

# SHARP



## AX-1100

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 SŰTŐ PÁROLÓVAL ÉS GRILLEZŐVEL - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ SZAKÁCSKÖNYVVEL  
MIKROVLNNÁ RŰRA 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 onderhoudsvorschriften 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. **Avertissement:** 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 dverkami, 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  
Attention  
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 erleichtert 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 grill 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 také a inspiřujte 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 örömet 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 mellékeltünk 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
<b>Bedienungsanleitung</b>		ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN .....	D-17-19
SEHR GEEHRTER KUNDE .....	1	REINIGUNG UND PFLEGE .....	D-20
ENTSORGUNGSMITTELMERKENNUNG .....	5	FEHLERBEHEBUNGSTABELLE .....	D-21-23
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	D-1-3	FUNKTIONSPRÜFUNG .....	D-24
AUFSTELLANWEISUNGEN .....	D-4	TECHNISCHE DATEN .....	D-25
GERÄTESCHAUBILD .....	D-5	<b>Kochbuch</b>	
BEDIENFELD .....	D-6	KOCHBUCH-RATGEBER .....	D-26-31
WICHTIGE BEDIENUNGSHINWEISE .....	D-7-9	TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB .....	D-32-40
VOR DER INBETRIEBNAHME .....	D-10	TABELLEN FÜR DEN MANUELLEN BETRIEB .....	D-41-45
REINIGEN SIE DAS GERÄT VOR DEM ERSTEN EINSATZ .....	D-10	REZEPTE .....	D-46-54
GAREN IM AUTOMATIK-BETRIEB .....	D-11-12	SERVICE-NIEDERLASSUNGEN .....	331-333
MANUELLER BETRIEB .....	D-13-16		

## NL INHOUDSOPGAVE

	Pagina		Pagina
<b>Gebruiksaanwijzing</b>		ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES .....	NL-17-19
GEACHTE KLANT .....	1	REINIGING EN ZORG .....	NL-20
INFORMATIE OVER VERANTWOORDE VERWIJDERING ..	5	PROBLEEMOPLOSSINGENKAART .....	NL-21-23
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN ..	NL-1-3	VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT .....	NL-24
INSTALLATIE .....	NL-4	TECHNISCHE GEGEVENS .....	NL-25
OVENDIAGRAM .....	NL-5	<b>Kookboek</b>	
BEDIENINGSPANEEL .....	NL-6	KOOKHANDLEIDING .....	NL-26-31
BELANGRIJKE INSTRUCTIES .....	NL-7-9	AUTOMATISCHE KOOKTABEL .....	NL-32-40
ALVORENS TE BEGINNEN .....	NL-10	TABELLEN VOOR HANDMATIG KOKEN .....	NL-41-45
REINIG DE OVEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK ..	NL-10	RECEPTEN .....	NL-46-54
AUTOMATISCH KOKEN .....	NL-11-12	ONDERHOUDSADRESSEN .....	331-333
HANDMATIG KOKEN .....	NL-13-16		

## F TABLE DES MATIERES

	Page		Page
<b>Mode d'emploi</b>		CUISSON MANUELLE .....	F-13-16
CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT .....	1	AUTRES FONCTIONS PRATIQUES .....	F-17-19
INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT CORRECTE ..	5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	F-20
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE ..	F-1-3	TABLEAU DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES ..	F-21-23
INSTALLATION .....	F-4	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR .....	F-24
SCHÉMA DU FOUR .....	F-5	FICHE TECHNIQUE .....	F-25
PANNEAU DE COMMANDE .....	F-6	<b>Livre de recettes</b>	
INSTRUCTIONS IMPORTANTES .....	F-7-9	GUIDES DE CUISSON .....	F-26-31
AVANT LE FONCTIONNEMENT .....	F-10	TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE .....	F-32-40
NETTOYER LE FOUR AVANT .....	F-10	TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE .....	F-41-45
LA PREMIÈRE UTILISATION .....	F-10	RECETTES .....	F-46-54
CUISSON AUTOMATIQUE .....	F-11-12	ADRESSES DES SAV .....	331-333



## **CZ** OBSAH

	Strana		Strana
<b>Návod k obsluze</b>		DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE .....	CZ-17-19
VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK .....	2	ČIŠTĚNÍ A PÉČE .....	CZ-20
INFORMACE O LIKVIDACI .....	6	TABULKA PORADCE PŘI POTÍŽÍCH .....	CZ-21-23
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	CZ-1-3	KONTROLA PŘED KONTAKTOVÁNÍM SERVISU ..	CZ-24
INSTALACE .....	CZ-4	TECHNICKÉ ÚDAJE .....	CZ-25
NÁKRES TROUBY .....	CZ-5	<b>Kuchařka</b>	
OVLÁDACÍ PANEL .....	CZ-6	PRŮVODCE VAŘENÍM .....	CZ-26-31
DŮLEŽITÉ POKYNY .....	CZ-7-9	TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ .....	CZ-32-40
PŘED ZAHÁJENÍM PROVOZU .....	CZ-10	TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ .....	CZ-41-45
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY VYČISTĚTE .	CZ-10	RECEPTY .....	CZ-46-54
AUTOMATICKÉ VAŘENÍ .....	CZ-11-12	ADRESY SERVISNÍCH CENTER .....	331-333
MANUÁLNÍ VAŘENÍ .....	CZ-13-16		

## **SK** OBSAH

	Strana		Strana
<b>Návod na použitie</b>		INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE .....	SK-17-19
VÁŽENÝ ZAKAZNÍK .....	2	ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ .....	SK-20
INFORMÁCIE O LIKVIDÁCIÍ .....	6	RIEŠENIE PROBLÉMOV .....	SK-21-23
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....	SK-1-3	SKÚŠKA FUNKCIÍ .....	SK-24
INŠTALÁCIA .....	SK-4	TECHNICKÉ ÚDAJE .....	SK-25
RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO .....	SK-5	<b>Kuchárska kniha</b>	
OVLÁDACÍ PANEL .....	SK-6	KUCHÁRSKA KNIHA .....	SK-26-31
DŮLEŽITÉ POKYNY .....	SK-7-9	TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL ...	SK-32-40
PRED PREVÁDZKOU .....	SK-10	TABUĽKY PRE MANUÁLNU PREVÁDZKU .....	SK-41-45
PRED PRVÝM POUŽITÍM RÚRU VYČISTITE .....	SK-10	RECEPTY .....	SK-46-54
AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDÁL .....	SK-11-12	SERVISNÉ POBOČKY .....	331-333
MANUÁLNA PREVÁDZKA .....	SK-13-16		

## **HU** TARTALOMJEGYZÉK

	Oldal		Oldal
<b>Kezelési útmutató</b>		TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK .....	HU-17-19
TISZTELT VÁSÁRLÓNK .....	2	TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS .....	HU-20
ELHELYEZÉSI TÁJÉKOZTATÓ .....	6	HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT .....	HU-21-23
FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK .....	HU-1-3	A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTTI ELLENŐRZÉS .....	HU-24
ÜZEMBE HELYEZÉS .....	HU-4	MŰSZAKI JELLEMZŐK .....	HU-25
A SŰTŐ ÉS TARTOZÉKAI .....	HU-5	<b>Szakácskönyv</b>	
VEZÉRLŐLAP .....	HU-6	ÉTELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ .....	HU-26-31
FONTOS ÚTMUTATÓ .....	HU-7-9	AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA .....	HU-32-40
MŰKÖDTETÉS ELŐTT .....	HU-10	TÁBLÁZAT A MANUÁLIS FŐZÉSHEZ .....	HU-41-45
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT TISZTÍTSA		RECEPTEK .....	HU-46-54
MEG A SŰTŐT .....	HU-10	SZERVÍZCÍMEK .....	331-333
AUTOMATA FŐZÉS .....	HU-11-12		
MANUÁLIS FŐZÉS .....	HU-13-16		



## D Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten



Achtung:  
Ihr Produkt trägt dieses Symbol. Es besagt, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem Hausmüll 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](http://www.swico.ch) oder [www.sens.ch](http://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 weggooien!

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 weggooien.

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 weggooien, 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](http://www.swico.ch) of [www.sens.ch](http://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 ce 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](http://www.swico.ch) ou [www.sens.ch](http://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 využití 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 využitím 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 webové stránce [www.swico.ch](http://www.swico.ch) nebo [www.sens.ch](http://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!

Použitá elektrická a elektronická 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 zdarma vrátiť aj u predajcu, keď si kúpite porovnateľné 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 vybrané a likvidované oddelene podľa miestne platných nariadení.

Riadnou likvidáciou prispievate k náležitému zberu, spracovaniu, opätovnému využitiu a recyklácii odpadových zariadení. Zabraňuje 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 keresztlménjen 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 előállhatnának.

### **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](http://www.swico.ch) vagy [www.sens.ch](http://www.sens.ch).





# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank vorgesehen. Installieren Sie das Gerät in keinem Schrank.

Die Gerätetür kann während des Garens heiß werden. Stellen Sie das Gerät so hin oder montieren Sie es so, dass die Unterseite des Geräts 85 cm oder mehr über dem Boden ist. Halten Sie Kinder von der Tür fern, um zu verhindern, dass diese sich verbrennen.

Achten Sie darauf, dass ein Mindestfreiraum von 12 cm über dem Gerät vorhanden ist.

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorische oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.

**WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.

**WARNUNG:** Wenn das Gerät in der Betriebsart GRILL, KOMBI, und DAMPF oder im AUTOMATIK-Betrieb (außer DEFROST MENU/Auftau-Menüs) arbeitet, sollten Kinder wegen der entstehenden Hitze das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

**WARNUNG:** Leicht zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten von dem Gerät ferngehalten werden.

**WARNUNG:** Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät, vor der Reparatur durch eine kompetente Person, nicht betrieben werden.

**WARNUNG:** Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden. Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

**WARNUNG:** Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten. Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechende Hinweise im nachfolgenden Kochbuch-Ratgeber (Seite D-27). Es ist zu prüfen, ob das verwendete Küchengeschirr für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist.

Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Die Tür, die Außenseite, der Garraum, das Geschirr, das Zubehör und besonders die Grill-Heizelemente werden während des Betriebs sehr heiß. Es sollte darauf geachtet werden, zu vermeiden diese Bereiche anzufassen. Verwenden Sie immer dicke Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass sie nicht heiß sind.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff- oder Papier-Behälter zum Garen oder Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Diese könnten überhitzen und sich entzünden.

Wird Rauch festgestellt, so ist das Gerät auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.

Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und beseitigen Sie alle Essensrückstände.

Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Verwenden Sie beim Reinigen des Glases der Gerätetür keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallkratzer, da sie die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerschneiden des Glases führen kann.

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Beachten Sie die Anleitungen zum Reinigen der Türdichtungen, Garinnenraum und angrenzenden Bedienteilen auf Seite D-20.

## 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-20.**

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-41).
- 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 Geräteinneren 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.

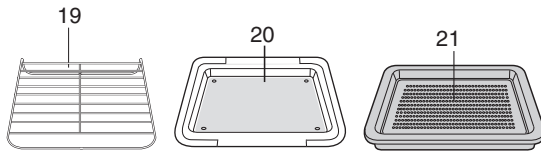
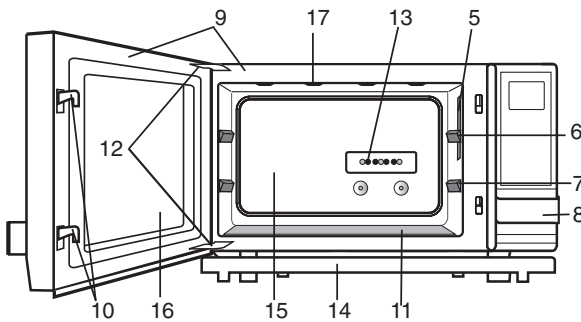
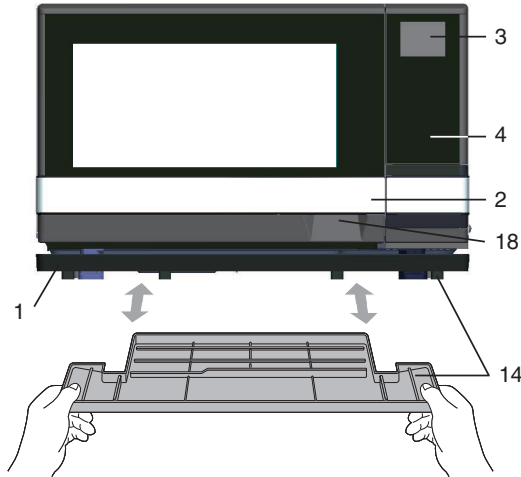


## AUFSTELLANWEISUNGEN

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.



# GERÄTESCHAUBILD



## HINWEIS:

Stellen Sie das Gitterrost auf die Auffangschale wie in Abbildung 1 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.

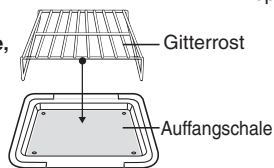


Abbildung 1

## Topfhandschuh

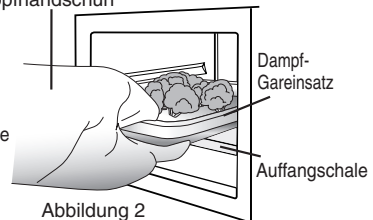


Abbildung 2

- 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-7.)
- 9** Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 10** Türsicherungsverriegelung
- 11** Garraumboden (Position 1)
- 12** Türscharniere
- 13** Dampfauslässe
- 14** Auffangvorrichtung (Siehe Seite D-7.)
- 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.

## ZUBEHÖR

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

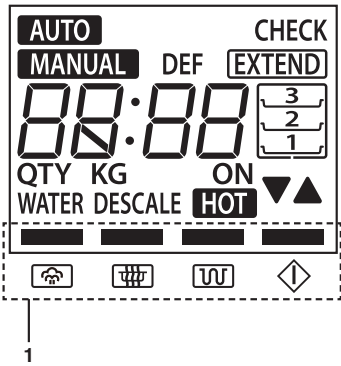
## WARNUNG für das gleichzeitige Einsetzen des Dampf-Gareinsatzes auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2):

Nehmen Sie nach dem Garen den Dampf-Gareinsatz als erstes heraus. Siehe Abbildung 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.



DEUTSCH

# BEDIENFELD

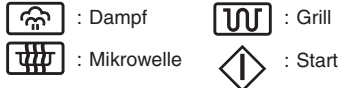


## Display-Informationen:

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

### 1. Betriebsart- & START-Anzeigen

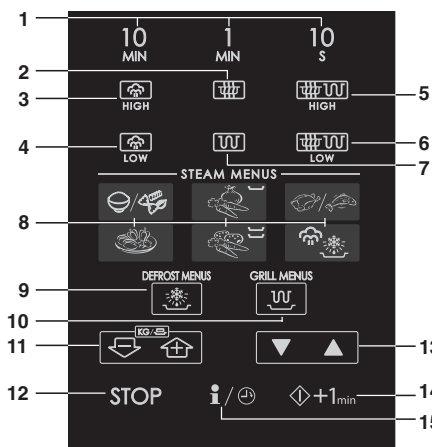
Die Anzeige über jedem Symbol blinkt oder leuchtet während des Betriebs auf. Sie können die entsprechende Taste drücken, wenn die Anzeigen blinken. Wenn die Anzeigen auf dem Display aufleuchten, bedeutet es, dass die jeweilige Betriebsart ausgewählt ist, oder dass das Gerät in der jeweiligen Betriebsart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



# WICHTIGE BETRIEBSHINWEISE

## 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-21 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.

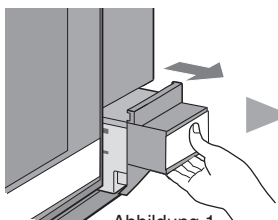


Abbildung 1

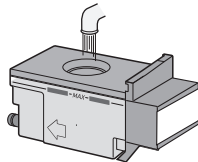


Abbildung 2

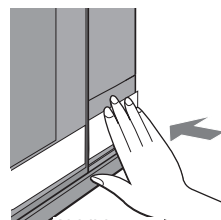


Abbildung 3

### 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.

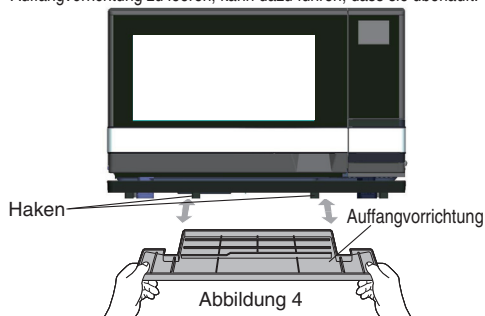


Abbildung 4



## WICHTIGE BEDIENUNGSHINWEISE

### Für das Garen mit der Dampfgar-Automatik und manuelles Dampfwaren

#### 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-7.)
2. Achten Sie darauf, dass die leere Auffangvorrichtung eingesetzt wird. (Siehe Seite D-7.)
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 Dampfgar-Betrieb (STEAM MENUS, DAMPF-HIGH oder DAMPF-LOW) genutzt wurde.
3. Überprüfen Sie, dass kein Wasser heraustropft, 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.








## 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




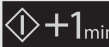
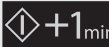
Weiße oder graue Kalkablagerungen (oder auch Kesselstein genannt), können sich im Wasserkreislauf im Geräteinneren während der Dampferzeugung bilden, was zur Fehlfunktion des Geräts führen kann.

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 einen 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-7.
  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.
- 3** Schließen Sie die Tür. Jetzt ist das Gerät einsatzbereit.

#### VORSICHT:

Im Energiesparmodus, wenn Sie das Gerät für 3 Minuten oder länger nicht betreiben (z.B. 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. 

- 2** Drücken Sie **GRILL** und **START**   **+1min.**  

#### WARNUNG:

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



## 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-7-8.

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-32-37.

\* 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).



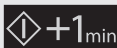
x 2

**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).



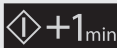
x 6 x 2

**3** Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät, indem Sie die Anweisungen im Leitfaden auf Seite D-33 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 **ZEITINGABE** 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.



### 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-5. 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:

- Geben Sie nur das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel ein. Beziehen Sie nicht das Gewicht des Geschirrs mit ein.
- Bei Lebensmitteln, die mehr oder weniger wiegen als das angegebene Gewicht in der Gartabelle, garen Sie manuell.
- Die programmierten Garzeiten sind Durchschnittszeiten. Um die vorprogrammierten Garzeiten beim automatischen Garen zu verlängern, siehe GARZEITEN AM ENDE DES DAMPFGARENS VERLÄNGERN auf Seite D-17. 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.
- Alle Dampfgar-Menüs können mit der Länger- oder Kürzer-Zeiteinstellung programmiert werden. Siehe Seite D-17.
- 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 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.
- 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.

### 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.

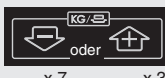
AG1: Hähnchenschenkel AG3: Gratiniertes Fischfilet  
AG2: Grill-Hähnchen AG4: Grillspieße

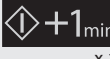
Entnehmen Sie die Einzelheiten aus dem Leitfaden für die Grill-Menüs auf Seite D-38-39.


\* 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 oder x 3

- 3** Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät, indem Sie die Anweisungen im Leitfaden auf Seite D-38 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-17.
- 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!

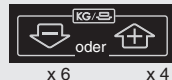
dE1: Steaks/Koteletts  
dE2: Hackfleisch  
dE3: Geflügel  
dE4: Brot

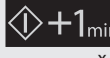
Entnehmen Sie die Einzelheiten aus dem Leitfaden für die Auftau-Menüs auf Seite D-40.


\* 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 oder x 4

- 3** Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät, indem Sie die Anweisungen im Leitfaden auf Seite D-40 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-17.
- 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-16.
- 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

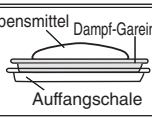

Für das Manuelle Garen stehen die Betriebsarten Dampf, Grill, Kombi und Mikrowelle zur Verfügung. Entnehmen Sie die Informationen zum manuellen Garen und der Einstellungen aus den Tabellen: Manuelles Garen und Positionieren von Lebensmitteln und Geschirr. Die Tabellen geben Informationen für jede Einstellung.

**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)

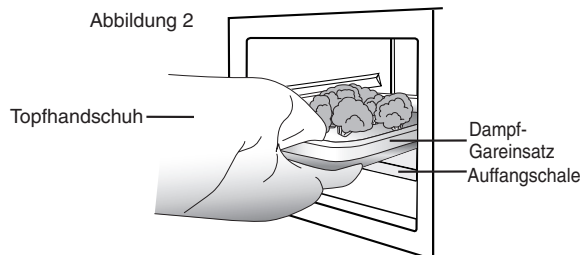
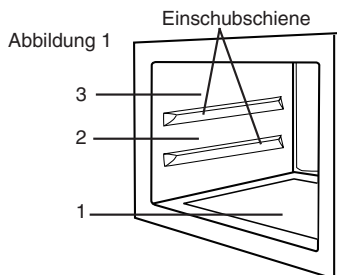
**Tabelle: Positionieren von Lebensmitteln und Geschirr**

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		Auffangschale	—
	LOW (niedrig)	NEIN	Dampf-Gareinsatz	Auffangschale (Keine Lebensmittel)	—	
Grill		NEIN	Lebensmittel	Gitterrost oder hitzebeständiges Geschirr	—	
Kombi	HIGH (hoch)	NEIN		Auffangschale	Siehe Hinweis 1.	
	LOW (niedrig)	NEIN	—	—	—	
Mikrowelle		NEIN	—	Lebensmittel Mikrowellene geeignetes Geschirr	Lebensmittel	
			Auffangschale	Siehe Hinweis 2.	Mikrowellene geeignetes 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.



# MANUELLER BETRIEB

## Dampfgaren

E stehen 2 manuelle Dampfgar-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-13 und beachten Sie die Bedienhinweise auf den Seiten D-7-8.

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

- 1 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. 
- 2 Drücken Sie **DAMPF-HIGH (hoch)**, bis die gewünschte Anzeige für die Einschubebenen angezeigt werden (2 und 3). 
- 3 Drücken Sie **START**  **+1min.** 
- 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 Gerat 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

- 1 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. 
- 2 Drücken Sie **DAMPF-LOW (niedrig)**, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird (80°C). 
- 3 Drücken Sie **START**  **+1min.** 
- 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 Gerat abgekühlt hat, den Wassertank heraus und leeren Sie ihn, wischen Sie den Garraum trocken. Leeren die Auffangvorrichtung.   

#### HINWEISE:

1. "Err" wird bei Schritt 2 angezeigt, wenn eine längere Zeit als die Maximalzeit für die Dampfgar-Betriebsart eingegeben wird. Drücken Sie zum Löschen **STOP** und programmieren Sie neu.
2. Um die vorprogrammierten Garzeiten beim automatischen Garen zu verlängern, siehe **VERLÄNGERN DER GARZEIT AM ENDE DES DAMPFGARENS** auf Seite D-17. 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.
3. Halten Sie die Tür geschlossen. Wenn sie während des Garens geöffnet wird, tritt Dampf aus und es wird eine längere Garzeit benötigt.
4. Die Wassermenge im Wassertank reicht für einen Garbetrieb aus. Es muss kein Wasser während des Garens hinzugefügt werden.
5. Während und nach dem Garen, kann kondensiertes Wasser an der Tür, den Geratwänden und Garraumboden sein. Wischen Sie alle Flüssigkeitsrückstände mit einem weichen Lappen trocken. Nach dem letzten Einsatz für den Tag empfehlen wir das Gerat mit der Grill-Funktion für 3 Minuten ohne Lebensmittel zu betreiben, damit das Wasser um das Grill-Heizelement herum trocknen kann.
6. Nach dem Garen kühlt sich das Gerat automatisch ab und Sie hören das Geräusch des Kühlgebläses. Das Gebläse kann bis zu 10 Minuten, je nach Temperatur des Gerats und der Teile, weiterlaufen.

#### WARNUNG:

1. Die Geratetur, 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 Gerat nicht, wenn Ihr Gesicht dicht am Gerat ist. Dampf vom Gerat 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	
<b>1</b> Geben Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der <b>ZEITEINGABE</b> (10.00) ein.	
<b>2</b> Drücken Sie <b>GRILL</b> .	
<b>3</b> Drücken Sie <b>START</b>  /+1min.	

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

#### 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 Klößen und Eierspeisen garen.
10P	10% (90 W)	zum Warmhalten von Speisen und schonenden Auftauen von Lebensmitteln, wie z.B. Sahnetorten 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. 

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. 

#### HINWEISE:

- 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.
- Verwenden Sie nicht das Gitterrost und den Dampf-Gareinsatz im Mikrowellen-Betrieb.
- 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.





## 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** **+1min** drücken.

Wenn Sie eine eine vorprogrammierte Zeiteinstellung verkürzen möchten, drücken Sie **KÜRZER (▼)**, nachdem Sie das Gewicht eingeben und bevor Sie **START** **+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 Dampfparen verwenden.

### Verlängern der Garzeit am Ende des Dampfparens

Diese Funktion ist nur für die Dampfpar-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** **+1min**. Die gleiche Betriebsart wird weitergeführt. Überprüfen Sie den Garvorgang sorgfältig.

#### HINWEISE:

1. Achten Sie vor dem Verlängern der Dampfpar-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-Leistungsstufe angezeigt wird (70P).  x 5  x 2
- 2 Für die 2. Stufe, geben Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der **ZEITEINGABE** (3.00) ein und drücken Sie **GRILL**.  x 3  x 1
- 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-Leistungsstufe angezeigt wird (H50P).  x 3  x 4
- 4 Drücken Sie **START** **+1min**.  **+1min** x 1

#### 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.  x 1

### Plus 1min-Funktion (+1min)

Mit der **START**  **+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**  **+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**  **+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.

### Info

Die Info-Taste bietet 5 Funktionen.

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

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

#### WASSERABLAUF

Das verbleibende Wasser im Dampferzeuger kann mit der Wasserablauf-Funktion abgelassen werden. Siehe Seite D-9.

#### ENTKALKEN

Siehe Seite D-9.

#### 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**  **+1min**. Die Einstellung der Wasserhärte wird gespeichert, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.



## 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-14.
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 Waassertankdeckel

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-9.



# 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 <b>START</b> $\diamond$ /+1min)	Das Wasser im internen Dampfsystem ist gefroren. Betreiben Sie das Gerät mit Grill-Funktion für 10 Minuten ohne Lebensmittel. Siehe Seite D-15.
	Err (beim Drücken von <b>DAMPF HIGH (hoch)</b> oder <b>DAMPF-LOW (Niedrig)</b> )	Die Zeit, die Sie eingestellt haben, liegt über der Maximalzeit für DAMPF HIGH (hoch) oder DAMPF-LOW (Niedrig). Drücken Sie die <b>STOP</b> -Taste zweimal und programmieren Sie neu.
	Err, HOT (blinkt)	Das Gerät ist zu heiß für das Auftauen mit Dampf, die Auftau-Menüs (DEFROST MENU) 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 <b>STOP</b> -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. <b>HINWEISE:</b> 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-9.
	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"><li>* Öffnen und schließen Sie die Tür.</li><li>* Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß an eine geeignete Wandsteckdose angeschlossen ist.</li><li>* Überprüfen Sie, ob die Wandsteckdose und die Sicherung ordnungsgemäß funktionieren.</li><li>* Ziehen Sie das Netzkabel ab und warten Sie eine Minute. Schließen Sie es anschließend wieder an, öffnen und schließen Sie die Tür.</li></ul>
	Das Display ist in Ordnung aber die <b>START</b>  <b>+1min</b> -Taste funktioniert nicht, wenn sie gedrückt wird.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Öffnen und schließen Sie die Tür. Ist das Gerätelicht aus? Drücken Sie erneut die <b>START</b>  <b>+1min</b>-Taste.</li><li>* Wenn die Meldung "Err, HOT (blinkt)" angezeigt wird, warten Sie, bis die Meldung ausgeblendet wird.</li></ul>
	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"><li>- wenn die Tür geöffnet wird.</li><li>- wenn das Gerät im Automatik-Betrieb stoppt.</li><li>- wenn das Kühlgebläse nach dem Garen arbeitet.</li><li>- im Demo Programm</li><li>- wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist</li><li>- beim Verlängern (EXTEND) der Garzeit</li><li>- während der Wasserablauf-Funktion</li><li>- während der Entkalkungs-Funktion</li><li>- während der Zeitschaltuhr-Funktion</li><li>- wenn die Anzeige "Err, WATER (blinkt)" anzeigt.</li></ul>
Wasser	Wasser leckt aus der vorderen Unterseite des Geräts.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Überprüfen Sie, dass die Auffangvorrichtung ordnungsgemäß eingesetzt ist. Die Auffangvorrichtung herausnehmen und ordnungsgemäß wieder einsetzen. Siehe Seite D-7.</li><li>* Haben Sie die Auffangvorrichtung vor dem Garen geleert? Sie müssen die Auffangvorrichtung leeren und vor dem Beginn des Dampfwarens einsetzen. Siehe Seite D-7.</li></ul>



## 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-10 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"> <li>* Haben Sie vor dem Garen den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit Wasser gefüllt?</li> <li>* 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.</li> <li>* Haben Sie die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) eingesetzt? Bitte beachten Sie die Hinweise auf Seite D-7-8.</li> </ul>
Essensreste	Es ist schwierig, Essensreste an den Garraumwänden, zu beseitigen.	Beachten Sie die Anweisungen "Zur Entfernung von Essensresten und Fettrückstände an den Garraumwänden" auf Seite D-20. 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-19) 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.

DEUTSCH



# 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 \_\_\_\_\_

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-10.

**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-19.)

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

DEUTSCH

- \* 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-13.
- Verteilen Sie die Lebensmittel und Speisen stets gleichmäßig innerhalb eines Geschirrtteils 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.

## 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 zersplittern 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 mikrowellene geeignete 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. Metalpartikel 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 rösten 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"> <li>• Lassen Sie die Auffangschale abkühlen, bevor Sie die Auffangschale mit Wasser reinigen.</li> <li>• Legen Sie nichts Heißes in eine kalte Auffangschale.</li> <li>• Legen Sie nichts Kaltes in eine heiße Auffangschale.</li> </ul>			

DEUTSCH



## 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 mikrowellengeeignetes 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 Dampfparen

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 Dampfgar-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-27 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 Dampfparen -

Gartechniken	
<b>Behälter</b>	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.
<b>Abdecken</b>	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.
<b>Tür</b>	Für die Einhaltung der genauen Garzeiten, halten Sie die Tür bitte geschlossen.
<b>Umrühren</b>	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.
<b>Stehen lassen</b>	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.



# KOCHBUCH-RATGEBER

## - Hinweise für das Dampfgaren -

Lebensmitteleigenschaften	
<b>Dichte</b>	Die Stückgröße der Lebensmittel beeinflussen die Garzeitdauer. Gegebenenfalls die Lebensmittel in dünnere Stücke schneiden und in einer Lage anordnen.
<b>Menge</b>	Die Garzeit muss erhöht werden, wenn sich die Menge der im Gerät gegarten Speise erhöht.
<b>Größe</b>	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.
<b>Form</b>	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.
<b>Temperatur der Lebensmittel</b>	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.
<b>Gewürze &amp; Aromastoffe</b>	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.

DEUTSCH

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





DEUTSCH

# KOCHBUCH-RATGEBER

## - Hinweis für das Garen mit der Mikrowelle -

Gartechniken	
<b>Lebensmittel sorgfältig anordnen</b>	Ungleichmäßige Stücke mit der dickeren bzw. kompakten Seite nach außen platzieren.
<b>Garzeit beachten</b>	Die kürzeste angegebene Garzeit eingeben und bei Bedarf Zeit hinzufügen. Extrem übergarte Speisen können zu Rauchentwicklung und zur Selbstentzündung führen.
<b>Abdecken von Speisen vor dem Garen</b>	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)
<b>Speisen abdecken</b>	Kleine Streifen von Aluminiumfolie verwenden, um dünnere Teile von Fleisch oder Geflügel abzudecken, um ein Übergaren zu vermeiden.
<b>Speisen umrühren</b>	Falls möglich, während des Garens ein- bis zweimal vom Rand zur Mitte des Tellers/ der Schüssel umrühren.
<b>Speisen wenden</b>	Lebensmittel wie Hähnchen, Hamburger oder Steaks, sollten während des Garens einmal gewendet werden.
<b>Speisen neu anordnen</b>	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.
<b>Standzeit berücksichtigen</b>	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.
<b>Garpunkt überprüfen</b>	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.
<b>Kondensation</b>	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.
<b>Mikrowellenfolie</b>	Bei Lebensmitteln mit einem hohen Fettgehalt darf die Mikrowellenfolie nicht mit der Speise in Kontakt kommen, da sie u.U. schmilzt.
<b>Mikrowellene geeignetes Kunststoffgeschirr</b>	Einiges mikrowellene geeignetes Kunststoffgeschirr ist nicht zum Garen von Lebensmittel mit einem hohen Fett- und Zuckergehalt geeignet.
<b>Kuchen/Hackbraten</b>	Zum Garen von Kuchen oder Hackbraten, die Form in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen.

## - Hinweis zum Auftauen -

Aufautechniken	
<b>Anordnen</b>	Die Lebensmittel in einer Lage auf dem flachen Teller anordnen. Dadurch wird sichergestellt, dass alle Teile der Lebensmittel gleichmäßig auftauen.
<b>Trennen</b>	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.
<b>Stehen lassen</b>	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 (gefiltert), gefüllt und eingesetzt ist.

### Reis/Nudeln/Eier

Menünummer	Menü	Gewichtsbereich (Gewichtseingabeschritt)	Verfahren	Lebensmittel/ Ablage* Position						
<b>St11</b>  X 1	<b>Weißer Reis (Langkorn)</b> (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"> <li>• Den Reis in eine flache runde Auflaufform (Durchm. 23 cm) geben und mit Wasser bedecken.</li> <li>• Die Form in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale stellen.</li> <li>• Den Reis nach dem Garen gut umrühren und überschüssiges Wasser abgießen.</li> </ul>	Reis	Wasser	100 g	150 ml	200 g	300 ml	2
Reis	Wasser									
100 g	150 ml									
200 g	300 ml									
<b>St12</b>  X 2	<b>Nudeln</b> (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"> <li>• Die Nudeln in eine flache runde Auflaufform (Durchm. 23 cm) geben und mit Wasser bedecken.</li> <li>• Die Form in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale stellen.</li> <li>• Die Nudeln nach dem Garen gut umrühren und überschüssiges Wasser abgießen.</li> </ul>	Nudeln	Wasser	100 g	300 ml	200 g	600 ml	2
Nudeln	Wasser									
100 g	300 ml									
200 g	600 ml									
<b>St13</b>  X 3	<b>Creme Karamell</b> (Ausgangstemp.: 20°C)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Creme Karamell wie auf Seite D-35 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.</li> </ul>	2 & 3						
<b>St14</b>  X 4	<b>Pikanter Flan</b> (Ausgangstemp.: 20°C) Gemüseflan, Käse-Lauch-Flan		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Flan wie auf Seite D-35 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.</li> </ul>	2 & 3						

\* In die Ablage für die Auffangschale kommen keine Lebensmittel.










## TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB



### Leitfaden für die Dampfgar-Menüs (STEAM MENUS)

#### Gemüse 1 Ebene

Menünummer	Menü	Gewichtsbereich (Gewichtseingabeschritt)	Verfahren	Einschub- position
 X 1	<b>St21</b> 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	<b>St22</b> 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	<b>St23</b> 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	<b>St24</b> 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	<b>St25</b> Kleine Pellkartoffeln (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

DEUTSCH

#### Fisch/Hähnchen

Menünummer	Menü	Gewichtsbereich (Gewichtseingabeschritt)	Verfahren	Einschub- position
 X 1	<b>St31</b> 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	<b>St32</b> 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	<b>St41</b> Fischgerichte (Ausgangstemp.: 20°C) Lachsfilet mit Brokkoli, Herzhafter Fisch- Gemüse-Topf und Couscous	1 - 4 Portionen (1 Portion)	• Die Fischgerichte wie auf Seite D-36 beschrieben zubereiten. Für das Menü herzhafter Fisch-Gemüse-Topf und Couscous die <b>LÄNGER</b> -Taste drücken.	2 & 3
 X 2	<b>St42</b> 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-37 beschrieben zubereiten. Für die Basilikum-Hähnchen-Spieße mit Tomatenreis die <b>KÜRZER</b> -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
<b>St51</b>  X 1	<b>Gemüse 1 + Kartoffeln</b> (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"> <li>Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke von ca. 25 g schneiden.</li> <li>Das Gemüse vorbereiten und in gleichgroße Stücke schneiden, z.B. Streifen, Röschen Würfel oder Scheiben, außer Spargel und kleine Pilze.</li> <li>Die Kartoffeln gleichmäßig in dem Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale verteilen.</li> <li>Das Gemüse gleichmäßig in dem zweiten Dampf-Gareinsatz verteilen.</li> <li>Den Dampf-Gareinsatz mit den Kartoffeln auf die Auffangschale setzen, in das Gerät schieben und den Garprozess starten.</li> <li>Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, den Dampf-Gareinsatz mit dem Gemüse einsetzen und mit dem Garprozess fortfahren.</li> </ul>	Kartoffeln: 2 Gemüse: 3
<b>St52</b>  X 2	<b>Gemüse 2 + Kartoffeln</b> (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"> <li>Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke von ca. 25 g schneiden.</li> <li>Das Gemüse vorbereiten und in gleichgroße Stücke schneiden, z.B. Streifen, Röschen Würfel oder Scheiben.</li> <li>Die Kartoffeln gleichmäßig in dem Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale verteilen.</li> <li>Das Gemüse gleichmäßig in dem zweiten Dampf-Gareinsatz verteilen.</li> <li>Die Dampf-Gareinsätze und die Auffangschale in das Gerät setzen und den Garprozess starten.</li> </ul>	Kartoffeln: 2 Gemüse: 3

#### Auftauen mit Dampf

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



## TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB

### REZEPTE FÜR REIS/NUDELN/EI

#### Crème Karamell (St13)

[ Geschirr ]

4 Soufflécörmchen

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 Soufflécörmchen verteilen und abkühlen lassen.
5. Jedes Soufflécörmchen mit der Milchmischung 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 abkühlen lassen.

#### Pikanter Flan (St14)

**Gemüseflan**

[ Geschirr ]

8 Soufflécörmchen

(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

Soufflécörmchen

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) ( ) voregaren.
2. Das Gemüse herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Die Soufflécörmchen 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 Soufflécörmchen

(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

Soufflécörmchen

Für 4 Portionen

[Verfahren]

1. Eier, Milch, Sahne und Käse verquirlen, die Porreestreifen untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Soufflécörmchen 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	200g	300 g	400g

Zubereitung:

1. Die tiefgekühlten Lachsfilets mit Zitronensaft beträufeln, mit Pfeffer würzen und in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) legen.
2. 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.



#### 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:

1. Den Fisch in die Quicheform legen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse hinzufügen und alles gut vermengen.
2. Die Quicheform in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen.
3. 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.
4. Den Couscous nach dem Garen sofort umrühren und Crème fraîche in den Fisch-Gemüse-Topf einrühren. Nach Geschmack mit Salz und frisch gemahlene 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
<b>AG1</b>  X 1	<b>Hähnchenschenkel</b> (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 (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Zutaten vermischen und auf die Hähnchenschenkel verteilen.</li> <li>Die Haut der Hähnchenschenkel mit der Gabel anstechen.</li> <li>Die Hähnchenschenkel mit den dünnen Enden zur Mitte auf das Gitterrost in die Auffangschale legen.</li> <li>Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, die Hähnchenschenkel wenden.</li> <li>Die Hähnchenschenkel nach dem Garen ca. 3 Minuten stehen lassen.</li> </ul>	2
<b>AG2</b>  X 2	<b>Grill-Hähnchen</b> (Ausgangstemp.: 5°C) Zutaten für 1,2 kg Grill-Hähnchen: Salz und Pfeffer, 1TL Paprika edelsüß, 2 EL Öl	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Zutaten vermischen und auf dem Hähnchen verteilen.</li> <li>Die Haut des Hähnchens mit der Gabel anstechen.</li> <li>Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf das Gitterrost in die Auffangschale legen.</li> <li>Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, das Hähnchen wenden.</li> <li>Das Hähnchen nach dem Garen ca. 3 Minuten im Gerät stehen lassen, entnehmen und auf einem Teller servieren.</li> </ul>	1
<b>AG3</b>  X 3	<b>Gratiniertes Fischfilet</b> (Ausgangstemp.: 5°C) * Gesamtgewicht von allen Zutaten.	0,6 - 1,2* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe die Rezepte für Gratiniertes Fischfilet auf Seite D-38-39.</li> </ul>	2
<b>AG4</b>  X 4	<b>Grillspieße</b> (Ausgangstemp.: 5°C) * Gesamtgewicht von allen Zutaten.	0,2 - 0,8* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe das Rezept für Grillspieße auf Seite D-39.</li> </ul>	2

### REZEPTE FÜR DIE GRILL-MENÜS (GRILL MENUS)


#### Gratiniertes Fischfilet (AG3)

##### Fischaufbau 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 ½ 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 MENUS)**-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

### Gratiniertes Fischfilet (AG3)

#### Gratinierte 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 MENUS)**-Taste dreimal drücken bis AG3 im Display erscheint. Das Gewicht eingeben (1,2 kg) und die **START**  $\diamond$  **/+1min**-Taste drücken.

### Gratiniertes 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 MENUS)**-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 MENUS)**-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
<b>dE1</b>  X 1	<b>Steaks/Koteletts</b> (Ausgangstemp.: -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Fleisch auf einen Teller oder flachen Schale in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) legen.</li> <li>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.</li> <li>Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10-20 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.</li> <li>Siehe die untenstehenden HINWEISE.</li> </ul>
<b>dE2</b>  X 2	<b>Hackfleisch</b> (Ausgangstemp.: -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Block Hackfleisch auf einen Teller oder flachen Schale in die Mitte des Garraumbodens (Position 1) legen.</li> <li>Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, das Hackfleisch wenden und aufgetaute Teile entfernen, falls möglich.</li> <li>Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 5-10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.</li> <li>Siehe die untenstehenden HINWEISE.</li> </ul>
<b>dE3</b>  X 3	<b>Geflügel</b> (Ausgangstemp.: -18°C) Für dieses Programm wird nur Geflügel ohne Innereien empfohlen	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, das Geflügel wenden und dünne Teile und warme Stellen mit kleinen Stücken Aluminiumfolie abdecken.</li> <li>Wenn das akustische Signal erneut ertönt, das Geflügel nochmals wenden.</li> <li>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.</li> </ul>
<b>dE4</b>  X 4	<b>Brot</b> (Ausgangstemp.: -18°C) Für dieses Programm wird nur Brot in Scheiben empfohlen	0,1 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Brotscheiben auf einen flachen Teller in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) verteilen.</li> <li>Wenn das akustische Signal ertönt, die Brotscheiben wenden, neu anordnen und aufgetaute Scheiben entfernen.</li> <li>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.</li> </ul>

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

#### HINWEISE:

- Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
- Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
- Falls erforderlich, die aufgetauten Teile mit kleinen, dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
- 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

DEUTSCH

<sup>1</sup> 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

### 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		
	1000		30P	6 - 8		
			100P	9 - 12		
			30P	8 - 10*		
			70P	8 - 10		
	1500		30P	7 - 9		
			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*		
			70P	11 - 13		
Hackbraten	1000		50P	23 - 25	Hackfleischartig (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* 10 - 14	Die Steaks auf das Gitterrost in die Auffangschale in den oberen Einschub (Position 3) legen. Nach * wenden und nach dem Grillen würzen.	2
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:

1. Zum Grillen von Hähnchenschenkel und Hähnchen die Automatikprogramme der Grill-Menüs (GRILL MENUS) AG1 - AG2 verwenden.
2. 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 Rauchentwicklung kommen wenn das Lebensmittel das Grill-Heizelement berührt.

DEUTSCH



## 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.








## 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 Meeresfrüchte, 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.	-

DEUTSCH



# 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.

## 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 Porreeestange (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
- 2½ EL Mehl (25 g)
- 2½ EL Butter/Margarine (25 g)
- Salz & Pfeffer
- 1 Eigelb
- 150 g Rahm (Crème fraîche)

### CAMEMBERTTOAST

Deutschland : Camemberttoast

Gesamtgarzeit: ca. 1½ - 2½ Minuten

Geschirr: Flacher Teller

#### Zutaten

- 4 Scheiben Toastbrot (80 g)
- 2 EL Butter oder Margarine (20 g)
- 150 g Camembert
- 4 TL Preiselbeerkonfiture (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. 1½ - 2½ 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.

DEUTSCH



## 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.

**Tipp:** 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.** KOMBI-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 gießen. 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.** KOMBI-LOW 50P  
Den Auflauf nach dem Garen etwa 5-10 Minuten stehen lassen.





## 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

#### 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 Aufschale 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 30PDas gefüllte Brathähnchen nach dem Garen ca. 3 Minuten stehen lassen.

### 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

#### Zubereitung

1. Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Etwa 15 Minuten stehenlassen, 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 Aufschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen und garen.  
**7 - 8 min.** MIKROWELLE 100P  
**12 - 15 min.** KOMBI HIGH 30P  
Die Fischfilets nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen. Mit gehackter Petersilie garniert servieren.

### 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. 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 glattrühren, 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 hineinssetzen. 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.



## 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)

#### 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.

### 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

#### 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.

## Gemüse und Nudeln

### GEMÜSETOPF

Frankreich : Ratatouille spécial  
 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. 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	Olivenöl
	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 : Paires 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

- 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.
  - 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 Grütze in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
  - 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
  - Die Grütze 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.

DEUTSCH

### 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

- 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

- 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
- Die Sahne steif schlagen, 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

- 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 Liter 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 steif schlagen.  
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

### 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

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

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.



# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Deze oven werd uitsluitend ontworpen om op een aanrecht te gebruiken. Hij is niet geschikt om in een muur of een kast te worden ingebouwd. Plaats de oven niet in een kast.

De ovendeur kan heet worden tijdens het koken. Plaats of bevestig de oven zo, dat de onderzijde van de oven zich ten minste 85 cm boven de vloer bevindt. Houd kinderen op afstand van de deur om te voorkomen dat zij zichzelf kunnen branden.

Zorg ervoor dat er minimaal 12 cm vrije ruimte boven de oven is.

Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, behalve als ze onder toezicht met het toestel gewerkt hebben of aanwijzingen met betrekking tot het gebruik van het toestel hebben gekregen van iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.

Houd toezicht op kinderen, om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.

**WAARSCHUWING:** Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.

**WAARSCHUWING:** Wanneer het toestel gebruikt wordt in de standen GRILL, COMBI, STOOM en AUTOMATISCHE bediening (behalve Auto-ontdooi Menu's) mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken, vanwege de opgewekte temperatuur.

**WAARSCHUWING:** De toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Buiten het bereik van kleine kinderen houden.

**WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden voordat hij door een vakman is gerepareerd.

**WAARSCHUWING:** De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, waarbij afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven wordt verwijderd, kunnen gevaar opleveren en dienen uitsluitend door gekwalificeerde technici te worden uitgevoerd.

Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer, te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

**WAARSCHUWING:** Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel. Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen. Bij het verhitten van dranken in de magnetron na verwarmen nog overkoken. Houd hiermee rekening wanneer u de bakjes etc. vastpakt.

Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren mogen niet in een magnetronoven worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

Het keukengerei moet gecontroleerd worden om er zeker van te zijn dat het voor gebruik in de oven geschikt is. Zie bladzijde NL-27. Gebruik in de magnetronstand alleen bakjes en keukengerei die voor magnetronovens geschikt zijn.

De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om verbranding te voorkomen.

De deur, behuizing, ovenruimte, borden, accessoires en in het bijzonder het grillverwarmingselementen zullen zeer heet worden tijdens de werking. Wees voorzichtig, raak deze onderdelen niet aan. Controleer vóór het reinigen of deze niet heet zijn. Gebruik altijd dikke ovenhandschoenen om verbranding te voorkomen.

Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u regelmatig in de oven te kijken of de bakjes geen vlam vatten.

Als er rook uitkomt, dient u de oven uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te halen en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven.

Reinig de oven regelmatig en verwijder alle voedselresten.

Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenwanden veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Dit kan het oppervlak beschadigen, wat kan resulteren in het verbrijzelen van het glas.

Een stoomreiniger mag niet worden gebruikt.

Volg de instructies voor het reinigen van de deurafdichtingen, holtes en aangrenzende onderdelen op pagina NL-20.

### Voorkomen van brand

Er mag geen andere vloeistof dan drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur in het waterreservoir worden gegoten.

**Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.**

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kan trekken.

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.

Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat bestemd is.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.

Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

**Reinig na gebruik de ovenruimte en de ovenbodem. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.**

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking.

Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet.

De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven. Controleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart. Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding, kookt of opwarmt. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Als alcoholische drank wordt toegevoegd bij het bakken of koken van cakes en suikerwerk, bestaat de kans dat de alcohol dampen vlamvatten. Alvorens in aanraking te komen met het elektrische verwarmingselement. Houd de oven nauwlettend in de gaten tijdens het koken.

### Voorkomen van persoonlijk letsel

#### WAARSCHUWING:

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal functioneert. Controleer voor gebruik het volgende:

- Controleer of de deur goed sluit en niet krom is of anderszijds beschadigd.
- Controleer of de deurscharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
- Controleer of de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
- Controleer of er geen beschadigingen in de ovenruimte aan de oven deur zijn.
- Controleer of het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.

Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.

**Zorg ervoor dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen ophoopt. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten. Volg de voorschriften voor "REINIGING EN ZORG" op pagina NL-20.**

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

### Voorkomen van een elektrische schok

Verwijder nooit zelf de behuizing van het apparaat. Knoei geen vloeistoffen en steek geen voorwerpen in de deurslotopeningen, stoomuitlaten of ventilatieopeningen. Schakel in dat geval de oven onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.

Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.

Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen.

Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, zoals ook de achterkant van de oven.

Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren. Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer functioneert.

### Voorkomen van explosies en spatten van kokend voedsel:

Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.

Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

**Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg.**

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

- Gebruik geen te lange kooktijd (zie blz. NL-41).
- Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen.
- Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
- Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

### Voorkomen van brandwonden

#### LET OP HOGE TEMPERATUUR



**Dit symbool betekent dat de bovenzijde zeer heet wordt tijdens gebruik. Raak deze niet aan met blote handen en leg niets op het apparaat gedurende gebruik.**

Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.

Wees voorzichtig bij het openen van de deur.

Laat, om verbranding te voorkomen, hete lucht of stoom ontsnappen voor het verwijderen of verwisselen van voedsel.







## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

**Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.**

De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

Blijf altijd op veilige afstand van de oven deur staan wanneer u hem open doet, om verbranding door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.

Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken even open om de stoom te laten ontsnappen en verbrandingen te vermijden.

Dit toestel is niet bestemd om bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

### Let op kleine kinderen

Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen.

Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

### Overige waarschuwingen

Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.

Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.

Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium is niet toegestaan.

### Voorkomen van problemen of beschadiging.

Zet de oven nooit leeg aan, behalve wanneer dat in de gebruiksaanwijzing staat vermeld.

U kunt daardoor de oven beschadigen.

Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel door oververhitting dient u bij gebruik van bruiningsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een ovenbodem, onder de schaal of het materiaal te plaatsen.

Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.

Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt.

Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

Ventileer de kamer waar de oven wordt gebruikt. Open bijvoorbeeld een raam of schakel de afzuigkap in.

Gebruik de oven niet als het waterreservoir is gebarsten en er water lekt. Raadpleeg uw distributeur of een erkend SHARP onderhoudsbedrijf.

Laat, om corrosie van het apparaat door condensatie te voorkomen, geen bereid voedsel voor langere tijd in de oven staan. Reinig de oven regelmatig en verwijder alle voedselresten in de oven of aan de deur.

Steek geen vingers of voorwerpen in de openingen (stoomuitlaten of luchtventilatieopeningen), omdat dit de oven kan beschadigen en een elektrische schok of gevaar kan opleveren.

Raak de stekker niet aan met natte handen. Steek de stekker in het stopcontact. Pak bij het lostrekken van de stekker direct uit het stopcontact altijd de stekker vast, trek nooit aan het netsnoer. Dit kan het netsnoer en de aansluitingen in de stekker beschadigen.

Verplaats de oven nooit als deze in gebruik is. Tap, als de oven verplaatst moet worden, altijd het water in de oven af met de functie WATER AFTAPPEN. Leeg de lekbak na het aftappen.

Maak de deur of het bedieningspaneel nooit opzettelijk nat.

Gebruik de oven niet als deze is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw distributeur of erkend SHARP onderhoudsbedrijf.

### OPMERKING:

Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.

Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.

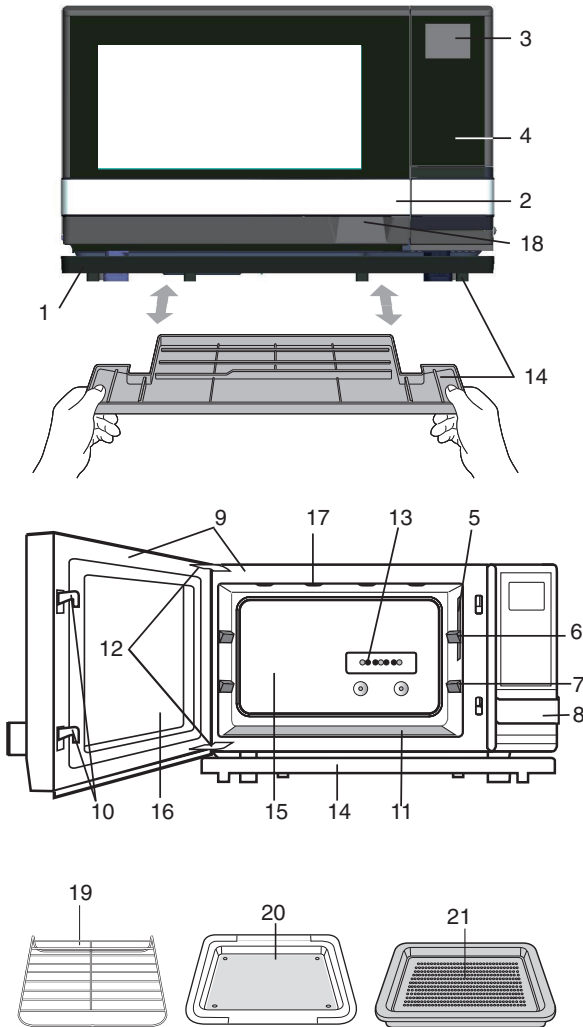


## INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven. Verwijder de verpakkingsfolie, die zich tussen de deur en de oven bevindt. Verwijder alle beschermlaagjes en de sticker met alle ovenkenmerken ook van de buitenkant van de deur.
2. Controleer of de oven beschadigd is.
3. Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is voor het gewicht van de oven plus zware etenswaren. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor gebruik op het aanrecht. Stoom wordt geventileerd uit de bovenachterzijde van de oven. Zorg ervoor dat de ontsnappende stoom geen stopcontacten/ andere elektrische apparaten bevochtigt.
4. Plaats de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is.
5. **Voorkom altijd dat het netsnoer contact maakt met scherpe randen of hete oppervlakken, zoals de achterwand en de ventilatieopeningen aan de onderzijde van de oven.**
6. Zorg voor een vrije ruimte van tenminste 12 cm boven de oven.
7. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.



# OVENDIAGRAM



- 1** Ventilatie-openingen aan de onderzijde van de oven.  
Let erop dat er hete stoom uit kan komen tijdens het stoom of combi koken. Houd kinderen uit de buurt van de oven.
- 2** Deur open-handel
- 3** Lcd-display
- 4** Bedieningspaneel
- 5** Ovenlamp
- 6** Bovenste positie (positie 3)
- 7** Onderste positie (positie 2)
- 8** Waterreservoir (Zie pagina NL-7.)
- 9** Deurafdichtingen en pasvlakken
- 10** Grendel
- 11** Ovenbodem (positie 1)
- 12** Deurscharnieren
- 13** Stoomuitlaten
- 14** Lekbak (Zie pagina NL-7.)
- 15** Ovenruimte
- 16** Deurvenster
- 17** Grillverwarmingselement (bij het plafond van de ovenruimte)
- 18** Deur zwenkel  
Om te openen, pak de handgreep vanaf de onderkant en trek het naar u toe.

## TOEBEHOREN

- 19** Rooster  
Voor Grill en Combi.  
**Niet gebruiken voor Stoom en Magnetron.**  
Plaats altijd op de glazen schaal.
- 20** Glazen schaal
- 21** Stoomschaal x2  
Alleen voor Stoom.  
Plaats altijd boven/op glazen schaal.  
**Niet gebruiken voor Magnetron, Grill en Combi.**

## WAARSCHUWING voor het stapelen van de stoomschaal en glazen schaal:

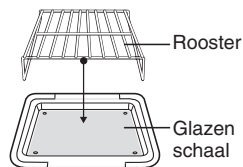
Haal na het koken de stoomschaal er het eerst uit. Zie figuur 2. Kijk uit voor overtollig water van de stoomschaal. Om knoeien te voorkomen bevelen wij aan om het direct op een plat bord of schaal te plaatsen. Controleer dat de glazen schaal koud is, alvorens deze eruit te halen. Let erop dat er water op de glazen schaal kan staan, dus haal deze er voorzichtig uit.

### OPMERKING:

Plaats het rooster op de glazen schaal zoals weergegeven in Figuur 1.

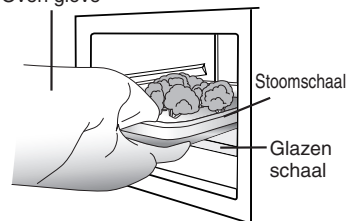
### WAARSCHUWING:

De ovenruimte, deur, behuizing, accessoires en borden worden erg heet. Gebruik, om verbranding te voorkomen, dikke droge ovenhandschoenen bij het verwijderen van voedsel of accessoires uit de oven.



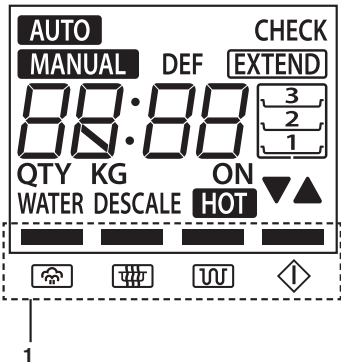
Figuur 1

### Oven glove



Figuur 2

# BEDIENINGSPANEEL



## Displayinformatie:

Het display toont nuttige informatie, zoals kooktijd en kookstand.

### 1. Kookstand- & START-aanduidingen

De aanduiding, net boven ieder symbool, knippert of brandt gedurende de werking.

U kunt de betreffende toets indrukken als de aanduidingen knipperen. Als de aanduidingen oplichten op het scherm, betekenen ze dat de bijbehorende kookstand is gekozen, of dat de oven in de bijbehorende kookstand werkt.



: Stoom



: Grill



: Magnetron



: Start

AUTO (AUTO): Automatisch koken is gekozen of bezig.

MANUAL (HANDMATIG): Handmatig koken is gekozen of bezig.

CHECK (CONTROLEER): Een handeling is vereist (bijvoorbeeld omdraaien, roeren).

DEF (ONTD): Stoomontdooien of Auto-ontdooi Menu's is gekozen of bezig.

ON (AAN): De oven is bezig.

EXTEND (VERLENGEN): De kooktijd kan worden uitgebreid.

HOT (HEET): De oven is erg heet.

▲ (MEER): Meer tijdaanpassing is gekozen voor automatisch koken.

▼ (MINDER): Minder tijdaanpassing is gekozen voor automatisch koken.

DESCALE (ONTKALKEN): Ontkalken is noodzakelijk.

WATER (WATER): Water is noodzakelijk. Als deze aanduiding is verschenen op het scherm, werkt de oven in het menu met watergebruik.



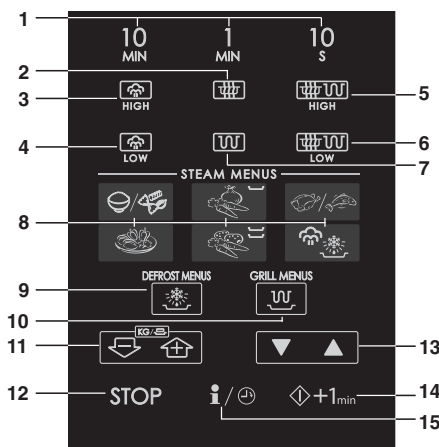
Schaalpositieaanduidingen:

De positie van de schaal of schalen voor automatisch koken en handmatig stoomkoken.

3: Bovenste positie

2: Onderste positie

1: Ovenbodem



## Bedieningstoetsen:

- 1 TIJD-toetsen
- 2 MAGNETRONVERMOGENSNIVEAU\*-toets
- 3 STOOM HOOG-toets
- 4 STOOM LAAG-toets
- 5 COMBI HOOG\*-toets
- 6 COMBI LAAG\*-toets
- 7 GRILL\*-toets
- 8 STOOM MENU'S-toetsen
- 9 AUTO-ONTDOOI MENU'S\*-toets
- 10 AUTOGRILL MENU'S\*-toets
- 11 GEWICHT OMHOOG/OMLAAG-toetsen
- 12 STOP/WISSEN-toets
- 13 MINDER/MEER-toetsen
- 14 START ◀/ +1min (START/AUTOMINUUT)-toets
- 15 INFO/KOOKWEKKER-toets

\* Deze stand maakt geen gebruik van stoom.



# BELANGRIJKE INSTRUCTIES

## Lees Aandachtig Alvorens met Stoom te Koken

### WATERRESERVOIR

Om te koken met stoom is het vereist het waterreservoir te vullen met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur. Volg de onderstaande instructies.

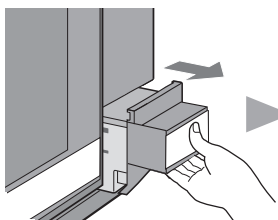
1. Trek het waterreservoir naar u toe om het te verwijderen. (Figuur 1)
2. Was het waterreservoir en deksel voor het eerste gebruik.
3. Vul, elke keer dat u begint te koken, het waterreservoir langs het deksel tot het MAX-merkteken met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur. (Figuur 2) Vul het waterreservoir niet tot boven het MAX-merkteken.
4. Sluit het deksel stevig.
5. Plaats het waterreservoir door stevig aan te drukken. (Figuur 3)
6. Leeg na het koken het waterreservoir en was het waterreservoir en het deksel af.

### OPMERKINGEN:

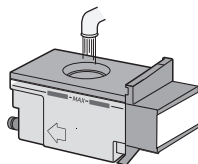
1. Gebruik geen andere vloeistoffen dan gedestilleerd water, omgekeerde-osmosewater, mineraalwater etc.

2. Onvoldoende water in het waterreservoir kan een ongewenst resultaat geven.
3. We bevelen het aan het waterreservoir elke keer na het koken te legen. Laat geen waterreservoir gevuld met water langer dan een dag in de oven staan.
4. Zie de Probleemoplossingskaart op pagina NL-21, als tijdens stoomkoken "Err, WATER (knipperend)" wordt weergegeven op het scherm. De melding zal niet verschijnen bij de Ontkalkfunctie.
5. Laat het waterreservoir niet vallen en beschadig het niet. Het waterreservoir kan door hitte van vorm veranderen. Gebruik geen beschadigd waterreservoir. Raadpleeg uw distributeur of een erkend SHARP onderhoudsbedrijf.
6. Er kunnen een paar waterdruppels vallen bij het verwijderen van het waterreservoir. Veeg de oven droog met een zachte doek.
7. Blokkeer de luchtgaten op het deksel van het waterreservoir niet. Dit zal problemen veroorzaken tijdens het koken.

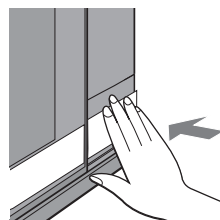
NEDERLANDS



Figuur 1



Figuur 2



Figuur 3

### LEKBAK

Kook met de lekbak op zijn plaats en volg de onderstaande instructies.

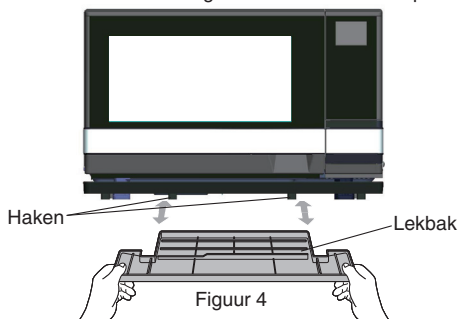
De lekbak is ingepakt bij de oven. Plaats de lekbak onder de oven zoals weergegeven in Figuur 4. Deze lekbak verzamelt de condensatie van de ovendeur.

**Om de lekbak te verwijderen:** trek de lekbak met beide handen recht naar u toe.

\* Zorg ervoor dat er geen water omlaag druipt voordat u de lekbak verwijdert.

**Om de lekbak terug te plaatsen:** Plaats de lekbak op de haken rechts en links onder de oven en druk stevig zoals weergegeven in Figuur 4. Voer de lekbak horizontaal in als u het plaatst. Onjuist gebruik kan schade aan de haken veroorzaken.

**Leeg de lekbak na elke keer dat u kookt.** Leeg, reinig grondig, droog en plaats terug. Door niet te legen kan de lekbak overlopen. Herhaaldelijk koken zonder de lekbak te legen kan het laten overlopen.



Figuur 4

### WAARSCHUWING:

1. De oven zal erg heet worden na het koken en de functie water aftappen.
2. Open de oven niet met uw gezicht dicht bij de oven. Stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
3. Controleer dat de oven is afgekoeld alvorens het waterreservoir en de lekbak te legen. Veeg vervolgens de ovenruimte schoon.
4. Water in de lekbak kan heet zijn. Raak het water niet direct aan.





## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### Stoom bij Automatisch en Handmatig Koken

#### Voor het koken

1. Controleer dat het waterreservoir is gevuld met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur en is geplaatst. (Zie pagina NL-7.)
2. Controleer dat de lekbak is geplaatst. (Zie pagina NL-7.)
3. Plaats het eten in de oven. Plaats de glazen schaal in de laagste positie (positie 2) om te koken in de stoomstand.

#### Na het Koken

1. Verwijder en leeg het waterreservoir en veeg de ovenruimte schoon nadat de oven is afgekoeld. Kijk uit bij het reinigen van het plafond, het grill element kan nog heet zijn. (Het grill element schakelt korte tijd in aan het eind van het kookprogramma.) Leeg de lekbak.
2. Gebruik de functie Water Aftappen ten minste eens per dag na Stoom Menu's, Stoom Hoog of Stoom Laag te hebben gebruikt.
3. Controleer alvorens de lekbak te verwijderen of er geen water omlaag driipt. Een kleine hoeveelheid water loopt in de lekbak als het waterreservoir wordt verwijderd.
4. Er kan tijdens en na het koken gecondenseerd water zitten op de deur, ovenwanden en -bodem. Droog alle vloeibare resten met een zachte doek. Wij bevelen aan om, na het laatste gebruik van de dag, de oven zonder voedsel en toebehoren gedurende 3 minuten met de grill aan te zetten, om het water rond het grillverwarmingselement te drogen.

**WAARSCHUWING:** Open de oven niet met uw gezicht dicht bij de oven. Stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.

**OPMERKING:** Houd de deur gesloten. Indien de deur wordt geopend tijdens het koken, zal stoom ontsnappen en zal een langere kooktijd nodig zijn.


## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### Functie Water Aftappen

Gebruik de functie Water Aftappen na het koken met stoom ten minste eens per dag. Dit duurt tot 7 minuten.

De functie Water Aftappen is nodig om kalkafzetting en het gebruik van oud water te voorkomen. Het zorgt voor verdamping in het interne stoomsysteem.

#### PROCEDURE

- 1 Verwijder het waterreservoir. Zorg ervoor dat er zich geen voedsel in de oven bevindt. Druk eenmaal op **INFO/KOOKWEKKER** om "In F1" te kiezen.  x 1
- 2 Druk op **START**  /+1min. Gedurende de functie Water Aftappen zal "In F1" aan- en uitknipperen in het scherm.  x 1
- 3 Veeg de ovenruimte schoon als de aftapfunctie is afgerond en de oven is afgekoeld. Leeg de lekbak.

#### OPMERKINGEN:

1. Het waterreservoir moet verwijderd worden voordat deze procedure gestart wordt.
2. Als de functie water aftappen is ingesteld zal de Energiespaarstand tijdelijk worden uitgeschakeld.

### Ontkalkfunctie

In het watercircuit in de ovenruimte kunnen zich tijdens het maken van stoom witte of grijze korrels kalk, vormen, waardoor storing in de oven kan optreden.

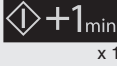
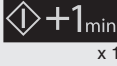
Voer de ontkalkfunctie direct uit als "DESCALE (knipperend)" wordt weergegeven in het scherm. Dit duurt ongeveer 1 uur. (Het ontkalken met gebruik van citroenzuur of citroensap duurt ongeveer 30 minuten. Spoel vervolgens schoon met water gedurende 30 minuten.)

#### PROCEDURE

- 1 Voor het ontkalken wordt zuiver citroenzuur, verkrijgbaar bij sommige drogisterijen, of 100% citroensap zonder vruchtvlees gebruikt. Kies er één en bereid de ontkalkingsoplossing voor. Los, om zuiver citroenzuur te gebruiken, 1 eetlepel van de zuivere citroenzuurkristallen op in 500 ml water in een niet-poreuze beker. Roer goed en giet het in het waterreservoir tot het MAX-merkteken. Controleer om 100% citroensap te gebruiken dat er absoluut geen vruchtvlees in zit. Zeef het door een fijne zeef, als er vruchtvlees in zit of indien u twijfelt. Meet 70 ml van het gezeefde citroensap af en voeg dat bij 500 ml water. Roer het goed en giet het in het waterreservoir tot het MAX-merkteken. Plaats het waterreservoir correct in de oven en druk het stevig op zijn plaats.

- 2 Druk tweemaal op **INFO/KOOKWEKKER** om "In F2" te kiezen.  x 2

- 3 Plaats de glazen schaal in de onderste positie (positie 2) stevig tegen de achterzijde van de oven.

- 4 Plaats geen voedsel in de oven. Sluit de deur stevig. Druk op **START**  /+1min om het ontkalken te beginnen. (ongeveer 30 min.)  x 1

- 5 Verwijder het waterreservoir als de oven is gestopt en afgekoeld. Leeg en reinig het waterreservoir en vul het weer tot het MAX-merkteken met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur. Plaats het waterreservoir terug. Leeg het lekbakje en zet deze terug. Verwijder, leeg, reinig en droog de glazen schaal. Volg stap 3 van de ontkalkinstructie om de glazen schaal terug te plaatsen. Sluit de deur stevig. Druk op **START**  /+1min. Het reinigen zal starten. (ongeveer 30 min.)  x 1

- 6 Verwijder en leeg het waterreservoir, als het reinigen gereed is en de oven is afgekoeld. Verwijder en leeg de glazen schaal. Veeg de ovenruimte droog. Leeg de lekbak.

#### OPMERKING:

Als de functie Water Aftappen is ingesteld zal de Energiespaarstand tijdelijk worden uitgeschakeld.

NEDERLANDS



## ALVORENS TE BEGINNEN

- Lees en begrijp deze bedieningshandleiding volledig, alvorens uw oven te gebruiken.
- Volg deze procedures, voordat de oven kan worden gebruikt:
  1. Plaats de lekbak correct. Zie pagina NL-7.
  2. Zie hieronder voor de Beginnen met Gebruiken-instructies.
  3. Volg de instructies aan de rechterkant om de oven te reinigen voor het eerste gebruik.

### Beginnen met Gebruiken

Uw oven heeft een Energiespaarstand. Deze functie bespaart elektriciteit als de oven niet wordt gebruikt.

#### PROCEDURE

- 1** Steek de stekker van de oven in een stopcontact. Er zal nu nog niets in het scherm verschijnen.
- 2** Open de deur. Het scherm geeft ".0" weer.
- 3** Sluit de deur.  
Nu kunt u uw oven gebruiken.

#### WAARSCHUWING:

Als u in de Energiespaarstand de oven gedurende 3 minuten of langer niet gebruikt (bijvoorbeeld na het sluiten van de deur, na het drukken op **STOP/WISSEN** of na afloop van het koken), kunt u de oven niet bedienen tot u de deur opent en sluit.

#### OPMERKING:

Als u het Kinderslot of de Demonstratiestand inschakelt, zal de Energiespaarstand tijdelijk worden uitgeschakeld.

### STOP/WISSEN

1. Druk op **STOP/WISSEN** als u een vergissing maakt bij het programmeren.
2. Stop de oven tijdelijk tijdens het koken.
3. Druk tweemaal om een programma te annuleren tijdens het koken.

## REINIG DE OVEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Het kan zijn dat wanneer u de grill voor de allereerste keer gebruikt, u rook ziet of een brandgeur ruikt. Dit is normaal en betekent niet dat de oven defect is. Om dit probleem te vermijden, doet u de grill bij benadering 20 minuten lang zonder eten aan, wanneer u de oven voor de allereerste keer gebruikt.

#### VOORBEREIDING

Ventileer de kamer.

#### PROCEDURE

- 1** Zorg ervoor dat er zich geen voedsel in de oven bevindt. Voer de tijd in door op **TIJD** te drukken (20.00).

**10**  
MIN  
x 2

- 2** Druk op **GRILL** en **START**  $\diamond$  /+1min.



x 1



x 1

#### WAARSCHUWING:

De oven deur, behuizing, ovenruimte en vooral het verwarmingselement van de grill zullen heet worden.





# AUTOMATISCH KOKEN

Automatische Bediening wordt gebruikt voor de stoom-, grill- en magnetronfunctie. Raadpleeg elke functie voor de details.

## Stoom Menu's

Stoom Menu's heeft 6 categorieën en 18 menu's. Gebruik altijd de stoomschaal en de glazen schaal om het voedsel te koken. Zorg ervoor dat de glazen schaal op de onderste positie is geplaatst (positie 2.) En zie pagina: de belangrijke instructies op pagina NL-7-8.

- St11 - St14: Rijst/Pasta/Ei
- St21 - St25: Groente 1 laag
- St31 - St32: Vis/Kip
- St41 - St42: Gebalanceerde Menu's
- St51 - St52: Groente 2 lagen (groente + aardappel)
- Sd1 - Sd3: Stoomontdooien

Raadpleeg de Stoom Menu's-Menugids op pagina NL-32-37 voor details.

\* Stel dat u 0,3 kg kipfilets wilt koken.

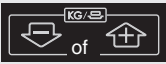
### PROCEDURE

**1** Controleer dat het waterreservoir is gevuld met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur en is geplaatst. Druk op **VIS/KIP** tot het gewenste menunummer wordt weergegeven (St32).



x 2

**2** Geef het gewicht of de hoeveelheid in door op **GEWICHT** te drukken tot het gewenste gewicht of de gewenste hoeveelheid wordt weergegeven (0,3 kg).



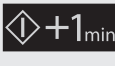
x 6      x 2

**3** Plaats het voedsel in de oven volgens de aanwijzingen in de kookgids op pagina NL-33. Sluit de deur. Druk op **START** **+1min**.



x 1

**4** Na het koken zal **EXTEND** worden weergegeven. Geef de gewenste tijd in door op **TIJD** te drukken, als u de kooktijd wilt verlengen. Druk op **START** **+1min**. Zo niet, druk op **STOP/WISSEN**. Verwijder en leeg het waterreservoir en veeg de ovenruimte schoon nadat de oven is afgekoeld. Leeg de lekbak.



## WAARSCHUWING voor het stapelen van de stoomschaal en glazen schaal:

Neem na het koken eerst de stoomschaal eruit. Zie Figuur 2 op pagina NL-5. Kijk uit voor overtollig water van de stoomschaal. Om knoeien te voorkomen bevelen wij aan om het direct op een plat bord of schaal te plaatsen.

Controleer dat de glazen schaal koud is, alvorens deze eruit te halen. Let erop dat er water op de glazen schaal kan staan. Haal deze er dus voorzichtig uit.

## OPMERKINGEN:

1. Geef het gewicht of de hoeveelheid van alleen het voedsel. Tel het gewicht van de bak of schaal niet mee.
2. Kook voedsel, dat zwaarder of lichter is dan de gewichten die in de kooktabellen zijn gegeven, handmatig.
3. De geprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelden. Zie **VERLENGEN VAN KOOKTIJD AAN HET EINDE VAN STOOMKOKEN** op pagina NL-17 om de bij automatisch koken voorgeprogrammeerde kooktijden te verlengen. Controleer voor het verlengen van de kooktijd, dat het waterreservoir is gevuld met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur en is geplaatst.
4. Elke stoomkeuze kan worden geprogrammeerd met Meer of Minder Tijdsaanpassing. Zie pagina NL-17.
5. Houd de deur gesloten. Indien de deur wordt geopend tijdens het koken, zal stoom ontsnappen en zal een langere kooktijd nodig zijn.
6. De hoeveelheid water in het waterreservoir is voldoende voor eenmaal koken. Er hoeft geen water te worden toegevoegd tijdens het koken.
7. Er kan tijdens en na het koken gecondenseerd water zitten op de deur, ovenwanden en -bodem. Droog alle vloeibare resten met een zachte doek. Wij bevelen aan om, na het laatste gebruik van de dag, de oven zonder voedsel gedurende 3 minuten met de grill aan te zetten om het water rond het grillverwarmingselement te drogen.
8. Na het koken zal de oven automatisch afkoelen en hoort u het geluid van de koelventilator. De ventilator kan, afhankelijk van de temperatuur van de oven en onderdelen, tot 10 minuten draaien.

## WAARSCHUWING:

1. De ovendeur, behuizing, ovenruimte, accessoires, schalen en vooral het verwarmingselement van de grill zullen heet worden. Gebruik, om brandwonden te voorkomen, dikke ovenhandschoenen bij het plaatsen en verwijderen van voedsel.
2. Open de oven niet met uw gezicht dicht bij de oven. Stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.

## OPMERKING voor St13, St14 en Sd3:

Het is niet nodig een hoeveelheid in te voeren. Sla stap2 over.

## OPMERKING voor Stoomontdooien (Sd1-Sd3):

Er wordt ontdooid met Stoom en Magnetron. Gebruik de glazen schaal, stoomschaal en het metalen rooster niet.

## AUTOMATISCH KOKEN

### Autogrill Menu's

Autogrill Menu's heeft 4 menu's.

AG1: Kippenpoten      AG3: Visgratin  
AG2: Kip Grillen      AG4: Spiesen Grillen

Raadpleeg de Autogrill Menu's Menugids voor details op pagina NL-38-39.

\* Stel dat u 0,4 kg kippenpoten wilt koken.

#### PROCEDURE

- 1 Druk op **AUTOGRILL MENU'S** tot het gewenste menunummer wordt weergegeven (AG1).  x 1
- 2 Geef het gewicht in door op **GEWICHT** te drukken tot het gewenste gewicht wordt weergegeven (0,4 kg).  x 7      x 3
- 3 Plaats het voedsel in de oven volgens de aanwijzingen in de kookgids op pagina NL-38. Sluit de deur. Druk op **START**  x 1
- 4 De oven stopt en CHECK zal aan- en uitknipperen. Open de deur. Draai de kippenpoten om. Sluit de deur. Druk op **START**  x 1

#### OPMERKINGEN:

1. Geef het gewicht of de hoeveelheid van alleen het voedsel. Tel het gewicht van de bak of schaal niet mee.
2. Kook voedsel, dat zwaarder of lichter is dan de gewichten die in de kooktabellen zijn gegeven, handmatig.
3. Volg altijd de instructies in de kookgids.
4. Alle keuzes kunnen worden geprogrammeerd met Meer of Minder Tijdsaanpassing. Zie pagina NL-17.
5. Na het koken zal de oven automatisch afkoelen en hoort u het geluid van de koelventilator. De ventilator kan, afhankelijk van de temperatuur van de oven en onderdelen, tot 10 minuten draaien.

#### WAARSCHUWING:

De oven deur, behuizing, ovenruimte, accessoires, schalen en vooral het verwarmingselement van de grill zullen heet worden. Gebruik, om brandwonden te voorkomen, dikke ovenhandschoenen bij het plaatsen en verwijderen van voedsel.

### Auto-ontdooi Menu's

Auto-ontdooi Menu's heeft 4 menu's. Gebruik de glazen schaal, stoomschaal en het metalen rooster niet.

dE1: Steak/Koteletten  
dE2: Gehakt  
dE3: Gevogelte  
dE4: Brood

Raadpleeg de Auto-ontdooi Menu's Menugids voor details op pagina NL-40.

\* Stel dat u 0,5 kg steak wilt ontdooien.

#### PROCEDURE

- 1 Druk op **AUTO-ONTDOOI MENU'S** tot het gewenste menunummer wordt weergegeven (dE1).  x 1
- 2 Geef het gewicht in door op **GEWICHT** te drukken tot het gewenste gewicht wordt weergegeven (0,5 kg).  x 6      x 4
- 3 Plaats het voedsel in de oven volgens de aanwijzingen in de kookgids op pagina NL-40. Sluit de deur. Druk op **START**  x 1
- 4 De oven stopt en CHECK zal aan- en uitknipperen. Open de deur. Draai de steak om en bedek de ontdooide gedeeltes. Sluit de deur. Druk op **START**  x 1

#### OPMERKINGEN:

1. Geef het gewicht of de hoeveelheid van alleen het voedsel. Tel het gewicht van de bak of schaal niet mee.
2. Elke ontdooikeuze kan worden geprogrammeerd met Meer of Minder Tijdsaanpassing. Zie pagina NL-17.
3. Gebruik tijd en 30% magnetronvermogen om ander voedsel of zwaarder of lichter voedsel dan toegestaan in de Auto-ontdooi Menu's Menugids, te ontdooien. Zie Magnetron op pagina NL-16.
4. Gebruik de glazen schaal, stoomschaal en het metalen rooster niet.
5. Na het koken zal de oven automatisch afkoelen en hoort u het geluid van de koelventilator. De ventilator kan, afhankelijk van de temperatuur van de oven en onderdelen, tot 10 minuten draaien.



# HANDMATIG KOKEN

Handmatig Koken is een optie bij Stoom, Grill, Combi en Magnetron. Raadpleeg de Handmatige Kooktabel en Positietabel voor Voedsel en Gerei. De tabel geeft informatie over elke instelling.

## Handmatige Kooktabel

Kookstand	Temp/vermogensbereik	Tijdbereik	Waterreservoir	
Stoom	Hoog	100 °C	0 - 35 min.	JA
	Laag	70 - 95°C *	0 - 60 min.	JA
Grill	–	0 - 99 min. 50 sec.	NEE	
Combi	Hoog	Grill: 100% vermogen Magnetron: 10 - 70% vermogen	0 - 99 min. 50 sec.	NEE
	Laag	Grill: 50% vermogen Magnetron: 10 - 70% vermogen	0 - 99 min. 50 sec.	NEE
Magnetron	0 - 100% vermogen	0 - 99 min. 50 sec.	NEE	

\* U kunt de temperatuur instellen van 70°C tot 95°C in stappen van 5°C. (Initiële instelling: 90°C)

## Positietabel voor Voedsel en Gerei

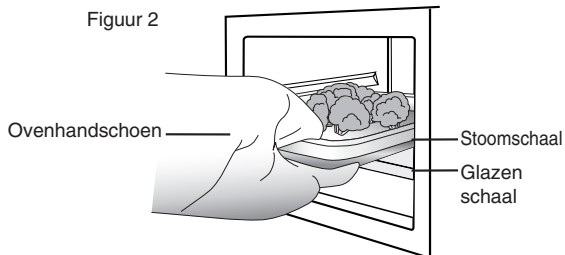
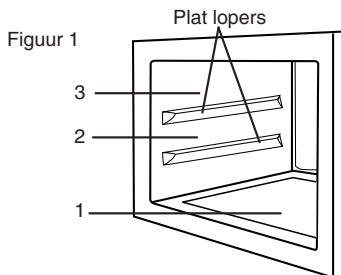
Kookstand	2 layer cooking		Positie van voedsel en gerei (Zie figuur 1.)			
			3: Bovenste	2: Onderste	1: Ovenbodem	
Steam	Hoog	JA	1 laag	—	Voedsel Stoomschaal	—
		—	2 lagen	Voedsel	Glazen schaal	—
	Laag	NEE	—	Stoomschaal	Glazen schaal (Geen voedsel)	—
Grill	—	NEE	—	Voedsel	Rack or dish	—
Combi	Hoog	NEE	—	Voedsel	Glazen schaal	Zie OPMERKINGEN 1.
	Laag	NEE	—	—	—	—
Magnetron	—	NEE	—	—	Voedsel Magnetron veilige container	Voedsel Magnetron veilige container

### OPMERKINGEN:

- Kies afhankelijk van het formaat van het voedsel de gewenste positie. De posities 2 en 3 zijn aanbevolen voor de meeste recepten. Plaats, om te voorkomen dat voedsel het plafond van de oven raakt, het voedsel en de glazen schaal op positie 1 bij het bakken van grote porties. Als voedsel tijdens het koken met het verwarmingselement van de grill in aanraking komt, kan er rook ontstaan.
- Voor het koken van cake of gehaktbrood.
- Laat de stoomschaal lade en nat is na gebruik.

### WAARSCHUWING voor het stapelen van de stoomschaal en glazen schaal:

Neem na het koken eerst de stoomschaal eruit. Kijk uit voor overtollig water van de stoomschaal. Om knoeien te voorkomen bevelen wij aan om het direct op een plat bord of schaal te plaatsen. Controleer dat de glazen schaal koud is, alvorens deze eruit te halen. Let erop dat er water op de glazen schaal kan staan. Haal deze er dus voorzichtig uit. Zie Figuur 2.





NL - 13

# HANDMATIG KOKEN

## Stoom

Handmatige Stoom heeft 2 opties, Stoom Hoog en Stoom Laag. Gebruik altijd de stoomschaal en glazen schaal om het voedsel te koken. Zie pagina NL-13 voor de details. En zie pagina: de belangrijke instructies op pagina NL-7-8.

Kookstand	Temperatuur
Stoom Hoog 	100°C
Stoom Laag 	70 - 95°C

Gebruik Stoom Hoog om voedsel zoals kip of groente te koken. Gebruik Stoom Laag om vis of custardvla voorzichtig te stomen. In de Stoom Laagstand is de kooktijd iets langer bij in de Stoom Hoogstand. Stoom kookt voedsel voorzichtig, zonder de vorm, kleur of het aroma aan te tasten. De Stoom Hoog kan tot 35 minuten (35.00) worden geprogrammeerd. De Stoom Laag kan tot 60 minuten (60.00) worden geprogrammeerd. Bij Stoom Laag kan de temperatuur ingesteld worden tussen de 70°C en 95°C in stappen van 5°C. 2-laags koken is beschikbaar voor Stoom Hoog. Alleen 1-laags koken is beschikbaar voor Stoom Laag.

### STOOM HOOG

\* Stel dat u 20 minuten wilt koken op Stoom Hoog met 2 lagen.

#### PROCEDURE

- Controleer dat het waterreservoir is gevuld met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur en is geplaatst. Voer de gewenste tijd in door op **TIJD** te drukken (20.00).  x 2
- Druk op **STOOM HOOG** tot de aanduidingen voor de schaalpositie worden weergegeven (2 en 3).  x 2
- Druk op **START**  /+1min.  x 1
- Na het koken zal **EXTEND** worden weergegeven. Geef de gewenste tijd in door op **TIJD** te drukken, als u de kooktijd wilt verlengen. Druk op **START**  /+1min. Zo niet, druk op **STOP/WISSEN**. Verwijder en leeg het waterreservoir en veeg de ovenruimte schoon nadat de oven is afgekoeld. Leeg de lekbak.     

### STOOM LAAG

\* Stel dat u 20 minuten wilt koken op Stoom Laag (80°C).

#### PROCEDURE

- Controleer dat het waterreservoir is gevuld met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur en is geplaatst. Voer de gewenste tijd in door op **TIJD** te drukken (20.00).  x 2
- Druk op **STOOM LAAG** tot de gewenste temperatuur wordt weergegeven (80°C).  x 3
- Druk op **START**  /+1min.  x 1
- Na het koken zal **EXTEND** worden weergegeven. Geef de gewenste tijd in door op **TIJD** te drukken, als u de kooktijd wilt verlengen. Druk op **START**  /+1min. Zo niet, druk op **STOP/WISSEN**. Verwijder en leeg het waterreservoir en veeg de ovenruimte schoon nadat de oven is afgekoeld. Leeg de lekbak.     

#### OPMERKINGEN:

- Bij stap 2 wordt "Err" weergegeven als een langere tijd dan de maximale tijd voor elke stoomkookstand is ingegeven. Druk op **STOP/WISSEN** om te wissen en stel het programma opnieuw in.
- De geprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelden. Zie **VERLENGEN VAN KOOKTIJD AAN HET EINDE VAN STOOMKOKEN** op pagina NL-17 om de bij automatisch koken voorgeprogrammeerde kooktijden te verlengen. Controleer voor het verlengen van de kooktijd, dat het waterreservoir is gevuld met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur en is geplaatst.
- Houd de deur gesloten. Indien de deur wordt geopend tijdens het koken, zal stoom ontsnappen en zal een langere kooktijd nodig zijn.
- De hoeveelheid water in het waterreservoir is voldoende voor eenmaal koken. Er hoeft geen water te worden toegevoegd tijdens het koken.
- Er kan tijdens en na het koken gecondenseerd water zitten op de deur, ovenwanden en -bodem. Droog alle vloeibare resten met een zachte doek. Wij bevelen aan om, na het laatste gebruik van de dag, de oven zonder voedsel gedurende 3 minuten met de grill aan te zetten om het water rond het grillverwarmingselement te drogen.
- Na het koken zal de oven automatisch afkoelen en hoort u het geluid van de koelventilator. De ventilator kan, afhankelijk van de temperatuur van de oven en onderdelen, tot 10 minuten draaien.

#### WAARSCHUWING:

- De oven deur, behuizing, ovenruimte, accessoires, schalen en vooral het verwarmingselement van de grill zullen heet worden. Gebruik, om brandwonden te voorkomen, dikke ovenhandschoenen bij het plaatsen en verwijderen van voedsel.
- Open de oven niet met uw gezicht dicht bij de oven. Stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.

## HANDMATIG KOKEN

### Grill

Het grillverwarmingselement bovenin de ovenruimte heeft slechts één vermogensstand. Deze stand gebruikt geen stoom. Deze stand kan tot 99 minuten en 50 seconden geprogrammeerd worden. Uitsluitend 1-laags koken. Plaats het eten op het rek op het glasplateau en selecteer de gewenste positie, afhankelijk van de hoeveelheid van het eten.

\* Stel dat u 10 minuten met de grill wilt koken.

#### PROCEDURE

- Voer de gewenste tijd in door op **TIJD** te drukken (10.00). 
- Druk op **GRILL**. 
- Druk op **START**  **+1min.** 

#### WAARSCHUWING:



De oven deur, behuizing, ovenruimte, accessoires, schalen en vooral het verwarmingselement van de grill zullen heet worden. Gebruik, om brandwonden te voorkomen, dikke ovenhandschoenen bij het plaatsen en verwijderen van voedsel.

#### OPMERKINGEN:

- Houd de deur gesloten. Indien de deur wordt geopend tijdens het koken, zal stoom ontsnappen en zal een langere kooktijd nodig zijn.
- Na het koken zal de oven automatisch afkoelen en hoort u het geluid van de koelventilator. De ventilator kan, afhankelijk van de temperatuur van de oven en onderdelen, tot 10 minuten draaien.

### Combi

Combi combineert magnetronvermogen met de grill. Combi heeft 2 opties; Combi Hoog en Combi Laag. Deze stand gebruikt geen stoom. Deze stand kan tot 99 minuten en 50 seconden geprogrammeerd worden. Uitsluitend 1-laags koken.

Kookstand	Kookmethode (Initiële instelling)	Magnetronvermogensbereik	Scherm
Combi Hoog  HIGH	Grill 100% Magnetron 30%	10 - 70%	H30P
Combi Laag  LOW	Grill 50% Magnetron 30%	10 - 70%	L30P

De coderingen, "H30P" en "H30L" zijn standaard instellingen. "30P" staat voor het magnetronvermogen, dat afhankelijk van de gekozen instelling zal veranderen.

\* Stel dat u 20 minuten wilt koken in de Combi Hoog met 50% magnetronvermogen.

#### PROCEDURE

- Voer de gewenste tijd in door op **TIJD** te drukken (20.00). 
- Kies de kookstand door eenmaal op **COMBI HOOG** te drukken. 
- Wijzig het magnetronvermogensniveau door 3 maal op de gekozen Combi-stand-toets (**COMBI HOOG**) of **MAGNETRONVERMOGENSNIVEAU** te drukken.  of 
- Druk op **START**  **+1min.** 

#### WAARSCHUWING:

De oven deur, behuizing, ovenruimte, accessoires, schalen en vooral het verwarmingselement van de grill zullen heet worden. Gebruik, om brandwonden te voorkomen, dikke ovenhandschoenen bij het plaatsen en verwijderen van voedsel.

#### OPMERKINGEN:

- Houd de deur gesloten. Indien de deur wordt geopend tijdens het koken, zal stoom ontsnappen en zal een langere kooktijd nodig zijn.
- Na het koken zal de oven automatisch afkoelen en hoort u het geluid van de koelventilator. De ventilator kan, afhankelijk van de temperatuur van de oven en onderdelen, tot 10 minuten draaien.
- Bij het bereiden van grote hoeveelheden voedsel kan het vocht via de lekbak worden afgevoerd. Verwijder en leeg de lekbak na de bereiding.

NEDERLANDS



## HANDMATIG KOKEN

### Magnetron

Magnetron is snel en handig voor koken, opwarmen en ontdooien. Toets eerst de kooktijd en vervolgens het vermogensniveau in. Deze stand gebruikt geen stoom. Deze stand kan tot 99 minuten en 50 seconden geprogrammeerd worden.

Er zijn 6 verschillende vermogensniveaus.

Display	Vermogen	Voorbeelden
100P	100% (900 W)	Rauw vlees, groente, rijst of pasta
70P	70% (630 W)	Rollades, gehaktbrood en opgemaakte borden
50P	50% (450 W)	Delicaat voedsel zoals eieren of zeevruchten.
30P	30% (270 W)	Ontdooien, boter zacht maken, noedels laten sudderen en custardvla koken.
10P	10% (90 W)	Voedsel warm houden of voorzichtig ontdooien, zoals roomtaart of gebak.
0P	0% (0 W)	

Deze variabele kook instelling stelt u in staat het vermogensniveau te kiezen.

Als er geen vermogensniveau is gekozen, wordt automatisch 100% gebruikt.

Uitsluitend 1-laags koken.

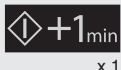
\* Stel dat u 5 minuten wilt koken op 100%.

#### PROCEDURE

- 1** Voer de gewenste tijd in door op **TIJD** te drukken (5.00).



- 2** Druk op **START**  /+1min.



Druk op **MAGNETRONVERMOGENSNIVEAU** om het magnetronvermogensniveau te veranderen tot het gewenste vermogensniveau wordt weergegeven.

\* Stel dat u 5 minuten wilt koken op 30%.

#### PROCEDURE

- 1** Voer de gewenste tijd in door op **TIJD** te drukken (5.00).



- 2** Druk op **MAGNETRONVERMOGENSNIVEAU** om het magnetronvermogensniveau te veranderen tot het gewenste vermogensniveau wordt weergegeven (30P).



- 3** Druk op **START**  /+1min.



#### OPMERKINGEN:

1. Na het koken zal de oven automatisch afkoelen en hoort u het geluid van de koelventilator. De ventilator kan, afhankelijk van de temperatuur van de oven en onderdelen, tot 10 minuten draaien.
2. Gebruik de glazen schaal en het metalen rooster niet.
3. Bij het bereiden van grote hoeveelheden voedsel kan het vocht via de lekbak worden afgevoerd. Verwijder en leeg de lekbak na de bereiding.

#### HINT:

Plaats voor het koken gehaktbrood de bak op de glazen schaal op de laagste positie (positie 2).



## ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

### Meer of Minder Tijdsaanpassing (MINDER (▼) / MEER (▲)-toetsen)

#### a) Voor gebruik bij automatisch koken:

U kunt de kookresultaten naar wens aanpassen.

Druk na het invoeren van het gewicht en vóór het drukken op **START** /+1min op **MEER** (▲), als u tot de ontdekking bent gekomen dat u een automatische instelling iets gaarder wilt.

Druk na het invoeren van het gewicht en vóór het drukken op **START** /+1min op **MINDER** (▼), als u tot de ontdekking bent gekomen dat u een automatische instelling iets minder gaar wilt.

#### b) Voor gebruik bij handmatig koken:

Tijdens het handmatig koken kan elke keer dat **MINDER** (▼) en **MEER** (▲) worden ingedrukt de kooktijd worden verkort of verlengd in stappen van 1 minuut.

**OPMERKING:** U kunt deze functie niet gebruiken voor stoomkoken.

### De Kooktijd Verlengen aan het Einde van Stoomkoken

Deze functie is alleen voor Stoom Menu's (behalve Stoomontdooien), Stoom Hoog en Stoom Laag.

Kookresultaten kunnen variëren, afhankelijk van de kamertemperatuur, aanvankelijke voedseltemperatuur en andere factoren. U kunt de kookresultaten aanpassen door aan het einde meer kooktijd toe te voegen. Als het koken gereed is zal het scherm "EXTEND" (verlengen) weergegeven. Het is alleen gedurende de 5 minuten dat "EXTEND" wordt weergegeven, mogelijk om extra tijd toe te voegen. De tijd kan tot 10 minuten worden verlengd. Geef de gewenste tijd in door op **TIJD** te drukken en druk vervolgens op **START** /+1min. Dezelfde kookstand zal worden voortgezet. Houd het kookproces zorgvuldig in de gaten.

#### OPMERKINGEN:

1. Controleer, voor het verlengen van de stoomstand, dat het waterreservoir is gevuld met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur en is geplaatst. Vul het waterreservoir tot het MAX-merkteken als "Err, WATER (knipperend)" wordt weergegeven tijdens het koken. Plaats en duw het stevig om zijn plaats en druk op **STOP/WISSEN** om de foutmelding te wissen. Kook handmatig om verder te gaan met koken. Controleer de gaarheid van tijd tot tijd.
2. De verlengstand wordt geannuleerd als op **STOP/WISSEN** is gedrukt.
3. De functie Kooktijd Verlengen kan worden herhaald tot het voedsel zoals gewenst is gekookt.
4. Zolang het scherm "EXTEND" weergeeft, zal de Energiespaarstand tijdelijk worden uitgeschakeld.

### Meervoudig Opvolgend Koken

Deze functie stelt u in staat om tot 3 handmatige kookprogramma's te gebruiken; combinaties van Magnetron, Grill en Combi.

\* Stel dat u opvolgend wilt koken:

5 minuten op 70% magnetronvermogen (Stadium 1)

3 minuten op Grill (Stadium 2)

3 minuten op Combi Hoog met 50% magnetronvermogen (Stadium 3)

#### PROCEDURE

**1** Geef voor het 1e stadium de gewenste kooktijd door op **TIJD** te drukken (5.00) en druk op **MAGNETRONVERMOGENSNIVEAU** x 5 tot het gewenste magnetronvermogensniveau wordt weergegeven (70P). x 2

**2** Geef voor het 2e stadium de gewenste kooktijd door op **TIJD** te drukken (3.00) en druk op **GRILL**. x 3 x 1

**3** Geef voor het 3e stadium de gewenste kooktijd door op **TIJD** te drukken (3.00) en druk op **COMBI HIGH** tot het gewenste magnetronvermogensniveau wordt weergegeven (H50P). x 3 x 4

**4** Druk op **START** /+1min. x 1

#### OPMERKING:

Na het koken zal de oven automatisch afkoelen en hoort u het geluid van de koelventilator. De ventilator kan, afhankelijk van de temperatuur van de oven en onderdelen, tot 10 minuten draaien.

#### WAARSCHUWING:

De oven deur, behuizing, ovenruimte, accessoires, schalen en vooral het verwarmingselement van de grill zullen heet worden. Gebruik, om brandwonden te voorkomen, dikke ovenhandschoenen bij het plaatsen en verwijderen van voedsel.

NEDERLANDS

## ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

### Kookwekker

Gebruik de Kookwekker als een alarm of om de tijd bij te houden hoe lang gekookt/ontdood voedsel staat.

- Stel dat u de kookwekker voor 5 minuten wilt instellen.

#### PROCEDURE

**1** Open en sluit de deur om de Kookwekkerfunctie te activeren.

**2** Voer de gewenste tijd in door op **TIJD** te drukken (5.00).

**1**  
MIN  
x 5

**3** Druk op **INFO/KOOKWEKKER**.

**i** / **⌚**  
x 1

### Fonction +1min

**START**  $\diamond$  **/+1min** stelt u in staat om de volgende twee functies te gebruiken:

#### a) Directe start

U kunt door op **START**  $\diamond$  **/+1min** te drukken direct beginnen met koken op 100% magnetronvermogen gedurende 1 minuut.

#### OPMERKING:

Om onjuist gebruik door kinderen te voorkomen kun u **Fonction +1min** alleen gebruiken binnen 3 minuten na de voorgaande handeling, bijvoorbeeld het sluiten van de deur, drukken op **STOP/WISSEN** of het afronden van een kookhandeling.

#### b) De handmatige kooktijd verlengen

U kunt, als **START**  $\diamond$  **/+1min** wordt ingedrukt terwijl de oven in werking is, de handmatige kooktijd in stappen van 1 minuut verlengen.

#### OPMERKING:

U kunt deze functie niet gebruiken voor stoomkoken. De kooktijd kan tot 99 minuten worden verlengd.

### Informatie

Informatie biedt 5 mogelijkheden.

In F1: Aftappen  
In F2: Ontkalken  
In F3: Waterhardheid  
In F4: Demonstratiestand  
In F5: Kinderslot

Deze mogelijkheden kunnen worden gekozen door op **INFO/KOOKWEKKER** te drukken tot de gewenste functie wordt weergegeven en op **START**  $\diamond$  **/+1min** te drukken.

#### AFTAPPEN

Het achtergebleven water in de stoomgenerator kan worden verdampt met de AFTAPPEN-functie. Zie pagina NL-9.

#### ONTKALKEN

Zie pagina NL-9.

#### WATERHARDHEID

De oven is in de fabriek ingesteld op instelling voor waterhardheid 3 (Zeer hard). U kunt de oven instellen voor de waterhardheid.

U kunt een teststrook, beschikbaar bij sommige drogisterijen, gebruiken om de waterhardheid te controleren.

In sommige gebieden is het mogelijk bij de waterleverancier de waterhardheid op te vragen.

Volg de instructies van de teststroken indien u deze gebruikt.

Hardheid	Hardheidreeks	Instelling
1	<120 ppm <120 mg/l <6.7 °dH	Zacht
2	120 - 250 ppm 120 - 250 mg/l 6.7 - 14.0 °dH	Hard
3	>250 ppm >250 mg/l >14.0 °dH	Zeer hard

#### PROCEDURE

**1** Druk 3 maal op **INFO/KOOKWEKKER** (In F3).

**2** Druk op **GEWICHT** tot de gewenste hardheid wordt weergegeven en druk op **START**  $\diamond$  **/+1min**.

De instelling voor waterhardheid wordt in het geheugen opgeslagen, zelfs als de oven uit staat.





## ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

### Demonstratiestand

Deze mogelijkheid is vooral bedoeld voor verkooppunten en stelt u tevens in staat de hoofdbediening te oefenen.

Druk 4 maal op **INFO/KOOKWEKKER** (In F4) om te demonstreren. Druk vervolgens op **START**  $\diamond$  **/+1min**. "dISP" zal in het scherm verschijnen.

De kookbediening kan nu worden gedemonstreerd zonder vermogen in de oven. Het scherm zal tien keer sneller dan normaal aftellen naar nul.

Druk 4 maal op **INFO/KOOKWEKKER** (In F4) om te annuleren. Druk vervolgens op **START**  $\diamond$  **/+1min**. Het beeldscherm zal "dISP OFF" weergeven.

#### OPMERKINGEN:

1. "dISP" zal veranderen in ". 0" als gedrukt wordt op **STOP/WISSEN**.
2. Als u de demostand heeft ingesteld zal de Energiespaarstand tijdelijk worden uitgeschakeld.

### Kinderslot

Het Kinderslot voorkomt ongewilde bediening van de oven, zoals door kleine kinderen. De oven kan zo worden ingesteld dat het bedieningspaneel is uitgeschakeld en vergrendeld.

Druk 5 maal op **INFO/KOOKWEKKER** (In F5) om het Kinderslot in te schakelen. Druk vervolgens op **START**  $\diamond$  **/+1min**. In het scherm zal "SAFE" verschijnen. Het bedieningspaneel is nu vergrendeld. Elke keer dat op een toets wordt gedrukt zal het scherm "SAFE" weergeven.

Druk 5 maal op **INFO/KOOKWEKKER** om het Kinderslot uit te schakelen en druk vervolgens op **START**  $\diamond$  **/+1min** snel. Op het scherm verschijnt "SAFE OFF" en de oven is gereed voor gebruik.

#### OPMERKINGEN:

1. Als u de Kinderslot heeft ingesteld zal de Energiespaarstand tijdelijk worden uitgeschakeld.
2. Als de oven uit staat gaat de instelling terug naar **UIT**.

NEDERLANDS



## REINIGING EN ZORG

### Het belang van Reinigen - Meteen en regelmatig!

Voedselspatten en olieachtige vleessappen die achterblijven op de binnenwanden kunnen inbranden en zijn dan moeilijk te verwijderen, als de oven niet direct na elk gebruik wordt gereinigd. Het gebruik van de stoomfunctie zal bijdragen in het reinigingsproces, spatten zullen deels oplossen onder invloed van stoom.

**LET OP: GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN OVEN-REINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUUR-MIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, REINIGINGSMIDDELEN MET NATRIUM-HYDROXIDE OF SCHUURSPONSJES.**

Controleer voor het schoonmaken of de binnenkant van de oven, de deur, de behuizing en vooral het verwarmingselement van de grill volledig afgekoeld zijn.

**REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit om een lange levensduur te verkrijgen en een gevaarlijke situatie te voorkomen.**

### Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

### Bedieningspaneel

Open de deur voordat u begint schoon te maken, om het bedieningspaneel uit te schakelen. Het bedieningspaneel dient voorzichtig schoongemaakt te worden. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

### Deur

Om alle sporen van vuil te verwijderen, maakt u regelmatig beide zijden van de deur, de deurverzegelingen en aanliggende onderdelen schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.

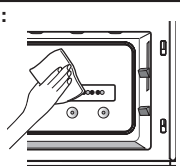
### Deurafdichtingen

Houd altijd de deurafdichtingen schoon om beschadiging te voorkomen. Veeg de deurafdichtingen met een zachte doek droog als er binnen water condenseert. Reinig met een andere zachte doek. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen of schuurmiddelen op deze oppervlakken. Wees voorzichtig de afdichtingen niet te wrijven, te beschadigen of eraan te trekken. Controleer voor het koken altijd dat de deurafdichtingen effen en vlak liggen. Zo niet, zal er stoom langs de deur lekken. Gebruik de oven niet als een deurafdichting is beschadigd. Raadpleeg uw distributeur of een erkend SHARP onderhoudsbedrijf.

### Binnenkant van de oven

#### BELANGRIJKE INFORMATIE:

- Na ieder gebruik: veeg de ovenwanden met een zachte doek en warm water (of mild zeep) schoon als de oven nog warm is. Gebruik van de oven zonder te reinigen kan ertoe leiden dat spetters inbranden op de wanden.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen (zuur/alkalisch), spuitreinigers, schuurmiddelen, agressieve reinigingsmiddelen of schuurspunzen. Deze kunnen de ovenwanden beschadigen.



### Voor het verwijderen van OLIE EN VOEDSELSPETTERS op de ovenwanden:

1. Vul het waterreservoir langs het deksel tot het MAX-merkteken met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur.
2. Gebruik de oven zonder voedsel erin met Stoom Hoog gedurende 10 minuten. Zie pagina NL-14.
3. Veeg het vuil aan de binnenzijde van de oven schoon met een droge zachte doek als de oven nog warm is. Kijk uit bij het reinigen van het plafond, het grill element kan nog heet zijn. (Het grill element schakelt korte tijd in aan het eind van de operatie.) En dan, raden wij aan de oven met grill werken gedurende 3 minuten zonder voedsel en toebehoren voor het drogen van het water af rond grill verwarmingselement.

### Stoomschaal / Glazen Schaal / Rooster

Was na het koken de stoomschaal, glazen schaal en rooster met een milde zeep of wasmiddeloplossing en boen ze droog. Gebruik, om schade aan het oppervlak te voorkomen, geen agressieve reinigingsmiddelen, scherpe metalen schrapers of stugge borstels. Alle accessoires kunnen in de vaatwasser gewassen worden. Droog de stoomschaal en rooster af om vlekvorming te voorkomen.

### Waterreservoir en Waterreservoirdeksel

Was ze in een milde zeep of wasmiddeloplossing met een zachte vochtige doek of spons en wrijf ze droog. Niet wassen in de vaatwasser. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, scherpe metalen schrapers of stugge borstels op het waterreservoir en waterreservoirdeksel.

### Lekbak

Leeg de lekbak na het koken, was het in een milde zeep of wasmiddeloplossing met een zachte vochtige doek. Spoel na, wrijf droog en plaats het terug onder de voorzijde van de oven. Niet wassen in de vaatwasser.

### Ontkalken binnen in de Stoomonderdelen van de Oven

Tijdens stoomproductie kan zich kalk afzetten in de stoomgenerator. Voer, als "DESCALE" aan- en uitknippert in het scherm, de ontkalkfunctie uit om kalk te verwijderen. Zie pagina NL-9 voor volledige instructies.



# PROBLEEMOPLOSSINGENKAART

Controleer de onderstaande kaart als EE wordt weergegeven of als u denkt dan de oven niet goed werkt alvorens een erkend SHARP onderhoudsbedrijf te raadplegen. Dit helpt onnodige serviceoproepen te voorkomen.

## WAARSCHUWING:

Repareer, wijzig of pas de oven nooit zelf aan. Het is gevaarlijk voor ieder ander dan een gekwalificeerde, door SHARP opgeleide, servicetechnicus om enige service of reparatie uit te voeren. Dit is van belang, omdat het nodig kan zijn de afdekkingen die beschermen tegen de elektrische onderdelen te verwijderen.

- Reparaties en Aanpassingen: Gebruik de oven niet als deze niet juist functioneert.
- Behuizing: Verwijder nooit de behuizing om de kans op elektrische schokken of verbranding te vermijden.

## Probleemoplossingenkaart

### TECHNISCHE FOUTMELDING / INFORMATIEBERICHT



MELDING OP SCHERM		ACTIE
TECHNISCHE FOUTMELDING	EE	Bel wegens een technische defect met uw distributeur of een erkend SHARP onderhoudsbedrijf.
INFORMATIEBERICHT	Err (bij het drukken op <b>START</b> $\updownarrow$ /+1min)	Het water in het interne stoomsysteem is bevroren. Gebruik de oven zonder voedsel gedurende 10 minuten met Grill. Zie pagina NL-15.
	Err (bij het drukken op <b>STOOM HOOG</b> of <b>STOOM LAAG</b> )	De tijd die u heeft ingesteld is langer dan de maximale tijd voor Stoom Hoog of Stoom Laag. Druk op <b>STOP/WISSEN</b> om te wissen en stel het programma opnieuw in.
	Err, HOT (knipperend)	De oven is te heet om Stoomontdooien, Auto-ontdooi Menu's of Stoom Laag te gebruiken. Haal het voedsel uit de oven en laat de oven afkoelen tot de melding verdwijnt.
	Err, WATER (knipperend)	Verwijder het waterreservoir en vul met water tot aan het MAX-merkteken. Plaats het terug en duw het stevig om zijn plaats en druk op <b>STOP/WISSEN</b> om de foutmelding te wissen. Controleer dat het waterreservoir is gevuld met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur en is geplaatst. Kook handmatig om verder te gaan met koken. Controleer de gaarheid van tijd tot tijd." <b>OPMERKINGEN:</b> 1. Gebruik geen andere vloeistoffen dan gedestilleerd water, omgekeerde-osmosewater, mineraalwater etc. 2. Wanneer deze foutmelding steeds opnieuw optreedt, zelfs wanneer u de watertank met water heeft gevuld, kan het inwendige stoomsysteem kapot zijn. Bel uw verkoper of een bevoegd SHARP onderhoudsmedewerker. U kunt de oven wel gebruiken voor de kookmodi die geen stoom gebruiken.
	DESCALE (knipperend)	Volg de stap-voor-stap-instructies voor het ontkalken. Zie pagina NL-9.
	HOT (knipperend)	De behuizing en ovenruimte zijn erg heet. Let extra goed op zich niet te branden.

NEREDERLANDS



## PROBLEEMOPLOSSINGENKAART

De volgende situaties zijn normaal en zijn geen teken dat de oven defect is.

VRAAG / SITUATIE		ANTWOORD
Bedieningspaneel / stroomtoevoer	Het scherm is zwart / blanco.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Open en sluit de deur.</li><li>* Controleer of de stekker goed is aangesloten op een geschikt stopcontact.</li><li>* Controleer dat het stopcontact en zekering goed werken.</li><li>* Trek de stekker eruit en wacht een minuut. Steek de stekker er weer in en open en sluit de deur.</li></ul>
	Het scherm is in orde, maar <b>START</b>  <b>+1min</b> werkt niet als erop wordt gedrukt.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Open en sluit de deur. Is het ovenlicht uit? Druk nogmaals op <b>START</b>  <b>+1min</b>.</li><li>* Wacht, als de melding "Err, HOT (knipperend)" wordt weergegeven, tot de melding is verdwenen.</li></ul>
	De elektrische stroomtoevoer is onderbroken tijdens het koken.	De geprogrammeerde kooktijd en -stand zullen zijn geannuleerd. Kook verder in de handmatige stand.
Energiespaarstand	Het scherm wordt niet leeg.	In de volgende gevallen, zal de Energiespaarstand tijdelijk worden uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"><li>- Als de deur geopend wordt.</li><li>- Bij het pauzeren van het automatische koken.</li><li>- Als na het koken de koelventilator draait.</li><li>- Demonstratiestand</li><li>- Kinderslot</li><li>- Verlengstand</li><li>- Aftapstand</li><li>- Ontkalkstand</li><li>- Keukentimermodus</li><li>- Wanneer de display "Err, WATER (knipperend)" laat zien.</li></ul>
Water	Waterlekkage van de ondervoorzijde van de oven.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Controleer dat de lekbak juist is geplaatst. Verwijder en plaats de lekbak terug. Zie pagina NL-7.</li><li>* Heeft u de lekbak geleegd voor het koken? U moet de lekbak legen en het terugplaatsen voordat Stoomkoken zal starten. Zie pagina NL-7.</li></ul>



## PROBLEEMOPLOSSINGENKAART

De volgende situaties zijn normaal en zijn geen teken dat de oven defect is.

VRAAG / SITUATIE		ANTWOORD
Stoom	Er zit water in de oven als de deur wordt geopend.	Stoom is in de oven gecondenseerd. Veeg na het afkoelen droog met een zachte doek of spons.
	Stoom komt uit de onderzijde van de oven.	De luchtventilatieopeningen zitten aan de onderzijde van de oven (linkerkant). Het is normaal dat er gebruikte stoom uit de luchtventilatieopeningen komt. Let erop dat er hete stoom uit komt tijdens het stoomkoken. Houd kinderen weg van de oven.
	Gecondenseerd water is zichtbaar in de ovenruimte.	Dit is normaal. Stoom is gecondenseerd op de ovenbodem. Veeg na het afkoelen droog met een zachte doek of spons.
	Er komt tijdens het koken stoom uit de deur.	Controleer dat de deurafdichtingen effen en vlak liggen.
Lawaai / Geluid	Lawaai tijdens het magnetronkoken.	Tijdens het magnetronkoken kunt u, afhankelijk van het vermogensniveau, de magnetron aan en uit horen schakelen.
	Lawaai na het koken.	De koelventilator zal draaien tot de oven is afgekoeld. De ventilator kan afhankelijk van de temperatuur van de oven en onderdelen tot 10 minuten draaien.
	Lawaai bij het koken met een hoge temperatuur.	Door hoge temperaturen kunnen de onderdelen van de oven uitzetten. Dit is normaal.
Rook / Geur	Bij het eerste gebruik van de oven, kan het roken of ruiken.	Zie pagina NL-10 voor stap-voor-stap-instructies voor het reinigen van de oven voor het eerste gebruik.
Kookresultaat	Het menu dat het water gebruikt geeft geen goed resultaat.	* Heeft u het waterreservoir tot het MAX-merkteken gevuld voor het koken? * Heeft u het waterreservoir van de oven gehaald tijdens het koken? Verwijder tijdens het koken het waterreservoir niet, behalve in gevallen zoals geïnstrueerd in het kookboek of de bedieningshandleiding. * Maakt u gebruik van de glazen schaal? En zie pagina: de belangrijke instructies op pagina NL-7-8.
Voedselspetters	Het is moeilijk om aan de ovenwanden vastgeplakte voedselspetters te verwijderen.	Zie "Voor het verwijderen van OLIE EN VOEDSELSPETTERS op de ovenwanden:" op pagina NL-20. Het is belangrijk de binnenzijde van de oven na ieder gebruik te reinigen."
Overige	De tijd op het scherm telt erg snel af.	Controleer Demonstratiestand op pagina NL-19 en annuleer deze.
	Warme lucht komt uit de bodem van de oven.	De luchtventilatieopeningen zitten aan de onderzijde van de oven (linkerkant). Dit is normaal. Let erop dat dat de warme lucht die tijdens het koken combi. Houd kinderen weg van de oven.

NERLANDS



## VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

### 1. Voeding

Ga na dat de stekker stevig in het stopkontakt zit.

Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

### 2. Brandt de ovenlamp indien de deur open is?

JA \_\_\_\_\_

NEE \_\_\_\_\_

### 3. Plaats een kop met water (bij benadering 150 ml) in de oven en doe de deur goed dicht.

Stel de oven in op 1 minuut op 100% en zet de oven aan.

Gaat het ovenlichtje aan?

JA \_\_\_\_\_

NEE \_\_\_\_\_

Werkt de ventilator? De ventilator is hoorbaar.)

JA \_\_\_\_\_

NEE \_\_\_\_\_

Verschijnt de Magnetronaanduiding in het scherm?

JA \_\_\_\_\_

NEE \_\_\_\_\_

Hooft u na 1 minuut het belsignaal?

JA \_\_\_\_\_

NEE \_\_\_\_\_

Is de kop met water na deze minuut warm?

JA \_\_\_\_\_

NEE \_\_\_\_\_

### 4. Neem het kopje met water uit de oven en sluit de deur.

Stel de grill in op 5 minuten en zet de oven aan.

Verschijnt de Grill aanduiding in het display?

JA \_\_\_\_\_

NEE \_\_\_\_\_

Is na 5 minuten de binnenzijde van de oven heet?

JA \_\_\_\_\_

NEE \_\_\_\_\_

### 5. Vul het waterreservoir en plaats het terug.

Gebruik de oven met Stoom Hoog gedurende 3 minuten.

Is de binnenzijde van de oven gevuld met stoom nadat de oven is gestopt? JA \_\_\_\_\_

NEE \_\_\_\_\_

Als u op een van deze vragen NEE heeft geantwoord, dient u uw leverancier of een erkende SHARP reparateur te bellen en de resultaten van uw controle door te geven.

**BELANGRIJK:** Indien het display geen informatie vertoont totdat de stekker wordt aangesloten, dient de energiespaarstand te zijn ingeschakeld. Open en sluit de deur om de energiespaarstand te annuleren. Zie pagina NL-10.

### OPMERKINGEN:

1. Controleer de Demonstratiestand als de tijd in het scherm erg snel aftelt. (Zie pagina NL-19 voor details.)

2. Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd in dezelfde kookstand kookt, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het magnetronvermogensniveau zal verminderen of het grillverwarmingselement zal afwisselend wel en niet oplichten, al is dit amper zichtbaar).

Kookstand	Standaardtijd
Magnetron 100%	20 Minuten
Grill	10 Minuten
Combi Hoog	Grill - 10 Minuten



## TECHNISCHE GEGEVENS

Wisselstroom	: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker	: Minimum 16 A
Stroombenodigheid:	Magnetron : 1,51kW Grill : 1,1 kW
	Magnetron/Grill : 2,53 kW Stoom : 0,91 kW
	Uit-modus (Energie spaarstand) : minder dan 0,5 W
Uitvoermogen:	Magnetron : 900 W (IEC 60705) Grill : 1.05 kW Stoom : 0.86 kW
Magnetronfrequentie	: 2450 MHz (groep 2/klasse B)*
Afmetingen buitenkant	: 520 mm(B) x 331 mm(H) x 500 mm(D)**
Afmetingen binnenkant	: 343 mm(B) x 210 mm(H) x 381 mm(D)***
Ovencapaciteit	: 27 liter***
Gewicht	: ca. 18,1 kg
Ovenlampje	: 25 W/240 V

\* Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011.  
In overeenstemming met deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur.  
Groep 2 betekent dat het apparaat opzettelijk radiofrequentie uitzendt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel.

Klasse B apparatuur betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik  
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

\*\* De diepte houdt rekening met de deurhendel.

\*\*\* De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat.  
Het actuele inhoudsvermogen voor spijzen is gering.

NEDERLANDS



DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER  
AANKONDIGING VERANDEREN.



# KOOKHANDLEIDING

## Punten om te Onthouden

- Lees de Bedieningshandleiding als allereerste stap van het werken met uw nieuwe oven. Dit belangrijke boekje legt precies uit hoe de oven werkt en wat u moet weten om het met succes te bedienen.
- Gebruik de informatie in kaarten en recepten als hulp om uw favoriete recepten of dagelijkse maaltijden in de oven te bereiden.
- De in de kaarten en recepten vermelde kooktijden zijn richtlijnen en zijn gebaseerd op normale omstandigheden. Kookresultaten zullen, afhankelijk van de toestand van het voedsel, het gerei en de oven, variëren. Controleer het kookresultaat en pas indien nodig de kooktijden aan.
- Bereid het voedsel en gebruik de accessoires zoals geïnstrueerd.
- Zorg ervoor dat de deur niet te lang openstaat bij het plaatsen van voedsel in de oven, draaien, roeren of iets aan het voedsel toevoegen, om warmteverlies te beperken.
- Raadpleeg, alvorens het eten in de oven te plaatsen, de Positiekaart voor Voedsel en Gerei op pagina NL-13.
- Verspreid, om gelijkmatige kookresultaten te krijgen, de ingrediënten altijd gelijkmatig in het ovenservies of de stoomschaal.
- Het is niet nodig het waterreservoir te vullen voor Magnetron, Grill, Combi Hoog of Combi Laag koken.
- Let op het volgende, als u uw favoriete recepten wilt aanpassen voor de magnetron: Verkort kooktijden met een derde tot een half. Volg het voorbeeld van de recepten in dit kookboek.

## Kooktechnieken

### - Kooktijd Bepalen met een Voedselthermometer -

Elke drank en elk voedsel heeft een specifieke interne temperatuur aan het eind van het kookproces, waarop het kookproces kan worden beëindigd met een goed resultaat. U kunt de interne temperatuur bepalen met een voedselthermometer. De belangrijkste temperaturen zijn gegeven in de temperatuurtabel.

### TABELLEN VOOR HET INSTELLEN VAN DE KOOKTIJD MET DE VOEDSELTHERMOMETER

Drank/gerecht	Binnentemperatuur aan het einde van de kooktijd	Binnentemperatuur na 10 tot 15 min. standtijd
Dranken verwarmen (koffie, thee, water enz)	65-75°C	
Melk verwarmen	60-65°C	
Soep verwarmen	75-80°C	
Stampotten verwarmen	75-80°C	
Gevogelte	80-85°C	85-90°C
Lamsvlees		
Half gaar	70°C	70-75°C
Goed gaar	75-80°C	80-85°C
Rundvlees		
Half geroosterd	50-55°C	55-60°C
Medium gaar	60-65°C	65-70°C
goed doorgebraden	75-80°C	80-85°C
Varkens-, kalfsvlees	80-85°C	80-85°C





# KOOKHANDLEIDING

## Over Ovenschalen en Materialen

De onderstaande kaart helpt u bij het beslissen welk gerei en welke afdekkingen in elke stand gebruikt moeten worden.

Kookstand Oven - Materiaal	Stoom	Grill	Combi	Magnetron
Aluminiumfolie	JA	JA	JA	JA
			Kleine platte stukken van aluminiumfolie, plat op het voedsel geplaatst, kunnen worden gebruikt om gebieden te beschermen tegen te snel koken of ontdooien. Houd folie ten minste 2 cm van de ovenwanden.	
Metaal, Magnetron	JA	JA	NEE	NEE
Porselein, Keramiek	JA	JA	JA	JA
	Ovenbestendig porselein, (geglazuurd) aardewerk en beenderporselein zijn meestal geschikt. Gebruik de schaal niet als hij gebarsten is.		In het algemeen is porselein geschikt. Controleer dat uw porselein geen metaal bevat of is bekleed met goud of zilver. Controleer de aanbeveling van de fabrikant of het magnetronbestendig is. Gebruik de schaal niet als hij gebarsten is.	
Hittebestendig glaswerk bv. Pyrex®	JA	JA	JA	JA
	Wees voorzichtig bij het gebruik van fijn glaswerk. Het kan breken of barsten als het plotseling wordt verwarmd.			
Plastic/Polystyreen hittebestendig temp. boven 140°C	JA	NEE	NEE	JA
	Wees voorzichtig, want soms kan serviesgoed bij hoge temperaturen kromtrekken, smelten of verkleuren.		Gebruik magnetronbestendig plastic serviesgoed voor opwarmen en ontdooien. Sommige magnetronbestendige plastic soorten zijn niet geschikt voor het bereiden van voedsel met een hoog suikergehalte. Volg de instructies van de fabrikant.	
Plastic Folie hittebestendig temp. boven 140 °C	JA	NEE	NEE	JA
Papieren Doeken, Papieren Borden	NEE	NEE	NEE	JA
	Alleen gebruiken voor opwarmen of om vocht te absorberen. Wees voorzichtig, want oververhitting kan brand veroorzaken. Gebruik geen gerecyclede papieren doeken waar metaalvrijzels in kan zitten.			
Serviesgoed van synthetisch materiaal	NEE	NEE	NEE	NEE
	Kan smelten bij hogere temperaturen.			
Bakpapier	JA	NEE	NEE	NEE
Braadzakken	NEE	NEE	NEE	JA
	Volg de instructies van de fabrikant.			
Zilveren Servies en Kookgerei of Serviesgoed die zouden kunnen roesten in de oven.	NEE	NEE	NEE	NEE
Rooster	NEE	JA	JA	NEE
	Het bijgeleverde metalen rooster is speciaal ontworpen voor combi en zal de oven niet beschadigen.			
Stoomschaal	JA	NEE	NEE	NEE
Glazen schaal	JA	JA	JA	JA
	Let op het volgende om het breken van de glazen schaal te voorkomen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat voor het reinigen van de glazen schaal met water de glazen schaal eerst afkoelen.</li> <li>• Plaats geen hete voorwerpen op een koude glazen schaal.</li> <li>• Plaats geen koude voorwerpen op een hete glazen schaal.</li> </ul>			

NEDERLANDS



## KOOKHANDLEIDING

**Gerei moet worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze voor elke kookstand geschikt zijn. Let extra goed op de smeltemperatuur van het serviesgoed, bij het verwarmen van voedsel in plastic serviesgoed. Verhit het plastic serviesgoed nooit hoger dan de smeltemperatuur. Houd de oven in de gaten wegens de kans op smelten en ontbranding.**

**ACCESSOIRES** Er zijn veel magnetron- of hittebestendige accessoires te koop. Controleer zorgvuldig voor aankoop dat ze aan uw eisen voldoen. Bij magnetronkoken kan een magnetronbestendige thermometer helpen bij het bepalen van de juiste gaarheid, en u ervan verzekeren dat voedsel gekookt is tot een veilige temperatuur. Sharp is niet aansprakelijk voor enige schade aan de oven als accessoires worden gebruikt.

Gebruik voor automatisch koken het aanbevolen serviesgoed welke staan in elke kookgids en bij alle recepten in het kookboekgedeelte.

### Advies bij Stoomkoken

Er zijn bepaalde technieken voor het koken met stoom. Om goede resultaten te bereiken is het essentieel dat deze technieken worden gevolgd. Vele zijn vergelijkbaar met de gebruikte technieken bij conventioneel koken. U kunt dus al gewend zijn om ze toe te passen. Volg het onderstaande advies voor alle kookopties die Stoom Menu's, Stoom Hoog en Stoom Laag gebruiken.

#### OPMERKING:

- Blijf altijd bij de oven als deze gebruikt wordt.
- Zorg ervoor dat het gerei geschikt is voor de kookstand met STOOM. (Zie Over Gerei en Afdekkingen op pagina NL-27)
- Ventileer de kamer zodat de stoom kan ontsnappen.
- Verwijder en leeg het waterreservoir en veeg de ovenruimte schoon na het koken en als de oven is afgekoeld. Leeg de lekbak.

#### - Speciaal Advies voor STOOM -

Kooktechnieken	
<b>Serviesgoed</b>	Zorg ervoor dat voedsel gelijkmatig is verdeeld. Voedsel met weinig of geen ruimte ertussen zal langer gekookt moeten worden. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte tussen het geplaatste voedsel zit, zodat de stoom eromheen kan circuleren. Als servies is een ondiep bord geschikt. Het is niet aan te raden om zware borden te gebruiken. Vanwege de dikte van zulke borden zal de aanbevolen kooktijd moeten worden verlengd.
<b>Afdekken</b>	Afdekken is meestal niet nodig. Als een afdekking nodig is, wordt aluminiumfolie aangeraden om te voorkomen dat voedsel nat wordt van het gecondenseerde water in de ovenruimte. Het duurt langer om afgedekt voedsel te koken.
<b>Deur</b>	Houd de deur gesloten voor nauwkeurige kooktijden.
<b>Roeren</b>	Soms zien soepen of stoofschotels, opgewarmd in een ovenschaal zonder deksel, er waterig uit na het koken. Zij zien er beter uit door goed te roeren.
<b>Staan</b>	Statijd is aanbevolen na het koken, zodat de hitte zich gelijkmatig door het voedsel kan verspreiden. Laat het voedsel niet lang staan; het kan overkookt of nat worden door de overgebleven stoom.



## KOOKHANDLEIDING

### - Advies voor STOOM -

Voedseleigenschappen	
<b>Dichtheid</b>	De dichtheid van voedsel is van invloed op de benodigde kooktijd. Snij indien mogelijk het voedsel in dunnere stukken en verdeel ze in een enkele laag.
<b>Hoeveelheid</b>	De kooktijd moet worden verlengd als de hoeveelheid in de oven gekookt voedsel toeneemt.
<b>Formaat</b>	Kleine levensmiddelen en kleine stukjes koken sneller dan grote, omdat de warme van alle kanten naar het midden kan trekken. Maak alle stukken even groot om ze gelijkmatig te koken.
<b>Vorm</b>	Bij levensmiddelen met onregelmatige vormen, zoals kipfilets of drumsticks, kunnen de dikke stukken er langer over doen om te koken. Controleer goed of deze stukken gaar zijn alvorens op te dienen.
<b>Voedseltemperatuur</b>	De aanvankelijke voedseltemperatuur is van invloed op de benodigde kooktijd. Gekoeld voedsel zal er langer over doen om te garen dan voedsel op kamertemperatuur. De temperatuur van het serviesgoed is niet de werkelijke temperatuur van het voedsel of de drank.
<b>Kruiden en specerijen</b>	Kruiden en specerijen kunnen het beste worden toegevoegd na het koken. Als ze als marinades worden gebruikt of worden ingewreven dan kan de smaak licht worden bij het koken met stoom. Voeg, indien nodig, nogmaals kruiden en specerijen toe na het koken.

NEREDLANDS

#### OPMERKING:

- Controleer voor het opdienen dat het voedsel volledig gaar / opgewarmd is voor.
- Kooktijden zullen worden beïnvloed door de vorm, diepte, hoeveelheid en temperatuur van het voedsel, samen met het formaat, de vorm en het materiaal van het serviesgoed.

**Gezicht & Handen:** Gebruik altijd dikke ovenhandschoenen om voedsel of kookwaren uit de oven te verwijderen. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur om de stoom te laten vervliegen. Verwijder het voedsel niet met blote handen uit de oven.

Controleer de temperatuur van voedsel en drank en roer alvorens op te dienen. Let extra goed op bij het opdienen voor baby's, kinderen en ouderen.



## KOOKHANDLEIDING

### Advies bij Magnetronkoken

#### - Speciale Opmerkingen en Waarschuwing voor MAGNETRON -

	DO	NIET
Eieren, fruit, noten, zaden, groente, worsten en oesters	<ul style="list-style-type: none"><li>* Prik eigeel en eiwit en oesters door voor het koken, om "explosies" te voorkomen.</li><li>* Prik de schil van aardappelen, appels, kalebassen, hotdogs, worsten en oesters, zodat de stoom kan ontsnappen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Eieren in de schaal koken. Dit veroorzaakt "explosies", wat de oven kan beschadigen of u kan verwonden.</li><li>* Hard-/zachtgekookte eieren koken.</li><li>* Oesters overkoken.</li><li>* Droge noten of zaden in schillen.</li></ul>
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"><li>* Gebruik speciaal voor de magnetron in zakken verpakte popcorn.</li><li>* Luister als de maïs popt tot het poppen vertraagt tot 1-2 seconden.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Popcorn in normale bruine zakken of magnetronbestendige glazen schalen poppen.</li><li>* De maximale tijd op de popcornverpakking overschrijden.</li></ul>
Babyvoedsel	<ul style="list-style-type: none"><li>* Schep het babyvoedsel in een klein bord en verwarm voorzichtig onder regelmatig roeren. Controleer dat de temperatuur goed is om verbranding te voorkomen.</li><li>* Verwijder de schroefdop en speen voor het opwarmen van babyflessen. Schud goed na het opwarmen. Controleer dat de temperatuur goed is.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Wegwerpflessen verwarmen.</li><li>* Babyflessen oververhitten. Verwarm alleen tot handwarm.</li><li>* Flessen verwarmen met de speen erop.</li><li>* Babyvoedsel in de originele pot verwarmen.</li></ul>
Algemeen	<ul style="list-style-type: none"><li>* Voedsel met vulling moet gesneden worden na het verwarmen om stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.</li><li>* Gebruik een diepe schaal bij het koken van vloeistoffen of ontbijtgranen om overkoken te voorkomen.</li><li>* Kleine porties zullen sneller klaar zijn dan grotere. Een vuistregel is: DUBBELE HOEVEELHEID = BIJNA DUBBELE TIJD, HALVE HOEVEELHEID = HALVE TIJD</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* In gesloten glazen potten of luchtdicht serviesgoed verwarmen of koken.</li><li>* Frituren.</li><li>* Hout, kruiden, nat papier, kleding of bloemen verwarmen of drogen.</li></ul>
Vloeistoffen (Dranken)	<ul style="list-style-type: none"><li>* Zie voor het koken van vloeistoffen BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES op pagina NL-2 om explosies en vertraagd uitbarstend koken te voorkomen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Langer dan de aanbevolen tijd verwarmen.</li></ul>
Ingeblikt voedsel	<ul style="list-style-type: none"><li>* Haal het voedsel uit het blik.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Voedsel in het blik verwarmen of koken.</li></ul>
Saucijzenbroodjes, Taarten, Kerstpudding	<ul style="list-style-type: none"><li>* Kook gedurende de aanbevolen tijd. (Deze levensmiddelen hebben een hoog suiker- of vetgehalte.)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Overkoken. Ze kunnen vlamvatten.</li></ul>
Vlees	<ul style="list-style-type: none"><li>* Gebruik een magnetronbestendig rooster of plaat om de uitlopende sappen op te vangen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Plaats direct vlees op de keramische ovenvloer om te koken.</li></ul>
Gerei	<ul style="list-style-type: none"><li>* Controleer of het gerei geschikt is voor het koken in de MAGNETRON alvorens deze te gebruiken.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Metalen gerei gebruiken voor koken in de MAGNETRON. Metaal weerkaatst microgolvenenergie en kan elektrische ontlading veroorzaken, de zogenaamde boogvlam.</li></ul>
Aluminiumfolie	<ul style="list-style-type: none"><li>* Gebruik om voedsel af te schermen om overkoken te voorkomen.</li><li>* Let op voor vonken. Gebruik minder folie of houd afstand van de ovenwanden.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Te veel gebruiken.</li><li>* Voedsel dicht bij de ovenwanden afschermen. Vonken kunnen de oven beschadigen.</li></ul>





# KOOKHANDLEIDING

## - Advies voor MAGNETRON -

Kooktechnieken	
<b>Verdeel het voedsel zorgvuldig</b>	Plaats de dikste gedeelten aan de buitenzijde van de schaal.
<b>Let op de kooktijd</b>	Gebruik de kortst aangegeven tijd en voeg desgewenst meer tijd toe. Ernstig overkookt voedsel kan roken of ontbranden.
<b>Dek voedsel af voor het koken</b>	Controleer het recept voor suggesties: papieren doeken, magnetronfolie of een deksel. Afdekkingen voorkomen spetters en helpen het voedsel gelijkmatig te garen. (Helpt de oven schoon te houden)
<b>Voedsel afschermen</b>	Gebruik kleine stukjes aluminiumfolie om dunne gebieden van vlees of gevogelte af te dekken en overkoken te voorkomen.
<b>Roer voedsel</b>	Indien mogelijk een-, of tweemaal tijdens het koken van de buitenkant naar het midden van de schaal roeren.
<b>Voedsel omdraaien</b>	Voedsel zoals kip, hamburgers of steak moet tijdens het koken eenmaal worden omdraaid.
<b>Voedsel herverdelen</b>	Voedsel zoals gehaktballen halverwege de kooktijd zowel van boven naar onder en van het midden van de schaal naar de buitenkant herverdelen.
<b>Statijd gunnen</b>	Zorg voor voldoende statijd na het koken. Haal het voedsel uit de oven en roer indien mogelijk. Dek het gedurende de statijd af, en laat zo het voedsel volledig uitgaren.
<b>Controleer de gaarheid</b>	Let op tekenen dat de kooktemperatuur is bereikt. Tekenen van gaarheid: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stoom ontsnapt over het hele oppervlak van het voedsel, niet alleen aan de zijkanten;</li> <li>- Gewrichten van gevogelte kunnen eenvoudig worden losgetrokken;</li> <li>- Varkensvlees en gevogelte zijn niet roze meer;</li> <li>- Vis is ondoorzichtig en valt gemakkelijk uit elkaar met een vork.</li> </ul>
<b>Condensatie</b>	Een normaal onderdeel van magnetronkoken. Het vocht in het voedsel zal de hoeveelheid vocht in de oven beïnvloeden. In het algemeen zal afgedekt voedsel niet zoveel condensatie veroorzaken als onafgedekt voedsel. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet zijn geblokkeerd.
<b>Magnetronbestendig plasticfolie</b>	Breng, bij het koken van voedsel met een hoog vetgehalte, de folie niet in aanraking met het voedsel, omdat het zou kunnen smelten.
<b>Magnetronbestendige plastic kookwaren</b>	Soms zijn magnetronbestendige plastic kookwaren niet geschikt voor het koken van voedsel met een hoog vet- en suikergehalte.
<b>Cake/Gehaktbrood</b>	Plaats voor het koken van cake of gehaktbrood de bak op de glazen schaal op de laagste positie (positie 2).

NEDERLANDS

## - Advies voor ontdooien -

Ontdooitechnieken	
<b>Verdelen</b>	Verdeel het voedsel in een enkele gelijkmatige laag op het ondiepe bord. Dit zorgt ervoor dat alle delen van het voedsel gelijkmatig ontdooien.
<b>Scheiden</b>	Voedsel kan soms aan elkaar bevroren zijn als het uit de diepvriezer wordt gehaald. Het is belangrijk om voedsel zo snel mogelijk te scheiden tijdens het ontdooien, bv. steaks en koteletten.
<b>Staan</b>	Statijd is noodzakelijk om ervoor te zorgen dat het voedsel volledig is ontdooid. Voedsel moet over een langere tijd afgedekt staan, om ervoor te zorgen dat het midden volledig is ontdooid.

### OPMERKING:

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en folie voor het ontdooien.







# AUTOMATISCHE KOOKTABEL

## Stoom Menu's Gids

- Controleer dat het waterreservoir tot aan het MAX. teken is gevuld met drinkbaar (gefilterd) water op kamertemperatuur en geplaatst is.

### Rijst/Pasta/Ei






Menunummer	Menunaam	Gewichtsreeks (Stapgrootte)	Procedure	Eten / Lade <sup>+</sup> Positie						
<b>St11</b>  X 1	<b>Witte rijst (Lange korrel)</b> (begintemp. 20°C)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"><thead><tr><th>Rijst</th><th>Water</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"><li>• Doe de rijst in een plat, rond bord (23 cm diameter) en bedek het met water.</li><li>• Plaats het bord op de stoomschaal in de glazen schaal.</li><li>• Roer goed na het koken en giet eventueel overgebleven water af.</li></ul>	Rijst	Water	100 g	150 ml	200 g	300 ml	2
Rijst	Water									
100 g	150 ml									
200 g	300 ml									
<b>St12</b>  X 2	<b>Pasta</b> (begintemp. 20°C) (bv. Fussili, Farfalle, Rigatoni)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"><thead><tr><th>Pasta</th><th>Water</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"><li>• Doe de rijst in een plat, rond bord (23 cm diameter) en bedek het met water.</li><li>• Plaats het bord op de stoomschaal in de glazen schaal.</li><li>• Roer goed na het koken en giet eventueel overgebleven water af.</li></ul>	Pasta	Water	100 g	300 ml	200 g	600 ml	2
Pasta	Water									
100 g	300 ml									
200 g	600 ml									
<b>St13</b>  X 3	<b>Crème Caramel</b> (begintemp. 20°C)		<ul style="list-style-type: none"><li>• Bereid de crème caramel voor zoals op pagina NL-35. Zet de ramekin schaal in de stoomschaal in de bovenste positie (positie 3), en zet de glazen schaal in de onderste positie (positie 2). Laat na het koken afkoelen alvorens op te dienen.</li></ul>	2 & 3						
<b>St14</b>  X 4	<b>Hartige Flan</b> (begintemp. 20°C) Groeteflan, Kaas- en preiflan		<ul style="list-style-type: none"><li>• Bereid de flan voor zoals op pagina NL-35. Zet de ramekin schaal in de stoomschaal in de bovenste positie (positie 3), en zet de glazen schaal in de onderste positie (positie 2).</li></ul>	2 & 3						

\* Op glazen schaal is er geen voedsel.

# AUTOMATISCHE KOOKTABEL

## Stoom Menu's Gids

### Groente 1 laag


Menunummer	Menu naam	Gewichtsreeks (Stapgrootte)	Procedure	Voedselpositie
 St21 X 1	<b>Verse Groente 1</b> (begintemp. 20°C)  Zachte Groente: Courgette, Paprika, Broccoli, Champignons, Asperges	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Bereid de groente voor en snijd in gelijke stukken, bv. reepjes, roosjes, blokjes of plakjes, behalve de asperges en kleine champignons. Verdeel de groente gelijkmatig over de stoomschaal op de glazen schaal.	2
 St22 X 2	<b>Verse Groente 2</b> (begintemp. 20°C)  Harde Groentes: Wortels, Bloemkool, Bonen, Spruitjes	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Bereid de groente voor en snijd in gelijke stukken, bv. reepjes, roosjes, blokjes of plakjes. Verdeel de groente gelijkmatig over de stoomschaal op de glazen schaal.	2
 St23 X 3	<b>Bevroren Groente</b> (begintemp. -18°C)  Gemengde Groentes, Spruitjes, Broccoli, Erwten	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Doe de bevroren groente in de stoomschaal op de glazen schaal.	2
 St24 X 4	<b>Gekookte Aardappel</b> (begintemp. 20°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukjes van ca. 25 g. Doe de aardappelen in de stoomschaal op de glazen schaal. Laat na het koken ongeveer 2 minuten staan alvorens op te dienen.	2
 St25 X 5	<b>Kleine aardappeltjes</b> (begintemp. 20°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Gebruik aardappelen met een gelijke grootte van ca. 50 g. Doe de aardappelen in de stoomschaal op de glazen schaal. Laat na het koken ongeveer 2 minuten staan alvorens op te dienen.	2

NEDERLANDS

### Vis/Kip

Menunummer	Menu naam	Gewichtsreeks (Stapgrootte)	Procedure	Voedselpositie
 St31 X 1	<b>Visfilet</b> (begintemp. 5°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Besprenkel desgewenst de vis met citroensap en peper. Doe de visfilet in de stoomschaal op de glazen schaal. Opdienen na het koken. • Wanneer de visfilet is dik, het uitbreiden van de kooktijd indien nodig.	2
 St32 X 2	<b>Kipfilet</b> (begintemp. 5°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Kruid de kipfilets met zout, peper en paprika- of kerrie-poeder. Doe de kipfilets in de stoomschaal op de glazen schaal.	2

### Gebalanceerde Menu's



Menunummer	Menu naam	Gewichtsreeks (Stapgrootte)	Procedure	Voedselpositie
 St41 X 1	<b>Visschotels</b> (begintemp. 20°C)  Zalmfilets met broccolirosjes, Romige visfilet met een groentemix en couscous	1 - 4 porties (1 portie)	• Bereid de visschotels voor zoals op pagina NL-36. Druk voor de romige visfilet met een groentemix en couscous op de <b>MEER</b> -toets.	2 & 3
 St42 X 2	<b>Kipschotels</b> (begintemp. 20°C)  Kipfilets met aardappelpartjes en een groentemedley, Basilicum Kipkebabs met zongedroogde-tomatenrijst	1 - 4 porties (1 portie)	• Bereid de kipschotels voor zoals op pagina NL-37. Druk voor de basilicum kipkebabs met zongedroogde-tomatenrijst op de <b>MINDER</b> -toets.	2 & 3






## AUTOMATISCHE KOOKTABEL

### Stoom Menu's Gids

#### Groente 2 lagen (groente + aardappel)

Menunummer	Menunaam	Gewichtsreeks (Stapgrootte)	Procedure	Voedselpositie
<b>St51</b>  X 1	<b>Groente 1 + Aardappel</b> (begintemp. 20°C)  Zachte Groente: Courgette, Paprika, Broccoli, Champignons, Asperges	0,4 - 1,2 kg* (100g)  * Totaalgewicht van groente en aardappelen. Beide zijn van een gelijk gewicht.	<ul style="list-style-type: none"><li>Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukjes van ca. 25 g.</li><li>Bereid de groente voor en snijd in gelijke stukken, bv. reepjes, roosjes, blokjes of plakjes, behalve de asperges en kleine champignons.</li><li>Doe de aardappelen in de stoomschaal op de glazen schaal.</li><li>Doe de groente in de andere stoomschaal.</li><li>Zet de glazen schaal met de aardappelen op de stoomschaal in de oven en begin te koken.</li><li>Plaats, als de oven stopt en het geluidssignaal klinkt, de stoomschaal met de groente in de oven en ga verder met koken.</li></ul>	Aardappel: 2 Groente: 3
<b>St52</b>  X 2	<b>Groente 2 + Aardappel</b> (begintemp. 20°C)  Harde Groentes: Wortels, Bloemkool, Bonen, Spruitjes	0,4 - 1,2 kg* (100g)  * Totaalgewicht van groente en aardappelen. Beide zijn van een gelijk gewicht.	<ul style="list-style-type: none"><li>Peel the potatoes and cut into similar pieces of approx. 25g.</li><li>Bereid de groente voor en snijd in gelijke stukken, bv. reepjes, roosjes, blokjes of plakjes.</li><li>Doe de aardappelen in de stoomschaal op de glazen schaal.</li><li>Verdeel de groente gelijkmatig in de andere stoomschaal.</li><li>Doe de schalen in de oven en begin te koken.</li></ul>	Aardappel: 2 Groente: 3

#### Stoomontdooien

Menunummer	Menunaam	Gewichtsreeks (Stapgrootte)	Procedure	Voedselpositie
<b>Sd1</b>  X 1	<b>Vissteak</b> (begintemp. -18°C)	0.2 - 0.6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Doe de vissteak in een ondiep bord.</li><li>Draai het om als de oven stopt en het geluidssignaal klinkt.</li><li>Verwijder water en ijslaag na het ontdooien en laat het 5-10 minuten staan tot het volledig is ontdooid.</li></ul>	1
<b>Sd2</b>  X 2	<b>Visfilet</b> (begintemp. -18°C)	0.2 - 0.6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Doe de visfilet in het ondiepe bord.</li><li>Draai het om als de oven stopt en het geluidssignaal klinkt.</li><li>Verwijder water en ijslaag na het ontdooien en laat het 5-10 minuten staan tot het volledig is ontdooid.</li></ul>	1
<b>Sd3</b>  X 3	<b>Bevroren Sushi</b> (begintemp. -18°C)	Een pakket alleen (260g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Doe de sushi in een ondiep bord.</li><li>Laat na ontdooien 10 minuten staan.</li></ul>	1





## AUTOMATISCHE KOOKTABEL

### RECEPTEN VOOR RIJST/PASTA/EI

#### Crème Caramel (St13)

[ Gerei ]

4 Ramekin schalen

Stoomschaal

Glazen schaal

[ Ingrediënten ]

200 ml Melk

1/2 Vanillestokje

100 ml Kookroom

2 Eieren

1 Eigeel

30 g Suiker

Ingrediënten voor de karamel

100 g Suiker

4 EL Cold Water

Voor 4 personen

[Procedure]

1. Verwarm de melk en het vanillestokje 1 minuut op 100% magnetronvermogen en voeg de room toe.
2. Klop de eieren en eigeel met de suiker. Verwijder het vanillestokje uit de melk. Giet de melk bij de eieren en mix goed.
3. Los voor de karamel de suiker op in het water onder voortdurend roeren. Breng zonder roeren aan de kook tot zich een goudgele karamel vormt.
4. Bedek de bodem van elke ramekin met de karamel. Laat het afkoelen.
5. Vul elke ramekin met het melkmengsel.
6. Doe de ramekins in de stoomschaal en zet de schaal op de bovenste positie (positie 3). Zet de lege glazen schaal op de onderste positie (positie 2). Kook op STOOM MENU'S  St13 "Crème Caramel".
7. Laat het na het koken afkoelen voordat het opgediend wordt.

#### Hartige Flan (St14)

**Groeteflan**

[ Gerei ]

8 Ramekin schalen

(diameter ca. 8cm)

Stoomschaal

Glazen schaal

[ Ingrediënten ]

150g Bloemkoolrosjes

200g Bevroren Erwtten

200g Wortel, gesneden

Boter en paneermeel voor de ramekin schalen

5 Eieren

200g Crème fraîche

Zout, peper, gemalen nootmuskaat

Voor 4 personen

[Procedure]

1. Doe de groenten in de stoomschaal op de glazen schaal op de onderste positie (positie 2) en kook de groente voor in 20 minuten met STOOM HOOG .
2. Haal het uit de oven en laat het afkoelen.
3. Vet de ramekin schalen in met boter en besprenkel met het paneermeel. Doe wat groente in elke schaal. Klop de eieren en crème fraîche met de kruiden en giet het over de groente.
4. Doe de ramekins in de stoomschaal en zet de schaal op de bovenste positie (positie 3). Zet de lege glazen schaal op de onderste positie (positie 2). Kook op STOOM MENU'S  St14 "Hartige Flan".

#### Kaas- en preiflan

[ Gerei ]

8 Ramekin schalen

(diameter ca. 8cm)

Stoomschaal

Glazen schaal

[ Ingrediënten ]

4 Eieren

125 ml Melk

125ml Kookroom

50g Geraspte Emmentaler kaas

300g Prei in dunne reepjes

Zout, peper, gemalen nootmuskaat

Butter and fine breadcrumbs for the ramekin dishes

Voor 4 personen

[Procedure]

1. Klop de eieren, melk, room en kaas. Mix de prei erbij. Kruid met zout, peper en nootmuskaat.
2. Vet de ramekin schalen in met boter en besprenkel met het paneermeel. Schep het kaas- en preimengsel in de ramekin schalen.
3. Doe de ramekins in de stoomschaal en zet de schaal op de bovenste positie (positie 3). Zet de lege glazen schaal op de onderste positie (positie 2). Kook op STOOM MENU'S  St14 "Hartige Flan".

NEDERLANDS



## AUTOMATISCHE KOOKTABEL


### RECEPTEN VOOR GEBALANCEERDE MENU'S (St-41 en St-42) VAN STOOM MENU'S

#### Zalmfilets met broccoliroosjes (St-41)

[Gerei] 2 Stoomschalen, Glazen schaal

Ingrediënten	1 portie	2 porties	3 porties	4 porties
Diepvries zalmfilets	125 g (1 stuk)	250 g (2 stuks)	375 g (3 stuks)	500 g (4 stuks)
Citroensap, peper				
Broccoliroosjes	100 g	200g	300 g	400g

[Voorbereiding]

1. Bestrooi de diepvries visfilets met citroensap en peper en doe ze in de stoomschaal op de glazen schaal. Zet de schalen in de onderste positie (positie 2).
2. Doe de broccoliroosjes in de tweede stoomschaal. Zet de stoomschaal in de bovenste positie (positie 3) en kook samen met STOOM MENU'S  St-41.



#### Romige visfilet met een groentemix en couscous (St-41 en druk op de MEER -toets)

[Gerei] 2 Stoomschalen

Pyrex quiche flanschaal (27 cm diameter), platte ronde Pyrex schaal (22 cm diameter) voor 4 porties  
(Pas het serviesgoed aan voor de andere porties)

Ingrediënten	1 portie	2 porties	3 porties	4 porties
Visfilets (roze vis of kabeljauw), in blokjes	125 g (1 stuk)	250 g (2 stuks)	375 g (3 stuks)	500 g (4 stuks)
Citroensap, zout, peper				
Prei, gesneden	50 g	100 g	150 g	200 g
Kerstomaten	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
Koude groentebouillon	125 ml	250 ml	375 ml	500 ml

[Voorbereiding]

1. Doe de vis in de quicheschaal. Bestrooi de vis met citroensap en kruid met zout en peper. Voeg de groente toe en roer goed.
2. Doe de quicheschaal in de stoomschaal op de glazen schaal en zet ze in de laagste positie (positie 2).
3. Doe de couscous in de platte ronde Pyrex schaal. Giet de groentebouillon over de couscous. Zet de schaal in de tweede stoomschaal op in de bovenste positie (positie 3) een kook samen met STOOM MENU'S  St-41 door op de MEER  -toets te drukken.
4. Roer de couscous meteen na het koken en doe de crème fraîche bij de vis met groentemix. Breng op smaak met zout en vers gemalen peper.



## AUTOMATISCHE KOOKTABEL

### Kipfilet met aardappelpartjes en een groentemedley (St-42)

[Gerei] 2 Stoomschalen, Glazen schaal

Ingrediënten	1 portie	2 porties	3 porties	4 porties
Kipfilets	150 g	300 g	450 g	600 g
Zout, peper, paprikapoeder				
Aardappelen, geschild gesneden in partjes	75 g	150 g	225 g	300 g
Champignons, in tweeën gesneden	50 g	100 g	150 g	200 g
Rode peper, gesneden	50 g	100 g	150 g	200 g
Broccolirosjes	40 g	80 g	120 g	160 g
Verse peterselie, fijngehakt				

[Voorbereiding]

- Bestrijk de kip met de kruiden en doe de kipfilets in de stoomschaal. Zet de glazen schaal op de onderste positie (positie 2).
- Doe de aardappelpartjes in een enkele laag in de tweede stoomschaal. Meng de andere groentes samen en leg deze op het overgebleven gedeelte van de stoomschaal. Zet de stoomschaal in de bovenste positie (positie 3) en kook samen met STOOM MENU'S  St-42.
- Bestrooi de gemengde groentes na het koken met de fijngehakte peterselie.

NEDERLANDS



### Basilicum kipkebabs met zongedroogde-tomatenrijst (St-42 en druk op de MINDER -toets)

[Gerei] Houten spiesen

Platte ronde Pyrex schaal (22 cm diameter) voor 4 porties (Het serviesgoed aanpassen voor de andere porties)  
2 Stoomschalen, Glazen schaal





Ingrediënten	1 portie	2 porties	3 porties	4 porties
Kipfilet, in blokjes	100 g (4 blokjes)	200 g (8 blokjes)	300 g (12 blokjes)	400 g (16 blokjes)
Grote verse basilicumbladen	4	8	12	16
Olijfolie, sojasaus, Tabasco, peper, paprikapoeder				
Gele paprika, in stukken gesneden	40 g (4 stukken)	80 g (8 stukken)	120 g (12 stukken)	160 g (16 stukken)
Champignons	3	6	9	12
10-minuten bruine rijst	50 g	100 g	150 g	200 g
Zongedroogde tomaten, fijngehakt	15 g	30 g	45 g	60 g
Heet water	75 ml	150 ml	225 ml	300 ml

[Voorbereiding]

- Rol elk kipfiletblok in een basilicumblad en rijg de kip en groentes afwisselend op de houten spiesen.
- Meng de olie met de kruiden en bestrijk de spiesen. Laat 1 uur in de koelkast marinieren. Doe de kebabs in de stoomschaal op de glazen schaal en zet ze in de laagste positie (positie 2).
- Doe de bruine rijst en zongedroogde tomaten in de platte Pyrex schaal.
- Giet het hete water over de rijst en roer goed.
- Doe de schaal direct in de stoomschaal en zet het de schaal op de bovenste positie (positie 3).
- Kook samen met STOOM MENU'S  St-42 door op de MINDER  -toets te drukken.

# AUTOMATISCHE KOOKTABEL

## Autogrill Menu's Gids

Menunummer	Menunaam	Gewichtsreeks (Stapgrootte)	Procedure	Voedselpositie
AG1  X 1	<b>Kippenpoten</b> (begintemp. 5°C)  Ingrediënten voor 1 kg (5 stuks) kippenpoten: 2 el olie, 1/2 tl zout, 1 tl zoete-paprikapoeder, peper	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meng de ingrediënten en verspreid ze over de kippenpoten.</li> <li>Prik de huid van de kippenpoten door.</li> <li>Leg de kippenpoten op het rooster in de glazen schaal met de dunne kant naar het midden.</li> <li>Draai de poten om als de oven stopt en het geluidssignaal klinkt.</li> <li>Laat na het koken ca. 3 minuten staan.</li> </ul>	2
AG2  X 2	<b>Gegrilde Kip</b> (begintemp. 5°C)  Ingrediënten voor 1,2 kg gegrilde kip: Zout en peper, 1 tl zoete-paprikapoeder, 2 el olie	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meng de ingrediënten en verspreid ze over de kip.</li> <li>Prik de huid van de kip met een vork door.</li> <li>Leg de kip met de borst onder op het rooster in de glazen schaal.</li> <li>Draai de poten om als de oven stopt en het geluidssignaal klinkt.</li> <li>Laat na het koken ca. 3 minuten in de oven staan. Verwijder de kip en leg op een schaal om op te dienen.</li> </ul>	1
AG3  X 3	<b>Visgratin</b> (begintemp. 5°C)  * Indicaties zijn het totale gewicht van alle ingrediënten.	0,6 - 1,2* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zie recepten voor Visgratin op pagina NL-38-39.</li> </ul>	2
AG4  X 4	<b>Gegrilde Spiesen</b> (begintemp. 5°C)  * Indicaties zijn het totale gewicht van alle ingrediënten.	0,2 - 0,8* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zie recepten voor Gegrilde Spiesen op pagina NL-39.</li> </ul>	2

## RECEPTEN VOOR AUTOGRILL MENU'S

### AG3 Visgratin

#### Italiaanse Stijl Visgratin

[ Ingrediënten ]

600 g Roze Visfilet  
250 g Mozzarella, ca.  
250 g tomaten  
2 EL ansjovisboter  
zout en peper  
1 EL gehakte basilicum  
citroensap van een 1/2 citroen  
2 EL gehakte gemengde kruiden  
75 g geraspte Goudse kaas (45% vet)  
sausverdikkingsmiddel

[ Procedure ]

- Was en droog de vis. Bestrooi met citroensap en zout en vet de vis in met de ansjovisboter.
- Doe in een ronde gratineerschaal (25 cm).
- Strooi de Goudse over de vis.
- Was de tomaten en verwijder de kronen. Snij in plakjes en leg deze op de kaas.
- Breng op smaak met zout, peper en de gemengde kruiden.
- Laat de mozzarella uitlekken, snijd in plakken en leg deze op de tomaten. Verspreid de basilicum erover.
- Zet de gratineerschaal in de glazen schaal in de laagste positie (positie 2). Druk 3 maal op de **AUTOGRILL MENU'S**-toets tot AG3 in het scherm verschijnt en geef vervolgens het gewicht in (1,2 kg). Druk op de **START**  **+1min**-toets.

Hint: Verwijder na het koken de vis uit de gratin en roer er wat sausverdikkingsmiddel doorheen. Kook nogmaals 1-2 minuten op de ovenbodem (positie 1) op 100P magnetronvermogen.



## AUTOMATISCHE KOOKTABEL

### AG3 Visgratin

#### Romige vis- en groentegratin

[ Ingrediënten ]

600 g Roze Visfilet  
250 g Prei  
50 g Ui  
100 g Wortel  
1 EL Boter  
zout, peper en nootmuskaat  
2 EL Citroensap  
125 g crème fraîche  
100 g geraspte Goudse kaas (45% vet)

[ Procedure ]

1. Was de prei en snijd ze in de lengte in tweeën. Snijd in dunne reepjes.
2. Schil de uien en wortels en snijd ze in dunne reepjes.
3. Doe de groentes, boter en kruiden in een ovenschaal en meng goed. Kook 5-6 minuten op de ovenbodem (positie 1) op 100P magnetronvermogen. Roer eenmaal halverwege het koken.
4. Was en droog ondertussen de visfilet en besprenkel de filet met citroensap en zout.
5. Meng de crème fraîche door de groentes en kruid nogmaals.
6. Doe de helft van de groentes in een ronde gratineerschaal (25 cm). Leg de vis oven bovenop en bedek met de rest van de groentes. Verspreid de Goudse kaas erover.
7. Zet de gratineerschaal in de glazen schaal in de laagste positie (positie 2). Druk 3 maal op de **AUTOGRILL MENU'S**-toets tot AG3 in het scherm verschijnt en geef vervolgens het gewicht in (1,2 kg). Druk op de **START** **+1min**-toets.

### AG3 Visgratin

#### Visgratin met broccoli

[ Ingrediënten ]

500 g Roze Visfilet  
2 EL Citroensap  
1 EL Boter  
2 EL bloem  
300 ml melk  
fijngehakte dille, peper en zout  
250 g bevroren broccoli  
100 g geraspte Goudse kaas (45% vet)

[ Procedure ]

1. Was de visfilet en droog. Besprenkel met citroensap en zout.
2. Verhit de boter en bloem samen in een schotel zonder deksel op de ovenbodem (positie 1) voor 1-1<sup>1/2</sup> minuten op 100P magnetronvermogen.
3. Voeg de melk toe en roer goed. Kook nogmaals zonder deksel op de ovenbodem (positie 1) gedurende 3-4 minuten op 100P magnetronvermogen. Roer na het koken door en breng op smaak met dille, zout en peper.
4. Ontdooi de broccoli in een schotel op de ovenbodem (positie 1) in 4-6 minuten op 100P magnetronvermogen. Plaats, eenmaal ontdooid, de broccoli in een ronde gratineerschaal (25 cm) en leg de vis bovenop en voeg de kruiden toe.
5. Giet de saus erover en bestrooi met de kaas.
6. Zet de gratineerschaal in de glazen schaal in de laagste positie (positie 2). Druk 3 maal op de **AUTOGRILL MENU'S**-toets tot AG3 in het scherm verschijnt en geef vervolgens het gewicht in (1,1 kg). Druk op de **START** **+1min**-toets.

#### OPMERKING:

Deze indicaties zijn voor 1,2 kg (1,1 kg). Als u een ander gewicht wilt koken, dient u de ingrediënten aan te passen.

### AG4 Gegrilde Spiesen

#### Varkenskebabs

[ Gerei ]

Houten spiesen (ca. 25 cm lang)

[ Ingrediënten ]

400 g varkensschnitzels  
100 g Spek  
2 Uien (100 g), in vieren  
4 Tomaten (250 g), in vieren  
1/2 Groene paprika (100 g),  
in acht stukken gesneden  
3 EL Oile  
4 TL Paprika  
Zout  
1 TL Cayennepeper  
1 TL Worcestersaus

[ Procedure ]

1. Snijd de varkensschnitzels en spek in 2-3 cm grote blokjes.
2. Doe het vlees en de groentes afwisselend op de vier houten stokjes.
3. Meng de olie met de kruiden en bestrijk de spiesen. Leg de spiesen op het rootster in de glazen schaal in de onderste positie (positie 2). Druk 4 maal op de **AUTOGRILL MENU'S**-toets tot AG4 in het scherm verschijnt en geef vervolgens het gewicht in (0,8 kg). Druk op de **START** **+1min**-toets. Draai de spiesen om als de oven stopt en het geluidssignaal klinkt.
4. Laat na het koken ongeveer 2 minuten staan.





#### OPMERKING:

Deze indicaties zijn voor 0,8 kg. Als u een ander gewicht wilt koken, dient u de ingrediënten aan te passen.



## AUTOMATISCHE KOOKTABEL

### Auto-ontdooi Menu's Gids

Menunummer	Menunaam	Gewichtsreeks (Stapgrootte)	Procedure
<b>dE1</b>  X 1	<b>Steak/Koteletten</b> (begintemp. -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leg het vlees op een bord of flanschetel in het midden van de ovenbodem (positie 1).</li><li>• Draai het vlees om als de oven stopt en het geluidssignaal klinkt. Indien nodig het vlees herverdelen en indien mogelijk scheiden. Scherm, indien nodig, dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie.</li><li>• Verpak, na het ontdooien, gedurende 10-20 minuten in aluminiumfolie tot het volledig is ontdooid.</li><li>• Zie OPMERKINGEN hieronder.</li></ul>
<b>dE2</b>  X 2	<b>Gehakt</b> (begintemp. -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leg het blok gehakt op een plaat of in een flanschaal op het midden van de ovenbodem (positie 1).</li><li>• Draai het gehakt om als de oven stopt en het geluidssignaal klinkt. Verwijder, indien mogelijk, de ontdooiden delen.</li><li>• Verpak, na het ontdooien, gedurende 5-10 minuten in aluminiumfolie tot het volledig is ontdooid.</li><li>• Zie OPMERKINGEN hieronder.</li></ul>
<b>dE3</b>  X 3	<b>Gevogelte</b> (begintemp. -18°C) Alleen gevogelte zonder ingewanden wordt aanbevolen voor dit programma	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leg het gevogelte, met de borst naar beneden, op een omgekeerde schotel in een flanschaal of op een plaat op het midden van de ovenbodem (positie 1).</li><li>• Draai het om als de oven stopt en het geluidssignaal klinkt en scherm dunne delen en warme plekken af met kleine stukjes aluminiumfolie.</li><li>• Draai het nogmaals als het geluidssignaal weer klinkt.</li><li>• Spoel, na het ontdooien, af met koud water en verpak het gedurende 30-60 minuten in aluminiumfolie tot het volledig is ontdooid. Reinig tot slot het gevogelte onder stromend water.</li></ul>
<b>dE4</b>  X 4	<b>Brood</b> (begintemp. -18°C) Alleen gesneden brood is aanbevolen voor dit programma	0,1 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verdeel de sneetjes brood op een vlakke plaat op het midden van de ovenbodem (positie 1).</li><li>• Draai het om als de oven stopt en het geluidssignaal klinkt, herverdeel het en verwijder de ontdooiden sneetjes. Scheid na het ontdooien alle sneetjes en verdeel ze over een grote plaat. Bedek, na het ontdooien, gedurende 5-15 minuten in aluminiumfolie tot het volledig is ontdooid.</li></ul>

Niet in de Gids opgenomen voedsel kan handmatig worden ontdooid met de 30P vermogensinstelling.

#### OPMERKINGEN:

1. Steak en koteletten invriezen in één laag.
2. Gehakt invriezen in een dunne vorm.
3. Gebruik, als afscherming van ontdooiden gedeeltes nodig is, kleine platte stukjes aluminiumfolie.
4. Het gevogelte dient gelijk na ontdooien verwerkt te worden.



## TABELLEN VOOR HANDMATIG KOKEN

TABEL: VERWARMEN VAN DRANKEN EN GERECHTEN

Drank/gerecht	Hoef. -g/ml-	Instel.	Vermogen stand	Tijd -Min-	Aanwijzingen
Dranken, 1 kop	150		100P	ca. 1	Niet bedekken
Eenpersoonsgerecht (Groentes, Vlees en garnituren)	400		100P	4 - 6	Besprenkel saus met water, dek af, roer regelmatig
Stamppot, Soep	200		100P	1 - 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Bedekken, na het verwarmen roeren
Garnituren	200		100P	ca. 2	Met een beetje water besprenkelen, bedekken, af en toe roeren
Vlees, 1 plak <sup>1</sup>	200		100P	2 - 3	Sprinkle with some sauce, cover,
Worstjes, 2 stuks	180		100P	ca. 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Prik de huid hier en daar door
Babyvoeding, 1 potje	190		100P	1/2 - 1	Verwijder het deksel, roer goed na opwarmen en controleer de temperatuur
Margarine of boter smelten <sup>1</sup>	50		100P	1/2 - 1	Bedekken
Chocolade smelten	100		50P	3 - 4	Roer regelmatig
6 blaadjes oplossen	10		50P	1/2 - 1	In water weken, goed uitdrukken en in een gelatine soepkorn gieten, af en toe roeren

NEDERLANDS

<sup>1</sup> op koelkasttemperatuur.

TABEL: ONTDOOIEN EN KOKEN VAN VOEDSEL

Gerecht	Hoef. -g-	Instel.	Vermogen stand	Tijd -Min-	Extra water -EL-	Aanwijzingen	Standtijd -Min-
Visfilet	300		100P	6 - 8	-	Bedekken	1 - 2
Forel, 1 stuk	250		100P	6 - 8	-	Bedekken	1 - 2
Eenpersoonsgerecht	450		100P	9 - 11	-	Bedek bord op plaat, roer halverwege de tijd	2
Groentes	300		100P	7 - 9	5 EL	Bedekken, na de helft van de tijd roeren	2
Groentes	450		100P	9 - 11	5 EL	Bedekken, na de helft van de tijd roeren	2
Kruidenbrood, 2 stuks	350		10P	6 - 8 *	-	Plaats op het rooster in de glazen schaal in de onderste positie (positie 2), omkeren na (*).	2
			10P	3 - 5			

TABEL: HET KOKEN VAN VERSE GROENTEN

Gerecht	Hoef. -g-	Instel.	Vermogen stand	Tijd -Min-	Extra water -EL-	Aanwijzingen	Standtijd -Min-
Groentes (bv. bloemkool, prei, venkel, broccoli, paprika, courgettes)	300		100P	6 - 8	3 - 5	Bereid voor als normaal, bedek en roer regelmatig	2
	500		100P	9 - 11	5		2

Aardappelen hebben een 1-3 minuten langere kooktijd nodig.

**OPMERKING:**

Zet het serviesgoed met het voedsel altijd op de ovenbodem (positie 1) voor verwarmen, ontdooien en koken, tenzij anders staat aangegeven.





## TABELLEN VOOR HANDMATIG KOKEN

TABEL: ONTDOOIEN MET DE MAGNETRON

Gerecht	Hoef. -g-	Instel.	Vermogen stand	Tijd -Min-	Aanwijzingen	Standtijd -Min-
Worst	300		30P	4 - 5	Leg naast elkaar, halverwege de ontdooitijd omdraaien.	5 - 10
Stuk vis	700		30P	9 - 12	Halverwege de ontdooitijd omdraaien	30 - 60
Garnalen	300		30P	5 - 7	Halverwege de ontdooitijd omdraaien en haal de ontdooide gedeeltes eruit	5
Broodjes, 2 stuks	80		30P	ca.1	Slechts licht ontdooien	-
Brood, heel	1000		30P	9 - 11	Halverwege de ontdooitijd omdraaien	20
Cake, 1 stuk	150		30P	1 - 3		5
Complete taart, Ø 24cm			30P	8 - 9	Snijd, na het ontdooien, de cake in stukken van gelijke grootte en houd ruimte tussen elk stuk en laat het staan totdat het gelijkmatig is ontdooid.	30 - 60
Boter	250		30P	2 1/2	Slechts licht ontdooien	15
Fruit, zoals aardbeien, frambozen, kersen, pruimen	250		30P	2 - 4	Leg gelijkmatig naast elkaar, halverwege de ontdooitijd omdraaien.	5

**OPMERKING:**

Gebruik het automatische programma voor AUTO-ONTDOOI MENU'S: dE1 - dE4, om koteletten, steak, gehakt, kippenpoten, gevogelte of gesneden brood te ontdooien.

Wikkelen of bedek voedsel in folie tijdens aanbevolen statijd.

Zet het serviesgoed met het voedsel altijd op de ovenbodem (positie 1) voor ontdooien.





## TABELLEN VOOR HANDMATIG KOKEN

TABEL: KOKEN, GRILLEN EN GRATINEREN

Gerecht	Hoev.-g-	Instel.	Vermogen stand	Tijd -Min-	Aanwijzingen	Standtijd -Min-
Braadvlees (varken, kalf, lam)	500		100P	5 - 7	Kruid op smaak, leg op het rooster in de glazen schaal en zet de schaal op de ovenbodem (positie 1). Draai om na *.	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		
Rundvlees (medium)	1000		70P	10 - 12	Kruid op smaak, leg op het rooster in de glazen schaal en zet de schaal op de ovenbodem (positie 1). Draai om na *.	10
			30P	9 - 10*		
			70P	7 - 9		
			30P	7 - 9		
	1500		70P	11 - 13		
			30P	8 - 9*		
			70P	11 - 13		
			30P	6 - 8		
Gehaktbrood	1000		50P	23 - 25	Bereid het half-om-halfgehakt voor (half varken/half rund). Doe het gehakt in een platte ovale ovenbestendige schaal in de glazen schaal op de laagste positie (positie 2).	10
			50P	9 - 11		
Steaks 2 stuks, medium	400			11 - 13*	Leg op het rooster in de glazen schaal en zet de schaal op de bovenste positie (positie 3). Draai om na *, kruid na het grillen.	2
				10 - 14		
Gratineren	1000			14 - 18	Strooi 100 g cheddar of 100g Goudse kaas bovenop. Zet het ovenbestendige bord in de glazen schaal en zet de schaal in de laagste positie (positie 2).	10
Tosti Hawai	4 stuks		10P	7 - 10	Toast het brood, smeer boter op de toast en beleg elk met een plak gekookte ham, ananas en een plakje kaas. Snijd middendoor en leg de tosti Hawai op het rooster in de glazen schaal in de onderste positie (positie 2).	1

NEDERLANDS

### OPMERKINGEN:

1. Gebruik AUTOGRILL MENU'S: AG1 - AG2 om kippenpoten of kip te grillen.
2. Kies, afhankelijk van de voedselhoeveelheid een geschikte positie van het voedsel, ondanks de vermelding van de aanbevolen positie voor elk soort voedsel in de bovenstaande tabel. Als voedsel tijdens het koken met het verwarmingselement van de grill in aanraking komt, kan er rook ontstaan.



## TABELLEN VOOR HANDMATIG KOKEN

### TABEL: KOKEN MET STOOM HOOG

Gebruik de glazen schaal en stoomschaal. Stoom in positie 2.

Gerecht	Hoev.-g-	Starttemp.	Instel.	Kookmethode	Kooktijd -Min-	Instructies	Voedselpositie
Bloemkool, heel	ca. 900g	20°C		STOOM HOOG	ca. 35	Leg de bloemkool in de stoomschaal op de glazen schaal.	2
Maïskolf	4 stuks (800g)	20°C		STOOM HOOG	15 - 18	Leg het voedsel in de stoomschaal op de glazen schaal.	2
Witte rijst (Basmati)	200g	20°C		STOOM HOOG	ca. 25	Gebruik een platte, ronde schaal (22 cm diameter) voor het koken. Bedek de rijst met 300 ml kraanwater en plaats de schaal in de stoomschaal op de glazen schaal. Roer goed na het koken en giet eventueel overgebleven water af.	2
Parboiled rijst	200g	20°C		STOOM HOOG	ca. 30	Gebruik een platte, ronde schaal (22 cm diameter) voor het koken. Bedek de rijst met 300 ml kraanwater en plaats de schaal in de stoomschaal op de glazen schaal. Roer goed na het koken en giet eventueel overgebleven water af.	2
Bruine rijst (Lang korrel)	200g	20°C		STOOM HOOG	ca. 35	Gebruik een platte, ronde schaal (22 cm diameter) voor het koken. Bedek de rijst met 300 ml kraanwater en plaats de schaal in de stoomschaal op de glazen schaal. Roer goed na het koken en giet eventueel overgebleven water af.	2
Forel	1 stuks (250g)	5°C		STOOM HOOG	ca. 16	Leg het voedsel in de stoomschaal op de glazen schaal.	2
Groente blancheren	500g	20°C		STOOM HOOG	8 - 10	Leg de gereinigde bereide groenten gewassen, gehakt, enz.) in de stoomschaal op de glazen schaal. Dompel, eenmaal geblancheerd, de groentes in ijswater.	2
Om tomaten te pellen	4 stuks (elk 80-100g)	20°C		STOOM HOOG	7 - 9	Snijd de tomaten kruislings aan de bovenkant en leg ze in de stoomschaal op de glazen schaal. Na het koken in koud water, en pel vervolgens de huid eraf.	2
Kookappels, plakken	500g	20°C		STOOM HOOG	17 - 20	Doe de appelplakken in de stoomschaal op de glazen schaal.	2
Mediumgekookte eieren (maat M)	4 stuks	5°C		STEAM HOOG	13 - 14	Leg de eieren in de stoomschaal op de glazen schaal. Stort ze na het koken in koud water.	2
Hardgekookte eieren (maat M)	4 stuks	5°C		STOOM HOOG	15 - 17	Leg de eieren in de stoomschaal op de glazen schaal. Stort ze na het koken in koud water.	2
Opwarmen maaltijd, dinerbord (vlees en een groente)	300g	20°C		STOOM HOOG	18 - 20	Prik het deksel van de kant-en-klaarmaaltijd elke malen met een vork door, en leg in de stoomschaal op de glazen schaal en verwarm de maaltijd.	2

### OPMERKING:

Gebruik STOOM MENU'S om witte rijst (lang korrel), pasta, verse groentes, visfilet, kipfilet en groentes + aardappelen te koken.








## TABELLEN VOOR HANDMATIG KOKEN

### TABEL: KOKEN MET STOOM LAAG

Deze stand gebruikt een lage temperatuur van 70 °C – 95 °C in stappen van 5 °C om delicaat voedsel zoals terrines, flans, verse zeevruchten of desserts tot perfectie te koken. Dit programma is ideaal voor het langzaam garen van vlees na het kort dichtgeschroeid te hebben in een hete pan op een kookplaat, als een zeer teder resultaat gewenst is. In de onderstaande tabel vindt u een paar voorbeelden. Gebruik de glazen schaal in positie 2 en de stoomschaal in positie 3.

Gerecht	Hoef. -g-	Instel.	Kookmethode	Starttemp.	Kooktijd -Min-	Instructies	Standtijd -Min-
Entrecote, medium	2 stuks (elk 350g)	 LOW	STOOM LAAG	85°C	30 - 35	Schroei in 1-2 minuten aan elke kant het vlees kort dicht in een hete pan op een kookplaat en leg het vlees meteen in de stoomschaal in positie 3, terwijl de glazen schaal in positie 2 is gezet.	-
Eendenborst, medium	2 stuks (elk 350g)	 LOW	STOOM LAAG	85°C	30 - 35	Snijd in een kruislings patroon het vet van de eendenborst in met een scherp mes. Wrijf de eendenborst in met zout. Schroei in 1-2 minuten aan elke kant de eendenborst kort dicht in een hete pan op een kookplaat. Leg de eendenborst meteen in de stoomschaal in positie 3, terwijl de glazen schaal in positie 2 is gezet.	5 - 10
Varkensmedaillons	8 stuks/ 540g (elk 70g)	 LOW	STOOM LAAG	85°C	30 - 35	Schroei in 1-2 minuten aan elke kant het vlees kort dicht in een hete pan op een kookplaat en leg het vlees meteen in de stoomschaal in positie 3, terwijl de glazen schaal in positie 2 is gezet.	-

NEDERLANDS

# RECEPTEN

## Recepten gebruiken

- Alle recepten in dit kookboek zijn bedoeld voor 4 porties, tenzij anders vermeld.
- Aanbevelingen voor geschikt kookgerei en de totale kooktijd worden gegeven aan het begin van elk recept. De totale kooktijd van elk recept is voor de ingrediënten in de recepten. Pas, als u kookt met een andere hoeveelheid, de kooktijd aan. Gewoonlijk zal het recept resulteren in een kant-en-klare hoeveelheid eten, tenzij er specifiek een andere hoeveelheid is gevraagd.
- De in de recepten gebruikte eieren wegen ongeveer 55 g (Medium).
- Boter en margarine zijn uitwisselbaar.
- Kies bij het bereiden van voedsel in de Combi-stand een geschikte positie voor het voedsel, afhankelijk van de voedselhoeveelheid, ondanks de vermelding van de aanbevolen positie voor elk recept.

## Gebruikte Afkortingen

P = Percentage  
W = Watt  
EL = eetlepel  
TL = theelepel  
min = minuten  
kg = kilogram  
g = gram  
l = liter  
ml = milliliter  
cm = centimeter  
ca. = circa

## Voorgerechten en Soepen

### AVOCADOCRÈMESOEP

Spanje : Sopa de aguacates  
Totale kooktijd: ca. 9 - 11 minuten  
Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

#### Ingrediënten

3 avocado's (600 g vruchtvlies),  
een beetje citroensap  
700 ml vleesbouillon  
70 ml slagroom  
zout  
peper

#### Soepingrediënten

### EIERDOBBELSTEENTJES

voor 1 l soep  
Totale kooktijd: ca. 20 minuten  
Servies: 2 koffiekopjes (inhoud 150 ml)


#### Ingrediënten

2 ei  
125 ml melk  
1 snufje zout  
1 snufje nootmuskaat

#### Procedure

1. De zachte, rijpe avocado's schillen, de pit verwijderen, in kleine stukken snijden en met een mixer of puréerstaaf van een handmixer pureren. Ter versiering 2 dunne reepjes per portie achterhouden en met citroensap besprenkelen.
2. De vleesbouillon, de avocado's en de room in een kom doen, zout en peper toevoegen en afdekken met het deksel. Plaats het op het midden van de ovenbodem (positie 1) en kook. Af en toe roeren.  
**9 - 11 min.**  MAGNETRON 100P
3. De soep roeren tot deze dik is en met de overgebleven reepjes avocado versieren. Na het koken de soep bij benadering 5 min. laten staan.

#### Procedure

1. Vet de kopjes in. Klop alle ingrediënten door elkaar en giet het in de kopjes.
2. Zet de kopjes in de stoomschaal in de bovenste positie (positie 3) terwijl de glazen schaal in de onderste positie (positie 2) is gezet en kook.  
**20 min.**  STOOM LAAG 90°C  
Laat ongeveer 5 minuten staan zonder het openen van de deur.
3. Draai het gekookte ei uit de kopjes en snijd in blokjes. Voeg toe aan de soep.

## RECEPTEN

### BÜNDNER GERSTESOEP

Zwitserland : Bündner Gerstensuppe

Totale kooktijd: ca. 26 - 33 minute

Servies: schotel met deksel (inhoud 2 l)

#### Ingrediënten

- 2 EL boter of margarine (20 g)
- 1 ui (50 g), fijngehakt
- 1-2 worteltjes (130 g), in schijfjes
- 15 g selderijknol, in dobbelsteentjes gesneden
- 1 prei (130 g), in ringen gesneden
- 3 witte koolbladen (100 g), in strookjes
- 200 g kalfsschenkel
- 50 g doorregen hamspek, in strookjes
- 50 g gerstekorrels
- 700 ml vleesbouillon
- peper
- 4 Weense worstjes (300 g)

### CHAMPIGNONSOEP

Nederland : Champignonsoep

Totale kooktijd: ca. 10 - 13 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2l)

#### Ingrediënten

- 200 g champignons, in schijfjes
- 1 ui (50 g), fijn gehakt
- 300 ml vleesbouillon
- 300 ml slagroom
- 2½ EL boter of margarine (25 g)
- 2½ EL bloem (25 g)
- peper en zout
- 150 g room (crème fraîche)

### CAMEMBERTTOAST

Duitsland : Camemberttoast

Totale kooktijd: ca. 1½ - 2½ minuten

Servies: plat bord

#### Ingrediënten

- 4 plakjes geroosterd brood (80 g)
- 2 EL boter of margarine (20 g)
- 150 g camembert
- 4 TL rode bosbessenconfiture (40 g)
- cayennepeper

#### Procedure

1. De boter en de ui-dobbelsteentjes in de schaal doen en afgedekt stoven. Plaats het op het midden van de ovenbodem (positie 1) en kook.  
**ca. 1 - 2 min.** [MAGNETRON 100P]
2. De groenten in de schaal doen. De schenkel, hamspekstrookjes en gerst toevoegen en met vleesbouillon opvullen. Peper toevoegen en afgedekt koken.  
**1. 9 - 11 min.** [MAGNETRON 100P]  
**2. 16 - 20 min.** [MAGNETRON 50P]
3. De worstjes in kleine stukjes snijden en de laatste 5 minuten in de schaal verwarmen.
4. De soep na het koken bij benadering 5 minuten laten staan. De schenkel voor het serveren uit de soep halen.

#### Procedure

1. Doe de groentes en runderbouillon in de schaal. Dek de schaal af, plaats deze op het midden van de ovenbodem (positie 1) en kook.  
**7 - 9 min.** [MAGNETRON 100P]
2. Meng alle ingrediënten met een mixer. Voeg de room toe.
3. Kneed de bloem en de boter tot een deeg en mix het door de champignonsoep tot een gladde massa ontstaat. Breng op smaak met zout en peper, dek het af en kook verder.  
**3 - 4 min.** [MAGNETRON 100P]
4. Roer, indien gewenst, na het koken de crème fraîche erdoor.

#### Procedure

1. De plakjes geroosterd brood met boter bestrijken.
2. De camembert in schijfjes snijden en deze met de snijvlakken naar boven op de toast leggen. De jam bovenop de kaas smeren en het geheel met cayennepeper bestrooien.
3. De toast op een bord leggen en verhitten. Plaats het op het midden van de ovenbodem (positie 1) en verwarm.  
**ca. 1½ - 2½ min.** [MAGNETRON 100P]

Tip: U kunt de toast naar believen variëren, bijv. met verse champignons en geraspte kaas of gekookte ham, asperges en Emmentaler.

NEDERLANDS

# RECEPTEN

## Vlees, Vis en Gevogelte

### VERSE TONIJN MET GROENTEN

Frankrijk : Thon frais braisé aux tomates et aux poivrons  
Totale kooktijd: ca. 15 - 17 minuten  
Servies: vplatte, ovale vuurvaste vorm met deksel  
(bij benadering 26 cm lang)

#### Ingrediënten

500 g verse tonijn, in plakjes  
2 EL citroensap  
zout  
1 TL plantaardige olie voor het invetten van de vorm  
1/2 paprika, groen, (125 g), in strookjes  
2 uien (125 g), fijn gehakt  
1 wortel (50 g), in schijfjes  
1-2 tomaten (125 g), in dobbelsteentjes  
40 ml witte wijn  
1 teentje knoflook  
bouquet garni  
zout, peper

### CHAMIGNONS MET ROZEMARIJN

Spanje : Champinones rellenos al romero  
Totale kooktijd: ca. 13 - 19 minuten  
Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)  
platte ronde schaal  
(bij benadering 22 cm doorsnee)

#### Ingrediënten

8 grote champignons (bij benadering 300 g), heel  
2 EL boter of margarine (20 g)  
1 ui (50 g), fijngehakt  
50 g ham, in dobbelsteentjes  
zwarte peper, gemalen  
rozemarijn  
125 ml witte wijn, droog  
125 ml room  
2 EL bloem (20 g)

### COURGETTE-PASTA SOUFFLÉ

Duitsland : Zucchini-Nudel-Auflauf  
Totale kooktijd: ca. 33 - 38 minuten  
Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)  
souffléschaal (bij benadering 26 cm lang)

#### Ingrediënten

500 ml water  
1/2 TL olie  
80 g macaroni  
400 g tomaten uit blik, fijngesneden  
3 uien (150 g), fijngehakt  
basilicum, tijm, zout, peper  
olie voor het invetten van de schaal  
1 EL zure room  
450 g courgettes, in plakjes  
150 g zure room  
2 eieren  
100 g geraspte Cheddar

#### Procedure

1. De tonijn wassen, droogbetten en met citroensap besprenkelen. De vis bij benadering 15 minuten laten staan, vervolgens nogmaals droogbetten en inzouten.
2. De olie op de bodem van de schaal uitstrijken en de tonijn erin leggen. De groenten over de vis verdelen. De witte wijn, het knoflookteentje, het bouquet garni en zout en peper toevoegen. Dek de schaal af, plaats de schotel in het midden van de ovenbodem (positie 1) en kook.  
**15 - 17 min.** MAGNETRON 70P  
De tonijn na het garen bij benadering 2 minuten laten staan. Het bouquet garni en het knoflookteentje voor het serveren verwijderen.

Tip: Een bouquet garni bestaat uit: een peterseliewortel, een bosje soepgroenten, een twijgje lavas, een twijgje tijm en, enkele laurierbladeren.

#### Procedure

1. De steeltjes uit de champignons snijden en de steeltjes fijnsnijden.
2. De boter in de schaal leggen en over de bodem uitsmeren. Voeg de uien, de ham en de champignonsteeltjes. Breng op smaak met peper en rozemarijn, dek het af en kook het op het midden van de ovenbodem (positie 1).  
**3 - 5 min.** MAGNETRON 100P  
Laten afkoelen.
3. In de tweede schaal 100ml wijn en de room afgedekt opwarmen. Plaats de schaal op het midden van de ovenbodem (positie 1).  
**1 - 3 min.** MAGNETRON 100P
4. Met de rest van de wijn met het meel vermengen, in de hete vloeistof roeren en afgedekt koken. Eenmaal tussendoor omroeren.  
**ca. 1 min.** MAGNETRON 100P
5. De champignons met het hammengsel vullen, in de saus plaats. Zet de schaal in de glazen schaal in de onderste positie (positie 2) en kook.  
**8 - 10 min.** COMBI HOOG 50P  
De champignons na het koken bij benadering 2 minuten laten staan.

#### Procedure

1. Doe het water, de olie en het zout in de schaal en breng het met de deksel erop aan de kook in het midden van de ovenbodem (positie 1).  
**3 - 4 min.** MAGNETRON 100P
2. De macaroni in stukjes breken, toevoegen, omroeren en laten wellen.  
**9 - 11 min.** MAGNETRON 30P  
De pasta af laten druipen en laten afkoelen.
3. De tomaten met de uien vermengen en ruim peper en zout toevoegen. De souffléschaal invetten. De macaroni erin leggen en de tomatensaus er overheen gieten. De plakjes courgette daar bovenop verdelen.
4. De zure room met de eieren vermengen en over de soufflé gieten. De geraspte kaas er overheen strooien. Zet de gratineerschaal in de glazen schaal in de onderste positie (positie 2).  
**21 - 23 min.** COMBI LAAG 50P  
De soufflé na het koken ongeveer 5 - 10 minuten laten staan.



## RECEPTEN

### GEVULDE KIP

Oostenrijk : Gefülltes Brathähnchen  
 Gefülltes Brathendl voor 2 personen  
 Totale kooktijd: ca. 34 - 42 minuten  
 Servies: Kleine kom met deksel  
 Draad

#### Ingrediënten

- 1 kip (1000 g)
- zout, rozemarijn, marjolein
- 1 oud brood (kadetje, 40 g)
- zout
- 1 bosje peterselie, fijnggehakt (10 g)
- 1 snufje nootmuskaat
- 2 EL boter of margarine (20 g)
- 1 eigeel
- 3 EL boter of margarine (30 g)
- 1 TL paprikapoeder
- zout
- 1 TL boter of margarine voor het invetten van de schaal

#### Procedure

1. De kip wassen, droogbetten en met zout, rozemarijn en marjolein insmeren.
2. Het kadetje bij benadering 10 minuten in koud water laten weken en daarna uitdrukken. Vermeng het brood met zout, peterselie, nootmuskaat, boter en eigeel en de kip daarmee opvullen. De opening met touw dichtnaaien.
3. Verhit de boter in de kleine kom in het midden van de ovenbodem (positie 1) met de deksel erop.  
**ca. 1 min.** MAGNETRON 100P  
 Paprika en zout in de boter roeren en de kip daarmee bestrijken.
4. Zet de kippenborst omgekeerd in de ingevette quiche-schotel en kook het (niet bedekken).  
**1. 10 - 12 min.** MAGNETRON 100P  
**2. 6 - 8 min.** COMBI HOOG 30P  
 Omdraaien  
**3. 12 - 14 min.** MAGNETRON 100P  
**4. 5 - 7 min.** COMBI HOOG 30P  
 Laat de kip na het koken bij benadering 3 minuten staan.

NEDERLANDS

### VISFILET MET KAASSAUS

Zwitserland : Fischfilet mit Käsesauce  
 Totale kooktijd: ca. 20 - 25 minuten  
 Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)  
 platte ronde soufflévorm  
 (bij benadering 25 cm doorsnee)

#### Ingrediënten

- 3 visfilet (bij benadering 600 g)
- 2 EL citroensap
- zout
- 1 EL boter of margarine
- 1 ui (50 g), fijnggehakt
- 2 EL bloem (20 g)
- 100 ml witte wijn
- 1 TL plantaardige olie voor het invetten van de vorm
- 100 g geraspte Emmentaler
- 2 EL fijngesneden peterselie

#### Procedure

1. De filets wassen, droogbetten en met citroensap besprenkelen. Ongeveer 15 minuten laten staan, nogmaals droogbetten en inzouten.
2. De boter op de bodem van de schaal verdelen. Voeg de gesnipperde ui toe, dek het af met de deksel en kook in het midden van de ovenbodem (positie 1).  
**1 - 2 min.** MAGNETRON 100P
3. Het meel over de uien strooien en omroeren. De witte wijn toevoegen en roeren.
4. De soufflévorm invetten en de filets erin leggen. De saus over de filets gieten en met kaas bestrooien. Zet de gratineerschotel in de glazen schaal in de onderste positie (positie 2) en kook.  
**7 - 8 min.** MAGNETRON 70P  
**12 - 15 min.** COMBI HOOG 30P  
 De visfilets na het koken bij benadering 2 minuten laten staan. Versier met peterselie en serveer.

### GESTOOFD VLEES MET TUINBONEN

Griekenland : Kréas mé fasólia  
 Totale kooktijd: ca. 14 - 18 minuten  
 Servies: schaal met deksel (inhoud 2l)

#### Ingrediënten

- 1-2 tomaten (100 g)
- 400 g lamsvlees, zonder been
- 1 TL boter of margarine voor het invetten van de vorm
- 1 uit (50 g), fijn gehakt
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- zout, peper
- suiker
- 250 g tuinbonen uit blik

#### Procedure

1. De tomaten pellen, het beginstuk van de stengel eruit snijden en in de mixer pureren.
  2. Het lamsvlees in grote dobbelstenen snijden. De schaal met boter invetten. Voeg het vlees, de gesnipperde ui en uitgeperste knoflookteentje toe, breng op smaak, dek de schaal af en kook in het midden van de ovenbodem (positie 1).  
**6 - 8 min.** MAGNETRON 100P
  3. De bonen en de gepureerde tomaten aan het vlees toevoegen en met deksel erop verder garen.  
**8 - 10 min.** MAGNETRON 70P  
 Na het garen bij benadering 5 minuten laten staan.
- Tip: Als u verse bonen gebruikt, moeten deze worden voorgekookt.



## RECEPTEN

### GEVULDE HAM

Spanje : Jamón relleno

Totale kooktijd: ca. 20 - 24 minuten

Servies: Schaal met deksel (inhoud 2l)

Platte ovale soufflévorm met deksel of  
magnetronfolie  
(bij benadering 26 cm lang)

Ingrediënten

125 g	Bladspinazie, zonder steeltjes
125 g	Kwark, 6 % vet
40 g	Geraspte Emmental
	Peper
	Paprikapoeder
6	Plakjes gekookte ham (300 g)
125 ml	Water
125 ml	Room
2 EL	Bloem (20 g)
2 EL	Boter of margarine (20 g)
1 TL	Boter of margarine voor het invetten van de vorm

Procedure

1. De spinazie fijnsnijden, met de kwark en de kaas vermengen en naar smaak peper en zout toevoegen.
2. Op elk plakje gekookte ham een eetlepel vulling leggen en oprollen. De hamrollen met een stokje vastprikken.
3. De béchamelsaus maken. Giet hiervoor de vloeistof in de schaal, bedek het en verhit in het midden van de ovenbodem (positie 1).  
**3 - 4 min.** MAGNETRON 100P  
De boter met de bloem vermengen, in de vloeistof leggen en roeren totdat zich een gladde massa heeft gevormd. Afdekken, opkoken en dik laten worden.  
**ca. 1 min.** MAGNETRON 100P  
Omroeren en naar smaak peper en zout toevoegen.
4. De saus in de ingevette soufflévorm gieten, de hamrolletjes erin leggen en afgedekt koken. Zet de schaal in de glazen schaal in de onderste positie (positie 2) en kook.  
**16 - 19 min.** COMBI HOOG 30P  
De hamrolletjes na het koken bij benadering 5 minuten laten staan.

Tip: U kunt ook kant-en-klare béchamelsaus gebruiken.

### ZÜRICHER KALFSVLEES MET CRÈME

Zwitserland : Züricher Geschnetzeltes

Totale kooktijd: ca. 9 - 13 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ingrediënten

600 g	kalfsfilet
1 EL	boter of margarine
1	ui (50 g), fijngehakt
100 ml	witte wijn
	saus-bruinmiddel, voor bij benadering 1/2 l saus
300 ml	slagroom
	zout, peper
1 EL	peterselie, gehakt

Procedure

1. Het filet in vingerdikke repen snijden.
2. De boter gelijkmatig over de schaal verspreiden. Voeg ui en het vlees toe, dek het af met de deksel en kook in het midden van de ovenbodem (positie 1). Roer eenmaal tijdens het koken.  
**6 - 8 min.** MAGNETRON 100P
3. De witte wijn, het saus-bruinmiddel en de slagroom toevoegen, roeren en afgedekt laten stoven. Af en toe roeren.  
**3 - 5 min.** MAGNETRON 100P
4. Proef het gerecht, roer nogmaals door, en laat bij benadering 5 minuten staan. Garneer met peterselie.



## RECEPTEN

### ZEETONGFILETS

Frankrijk : Filets de sole voor 2 personen

Totale kooktijd: ca. 13 - 15 minuten

Ustensils: Ondiepe ovale gratineerschaaal met deksel of magnetronfolie (bij benadering 26 cm lang)

#### Ingrediënten

- 400 g zeetongfilets
- 1 citroen, heel
- 2 tomaten (150 g)
- 1 TL boter of margarine voor het invetten van de schaal
- 1 EL plantaardige olie
- 1 EL peterselie, gehakt zout & peper
- 4 EL witte wijn (30 ml)
- 2 EL boter of margarine (20 g)

### GARNALEN MET CHILI

Totale kooktijd: ca. 5 - 7 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 1 l)  
schaal met deksel (inhoud 2 l)

#### Ingrediënten

- 6 garnalen (240 g zonder schaal)
- 50 ml witte wijn
- 2 kleine preien (200 g)
- 1-2 chili's, scherp
- 20 g gember
- 1 EL maïzena
- 2 EL plantaardige olie (20 g)
- 1½ EL sojasaus (20 ml)
- 1 EL suiker
- 1 EL azijn

## Groente en Pasta

### GROENTESCHOTEL

Frankrijk : Ratatouille spécial

Totale kooktijd: ca. 15 - 18 minuten

Servies: schotel met deksel (inhoud 2l)

#### Ingrediënten

- 5 EL olijfolie (50 ml)
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 1 ui (50 g), in schijfjes
- 1 kleine aubergine (250 g), in grote stukken gesneden
- 1 kleine courgette (200 g), in grote stukken gesneden
- 1 paprika (200 g), in grote stukken gesneden
- 1 kleine venkelknol (75 g), in grote stukken gesneden
- peper
- 1 bouquet garni
- 200 g blik artisjokkenharten zout, peper

#### Procedure

1. De zeetongfilets wassen en droogbetten. Aanwezige graten verwijderen.
2. De citroen en de tomaten in dunne schijfjes snijden.
3. De vuurvaste schaal met de boter invetten, de visfilets erin leggen en met de plantaardige olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, hierop de tomatenschijfjes leggen en zout en peper toevoegen. Op de tomaten de citroenschijven leggen en hierover de witte wijn gieten.
5. Stempel de citroen met boter, dek het af en kook op het midden van de ovenbodem (positie 1).  
**13 - 15 min.** MAGNETRON 50P  
De visfilets na het koken bij benadering 2 minuten laten staan.

Tip: Voor dit gerecht kunt u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.

#### Procedure

1. De garnalen wassen en de schaal en de staart verwijderen. De rug insnijden en de darm verwijderen. De garnalen steeds in 2 - 3 stukken verdelen. Een gleuf in elk stuk snijden, zodat ze bij het garen niet samentrekken. De garnalen in een schaal leggen, met witte wijn besprenkelen, deksel erop en marinieren.
2. De prei en de chili's wassen en droogbetten. De prei in 5 cm lange stukken snijden, de chili's halveren en de pitten verwijderen. De gember schillen en in schijfjes snijden.
3. De garnalen uit de wijn nemen en met maïzena bestrooien.
4. De olie, de prei, de chili's en de gemberschijfjes in de schaal doen en met deksel erop verhitten. Verhit in the midden van de ovenbodem (positie 1).  
**ca. 2 min.** MAGNETRON 100P
5. De garnalen toevoegen, en daarna de sojasaus, suiker en azijn. Doorrueren en afgedekt koken.  
**3 - 5 min.** MAGNETRON 100P  
De garnalen na het garen bij benadering 1 - 2 minuten laten staan. Heet serveren.

#### Procedure

1. De olijfolie en de knoflookteen in de schaal doen. De voorbereide groente met uitzondering van de artisjokkenharten toevoegen en met peper kruiden. Voeg het bouquet garni toe en kook het afgedekt in het midden van de ovenbodem (positie 1). Tussendoor omroeren.  
**15 - 18 min.** MAGNETRON 100P  
Gedurende de laatste 5 minuten de in vieren gesneden artisjokkenharten toevoegen en verhitten.
  2. De ratatouille met zout en peper op smaak brengen. Het bouquet garni voor het serveren verwijderen. De ratatouille na het garen bij benadering 2 minuten laten staan.
- Tip: De hete groenteschotel bij vleesgerechten serveren. Koud smaakt hij voortreffelijk als voorgerecht.

Een bouquet garni bestaat uit: een peterseliewortel, een bosje soepgroente, een twijgje lavas, een twijgje tijm, enkele laurierbladeren.

## RECEPTEN

### GEBAKKEN LASAGNE

Italië : Lasagne al forno

Totale kooktijd: ca. 23 - 28 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

Ondiepe rechthoekige gratineerschaal  
(bij benadering 20x20x6 cm)

Ingrediënten

300 g	tomaten uit blik
50 g	rauwe ham, fijngesneden
1	ui (50 g), fijngehakt
1	teentje knoflook, uitgeperst
250 g	rundergehakt
2 EL	tomatenpurée (30 g)
	zout & peper
	organo, tijm, basilicum
150 ml	room (crème fraîche)
100 ml	melk
50 g	geraspte Parmezaanse kaas
1 TL	gemengde gehakte kruiden
1 TL	olijfolie
	zout & peper, nootmuskaat
1 TL	plantaardige olie voor het invetten van de schotel
125 g	groene platte pasta
1 EL	geraspte parmezaanse kaas
1 EL	boter of margarine

### GEVULDE AARDAPPELEN

Spanje : Patatas Rellenas

Totale kooktijd: ca. 10 - 14 minuten

Servies: schotel met deksel (inhoud 2 l)  
porceleinen bord

Ingrediënten

4	middelgrote aardappelen (400 g)
100 ml	water
60 g	ham, in dobbelsteentjes
1/2	ui (25 g), fijn gehakt
75-100 ml	melk
2 EL	geraspte Parmesaanse kaas (20 g)
	zout
	peper
2 EL	geraspte Emmentaler kaas

## Dranken en Desserts

### PEREN IN CHOCOLADE

Frankrijk : Poires au chocolat

Totale kooktijd: ca. 8 - 14 minuten

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)  
schaal met deksel (inhoud 1 l)

Ingrediënten


4	peren (600 g)
60 g	suiker
1	pakje vanillesuiker (10 g)
1 EL	perenlikeur, 30 vol. %
150 ml	water
130 g	pure chocolade
100 g	room (Crème fraîche)

Procedure

1. De tomaten in schijfjes snijden, met de ham-en uistukjes, de knoflook, het rundergehakt en de tomatenpurée mengen, zout en peper toevoegen. Breng op smaak, bedek de schaal en kook in het midden van de ovenbodem (positie 1). Roer eenmaal tijdens het koken.

**6 - 8 min.**  MAGNETRON 100P

2. De room met de melk, de parmezaanse kaas, de kruiden en de olie mengen en zout en peper toevoegen.
3. De vuurvaste schotel invetten en de schaalbodem met eenderde van de pasta bedekken. De helft van de gehaktmassa op de pasta leggen en er een beetje saus overheen gieten. De tweede laag pasta er overheen leggen en achtereenvolgens de gehaktmassa, een beetje saus en de resterende pasta in lagen op elkaar leggen. Tenslotte de pasta met veel saus begieten en met parmezaanse kaas bestrooien. Place butter flakes on top. Leg de stukjes boter erop. Zet de gratineerschaal in de glazen schaal in de onderste positie (positie 2).

**17 - 20 min.**  COMBI LAAG 50P

De lasagne na het koken ongeveer 5 tot 10 minuten laten staan.


Procedure

1. Doe de aardappelen in de kom, voeg het water toe, bedek het en kook in het midden van de ovenbodem (positie 1). Draai een keer tijdens het koken.

**7 - 9 min.**  MAGNETRON 100P

Laten afkoelen.


2. De aardappelen overlans halveren en voorzichtig uithollen. De ham in zeer kleine stukjes snijden. De aardappelmassa met de ham, de ui, de melk en de Parmesaanse kaas tot een glad deeg roeren. Met zout en peper op smaak brengen.
3. De massa in de aardappelhelften vullen, met de Emmentaler kaas bestrooien, zet op de platen en kook in het midden van de ovenbodem (positie 1).

**3 - 5 min.**  MAGNETRON 100P

De aardappelen na het garen bij benadering 2 minuten laten staan.

Procedure

1. De peren heel schillen.
2. De suiker, vanillesuiker, de likeur en het water in de schaal doen. Roer en verhit in het midden van de ovenbodem (positie 1).

**1 - 2 min.**  MAGNETRON 100P

3. Doe de peren in het sap, bedek het en kook in het midden van de ovenbodem (positie 1).

**8 - 10 min.**  MAGNETRON 100P

De peren uit het kookvocht nemen en op een koude plaats laten afkoelen.

4. 50 ml van het kookvocht in een kleine schaal doen. Bedek het en in het midden van de ovenbodem (positie 1).

**1 - 2 min.**  MAGNETRON 100P

5. De saus goed mengen. De saus over de peren gieten en serveren.

Tip: Daarnaast kan nog een bolletje vanille-ijs worden opgediend.

## RECEPTEN



### BESSENGRUWEL MET VANILLESAUS

Denemarken : Rødgrød med vanilie sovs  
Totale kooktijd: ca. 8 - 11 minuten  
Servies: 2 schalen met deksel (inhoud 2 l)

#### Ingrediënten

150 g aalbessen, rood  
150 g aardbeien  
150 g frambozen  
250 ml witte wijn  
100 g suiker  
50 ml citroensap  
8 blaadjes gelatine  
300 ml melk  
          merg van 1/2 vanillestokje  
30 g suiker  
15 g maïzena

#### Procedure

1. De vruchten wassen, van steel ontdoen en droogbetten. Enkele vruchten ter versiering achterhouden. Doe het in de kom, bedek het en kook in het midden van de ovenbodem (positie 1).  
**5 - 7 min.**  MAGNETRON 100P  
De suiker en het citroensap eraan toevoegen.
  2. De gelatine in koud water bij benadering 10 minuten inweken, daarna eruit nemen en uitdrukken. De gelatine door de hete vruchtenpuree roeren tot deze opgelost is. De bessengruwel in de koelkast plaatsen en stijf laten worden.
  3. Voor de vanillesaus de melk in een schaal doen. Het vanillestokje opensnijden en het merg eruit krabben. Het vanillemerg, de suiker en de maïzena door de melk roeren en met deksel erop koken. Kook in het midden van de ovenbodem (positie 1). Gedurende het koken roeren en tenslotte nogmaals roeren op het einde.  
**3 - 4 min.**  MAGNETRON 100P
  4. De bessengruwel op een bord kantelen en met de hele vruchten versieren. Daarbij de vanillesaus serveren.
- Tip: De bessengruwel serveren met ijskoude slagroom of yoghurt.

NEDERLANDS


### VIJDRANK

Nederland : voor 10 personen  
Totale kooktijd: ca. 8 - 10 minuten  
Servies: schaal met deksel (inhoud 2 l)

#### Ingrediënten

500 ml witte wijn  
500 ml rode wijn, droog  
500 ml rum, 54 vol %  
1 hele sinaasappel  
3 kaneelstokjes  
75 g suiker  
10 TL klontjes kandijisuiker

#### Procedure

1. De alcohol in de schaal gieten. De sinaasappel dun schillen en de sinaasappelschil met de kaneel en de suiker aan de alcohol toevoegen. Bedek en verhit in het midden van de ovenbodem (positie 1).  
**8 - 10 min.**  MAGNETRON 100P  
De sinaasappelschil en de kaneel eruit nemen. In de grogglazen elk één theelepelsuiker doen, de vijdrank erin gieten en serveren.


### CHOCOLADE MET SLAGROOM

Oostenrijk : Schokolade mit Schlägebers voor 1 persoon  
Totale kooktijd: ca. 1 - 1 1/2 minuten  
Utensils: large cup (200 ml capacity)

#### Ingrediënten

150 ml melk  
30 g pure chocolade  
30 ml slagroom  
          chocoladehagel

#### Procedure

1. De melk in de kop gieten. Voeg de chocolade toe, roer en verhit in het midden van de ovenbodem (positie 1). Nogmaals gedurende het opwarmen roeren.  
**ca. 1 - 1 1/2 min.**  MAGNETRON 100P
2. De slagroom stijfkloppen, op de chocolademelk doen en met de hagelslag gegarneerd serveren.


### HETE CITROEN

Duitsland : Heisse Zitrone voor 1 persoon  
Totale kooktijd: ca. 1 - 1 1/2 minuten  
Servies: theeglas (150 ml inhoud)

#### Ingrediënten

100 ml water  
          sap van een citroen  
2-3 TL suiker

#### Procedure

1. Giet water en citroensap in het glas en verhit het in het midden van de ovenbodem (positie 1).  
**ca. 1 - 1 1/2 min.**  MAGNETRON 100P  
Suiker naar smaak toevoegen.

## RECEPTEN

### ASPERGESOUFFLEES

Voor 2 porties

Totale kooktijd: ca. 25 minuten

Servies: Kom met inhoud van 0,5 liter

4 Ramekin schalen (bij benadering 8 cm doorsnee)

Glazen schaal

Stoomschaal

Ingrediënten

50 g Champignons, grof gehakt  
25 g Gerookte ham, fijngesneden  
170 g Asperges in pot (bewaard de vloeistof)  
1 Tomaat (60 g), in vieren  
25 g Zure room  
50 ml Aspergevloeistof  
1 TL Bloem  
1 Eigeel  
1 Eiwit  
Zout, peper, gemalen nootmuskaat  
Boter om de schalen in te vetten

Procedure

1. Meng in een kleine kom de zure room, aspergevloeistof, bloem en kruiden. Verhit in het midden van de ovenbodem (positie 1). Roer eenmaal tijdens het verwarmen.

**50 sec.**  MAGNETRON 100P

Laat de saus afkoelen.

2. Vet de ramekin schalen in. Klop het eiwit tot zich stijve punten vormen.  
3. Snijd per schaal 5 asperges bij tot ze ca. 1 cm hoger zijn dan de schaal. Leg de asperges rond de rand van elke schaal. Snijd de afgesneden stukken in dunne plakken.  
4. Meng het eigeel door de afgekoelde saus. Voeg champignons, ham en aspergeplakjes toe en roer goed. Spatel het ten slotte door het eiwit.  
5. Schep het mengsel in de schalen tot net onder de rand. Leg een stuk tomaat boven op ieder. Doe de ramekin schalen in de stoomschaal op de glazen schaal en zet ze in de laagste positie (positie 2).

**25 min.**  STOOM HOOG Positie 2

HIGH

### BACON RISOTTO

Totale kooktijd: ca. 35 minuten

Servies: Ondiepe, ovale ovenschaal (diameter 22 cm)

Glazen schaal

Stoomschaal

Ingrediënten

50 g Gerookte gestreepte bacon, fijngesneden  
50 g Ui, gesnipperd  
200 g Rijst met een ronde korrel (Arborio)  
300 ml Vleesbouillon (koud)  
70 g Geraspte Zwitserse Brinzkaas  
(als alternatief geraspte Emmentaler)  
1 mespuntje Saffraan  
Zout, peper

Procedure

1. Doe de stukjes spek en de gesnipperde ui in de schaal.  
2. Voeg de rijst en de bouillon toe en roer goed. Zet de schaal in de stoomschaal op de glazen schaal en zet ze in de laagste positie (positie 2).

**35 min.**  STOOM HOOG Positie 2

HIGH

3. Meng de kaas en saffraan erdoor en breng op smaak.

Tip: Serveer met een gesauteerde cantharel of gecultiveerde witte champignons en een gemengde salade.

### BROODKNOEDELS

Totale kooktijd: ca. 25 minuten

Servies: 5 kopjes of dessertschalen

Kommetje met deksel

Glazen schaal

Stoomschaal

Ingrediënten

20 g Boter of margarine  
50 g Ui, gesnipperd  
Ca. 500 ml Melk  
200 g Gedroogde blokjes brood (van ongeveer 5 broodjes)  
3 eieren  
Boter om de kopjes in te vetten


Procedure

1. Doe de boter en de ui in een kleine schaal en dek deze af. Zet de schaal in het midden van de ovenbodem (positie 1) en kook.

**ca. 2 min.**  MAGNETRON 100P

2. Snijd de broodjes in grove blokken, giet de melk erover en laat het 10 minuten staan. Klop de eieren.  
3. Meng de ui, eieren en het geweekte brood tot een glad deeg. Voeg, indien nodig, een beetje meer melk toe.

4. Vet de kopjes licht met boter in en verdeel het deeg gelijkmatig over de 5 kopjes. Zet de kopjes in de stoomschaal op de glazen schaal en zet ze in de laagste positie (positie 2) en kook ze.

**25 min.**  STOOM HOOG Positie 2

HIGH

Laat de knoedels ca. 5 minuten in de oven staan, zonder de deur te openen.

5. Draai de knoedels uit op een plaat om te serveren.



# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

## INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail ou sur une table. Il n'est pas conçu pour être encastré. Ne mettez pas le four dans une armoire.

La porte du four peut devenir chaude durant la cuisson. Installez ou montez le four de façon à ce qu'un espace de 85 cm ou plus espace le bas du four du sol. Tenir les enfants éloignés de la porte afin d'éviter qu'ils ne s'y brûlent.

Assurez-vous de laisser un espace libre d'au moins 12 cm au-dessus du four.

Les personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ou qui ne disposent pas des connaissances et de l'expérience requises ne doivent pas utiliser cet appareil sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qui leur aura donné des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**AVERTISSEMENT:** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

**AVERTISSEMENT:** Lorsque l'appareil est utilisé en mode Gril, Combi, Vapeur et AUTOMATIQUE (sauf Menus Décongélation Auto), les enfants ne doivent utiliser le four que s'ils sont sous la surveillance d'un adulte, étant donné la température élevée produite.

**AVERTISSEMENT:** Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Maintenir les jeunes enfants à l'écart.

**AVERTISSEMENT:** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.

**AVERTISSEMENT:** Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

**AVERTISSEMENT:** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser. Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four. Cf. pages F-27. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes lorsque vous êtes en mode micro-ondes.

Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.

La porte, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les plats et accessoires et en particulier les éléments chauffants du gril deviennent extrêmement chauds durant la cuisson. Faites attention à ne jamais toucher ces zones. Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants épais spéciaux pour four. Avant de les nettoyer, assurez-vous qu'ils ne sont plus chauds.

Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.

Si vous observez la présence de fumées, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

Nettoyez le four à intervalles réguliers, et retirez tous les dépôts d'aliments.

Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs durs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, puisqu'ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

Référez-vous aux instructions pour le nettoyage des joints de portes, des cavités et parties adjacentes à la page F-20.

### Pour éviter tout danger d'incendie

Aucun autre liquide que de l'eau potable tempérée (filtrée) ne doit être utilisé pour remplir le réservoir d'eau.

**Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.**

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230V, 50Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum.

Ce four devrait être alimenté qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple près d'un four conventionnel. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

**Nettoyez l'intérieur et le fond du four après utilisation. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.

N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recettes qui l'accompagne.

Lorsque des boissons alcooliques sont ajoutés pendant la cuisson de gâteaux et de desserts, il y a un risque de dégagement de vapeur d'alcool qui peut prendre feu en entrant en contact avec les éléments électriques chauffants. Surveillez bien le four pendant la cuisson.

### Pour éviter toute blessure

#### AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four:

- La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

**Ne pas laisser la graisse ou la saleté s'accumuler sur les joints de porte et les pièces adjacentes. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les Gisements de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" à la page F-20.**

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

### Pour éviter toute électrocution

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération.

Ne jamais renverser ou insérer d'objets dans la fermeture de la porte, les échappements de vapeur ou les orifices de ventilation. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

### Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine:

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four ait été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

**Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.**


Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

- N'utilisez pas pendant une période de temps excessive (voir page F-41).
- Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
- Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
- Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

### Pour éviter toute brûlure

#### ATTENTION HAUTE TEMPERATURE

 Ce symbole signifie que la surface supérieure devient chaude pendant l'utilisation et elle ne devrait pas être touchée à mains nues. Aucun matériel ne doit être placé sur elle à n'importe quel moment.

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Utilisez avec attention pendant l'ouverture de la porte. Pour éviter les brûlures causées par la chaleur et la vapeur, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments au four.

F - 2





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.

**Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.

### Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

### Autres avertissements

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

### Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

Ne jamais faire fonctionner le four à vide, sauf recommandation du mode d'emploi.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le fond du four.

Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique.

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

Lorsque le four est en cours d'utilisation, ventilez la pièce où le four est installé, par exemple, ouvrez la fenêtre, ou mettez en route la ventilation de la cuisine.

Ne jamais utiliser le four si le réservoir d'eau est brisé et que l'eau fuit.

Consultez votre revendeur ou un réparateur autorisé par SHARP.

Pour éviter la formation de condensation et la corrosion qu'elle peut entraîner, ne laissez pas d'aliments cuisinés dans le four pendant une longue période. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez les dépôts d'aliments dans le four ou sur la porte.

N'insérez pas vos doigts ou des objets dans les orifices (échappement de vapeur, orifices de ventilation), car cela peut détériorer le four et provoquer une électrocution ou des accidents.

Ne touchez pas la fiche électrique avec les mains mouillées.

Branchez-la fermement dans la prise électrique.

Lorsque vous débranchez la fiche de la prise, tenez toujours la fiche, ne tirez jamais par le cordon d'alimentation car cela peut l'endommager, ou détériorer les connexions internes de la fiche.

Ne déplacez jamais le four pendant son fonctionnement. Si vous devez déplacer le four, videz toujours toute l'eau contenue dans le four en utilisant la fonction DRAINAGE EAU. Après avoir drainé l'eau, videz le récupérateur d'eau.

Ne mettez pas d'eau intentionnellement sur la porte ou le panneau de commande.

Si le four tombe ou est laissé tombé à terre, ne l'utilisez plus. Débranchez-le, et contactez votre revendeur ou un réparateur autorisé par SHARP.

### REMARQUE:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portes d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites du micro-ondes.



## INSTALLATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Jetez la feuille de polythène située entre la porte et la cavité. Retirez la totalité du film de protection ainsi que l'autocollant descriptif qui se trouve sur la partie extérieure de la porte.
2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
3. Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four ainsi que celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention de cuire.
4. Placez ou installez le four à 85 cm ou plus du sol.
5. **Ne laissez le cordon d'alimentation au-dessus d'aucune surface chaude ou pointue, telle que la zone de ventilation au bas du four.**
6. Assurez-vous qu'il existe bien un espace de 12 cm au-dessus du four.
7. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

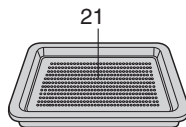
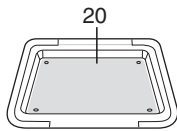
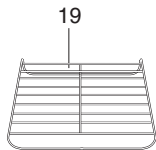
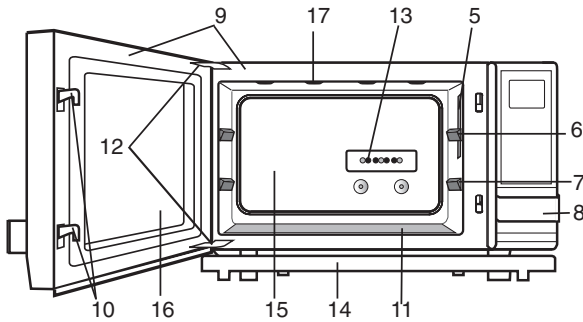
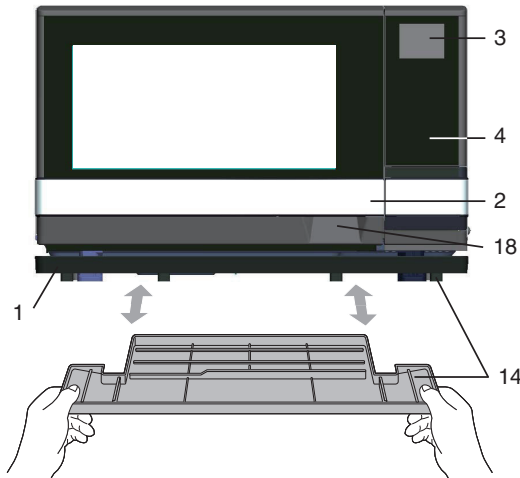
Ce four est conçu pour être utilisé sur un plan de travail uniquement. La vapeur est évacuée dans le bas du four. Assurez-vous que la vapeur qui s'échappe n'humidifie pas les connexions électriques ou d'autres appareils électriques.







# SCHÉMA DU FOUR



### REMARQUE:

Placez la grille sur le plateau en verre comme indiqué sur le schéma 1.

### AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four, la porte, la caisse extérieure, les accessoires et les plats peuvent devenir extrêmement chaud, utilisez des gants spéciaux pour fours pour sortir les aliments ou les accessoires du four afin de ne pas vous brûler.

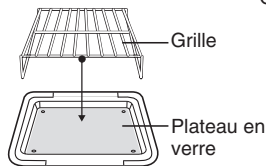


Schéma 1

F - 5

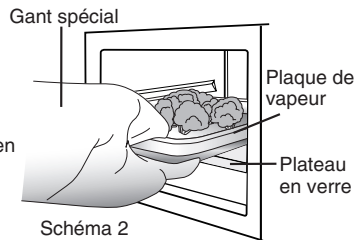


Schéma 2

- 1** Ouvertures de ventilation (au bas du four)  
Sachez que de la vapeur ou l'air chaud sort pendant la cuisson à la vapeur ou combi, tenez donc les enfants éloignés du four.
- 2** Poignée d'ouverture de la porte
- 3** Écran LCD
- 4** Panneau de commande
- 5** Eclairage du four
- 6** Position haute (position 3)
- 7** Position basse (position 2)
- 8** Réservoir à eau (Voir page F-7.)
- 9** Joint de porte et surface de contact du joint
- 10** Loquet
- 11** Fond du four (position 1)
- 12** Charnières de la porte
- 13** Échappement de vapeur
- 14** Récupérateur d'eau (Voir page F-7.)
- 15** Cavité du four
- 16** Vitre de surveillance
- 17** Élément chauffant du grill (dans la cavité du plafond du four)
- 18** Levier de la porte  
Pour ouvrir, saisissez la poignée de la porte dirigée vers le bas et tirez-la vers vous.

### ACCESSOIRES

- 19** Grille  
Pour Gril et Combi.  
**Ne pas utiliser pour la Vapeur et Micro-ondes.**  
Toujours placer sur le plateau en verre.
- 20** Plateau en verre
- 21** Plaque de vapeur x2  
Pour la Vapeur uniquement.  
Toujours placer au-dessus ou sur le plateau en verre.  
**Ne pas utiliser pour la cuisson au Micro-ondes, Gril et Combi.**

### AVERTISSEMENT sur l'empilage de la plaque de vapeur et du plateau en verre :

Après la cuisson, enlevez d'abord la plaque de vapeur. Voir le schéma 2. Faire attention à l'excédent d'eau sur la plaque de vapeur, nous recommandons de le placer directement sur un plat mince ou un plateau pour éviter de le renverser. Avant de retirer le plateau en verre, assurez-vous qu'il est froid. Portez votre attention sur le fait qu'il peut y avoir de l'eau sur le plateau en verre, soyez prudent lorsque vous le sortez.

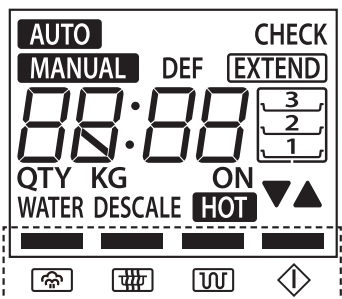


FRANÇAIS





## PANNEAU DE COMMANDE



1

### Informations sur l'affichage :

L'écran affiche des informations utiles comme le temps et le mode de cuisson.

#### 1. Indicateurs de mode de cuisson et DÉPART

Les indicateurs, juste au-dessus de chaque symbole, clignotent ou s'allument pendant le fonctionnement. Vous pouvez appuyer sur la touche concernée lorsque les indicateurs clignotent. Lorsque les indicateurs s'allument sur l'écran, cela signifie que chaque mode de cuisson est sélectionné ou que le four fonctionne dans chaque mode de cuisson.



: Vapeur



: Gril



: Micro-ondes



: Départ

AUTO (AUTO) : la cuisson automatique est sélectionnée ou est en cours.

MANUAL (MANUAL) : la cuisson manuelle est sélectionnée ou est en cours.

CHECK (VÉRIF.) : une action est nécessaire (par exemple, retourner, mélanger).

DEF (DÉC.) : décongélation à la vapeur ou menus auto de décongélation est sélectionné ou est en cours.

ON (MARCHE) : le four est en fonction.

EXTEND (ÉTENDRE) : le temps de cuisson peut être étendu.

HOT (CHAUD) : le four est très chaud.

▲ (PLUS) : l'ajustement de temps plus long est sélectionné pour la cuisson automatique.

▼ (MOINS) : l'ajustement de temps plus court est sélectionné pour la cuisson automatique.

DESCALE (DÉTARTRAGE) : un détartrage est nécessaire.

WATER (EAU) : de l'eau est nécessaire. Lorsque cet indicateur apparaît à l'écran, le four fonctionne dans un menu employant de l'eau.



Indicateurs de position de plateau :

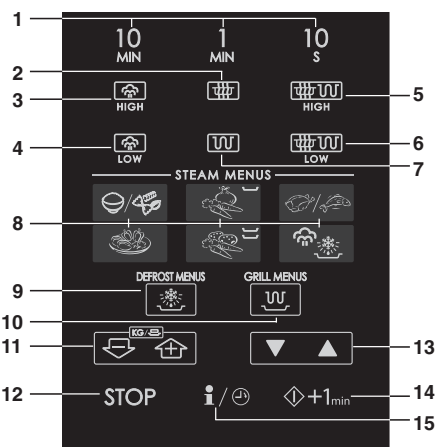
La position du ou des plateau(x) pour la cuisson automatique ou la cuisson vapeur manuelle.

3: Position haute

2: Position basse

1: Fond du four

### Touches de commande :



#### 1 Touches de TEMPS

2 Touche de NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES\*

3 Touche de HAUTE VAPEUR

4 Touche de BASSE VAPEUR

5 Touche de COMBI HAUT\*

6 Touche de COMBI BAS\*

7 Touche de GRIL\*

8 Touches de MENUS VAPEUR

9 Touche de MENUS DÉCONGÉLATION AUTO\*

10 Touche de MENUS GRIL AUTO\*

11 Touches de POIDS +/-

12 Touche de ARRÊT/ANNULER

13 Touches de MOINS/PLUS

14 Touche de DÉPART +/-1min (DÉPART/MINUTE AUTO)

15 Touche de INFO/MINUTERIE CUISINE

\* Ce mode n'utilise pas la vapeur.

F - 6





# INSTRUCTIONS IMPORTANTES

## Lisez attentivement avant d'utiliser la cuisson à la vapeur

### RÉSERVOIR À EAU

Remplir le réservoir à eau avec de l'eau potable tempérée (filtrée) est une nécessité pour utiliser la cuisson à la vapeur. Assurez-vous de suivre les consignes ci-dessous.

1. Tirer le réservoir d'eau vers vous pour le sortir. (schéma 1)
2. Nettoyez le réservoir d'eau et son couvercle pour la première fois.
3. Remplissez-le avec de l'eau potable tempérée à travers le couvercle jusqu'à atteindre la marque MAX, à chaque fois que vous commencez à cuisiner. (schéma 2) Ne remplissez pas le réservoir d'eau à un niveau supérieur à la marque MAX.
4. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé.
5. Installez le réservoir d'eau en le poussant fermement. (schéma 3)
6. Après la cuisson, videz le réservoir d'eau et nettoyez-le avec son couvercle.

#### REMARQUES:

1. N'utilisez aucun autre liquide comme de l'eau distillée, de l'eau minérale, etc.

2. Une quantité d'eau insuffisante dans le réservoir peut provoquer un résultat indésirable.
3. Nous vous recommandons de vider le réservoir après chaque utilisation. Ne laissez pas le réservoir rempli d'eau dans le four pendant une journée.
4. Si « Err, WATER » (clignotant) est affiché sur l'écran pendant la cuisson à la vapeur, référez-vous au tableau de résolution des problèmes de la page F-21. Ce message n'apparaîtra pas en fonction de détartrage.
5. Ne laissez pas tomber ou ne détériorez pas le réservoir d'eau. La chaleur peut altérer la forme du réservoir d'eau. N'utilisez pas un réservoir d'eau détérioré. Consultez votre revendeur ou un réparateur agréé par SHARP.
6. Il y aura peut-être la présence de quelques gouttes d'eau lorsque vous sortirez le réservoir. Essuyez le four avec un chiffon doux.
7. Ne bloquez pas les orifices d'air sur le couvercle du réservoir d'eau. Cela peut causer des problèmes lors de la cuisson.

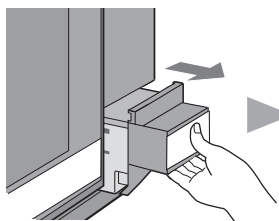


Schéma 1

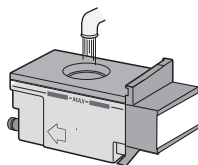


Schéma 2

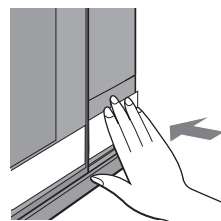


Schéma 3

FRANÇAIS

### RÉCUPÉRATEUR D'EAU

Assurez-vous de cuisiner avec le récupérateur d'eau dans sa position et suivez les directives ci-dessous.

Le récupérateur d'eau est inclus avec le four. Installez le récupérateur d'eau sous la porte du four comme indiqué sur le schéma 4. Ce récupérateur d'eau accumule la condensation venant de la porte du four.

**Pour sortir le récupérateur d'eau :** tirez-le vers vous avec vos deux mains.

\* Assurez-vous que l'eau ne coule plus avant de retirer le récupérateur.

**Pour le remettre :** placez-le sur les crochets gauche et droit sous le four et poussez fermement comme indiqué sur le schéma 4. Insérez le récupérateur d'eau horizontalement lorsque vous l'installez. Une utilisation incorrecte peut endommager les crochets.

**Videz le récupérateur d'eau après chaque utilisation.** Videz-le, rincez-le, séchez-le et remettez-le. Ne pas le vider peut provoquer un débordement d'eau. Des cuissons répétées sans vider le récupérateur peut causer un débordement d'eau.

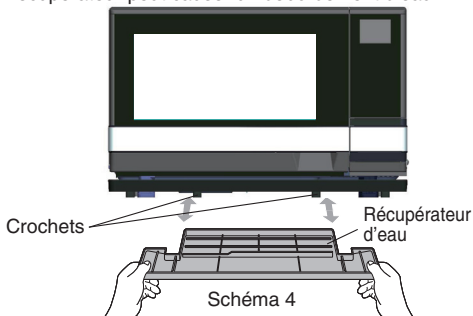


Schéma 4

#### AVERTISSEMENT:

1. Le four devient extrêmement chaud après la cuisson et la fonction de drainage d'eau.
2. Ne mettez pas votre visage à proximité lorsque vous ouvrez le four. De la vapeur venant du four peut provoquer des brûlures.
3. Assurez-vous que le four est refroidi avant de vider le réservoir à eau et de récupérateur d'eau, puis, essuyez l'intérieur du four.
4. Ne touchez pas l'eau directement car l'eau du récupérateur peut être chaude.





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES

### Cuisson automatique et manuelle à la vapeur

#### Avant la cuisson

1. Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée et qu'il est installé. (Voir page F-7.)
2. Assurez que le récupérateur d'eau vide est installé. (Voir page F-7.)
3. Placez les aliments dans le four. Assurez-vous de placer le plateau en verre en position basse (position 2) pour la cuisson à la vapeur.

#### Après la cuisson

1. Une fois que le four est refroidi, retirez et videz le réservoir d'eau, et essuyez l'intérieur du four. L'élément chauffant du gril et les échappements de vapeur peuvent être encore chauds ; faites attention lorsque vous essuyez le plafond et le fond de la cavité du four. (L'élément chauffant du gril s'allumera un très court instant avant la fin de la cuisson.) Videz le récupérateur d'eau.
2. Exécutez la fonction de drainage d'eau au moins une fois par jour après l'utilisation des menus de vapeur, vapeur élevée ou vapeur basse.
3. Vérifiez que l'eau n'est pas en train de couler avant de sortir le récupérateur d'eau, puisqu'une petite quantité d'eau s'écoule dans le récupérateur lorsque le réservoir est retiré.
4. Pendant et après la cuisson, de la condensation d'eau peut être présente sur la porte, les parois et le fond du four. Essuyez tous les résidus de liquide avec un chiffon doux. Après la dernière utilisation de la journée, nous recommandons de faire fonctionner le four en gril pendant 3 minutes sans aliments et accessoires, afin d'éliminer toute humidité sur les éléments électriques de chauffage.

**AVERTISSEMENT:** Ne mettez pas votre visage à proximité lorsque vous ouvrez le four. De la vapeur venant du four peut provoquer des brûlures.

**REMARQUE:** Laissez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur va s'échapper et le temps de cuisson sera rallongé.




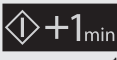
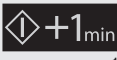
## INSTRUCTIONS IMPORTANTES

### Fonction de drainage de l'eau

Exécutez la fonction de drainage d'eau au moins une fois par jour après la cuisson à la vapeur. Cela peut prendre jusqu'à 7 minutes.

La fonction de drainage de l'eau est très utile pour éviter l'entartrage et l'utilisation d'une eau usagée. Cela provoque l'évaporation dans le système interne de vapeur.

#### PROCÉDURE

- Retirez le réservoir à eau. Assurez-vous qu'il n'y a plus d'aliments dans le four. Appuyez sur la touche **INFO/MINUTERIE CUISINE** une fois pour sélectionner "In F1".  x 1
- Appuyez sur la touche **DEPART**  **+1min**. "In F1" va clignoter sur l'écran pendant l'exécution de la fonction de drainage d'eau.  x 1
- Lorsque la fonction de drainage d'eau est terminée et que le four est refroidi, essuyez-en l'intérieur. Videz le récupérateur d'eau.

#### REMARQUES:

- Le réservoir d'eau doit être retiré avant de démarrer cette procédure.
- Si la fonction de drainage de l'eau est lancée, le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé.

### Fonction de détartrage

Des grains blancs ou gris, appelé calcaire/tartre, peuvent se former dans le circuit d'eau du four pendant la génération de vapeur, ce qui peut entraîner des dysfonctionnements du four.



Lorsque « DESCALÉ » (clignotant) est affiché sur l'écran, assurez-vous de pouvoir exécuter sans délais la fonction de détartrage. Cela prend environ 1 heure. (Le détartrage à l'acide citrique ou au jus de citron dure environ 30 minutes, puis rincer à l'eau douce pendant environ 30 minutes.)

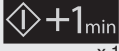
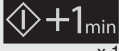
#### PROCÉDURE

- De l'acide citrique pur, disponible dans certaines droguerie, ou du pur jus de citron en bouteille sans pulpe sont utilisés pour le détartrage. Choisissez l'un des deux et préparer la solution de détartrage.  
Pour utiliser de l'acide citrique pur, dissolvez 1 cuillère-à-soupe de cristaux d'acide citrique pur dans 500 ml d'eau dans un contenant non-poreux. Mélangez bien et versez la solution dans le réservoir d'eau jusqu'à la marque MAX.  
Pour utiliser le pur jus de citron en bouteille, assurez-vous qu'il n'y absolument pas de pulpe avec. S'il y a de la pulpe ou si vous n'êtes pas sûr, passez-le dans une fine passoire. Mesurez 70 ml de ce jus de citron filtré et ajouté-le à 500 ml d'eau. Mélangez bien et versez la solution dans le réservoir d'eau jusqu'à la marque MAX. Installez correctement le réservoir à eau dans le four, et poussez-le fermement à sa place.

- Appuyez sur la touche **INFO/MINUTERIE CUISINE** deux fois pour sélectionner "In F2".  x 2

- Placez le plateau en verre en position basse (position 2) pour l'accrocher à la parois arrière du four.

- Ne placer aucun aliment dans le four. Fermez bien la porte du four. Appuyez sur la touche **DEPART**  **+1min** pour démarrer le détartrage. (environ 30 min.)  x 1

- Lorsque le four sera arrêté et refroidi, retirez le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le, et remplissez-le avec de l'eau potable tempérée jusqu'à la marque MAX. Remplacez le réservoir à eau. Videz le récupérateur d'eau et remplacez-le. Sortez le plateau en verre, videz-le, rincez-le et séchez-le. Suivez l'étape 3 pour retirer le plateau en verre. Fermez bien la porte du four. Appuyez sur la touche **DEPART**  **+1min**. Le rinçage démarre. (environ 30 min.)  x 1

- Lorsque le rinçage sera terminé et le four refroidi, retirez le réservoir d'eau et videz-le. Sortez le plateau en verre et videz-le. Essayez l'intérieur du four pour le sécher. Videz le récupérateur d'eau.

#### REMARQUE:

Si la fonction de détartrage est lancée, le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé.



## AVANT LE FONCTIONNEMENT

- Avant de faire fonctionner votre four, assurez-vous d'avoir lu et compris intégralement ce mode d'emploi.
  - Avant que le four puisse être utilisé, suivez les procédures suivantes :
1. Placez correctement le récupérateur d'eau. Voir page F-7.
  2. Voir ci-dessous pour la préparation à l'utilisation.
  3. Suivez les directives sur le côté droit pour nettoyer le four avant la première utilisation.

### Préparation à l'utilisation

Votre four est équipé d'un mode d'économie d'énergie. Cette fonction économise l'énergie lorsque le four n'est pas utilisé.

#### PROCÉDURE

- 1** Branchez le four à une prise d'alimentation. Rien n'apparaîtra sur l'écran à ce moment.
- 2** Ouvrez la porte. L'écran va afficher « .0 ».
- 3** Fermez la porte. Le four est à présent prêt à être utilisé.

#### ATTENTION:

En mode d'économie d'énergie, si vous ne vous servez pas du four pendant 3 minutes ou plus (par exemple, après avoir fermé la porte, ou après avoir appuyé sur **STOP/ANNULER**, ou après la cuisson), vous ne pourrez plus utiliser le four jusqu'à ce que vous ouvriez et fermiez sa porte. Fermez la porte.

#### REMARQUE:

Lorsque vous enclenchez la sécurité enfant, ou le mode de démonstration, le mode d'économie d'énergie sera temporairement annulé.

### ARRÊT/ANNULER

1. Appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULER** si vous avez fait une erreur pendant la programmation.
2. Arrêtez temporairement le four pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois.








## NETTOYER LE FOUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le gril à vide pendant 20 minutes.

#### PRÉPARATION

Aérez la pièce.

#### PROCÉDURE

- 1** Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments dans le four. Entrez le temps en appuyant sur **TEMPS** (20"00). 
- 2** Appuyez sur la touche **GRILL** et **DEPART**   **+1min.**   **x 1**   **x 1**

#### AVERTISSEMENT:

La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four et spécialement l'élément chauffant du gril vont devenir chaud.



# CUISSON AUTOMATIQUE

La cuisson automatique s'exécute en mode vapeur, grill et micro-ondes. Référez-vous à chaque fonction pour plus de détails.

## Menus Vapeurs

Les menus Vapeurs ont 6 catégories et 18 menus. Utilisez toujours le récupérateur d'eau et le plateau en verre lors de la cuisson à la vapeur. S'assurer que le verre est un plateau sur la position inférieure (position 2). Et voyez les instructions importantes en page F-7-8.

- St11 - St14 : Riz/pâte/œuf
- St21 - St25 : Une couche de légume
- St31 - St32 : Poisson/poulet
- St41 - St42 : Menus équilibrés
- St51 - St52 : Deux couches de légume (légume + pomme de terre)
- Sd1 - Sd3 : Décongélation à la vapeur

Pour plus de détails, référez-vous au guide des menus vapeur à la page F-32-37.

\* Par exemple, pour faire cuire 0,3 kg de filet de poulet.

### PROCÉDURE

**1** Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé. Appuyez sur la touche **POISSON/POULET** jusqu'à ce que le numéro du menu désiré s'affiche (St32).



x 2

**2** Entrez le poids ou la quantité en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids ou la quantité désirée s'affiche (0,3 kg).



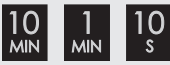
x 6                      x 2

**3** Placez les aliments dans le four en suivant les instructions du guide de cuisson à la page F-33. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **DEPART** /+1min.



x 1

**4** Après la cuisson, **EXTEND** va s'afficher. Si vous voulez étendre le temps de cuisson, entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS**. Appuyez sur la touche **DEPART** /+1min. Sinon, appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULER**.



Une fois que le four est refroidi, retirez et videz le réservoir d'eau, et essuyez cavité du four. Videz le récupérateur d'eau.

### AVERTISSEMENT sur l'empilage de la plaque de vapeur et du plateau en verre :

Après la cuisson, enlevez d'abord la plaque de vapeur. Voir le schéma 2 à la page F-5. Faire attention à l'excédent d'eau sur la plaque de vapeur, nous recommandons de la placer directement dans un plat mince ou un plateau pour éviter de la renverser. Avant de retirer le plateau en verre, assurez-vous qu'il est froid. Portez votre attention sur le fait qu'il peut y avoir de l'eau sur le plateau en verre, soyez prudent lorsque vous le sortez.

### REMARQUES:

1. Entrez uniquement le poids ou la quantité de nourriture. N'incluez pas le poids du récipient.
2. Pour les aliments dont le poids est supérieur ou inférieur aux tableaux de cuisson donnés, effectuez la cuisson manuellement.
3. Les temps de cuisson programmés sont des moyennes. Pour étendre le temps de cuisson préprogrammé dans la cuisson automatique, voir **ÉTENDRE LE TEMPS DE CUISSON À LA FIN D'UNE CUISSON À LA VAPEUR** à la page F-17. Avant d'augmenter le temps de cuisson, assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé.
4. N'importe quelle sélection de cuisson à la vapeur peut être programmée avec un ajustement de temps supérieur ou inférieur. Voir page F-17.
5. Laissez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur va s'échapper et le temps de cuisson sera rallongé.
6. La quantité d'eau du réservoir à eau est suffisante pour une seule cuisson. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau durant la cuisson.
7. Pendant et après la cuisson, de la condensation d'eau peut être présente sur la porte, les parois et le fond du four. Essuyez tous les résidus de liquide avec un chiffon doux. Après la dernière utilisation de la journée, nous recommandons de faire fonctionner le four en grill pendant 3 minutes sans aliments, afin d'éliminer toute humidité sur les éléments électriques de chauffage.
8. Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.

### AVERTISSEMENT:

1. La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du gril vont devenir chaud. Utiliser des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.
2. Ne mettez pas votre visage à proximité lorsque vous ouvrez le four. De la vapeur venant du four peut provoquer des brûlures.

### REMARQUE à propos de St13, St14 et Sd3 :

Il n'est pas nécessaire d'entrer la quantité. Passez à l'étape 2.

### REMARQUE sur la décongélation à la vapeur (Sd1-Sd3) :

Les aliments sont décongelés par la vapeur et les micro-ondes. N'utilisez pas le plateau en verre, plaque de vapeur et la grille en métal.



## CUISSON AUTOMATIQUE

### Menus de Grill auto


Il y a quatre menus de grill auto.


AG1 : Cuisses de poulets AG3 : Gratin de poisson  
AG2 : Poulet rôti AG4 : Brochettes grillées

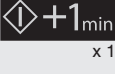
Pour plus de détails, référez-vous au guide des menus grill auto à la page F-38-39.

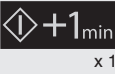
\* Par exemple, pour faire cuire 0,4 kg de cuisses de poulet.

#### PROCÉDURE

**1** Appuyez sur la touche **MENUS GRILL AUTO** jusqu'à ce que le numéro du menu désiré s'affiche (AG1).  x 1

**2** Entrez le poids en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids ou la quantité désirés s'affichent (0,4 kg).  x 7 ou x 3

**3** Placez les aliments dans le four en suivant les instructions du guide de cuisson à la page F-38. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **DEPART**  +1min. x 1

**4** Le four va s'arrêter et CHECK va clignoter et s'éteindre. Ouvrez la porte. Retourner les cuisses de poulet. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **DEPART**  +1min. x 1

#### REMARQUES:

1. Entrez uniquement le poids ou la quantité de nourriture. N'incluez pas le poids du récipient.
2. Pour les aliments dont le poids est supérieur ou inférieur aux tableaux de cuisson donnés, effectuez la cuisson manuellement.
3. Suivez toujours les instructions du guide de cuisson.
4. Toutes les sélections peuvent être programmées avec un ajustement de temps supérieur ou inférieur. Voir page F-17.
5. Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.

#### AVERTISSEMENT:

La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du grill vont devenir chaud. Utiliser des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.

### Menus Décongélation Auto


Il y a quatre menus de décongélation Auto. N'utilisez pas le plateau en verre, plaque de vapeur et la grille en métal.


dE1: Steak/morceaux  
dE2: Viande émincée  
dE3: Volaille  
dE4: Pain


Pour plus de détails, référez-vous au guide des menus décongélation auto à la page F-40.


\* Par exemple, pour décongeler 0,5 kg de steak.

#### PROCÉDURE

**1** Appuyez sur la touche **MENUS DÉCONGÉLATION AUTO** jusqu'à ce que le numéro du menu désiré s'affiche (dE1).  x 1

**2** Entrez le poids en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids ou la quantité désirés s'affichent (0,5 kg).  x 6 ou x 4

**3** Placez les aliments dans le four en suivant les instructions du guide de cuisson à la page F-40. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **DEPART**  +1min. x 1

**4** Le four va s'arrêter et CHECK va clignoter et s'éteindre. Ouvrez la porte. Retourner le steak, et couvrez les parties décongelées. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **DEPART**  +1min. x 1

#### REMARQUES:

1. Entrez uniquement le poids ou la quantité de nourriture. N'incluez pas le poids du récipient.
2. N'importe quelle sélection de décongélation peut être programmée avec un ajustement de temps supérieur ou inférieur. Voir page F-17.
3. Pour décongeler d'autres aliments ou des aliments dont le poids est supérieur ou inférieur aux poids admissibles par le guide des menus de décongélation auto, utilisez le temps et 30% de la puissance du micro-ondes. Référez-vous à « Micro-ondes » à la page F-16.
4. N'utilisez pas le plateau en verre, plaque de vapeur et la grille en métal.
5. Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.



# CUISSON MANUELLE

La cuisson manuelle est une option pour les modes de cuisson vapeur, grill, combi et micro-ondes. Référez-vous au "Tableau de cuisson manuelle" et "Tableau de la position des ustensiles et aliments". Le tableau donne des informations sur chaque paramètre.

## Tableau de cuisson manuelle

Mode de cuisson		Gamme de température/ puissance	Étendue de temps	Réservoir à eau
Vapeur	Haut	100 °C	0 - 35 min.	OUI
	Bas	70 - 95°C *	0 - 60 min.	OUI
Gril		-	0 - 99 min. 50 sec.	NON
Combi	Haut	Gril: puissance à 100% Micro-ondes: puissance à 10 - 70%	0 - 99 min. 50 sec.	NON
	Bas	Gril: puissance à 50% Micro-ondes: puissance à 10 - 70%	0 - 99 min. 50 sec.	NON
Micro-ondes		Puissance à 0 - 100%	0 - 99 min. 50 sec.	NON

\* Vous pouvez régler la température de 70 à 95 °C par multiples de 5 °C. (Réglage initial: 90°C)

## Tableau de la position des ustensiles et aliments

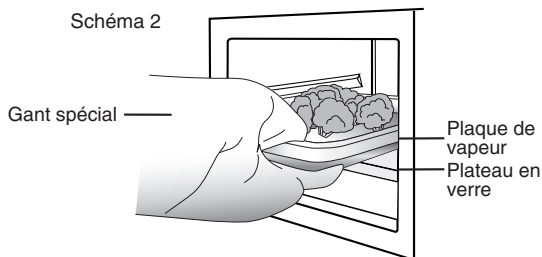
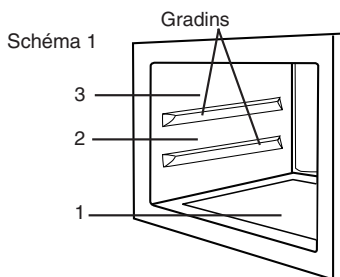
Mode de cuisson	Cuisson à deux couches		Position des ustensiles et des aliments (Voir la Schéma 1.)		
			3: Haute	2: Basse	1: Fond du four
Vapeur	Haut	OUI	—	Aliments Plaque de vapeur	—
		NON	Aliments Plaque de vapeur	Plateau en verre Plateau en verre (Pas de nourriture)	—
Gril	NON		Aliments Grille ou un plat		
	Haut	NON	Plateau en verre		
Combi	Bas	NON	Voir la REMARQUES 1.		
Micro-ondes	NON		—	Aliments Micro-ondes sécurité des contenants Plateau en verre Voir la REMARQUES 2	Aliments Micro-ondes sécurité des contenants

### REMARQUES:

- Sélectionnez la position désirée en fonction de la taille des aliments. Pour la plupart des recettes, les positions 2 ou 3 sont recommandées. Placez les aliments et le plateau en verre en position 1 pour faire rôtir de grosses portions afin d'éviter que les aliments touchent le plafond du four. De la fumée se produira si la nourriture est en contact avec l'élément chauffant du grill.
- Pour cuire un gâteau ou un pain de viande.
- Ne laissez pas le plateau à vapeur et la grille humide après utilisation

### AVERTISSEMENT sur l'empilage de la plaque de vapeur et du plateau en verre :

Après la cuisson, enlevez d'abord la plaque de vapeur. Voir la Schéma 2. Faire attention à l'excédent d'eau sur la plaque de vapeur, nous recommandons de la placer directement dans un plat mince ou un plateau pour éviter de la renverser. Avant de retirer le plateau en verre, assurez-vous qu'il est froid. Portez votre attention sur le fait qu'il peut y avoir de l'eau sur le plateau en verre, soyez prudent lorsque vous le sortez.





F - 13

## CUISSON MANUELLE

### Vapeur

Il y a deux options en mode de cuisson manuel à la vapeur, haute vapeur et basse vapeur. Utilisez toujours le récupérateur d'eau et le plateau en verre lors de la cuisson à la vapeur. Pour plus de détails voir la page F-13. Et voyez les instructions importantes en page F-7-8.

Mode de cuisson	Température
Haute vapeur 	100°C
Basse vapeur 	70 - 95°C

Utilisez la haute vapeur pour cuire des aliments comme du poulet ou des légumes. Utilisez la basse vapeur pour cuire doucement du poisson ou une crème aux œufs. Avec le mode basse vapeur, le temps de cuisson est un peu plus long qu'avec le mode haute vapeur. La vapeur cuit les aliments doucement sans dégrader leur forme, couleur ou arôme. Le mode haute vapeur peut être programmé pour 35 minutes maximum (35'00). Le mode basse vapeur peut être programmé pour 60 minutes maximum (60'00). En mode basse vapeur, la température peut être réglée de 70 à 95°C par paliers de 5°C. 2 couches de cuissons sont disponibles pour le mode haute vapeur. 1 seule couche de cuisson est disponible pour le mode basse vapeur.

### HAUTE VAPEUR

\* Par exemple, pour cuire pendant 20 minutes en mode haute température avec 2 couches.

#### PROCÉDURE

- Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé. Entrez le temps désiré de cuisson en appuyant sur **TEMPS** (20'00).  x 2
- Appuyez sur **HAUTE VAPEUR** jusqu'à ce que l'indicateur de position de plateau s'affiche (2 et 3).  x 2
- Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. x 1
- Après la cuisson, **EXTEND** va s'afficher. Si vous voulez étendre le temps de cuisson, entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS**. Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. Sinon, appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULER**.  Une fois que le four est refroidi, retirez et videz le réservoir d'eau, et essuyez cavité du four. Videz le récupérateur d'eau.

### BASSE VAPEUR

\* Par exemple, pour cuire pendant 20 minutes en mode basse vapeur (80 °C).

#### PROCÉDURE

- Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé. Entrez le temps désiré de cuisson en appuyant sur **TEMPS** (20'00).  x 2
- Appuyez sur la touche **BASSE VAPEUR** jusqu'à ce que la température désirée s'affiche (80 °C).  x 3
- Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. x 1
- Après la cuisson, **EXTEND** va s'afficher. Si vous voulez étendre le temps de cuisson, entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS**. Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. Sinon, appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULER**.  Une fois que le four est refroidi, retirez et videz le réservoir d'eau, et essuyez cavité du four. Videz le récupérateur d'eau.

#### REMARQUES:

- « Err » s'affiche à l'étape 2 si un temps plus long que le temps maximum de chaque mode de cuisson vapeur a été choisi. Pour annuler, appuyez sur la touche **STOP/ANNULER** et reprogrammez.
- Pour étendre le temps de cuisson préprogrammé dans la cuisson automatique, voir **ÉTENDRE LE TEMPS DE CUISSON À LA FIN D'UNE CUISSON À LA VAPEUR** à la page F-17. Avant d'augmenter le temps de cuisson, assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé.
- Laissez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur va s'échapper et le temps de cuisson sera rallongé.
- La quantité d'eau du réservoir à eau est suffisante pour une seule cuisson. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau durant la cuisson.
- Pendant et après la cuisson, de la condensation d'eau peut être présente sur la porte, les parois et le fond du four. Essuyez tous les résidus de liquide avec un chiffon doux. Après la dernière utilisation de la journée, nous recommandons de faire fonctionner le four en gril pendant 3 minutes sans aliments, afin d'éliminer toute humidité sur les éléments électriques de chauffage.
- Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.

#### AVERTISSEMENT:

- La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du gril vont devenir chaud. Utilisez des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.
- Ne mettez pas votre visage à proximité lorsque vous ouvrez le four. De la vapeur venant du four peut provoquer des brûlures.




## CUISSON MANUELLE


### Grill



L'élément chauffant du grill en haut à l'intérieur du four n'a qu'un seul réglage de puissance. Ce mode n'utilise pas la vapeur. Ce mode peut être programmé pour 99 minutes et 50 secondes maximum. Un couche de cuisson seulement. Placez la nourriture sur la grille disposée sur le plateau de verre et sélectionnez la position désirée selon la quantité de nourriture.

\* Par exemple, pour cuire pendant 10 minutes au grill.

#### PROCÉDURE

**1** Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** (10''00). 

**2** Appuyez sur la touche **GRILL**. 

**3** Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. 

#### AVERTISSEMENT:



La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du grill vont devenir chaud. Utiliser des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.

#### REMARQUES:

1. Laissez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur va s'échapper et le temps de cuisson sera rallongé.
2. Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.

### Combi


Le mode « combi » combine la puissance du micro-ondes et le grill. Il y a deux options en mode Combi, Combi haut et Combi bas. Ce mode n'utilise pas la vapeur. Ce mode peut être programmé pour 99 minutes et 50 secondes maximum. Un couche de cuisson seulement.


Mode de cuisson	Méthode de cuisson (Réglage initial)	Gamme de puissance du micro-ondes	Écran
Combi haut 	Grill 100% Micro-ondes 30%	10 - 70%	H30P
Combi bas 	Grill 50% Micro-ondes 30%	10 - 70%	L30P



L'affichage (ou H30P L30P) est des réglages initiaux. «30P» désigne le niveau de puissance micro-ondes, et cela va changer en fonction de votre établissement.



\* Par exemple, pour cuire pendant 20 minutes en mode combi haut en utilisant les micro-ondes à 50 % de la puissance.

#### PROCÉDURE

**1** Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** (20''00). 

**2** Sélectionnez le mode de cuisson en appuyant une fois de plus sur **COMBI HAUT**. 

**3** Modifier le niveau de puissance du micro-ondes en appuyant trois fois sur la touche de mode combi sélectionné (**COMBI HAUT**) ou **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES**.  ou 

**4** Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min. 

#### AVERTISSEMENT:

La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du grill vont devenir chaud. Utiliser des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.

#### REMARQUES:

1. Laissez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur va s'échapper et le temps de cuisson sera rallongé.
2. Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.
3. Lorsque vous faites cuire de grandes quantités de nourriture, l'eau contenue dans les aliments peut s'écouler dans le bac de récupération. Retirez et videz le bac de récupération après la cuisson.

FRANÇAIS

# CUISSON MANUELLE

## Micro-ondes

Le micro-ondes est rapide et pratique pour la cuisson, pour réchauffer et décongeler. Entrez tout d'abord le temps de cuisson, puis le niveau de puissance. Ce mode n'utilise pas la vapeur. Ce mode peut être programmé pour 99 minutes et 50 secondes maximum. Il y a 6 niveaux différents de puissance.

Écran	Niveau puissance	Exemples
100P	100% (900 W)	Viande crue, légumes, riz ou pâte
70P	70% (630 W)	Rôti, pain de viande et plat cuisiné
50P	50% (450 W)	Aliments délicats comme les œufs et les fruits de mer.
30P	30% (270 W)	Décongeler, ramollir du beurre ou faire mijoter et cuire une crème anglaise.
10P	10% (90 W)	Garder les aliments au chaud ou décongeler doucement, des crèmes, gâteaux ou pâtisseries.
0P	0% (0 W)	

Ce contrôle de la variation de la cuisson vous permet de sélectionner le taux des micro-ondes pour la cuisson.

Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné, la puissance est utilisée à 100 %.

Un couche de cuisson seulement.

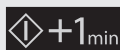
\* Par exemple, pour cuire pendant 5 minutes à 100 %.

### PROCÉDURE

- 1** Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** (5"00).



- 2** Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min.



x 1

Pour changer le niveau de puissance du micro-ondes, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche.

\* Par exemple, pour décongeler pendant 5 minutes à 30 %.

### PROCÉDURE

- 1** Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** (5"00).



- 2** Pour changer le niveau de puissance du micro-ondes, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche (30 %).



- 3** Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min.



x 1

### REMARQUES:

- Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.
- N'utilisez pas le plateau en verre et la grille en métal.
- Lorsque vous faites cuire de grandes quantités de nourriture, l'eau contenue dans les aliments peut s'écouler dans le bac de récupération. Retirez et videz le bac de récupération après la cuisson.

### ASTUCE:

Pour la cuisson d'un gâteau ou d'un pain de viande, placez le récipient sur le plateau en verre en position basse (position 2).



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### Ajustement de temps supérieur ou inférieur (Touches MOINS(▼)/PLUS(▲))

#### a) A utiliser avec la cuisson automatique

Vous pouvez ajuster les résultats de cuisson comme vous le souhaitez.

Si vous découvrez que vous souhaitez changer le temps de cuisson de la sélection automatique en plus, appuyez sur la touche **PLUS (▲)**, après l'entrée du poids et avant d'appuyer sur la touche **DEPART** /+1min.

Si vous découvrez que vous souhaitez changer le temps de cuisson de la sélection automatique en moins, appuyez sur la touche **MOINS (▼)**, après l'entrée du poids et avant d'appuyer sur la touche **DEPART** /+1min.

#### b) A utiliser avec la cuisson manuelle

Pendant le processus de cuisson manuelle, le temps de cuisson peut être diminué ou augmenté par paliers d'une minute chaque fois que vous appuyez sur les touches **MOINS (▼)** ou **PLUS (▲)**.

**REMARQUE:** Vous ne pouvez utiliser cette fonction pour la cuisson Vapeur.

### Étendre le temps de cuisson à la fin de la cuisson à la Vapeur

Cette fonction est pour les mode de cuisson à la Vapeur (excepté la décongélation à la vapeur), Haute vapeur et Basse vapeur seulement. Les résultats de la cuisson peuvent varier en fonction de la température de la pièce, de la température initiale des aliments et d'autres facteurs. Vous pouvez affiner les résultats de cuisson en ajoutant plus de temps de cuisson à la fin. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche « EXTEND ». Il est possible d'ajouter du temps pendant les 5 minutes où « EXTEND » est affiché. Le temps peut être allongé de 10 minutes. Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** et sur **DEPART** /+1min. Le même mode de cuisson se poursuivra. Surveillez attentivement le processus de cuisson.

#### REMARQUES:

1. Avant d'étendre le temps de cuisson à la vapeur, assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé. Si « Err, WATER » (clignotant) est affiché durant la cuisson, remplissez le réservoir à eau jusqu'à la marque MAX. Placez-le et poussez-le fermement à sa place, puis appuyez sur **STOP/ANNULER** pour supprimer le message d'erreur. Pour continuer la cuisson, cuire manuellement. Surveillez l'état de cuisson de temps en temps.
2. Le mode d'étendue est annulé si vous appuyez sur la touche **STOP/ANNULER**.
3. La fonction d'extension de temps de cuisson peut être répétée jusqu'à ce que les aliments soient cuits à votre convenance.
4. Pendant que l'écran affiche « EXTEND », le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé.

### Cuisson à séquences multiple



Cette fonction vous permet de cuire en utilisant jusqu'à 3 programmes de cuisson manuelle ; combinaisons de micro-ondes, gril et combi.

\* Par exemple, pour cuire en cuisson à séquences multiples pendant :



- 5 minutes à 70 % de la puissance du micro-ondes (étape 1)
- 3 minutes au gril (étape 2)
- 3 minutes en combi haut en utilisant 50 % de la puissance du micro-ondes (étape 3)

#### PROCÉDURE

**1** Pour la première étape, entrez le temps désiré de cuisson en appuyant sur **TEMPS** (5'00) et appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche (70 %).

**2** Pour la deuxième étape, entrez le temps désiré de cuisson en appuyant sur **TEMPS** (3'00) et appuyez sur **GRILL**.

**3** Pour la troisième étape, entrez le temps désiré de cuisson en appuyant sur **TEMPS** (3'00) et appuyez sur **COMBI HAUT** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche (50 %).




**4** Appuyez sur la touche **DEPART** /+1min.



#### REMARQUE:

Après la cuisson, le four va automatiquement se refroidir et vous pourrez entendre le bruit du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.

#### AVERTISSEMENT:

La porte du four, la caisse extérieure, l'intérieur du four, les accessoires, les plats et spécialement l'élément chauffant du gril vont devenir chaud. Utiliser des gants spéciaux pour fours lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments pour éviter de vous brûler.

## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### Minuterie de cuisine

Utilisez la minuterie comme une minuterie de cuisine ou pour surveiller le temps de cuisson ou de décongélation des aliments.

- Par exemple, pour régler la minuterie de cuisine pour 5 minutes.

#### PROCÉDURE

**1** Ouvrez et fermez la porte pour activer la fonction de minuterie de cuisine.

**2** Entrez le temps désiré en appuyant sur **TEMPS** (5"00).

**1**  
MIN  
x 5

**3** Appuyez sur la touche **INFO/ MINUTERIE CUISINE** une fois.

**i** / **↻**  
x 1

### FONCTION +1min

**DEPART**  $\diamond$  /+1min vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes :

#### a) Départ direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson à 100 % de la puissance du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur **DEPART**  $\diamond$  /+1min.

#### REMARQUE:

Pour éviter que les enfants l'utilisent improprement, la fonction **+1min** peut être utilisée dans les 3 minutes qui suivent une opération, par exemple, fermer la porte, appuyer sur **STOP/ANNULER** ou la fin d'une cuisson.

#### b) Allonger le temps de cuisson manuelle

Vous pouvez étendre le temps de cuisson manuelle par étapes d'une minute si la touche **DEPART**  $\diamond$  /+1min est utilisée pendant le fonctionnement du four.

#### REMARQUE:

Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction pour la cuisson à la vapeur.

Le temps de cuisson peut être allongé de 99 minutes.

### Info

Info fournit 5 fonctions.

In F1 : Drainage  
In F2 : Détartrage  
In F3 : Dureté de l'eau  
In F4 : Mode de démonstration  
In F5 : Sécurité enfant

Ces fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur **INFO/MINUTERIE CUISINE** jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse et appuyez sur **DEPART**  $\diamond$  /+1min.

#### DRAINAGE

L'eau restante à l'intérieur du générateur de vapeur peut s'évaporer grâce à la fonction DRAINAGE. Voir page F-9.

#### DÉTARTRAGE

Voir page F-9.

#### DURETÉ DE L'EAU

Votre four est paramétré d'usine sur le réglage 3 (très dure) en ce qui concerne la dureté de l'eau. Vous pouvez régler le niveau de dureté de l'eau du four.

Vous pouvez utiliser une bande de test disponible en droguerie, pour vérifier le niveau de dureté de l'eau.

Dans certaines régions, il est possible de questionner le fournisseur d'eau à propos de la dureté de l'eau.

Lorsque vous utilisez des bandes de test, suivez les instructions de celles-ci.

Niveau de dureté	Gamme de dureté	Réglage
1	<120 ppm <120 mg/l <6,7 °dH	Doux
2	120 à 250 ppm 120 à 250 mg/l 6,7 à 14,0 °dH	Dure
3	>250 ppm >250 mg/l >14,0 °dH	Très dure

#### PROCÉDURE

**1** Appuyez sur **INFO/MINUTERIE CUISINE** 3 fois (In F3).

**2** Appuyez sur **POIDS** jusqu'à ce que le niveau de dureté désiré s'affiche et appuyez sur **DEPART**  $\diamond$  /+1min.


Le réglage de dureté de l'eau restera en mémoire, même si le four est éteint.




## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### Mode de démonstration

Cette fonction est surtout utilisée par les points de vente, mais elle vous permet aussi d'apprendre les commandes importantes.

Pour la démonstration, appuyez sur **INFO/ MINUTERIE CUISINE** 4 fois (In F4). Puis, appuyez sur la touche **DEPART**  **/+1min** « dISP » s'affiche sur l'écran.

Les opérations de cuisson peuvent maintenant être montrées et le four ne fonctionne pas. Le compte à rebours affiché se fera 10 fois plus vite que la normale.


Pour annuler, appuyez sur **INFO/MINUTERIE CUISINE** 4 fois (In F4). Puis, appuyez sur la touche **DEPART**  **/+1min**. L'écran va afficher « dISP OFF ».


#### REMARQUES:

1. « dISP » passera à « .0 » si vous appuyez sur **STOP/ANNULER**.
2. Si la fonction de démonstration est lancée, le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé.

### Sécurité enfant

La sécurité enfant permet d'éviter une opération non-voulue sur le four effectuée par des petits enfants. Le four peut être réglé de façon à ce que le panneau de commande soit désactivé et verrouillé.

Pour enclencher la sécurité enfant, appuyez sur **INFO/ MINUTERIE CUISINE** 5 fois (In F5). Puis, appuyez sur la touche **DEPART**  **/+1min** rapidement. « SAFE » s'affiche sur l'écran. Le panneau de commande est maintenant verrouillé, et à chaque fois qu'une touche est enfoncée, le mot « SAFE » s'affiche.

Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez sur **INFO/MINUTERIE CUISINE** 5 fois et **DEPART**  **/+1min**. L'écran affiche « SAFE OFF » et le four est prêt à fonctionner.

#### REMARQUES:

1. Si la fonction de Sécurité enfant est lancée, le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé.
2. Quand le four est éteint, les paramètres reviennent à DÉSACTIVÉ.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Points clés pour le nettoyage : immédiatement et fréquemment !

Les éclaboussures d'aliments et jus gras de viande restant sur les parois internes du four vont s'incruster et seront difficiles à enlever si ce n'est pas nettoyé immédiatement après chaque utilisation. L'utilisation de la fonction vapeur va vous aider pour ce processus de nettoyage. Ils seront également altérés sous l'effet de la vapeur.

**ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.**

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'intérieur du four, la porte, la carrosserie du four, les accessoires et notamment l'élément chauffant du gril sont complètement froids.

**NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.**

### Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

### Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante la minuterie du tableau de commande. Évitez de mouiller abondamment le tableau.

### Porte

Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux, humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces objets peuvent rayer la surface et la vitre peut voler en éclats.

### Joints des portes

Gardez toujours les joints des portes propres afin d'éviter tout dommage. Si de la condensation se forme dans les joints de la porte, essuyez avec un chiffon doux pour sécher. Repassez avec un autre chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur chimique ou abrasif sur ces surfaces. Une attention devrait être portée à ne pas frotter, détériorer, pousser ou déplacer les joints. Avant la cuisson, toujours vérifier que les joints de la porte sont plats et lisses. Si ce n'est pas le cas, de la vapeur peut s'échapper par la porte. N'utilisez pas le four si les joints de la porte sont endommagés. Consultez votre revendeur ou un réparateur autorisé par SHARP.

### Intérieur du four

#### INFORMATIONS IMPORTANTES :

- Après chaque utilisation : essuyez les parois du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède (ou de l'eau légèrement savonneuse) pendant que le four est encore tiède. Utiliser le four sans le nettoyer peut faire que les éclaboussures sèchent.
- N'utilisez pas de nettoyeur caustique (acide/alcaline), de nettoyeur en spray, de nettoyeur abrasif ou dur ou d'éponge décapante, car cela peut détériorer la surface des parois du four.



#### Pour retirer de l'HUILE ET DES ÉCLABOUSSURES D'ALIMENTS sur les parois du four :

- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable tempérée (filtrée) à travers le couvercle jusqu'à atteindre la marque MAX.
- Faites fonctionner le four pendant 10 minutes sans aliments en mode haute vapeur. Voir page F-14.
- Après la vapeur, essuyez la saleté à l'intérieur du four avec un chiffon sec et doux pendant que le four est encore tiède. L'élément chauffant du gril et les échappements de vapeur peuvent être encore chauds ; faites attention lorsque vous essuyez le plafond et le fond de la cavité du four. (L'élément chauffant du gril s'allumera un très court instant avant la fin de l'opération.) Et puis, nous vous recommandons de faire fonctionner le four avec gril pendant 3 minutes sans nourriture et accessoires pour le séchage de l'eau au large autour de l'élément chauffant Gril.

#### Récupérateur d'eau / plateau en verre / grille

Nettoyez le récupérateur d'eau, le plateau en verre et la grille après la cuisson avec un savon doux ou une solution détergente, rincez et essuyez-les. N'utilisez pas de nettoyeur abrasif, de raclette tranchante en métal ou de brosse dure pour éviter de détériorer la surface simple à nettoyer. Tous les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Ne laissez pas le plateau à vapeur et la grille humide.

#### Réservoir à eau et couvercle du réservoir à eau

Après la cuisson, nettoyez avec un savon doux, une solution détergente et un chiffon doux et humide ou une éponge, rincez et essuyez-les. Ne pas laver au lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyeur abrasif, de raclette tranchante en métal ou de brosse dure sur le réservoir à eau et le couvercle du réservoir à eau.

#### Récupérateur d'eau

Videz le récupérateur d'eau après la cuisson, nettoyez-le avec un savon doux, une solution détergente et un chiffon doux et humide ou une éponge, rincez, essuyez-le et remettez-le en place. Ne pas laver au lave-vaisselle.

#### Détartrer l'intérieur des éléments de vapeur du four

Pendant la production de vapeur, du tartre peut se former dans le générateur de vapeur. Pour éliminer le tartre, exécutez la fonction détartrage lorsque « DESCALE » clignote sur l'écran. Voir la page F-9 pour les instructions complètes.





## TABLEAU DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Si EE est affiché ou que vous pensez que le four ne fonctionne pas correctement, vérifiez le tableau suivant avant de contactez un réparateur autorisé par SHARP. Cela vous aidera à éviter un appel inutile à un service.

### AVERTISSEMENT:

**Ne jamais ajuster, réparer ou modifier le four vous-même. Il est dangereux pour n'importe qui d'effectuer une opération de maintenance ou de réparation, à part pour les techniciens formés et entraînés par SHARP. C'est important car cela implique le retrait des couvercles qui protègent contre les parties électriques.**

- Réparations et modifications : ne pas faire fonctionner le four s'il ne fonctionne pas correctement.
- Caisse extérieure : ne jamais retirer la caisse extérieure pour éviter la possibilité d'une électrocution ou de brûlures.

### Tableau de Résolution des Problèmes

#### MESSAGE D'ERREUR TECHNIQUE / MESSAGE D'INFORMATION

MESSAGE SUR L'ÉCRAN		ACTION
MESSAGE D'ERREUR TECHNIQUE	EE	En cas d'erreur technique, consultez votre revendeur ou un réparateur autorisé par SHARP.
MESSAGE D'INFORMATION	Err (si la touche <b>DEPART</b> ↕ /+1min est enfoncée)	L'eau dans le système interne de vapeur est gelée. Faites fonctionner le four pendant 10 minutes sans aliments en mode gril. Voir page F-15.
	Err (si les touches <b>HAUTE VAPEUR</b> ou <b>BASSE VAPEUR</b> sont enfoncées)	Le temps que vous avez sélectionné est supérieur au temps maximum pour les modes Haute vapeur et Basse vapeur. Appuyez sur la touche <b>STOP/ANNULER</b> et reprogrammez.
	Err, HOT (clignotant)	Le four est trop chaud pour utiliser la Décongélation à la vapeur, les menus de Décongélation auto ou Basse vapeur. Retirer les aliments du four et laissez-le se refroidir jusqu'à ce que le message s'efface.
	Err, WATER (clignotant)	Enlever le réservoir à eau et remplissez-le d'eau jusqu'à la marque MAX. Remettez-le et poussez-le fermement à sa place, puis appuyez sur <b>STOP/ANNULER</b> pour supprimer le message d'erreur. Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX. Pour continuer la cuisson, cuire manuellement. Surveillez l'état de cuisson de temps en temps. <b>REMARQUES:</b> 1. N'utilisez aucun autre liquide comme de l'eau distillée, de l'eau purifiée à l'osmose inverse, de l'eau minérale, etc. 2. Si ce message d'erreur ne cesse d'apparaître même si vous avez rempli d'eau le réservoir à eau, le système interne de vapeur peut être hors-service. Contactez votre revendeur ou un Agent de Service SHARP autorisé. Vous pouvez utiliser le four pour les modes de cuisson qui n'utilisent pas de vapeur.
	DESCALE (clignotant)	Suivez les instructions de détartrage étapes par étapes. Voir page F-9.
	HOT (clignotant)	La caisse extérieure et l'intérieur du four sont très chaud. Portez une attention toute particulière à ne pas vous brûler.

FRANÇAIS



## TABLEAU DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Les situations suivantes sont normales et ne sont pas un signe de dysfonctionnement du four.

QUESTION / SITUATION		RÉPONSE
Panneau de commande / alimentation électrique	L'écran est noir / vierge.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Ouvrez et fermez la porte.</li><li>* Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée à une prise secteur.</li><li>* Vérifiez que la prise murale et les fusibles fonctionnent correctement.</li><li>* Débranchez le cordon d'alimentation, et patientez pendant une minute. Puis, rebranchez et ouvrez et fermez la porte.</li></ul>
	L'écran fonctionne mais la touche <b>DEPART</b> $\diamond$ /+1min ne fonctionne pas lorsqu'elle est enfoncée.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Ouvrez et fermez la porte. Est-ce que la lumière du four est éteinte ? Appuyez encore une fois sur la touche <b>DEPART</b> <math>\diamond</math> /+1min.</li><li>* Si le message « Err, HOT » (clignotant) est affiché, attendez jusqu'à ce que le message disparaisse.</li></ul>
	L'alimentation électrique a été interrompue pendant la cuisson.	Les modes et temps de cuisson programmés vont être annulés. Poursuivez la cuisson en mode manuel.
Mode d'économie d'énergie	L'écran reste vierge.	Dans les cas suivants, le mode d'économie d'énergie est temporairement annulé. <ul style="list-style-type: none"><li>- Lorsque la porte est ouverte.</li><li>- Lorsque la cuisson automatique est mise en pause.</li><li>- Lorsque le ventilateur de refroidissement est en fonction après la cuisson.</li><li>- Mode de démonstration</li><li>- Sécurité enfant</li><li>- Mode d'étendue de temps</li><li>- Mode de drainage</li><li>- Mode de détartrage</li><li>- Mode minuteur</li><li>- Quand l'écran affiche « Err, WATER (clignotant) ».</li></ul>
Eau	Fuite d'eau en dessous du four, à l'avant.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Assurez que le récupérateur d'eau est correctement installé. Retirer et remettre le récupérateur correctement. Voir page F-7.</li><li>* Avez-vous vidé le récupérateur d'eau avant la cuisson ? Vous devez vider le récupérateur d'eau et le remettre avant le début de la cuisson à la vapeur. Voir page F-7.</li></ul>



## TABLEAU DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Les situations suivantes sont normales et ne sont pas un signe de dysfonctionnement du four.

QUESTION / SITUATION		RÉPONSE
Vapeur	Il y a de l'eau à l'intérieur du four lorsque l'on ouvre la porte.	De la condensation s'est formée à l'intérieur du four. Essayez-le avec un chiffon doux ou une éponge après refroidissement.
	Fuite de vapeur en dessous du four.	Les orifices de ventilations sont en dessous du four (côté gauche). Il est normal que de la vapeur usagée sorte par les orifices de ventilation. Sachez que de la vapeur chaude sort pendant la cuisson à la vapeur, tenez donc les enfants éloignés du four.
	De la condensation se forme à l'intérieur du four.	Cela est normal. De la condensation s'est formée à l'intérieur du four. Essayez-le avec un chiffon doux ou une éponge après refroidissement.
	De la vapeur sort de la porte pendant la cuisson.	Vérifiez les joints de la porte et assurez-vous qu'ils sont plats et lisses.
Bruit / son	Bruit pendant la cuisson au micro-ondes.	Pendant la cuisson au micro-ondes, vous pouvez entendre le cycle de magnétron en fonction du niveau de puissance.
	Bruit après la cuisson.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'au refroidissement du four. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 10 minutes en fonction de la température du four et de ses différents éléments.
	Bruit pendant la cuisson à température élevée.	Les hautes températures peuvent occasionner une dilatation des composants du four. Cela est normal.
Fumée / odeur	Lors de la première utilisation du four, de la fumée ou des odeurs peuvent être détectées.	Voir page F-10 pour les instructions étapes par étapes du nettoyage du four avant la première utilisation.
Résultat de cuisson	Le menu utilisant de l'eau n'a pas de bons résultats.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Avez-vous rempli le réservoir d'eau jusqu'à la marque MAX avant la cuisson ?</li><li>* Avez-vous retiré le réservoir à eau du four pendant la cuisson ? Ne retirez pas le réservoir à eau pendant la cuisson, excepté dans les cas rencontrés dans le livre de recettes ou du mode d'emploi.</li><li>* Avez-vous utilisé le plateau de verre? Et voyez les instructions importantes en page F-7-8.</li></ul>
Éclaboussures de nourriture	Il est difficile d'éliminer les éclaboussures d'aliments collées sur les parois du four.	Voir « Pour retirer de l'HUILE ET DES ÉCLABOUSSURES D'ALIMENTS sur les parois du four » à la page F-20. Il est important de nettoyer l'intérieur du four après chaque utilisation.
Autres	Le compte à rebours du temps affiché à l'écran est très rapide.	Vérifiez le mode de démonstration à la page F-19 et annulez.
	Fuite de l'air chaud en dessous du four.	Les orifices de ventilations sont en dessous du four (côté gauche). Cela est normal. Sachez que de la combi chaude sort pendant la cuisson à la air chaud, tenez donc les enfants éloignés du four.

FRANÇAIS



## AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes :

### 1. Alimentation

Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

3. Placer une tasse de 150 ml d'eau dans le four et bien fermer la porte.

Programmer le four une minute sur la puissance 100% et le mettre en marche.

La lampe s'éclaire-t-elle? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

La ventilation est-elle normale? (Il faut pouvoir entendre le bruit du ventilateur.) OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Est-ce que l'indicateur de micro-ondes apparaît sur l'écran ? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Après 1 minute, le signal se fait-il entendre? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

L'indicateur de cuisson en route s'éteint-il? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

4. Sortez la tasse d'eau du four et refermez la porte.

Régler le grill sur 5 minutes et mettre le four en marche.

Does the Grill indicator appear in the display? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Est-ce que l'intérieur du four est chaud au bout de 5 minutes ? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

5. Remplissez d'eau le réservoir à eau et remettez-le.

Faites fonctionner le four pendant 3 minutes en mode haute vapeur.

Après l'arrêt du four, est ce que l'intérieur est rempli de vapeur ? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est "NON", appelez votre revendeur ou un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

**IMPORTANT:** Si l'écran n'affiche rien, même lorsque la fiche d'alimentation est correctement branchée, il est possible que le four soit en mode Economie d'énergie. Ouvrez et refermez la porte pour utiliser le four. Voir page F-10.

### REMARQUES:

1. Si le compte à rebours du temps affiché à l'écran est très rapide vérifiez le mode de démonstration. (Pour plus de détails voir la page F-19.)

2. Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (Le niveau de puissance du micro-ondes sera réduit ou l'élément chauffant du grill clignotera bien que ce soit à peine visible).

Mode de cuisson	Durée normale
Micro-ondes 100%	20 minutes
Gril	10 minutes
Combi haut	Grill - 10 minutes



## FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 16 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes : 1,51 kW
	Gril : 1,1 kW
	Micro-ondes/Gril : 2,53 kW
	Vapeur : 0,91 kW
Mode Off (Mode Economie d'énergie)	: inférieur à 0,5 W
Puissance:	Micro-ondes : 900 W (IEC 60705)
	Gril : 1,05 kW
	Vapeur : 0,86 kW
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz (Groupe 2/classe B)*
Dimensions extérieures	: 520 mm(L) x 331 mm(P) x 500 mm(H)**
Dimensions intérieures	: 343 mm(L) x 210 mm(P) x 381 mm(H)***
Capacité	: 27 litres***
Poids	: env. 18,1 kg
Eclairage de four	: 25 W/240 V

- \* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- \*\* La profondeur comprend la poignée d'ouverture de la porte.
- \*\*\* La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.

FRANÇAIS



# GUIDES DE CUISSON

## Points à retenir

- Faites de la lecture du mode d'emploi une priorité dans l'utilisation de votre nouveau four. Cet important livret vous explique exactement le fonctionnement du four et ce qu'il est nécessaire de connaître pour l'utiliser avec succès.
- Utilisez les informations des tableaux et recettes pour vous aider à adapter vos propres recettes favorites ou des plats industriels à la préparation au four.
- Les temps de cuissons mentionnés dans les tableaux et recettes sont basés sur des conditions d'utilisation standards. Les résultats de la cuisson varieront en fonction des conditions des aliments, des ustensiles et du four. Contrôlez les résultats de la cuisson, et si c'est nécessaire, ajustez les temps de cuisson en conséquence.
- Préparez les aliments et utilisez les accessoires en suivant les instructions.
- Lorsque vous placez, retournez, mélangez des aliments au four ou y ajoutez quelque chose, assurez-vous que la porte ne reste pas ouverte trop longtemps pour éviter la perte de chaleur.
- Référez-vous au tableau des positions des aliments et ustensiles page F-13 avant de placer des aliments au four.
- Placez toujours les aliments de façon régulière dans les ustensiles du four ou le plateau à vapeur pour obtenir des résultats de cuisson homogènes.
- Il n'est pas nécessaire de remplir le réservoir à eau pour une cuisson au Micro-ondes, Grill, Combi haut ou Combi bas.
- Si vous voulez adapter vos recettes favorites à celles qui sont présentées dans ce livre: Raccourcir le temps de cuisson par un tiers à la moitié. Suivez l'exemple des recettes dans ce livre de cuisine.

## Techniques de cuisson

### - Déterminer le temps de cuisson avec un thermomètre à aliments -

Chaque boisson ou aliment possède une température interne spécifique à la fin du processus de cuisson, c'est à ce moment qu'il faut arrêter la cuisson pour un bon résultat. Vous pouvez déterminer la température interne avec un thermomètre à aliments. Les températures les plus importantes sont indiquées dans le tableau des températures.

**TABLEAU POUR ÉTABLIR LE TEMPS DE CUISSON AVEC UN THERMOMÈTRE À ALIMENTS**

Boisson/aliment	Température intérieure à la fin du temps de cuisson	Température intérieure après un repos de 10 à 15 minutes
Réchauffer des boissons (café, thé, eau, etc...)	65-75°C	
Réchauffer du lait	60-65°C	
Réchauffer des soupes	75-80°C	
Réchauffer des potées	75-80°C	
Volailles	80-85°C	85-90°C
Viande d'agneau		
Peu cuit	70°C	70-75°C
Bien cuit	75-80°C	80-85°C
Rosbif		
Peu rôti	50-55°C	55-60°C
Moyennement cuit	60-65°C	65-70°C
well done	75-80°C	80-85°C
Viande de porc, de veau	80-85°C	80-85°C



## GUIDES DE CUISSON

### À propos des ustensiles et couvercles

Le tableau ci-dessous va vous aider à décider quels ustensiles et couvercles devraient être utilisés dans chaque mode.

Mode de cuisson ustensiles - couvercles	Vapeur	Gril	Combi	Mode de cuisson
Papier aluminium	OUI	OUI	OUI	OUI Des petits morceaux plats de papier aluminium placés avec délicatesse sur les aliments peuvent être utilisés comme protection pour une cuisson ou une décongélation pas trop rapide. Tenir le papier aluminium écarté d'au moins 2 cm des parois du four.
Métal, plats en aluminium	OUI	OUI	NON	NON
Vaisselle en porcelaine, céramiques	OUI Porcelaine résistant aux micro-ondes, poterie, faïence vernie et porcelaine tendre conviennent généralement. N'utilisez pas un récipient s'il a un défaut.	OUI	OUI	OUI En général, la porcelaine convient. Assurez-vous que votre porcelaine ne contient pas de métal ni de plaquage or ou argent. Vérifiez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation au four micro-ondes. N'utilisez pas un récipient s'il a un défaut.
Vaisselle en verre résistant à la chaleur, par exemple le Pyrex®	OUI	OUI	OUI	OUI
	Faites attention lors de l'utilisation d'un plat en verre fin car il pourrait se briser ou se fendre s'il est chauffé soudainement.			
Plastique / polystyrène résistant à la chaleur pour des températures supérieures à 140 °C	OUI Comme certains récipient pourraient se déformer, fondre ou se décolorer à haute température, vous devriez faire attention.	NON	NON	OUI Utilisez des récipients en plastique convenant à l'utilisation au micro-ondes pour réchauffer et décongeler. Certains plastiques utilisables au micro-ondes ne conviennent pas pour la cuisine d'aliments contenant un fort taux de sucre. Suivez les instructions du fabricant.
Film plastique résistant à la chaleur pour des températures supérieures à 140 °C	OUI	NON	NON	OUI
Serviettes en papier, plats en papier	NON	NON	NON	OUI À utiliser uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Soyez prudent car la surchauffe pourrait causer un incendie. Ne pas utiliser des serviettes en papier recyclé qui pourraient contenir des limailles de métal.
Récipients faits de matières synthétiques	NON	NON	NON	NON
	Il pourrait fondre à haute température.			
Papier cuisson	OUI	NON	NON	NON
Sacs à rôtir	NON	NON	NON	OUI Suivez les instructions du fabricant.
Les plats en argent et ustensiles ou récipients qui pourraient rouiller dans le four.	NON	NON	NON	NON
Grille	NON	OUI	OUI	NON La grille en métal fournie a été spécialement conçue pour un usage au four gril et elle n'endommagera pas le four.
Plaque de vapeur	OUI	NON	NON	NON
Plateau en verre	OUI	OUI	OUI	OUI
	Pour éviter que le plateau en verre ne se casse: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avant de nettoyer le plateau en verre à l'eau, laissez refroidir le plateau en verre.</li> <li>• Ne placez rien de chaud sur un plateau en verre refroidi.</li> <li>• Ne placez rien de froid sur un plateau en verre chaud.</li> </ul>			



## GUIDES DE CUISSON

**Les ustensiles doivent être vérifiés pour s'assurer qu'ils conviennent à l'utilisation de chaque mode. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique, veillez à respecter la température d'utilisation des récipients. Ne chauffez jamais les récipients à une température supérieure à celle où ils fondent. Surveillez le four pour éviter qu'ils ne fondent ou s'enflamment.**

**ACCESSOIRES** Il existe de nombreux accessoires disponibles dans le commerce qui résistent à la chaleur et aux micro-ondes. Évaluez attentivement vos besoins avant l'achat afin que les accessoires puissent y répondre. Un thermomètre convenant au four micro-ondes vous aidera à déterminer l'état de cuisson, et vous assurera que la cuisson s'est effectuée à une température sans danger lors de l'utilisation des micro-ondes seulement pour la cuisson. Sharp n'est pas responsable de toute dégradation du four qui surviendrait lors de l'utilisation d'accessoires.

Pour la cuisson automatique, utilisez le récipient recommandé dans chaque guide de cuisson et dans chaque recette de la section livre de recette.

### Conseil sur la cuisson à la vapeur

Il y a certaines techniques pour la cuisson à la vapeur. Il est essentiel de suivre ces techniques pour assurer de bons résultats. La plupart d'entre elles sont similaires aux techniques utilisées dans la cuisine traditionnelle, donc vous les utilisez peut-être déjà. Suivez les conseils donnés ci-dessous pour toutes les options de cuisson qui utilisent les MENUS VAPEUR, HAUTE VAPEUR et BASSE VAPEUR.

#### REMARQUE:

- **Soyez toujours présent lorsque le four est en fonctionnement.**
- **Assurez-vous que les ustensiles conviennent pour le mode de cuisson à la VAPEUR. (cf. À propos des ustensiles et couvercles page F-27)**
- **Aérez la pièce pour évacuer la vapeur.**
- **Après la cuisson, une fois que le four est refroidi, retirez et videz le réservoir d'eau, et essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux ou une éponge. Videz le récupérateur d'eau.**

#### - Conseils spéciaux pour la VAPEUR -

Techniques de cuisson	
<b>Récipient</b>	Assurez-vous que la nourriture est également répartie. Les aliments qui n'ont pas ou peu d'espace entre eux mettront plus longtemps à cuire ; assurez-vous que les aliments sont suffisamment espacés pour permettre à la vapeur de circuler entre eux. En ce qui concerne le récipient, un plat peu profond est approprié. Il n'est pas recommandé d'utiliser des plats épais, qui, à cause de leur épaisseur, obligeront à allonger les temps de cuisson recommandés.
<b>Couvercle</b>	L'utilisation d'un couvercle n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Si un couvercle est requis, le papier aluminium est recommandé pour éviter que les aliments ne deviennent humides à cause de la condensation de l'eau à l'intérieur du four. Les aliments couverts mettront plus de temps à cuire.
<b>Porte</b>	Pour des temps de cuisson précis, garder la porte fermée.
<b>Mélanger</b>	Parfois, une soupe ou ragoût réchauffés à la casserole sans couvercle paraîtront trop liquides après la cuisson. Les plats auront une meilleure apparence si vous mélangez bien.
<b>Repos</b>	Un temps de repos est recommandé après la cuisson car il permet à la chaleur de se répartir également dans les aliments. Ne laissez pas reposer trop longtemps, les aliments pourraient être trop cuits ou humides à cause de la vapeur résiduelle.







## GUIDES DE CUISSON

### - Conseils pour la VAPEUR -

Caractéristiques des aliments	
<b>Densité</b>	La densité des aliments peut affecter la durée requise de cuisson. Coupez les aliments en petits morceaux si c'est possible, et placez-les sur une seule couche.
<b>Quantité</b>	Le temps de cuisson peut être allongé si la quantité de nourriture à cuire dans le four augmente.
<b>Taille</b>	Des petits aliments ou des petits morceaux cuisent plus rapidement que des gros, puisque la chaleur peut pénétrer de tous les côtés jusqu'au centre. Pour une cuisson homogène, faites des morceaux de la même taille.
<b>Forme</b>	Les aliments dont les formes sont irrégulières, comme des filets ou des cuisses de poulet, peuvent mettre plus de temps à cuire dans les parties les plus épaisses. Vérifiez que ces parties sont bien cuites avant de les servir.
<b>Température des aliments</b>	La température initiale des aliments affecte la durée requise de cuisson. Les aliments surgelés mettront plus de temps à cuire que les aliments tempérés. La température du récipient n'est pas la vraie température des aliments ou boissons.
<b>Assaisonnement</b>	Il vaut mieux ajouter l'assaisonnement après la cuisson. Si l'assaisonnement est ajouté à une marinade lors de la cuisson vapeur, elle pourrait perdre en goût. Ajoutez l'assaisonnement encore une fois après la cuisson si nécessaire.

#### REMARQUE:

- Assurez-vous que les aliments sont parfaitement cuits / chauds avant de servir.
- Le temps de cuisson dépend de la forme, l'épaisseur, la quantité et la température des aliments, de même que la taille, la forme et la matière du récipient.

**Visage et mains : utilisez toujours des gants spécial four pour sortir les aliments ou les ustensiles du four. Veillez à laisser la vapeur s'échapper quand vous ouvrez la porte du four. Ne sortez pas les aliments du four à main nue.**

**Vérifiez la température des aliments et boissons, puis mélangez avant de servir. Soyez particulièrement prudent lorsque vous servez des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

FRANÇAIS



## GUIDES DE CUISSON

### Conseils sur la cuisson au four à micro-ondes

#### - Remarques et avertissements spéciaux concernant les MICRO-ONDES -

	NE	NE PAS
Oeufs, fruits, noix, graines, légumes, saucisses et huîtres	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Piquer les blancs et jaunes d'œufs et les huîtres avant la cuisson pour éviter les « explosions ».</li> <li>* Percer la peau des pommes de terre, pommes, courges, hot dog, saucisses et huîtres afin que la vapeur s'échappe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cuire les œufs dans leur coquille. Cela évite les « explosions », qui pourraient détériorer le four ou vous blesser.</li> <li>* Cuire les œufs durs, mollets ou à la coque.</li> <li>* Cuire les huîtres plus que nécessaire.</li> <li>* Sécher des noix ou des graines dans leurs coquilles.</li> </ul>
Pop-corn	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Utiliser du pop-corn en sac spécial pour le four à micro-ondes.</li> <li>* Ecouter lorsque vous faites du pop-corn ; le bruit du pop-corn doit ralentir à 1-2 secondes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Faire du pop-corn en sacs marron ordinaires ou dans des bols en verre convenant au four à micro-ondes.</li> <li>* Dépassez le temps maximum sur le paquet de pop-corn.</li> </ul>
Aliments pour bébés	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Mettre les aliments pour bébés dans un petit plat et les chauffer doucement en mélangeant souvent. Vérifier la température pour éviter les brûlures.</li> <li>* Retirer le bouchon à vis et la tétine avant de chauffer des biberons. Bien remuer après avoir chauffé. Vérifier que la température convient.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Réchauffer des bouteilles jetables.</li> <li>* Surchauffer des biberons pour bébés. Chauffer jusqu'à ce que ce soit juste tiède.</li> <li>* Chauffer des biberons avec la tétine.</li> <li>* Chauffer des aliments pour bébé dans leur pot d'origine.</li> </ul>
Général	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Couper les aliments avec de la garniture après cuisson, pour laisser la vapeur s'évacuer et éviter les brûlures.</li> <li>* Utiliser un bol profond pour cuire des liquides ou des céréales, pour éviter que ça ne déborde.</li> <li>* Des petites portions seront plus rapidement prêtes que des grosses portions. Une règle simple : DOUBLER LA QUANTITÉ = PRESQUE DOUBLER LE TEMPS, LA MOITIÉ DE LA QUANTITÉ = LA MOITIÉ DU TEMPS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Chauffer ou cuire dans un pot en verre fermé ou un récipient hermétique.</li> <li>* Faire frire de la graisse.</li> <li>* Chauffer ou sécher du bois, des herbes, du papier humide, des vêtements ou des fleurs.</li> </ul>
Liquides (boissons)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pour faire bouillir ou cuire des liquides voir les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ à la page F-2 pour éviter les explosions et les bouillonnements tardifs à projections.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Chauffer plus longtemps que recommandé.</li> </ul>
Aliments en boîtes de conserve	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Retirer les aliments de la boîte de conserve.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Chauffer ou cuire les aliments dans la boîte.</li> </ul>
Feuilleté à la chair à saucisse, tartes, gâteau de Noël	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cuire en respectant le temps recommandé. (Ces aliments ont une teneur élevée en sucre et/ou graisse.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Trop les faire cuire, car ils pourraient prendre feu.</li> </ul>
Viandes	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Utiliser la grille à rôtir pour le four à micro-ondes ou une lèche-frite pour récupérer les jus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Placez la viande directement sur la sole du four en céramique pour la cuisine.</li> </ul>
Ustensiles	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Vérifier que les ustensiles conviennent à la cuisson aux MICRO-ONDES avant de les utiliser.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Utiliser des ustensiles en métal pour la cuisson aux MICRO-ONDES. Le métal reflète l'énergie micro-ondes, ce qui peut provoquer une décharge électrique connue sous le nom d'arc électrique.</li> </ul>
Papier aluminium	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Utilisé pour protéger les aliments et éviter la sur-cuisson.</li> <li>* Attention aux étincelles. Mettre moins de feuilles d'aluminium et ne pas les faire toucher les parois internes du four.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Trop utiliser.</li> <li>* Protéger la nourriture proche des parois internes. Les étincelles peuvent détériorer le four.</li> </ul>





## GUIDES DE CUISSON

### - Conseils pour les MICRO-ONDES -

Techniques de cuisson	
<b>Placez les aliments avec attention</b>	Placez les éléments les plus épais vers l'extérieur du plat.
<b>Surveillez le temps de cuisson</b>	Cuisez pendant le temps minimum indiqué et ajoutez plus de temps si c'est nécessaire. Les aliments vraiment trop cuits peuvent provoquer de la fumée ou prendre feu.
<b>Couvrez les aliments avant la cuisson</b>	Suivez les suggestions de la recette : papier essuie-tout, film plastique pour four à micro-ondes ou couvercle. Les couvercles évitent les éclaboussures et aident les aliments à cuire de façon homogène. (Ils aident à garder le four propre.)
<b>Protégez les aliments</b>	Utilisez de petites feuilles de papier aluminium pour couvrir les morceaux fins de viande ou volaille pour éviter la sur-cuisson.
<b>Mélangez les aliments</b>	De l'extérieur vers le centre du plat, une fois ou deux si possible, durant la cuisson.
<b>Retournez les aliments</b>	Les aliments comme le poulet, des hamburgers ou des steaks devraient être retournés une fois pendant la cuisson.
<b>Remplacez les aliments</b>	À mi-cuisson, remplacez par exemple des boulettes de viandes à la fois de haut en bas et du centre du récipient vers l'extérieur.
<b>Laissez un temps de repos</b>	Après la cuisson, laissez reposer le plat. Retirez les aliments du four, et mélangez si possible. Couvrez pendant le temps de repos pour permettre aux aliments de finir de cuire complètement.
<b>Surveillez l'état de la cuisson</b>	Surveillez les signes indiquant que la température de cuisson a été atteinte. Les signes de cuissons sont : <ul style="list-style-type: none"> <li>- De la vapeur est émise sur la totalité des aliments, pas seulement sur les bords ;</li> <li>- Les articulations des volailles peuvent être détachées aisément ;</li> <li>- La viande de porc ou de volaille n'est plus rosée ;</li> <li>- Le poisson est opaque et se détache facilement avec la fourchette.</li> </ul>
<b>Condensation</b>	C'est un élément normal de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité dans les aliments influe sur la quantité d'humidité dans le four. Généralement, les aliments couverts ne causeront pas autant de condensation que les aliments découverts. Assurez-vous que les orifices de ventilations ne sont pas bloqués.
<b>Film plastique convenant au four à micro-ondes</b>	Pour la cuisson d'aliments à fort taux de graisse, ne mettez pas le film en contact avec les aliments car il pourrait fondre.
<b>Ustensiles en plastique convenant au four à micro-ondes</b>	Certains ustensiles en plastiques utilisables au four à micro-ondes ne conviennent pas pour la préparation d'aliments contenant un fort taux de graisse et de sucre.
<b>Gâteau/pain de viande</b>	Pour la cuisson d'un gâteau ou d'un pain de viande, placez le récipient sur le lèche-frite en position basse (position 2).

FRANÇAIS

### - Conseils pour la décongélation -

Techniques de décongélation	
<b>Placement</b>	Placez les aliments en une seule couche bien répartie sur un plat peu profond. Cela vous assurera la parfaite décongélation de toutes les parties des aliments.
<b>Séparation</b>	Les aliments seront peut-être collés ensemble lorsque vous les sortirez du congélateur. Il est important de séparer les aliments (par exemple des steaks, des côtelettes) le plus tôt possible durant la décongélation.
<b>Repos</b>	Un temps de repos est nécessaire pour assurer la parfaite décongélation des aliments. Les aliments doivent reposer couverts, pour une durée de temps qui permette que le centre soit complètement dégelé.

#### REMARQUE:

- Retirer tous les paquets et emballages avant la décongélation.







# TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

## Guide des menus vapeur

- Assurez-vous que le réservoir à eau est rempli d'eau potable tempérée (filtrée) jusqu'à la marque MAX et qu'il est installé.

### Riz/pâte/œuf

Numéro de menu	Nom de menu	Éventail de poids (en augmentation)	Procédure	Alimentation / bac <sup>1</sup> position						
<b>St11</b>  X 1	<b>Riz blanc (Long grain)</b> (température initiale de 20°C)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"><thead><tr><th>Riz</th><th>Eau</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"><li>Placez le riz dans plat rond et plat (23 cm de diamètre) et couvrez d'eau.</li><li>Placez le plat sur le plateau à vapeur dans le lèchefrite.</li><li>Après la cuisson, mélangez bien et éliminez l'eau restante.</li></ul>	Riz	Eau	100 g	150 ml	200 g	300 ml	2
Riz	Eau									
100 g	150 ml									
200 g	300 ml									
<b>St12</b>  X 2	<b>Pâtes</b> (température initiale de 20°C) (exemple : Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"><thead><tr><th>Pâtes</th><th>Eau</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"><li>Placez le riz dans plat rond et plat (23 cm de diamètre) et couvrez d'eau.</li><li>Placez le plat sur le plateau à vapeur dans le lèchefrite.</li><li>Après la cuisson, mélangez bien et éliminez l'eau restante.</li></ul>	Pâtes	Eau	100 g	300 ml	200 g	600 ml	2
Pâtes	Eau									
100 g	300 ml									
200 g	600 ml									
<b>St13</b>  X 3	<b>Crème caramel</b> (température initiale de 20°C)		<ul style="list-style-type: none"><li>Préparez la crème caramel en vous référant à la page F-35. Placez les ramequins dans le plateau à vapeur en position haute (position 3) alors que le lèchefrite est inséré en position basse (position 2). Après la cuisson, laissez refroidir avant de servir.</li></ul>	2 & 3						
<b>St14</b>  X 4	<b>Flan piquant</b> (température initiale de 20°C) Flan aux légumes, flan au fromage et au poireau		<ul style="list-style-type: none"><li>Préparez le flan en vous référant à la page F-35. Placez les ramequins dans le plateau à vapeur en position haute (position 3) alors que le lèchefrite est inséré en position basse (position 2).</li></ul>	2 & 3						






\* Le plateau en verre il n'ya pas de nourriture.



# TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE



## Guide des menus vapeur

### Une couche de légume



Numéro de menu	Nom de menu	Éventail de poids (en augmentation)	Procédure	Position des aliments
 X 1	<b>Légumes frais 1</b> (température initiale de 20°C) Légumes tendres : courgettes, poivrons, brocolis, champignons, asperges	0,2 - 0,8 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez les légumes et coupez-les en morceaux de même taille, par exemple en lamelles, en fleurettes, en cubes ou en tranches, excepté pour les asperges et petits champignons. Répartissez les légumes également sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li> </ul>	2
 X 2	<b>Légumes frais 2</b> (température initiale de 20°C) Légumes durs : carottes, choux-fleurs, haricots, choux de Bruxelles	0,2 - 0,8 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez les légumes et coupez-les en morceaux de même taille, par exemple en lamelles, en fleurettes, en cubes ou en tranches. Répartissez les légumes également sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li> </ul>	2
 X 3	<b>Légumes surgelés</b> (température initiale de -18°C) Légumes variés, choux de Bruxelles, brocolis, pois	0,2 - 0,8 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez les légumes surgelés sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li> </ul>	2
 X 4	<b>Pommes de terre bouillies</b> (température initiale de 20°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Épluchez des pommes de terre et coupez-les en morceaux de plus ou moins la même taille, 25 g. Placez les pommes de terre sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite. Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes avant de servir.</li> </ul>	2
 X 5	<b>Pommes de terre en robe de chambre</b> (température initiale de 20°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des pommes de terre d'une taille approximativement identique, 50 g. Placez les pommes de terre sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite. Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes avant de servir.</li> </ul>	2

FRANÇAIS

### Poisson/poulet

Numéro de menu	Nom de menu	Éventail de poids (en augmentation)	Procédure	Position des aliments
 X 1	<b>Filet de poisson</b> (température initiale de 5°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si vous le désirez, arrosez de jus de citron, et saupoudrez de poivre. Placez les filets de poisson sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li> <li>Lorsque le filet de poisson est épais, prolonger le temps de cuisson si nécessaire.</li> </ul>	2
 X 2	<b>Filet de poulet</b> (température initiale de 5°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assaisonnez les filets de poulet avec du sel, du poivre, du paprika ou de la poudre de curry. Placez les filets de poulet sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite. Servez après la cuisson.</li> </ul>	2

### Menus équilibrés



Numéro de menu	Nom de menu	Éventail de poids (en augmentation)	Procédure	Position des aliments
 X 1	<b>Recettes de poisson</b> (température initiale de 20°C) Filets de saumon avec des brocolis en fleurettes Filets de poisson à la crème avec légumes variés et couscous	1 à 4 personnes (1 personne)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez les recettes de poisson en vous référant à la page F-36. Pour le filet de poisson à la crème avec légumes variés et couscous, appuyez sur la touche <b>PLUS</b>.</li> </ul>	2 & 3
 X 2	<b>Recettes de poulet</b> (température initiale de 20°C) Blancs de poulet accompagnés de pomme de terre en morceaux et légumes variés, Poulet à la broche au basilic accompagné de riz aux tomates séchées	1 à 4 personnes (1 personne)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez les recettes de poulet en vous référant à la page F-37. Pour le poulet à la broche au basilic accompagné de riz aux tomates séchées, appuyez sur la touche <b>MOINS</b>.</li> </ul>	2 & 3






## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### Guide des menus vapeur

#### Deux couches de légume (légume + pomme de terre)

Numéro de menu	Nom de menu	Éventail de poids (en augmentation)	Procédure	Position des aliments
 St51 X 1	<b>Légumes 1 + pommes de terre</b> (température initiale de 20°C) Légumes tendres : courgettes, poivrons, brocolis, champignons, asperges	0,4 - 1,2 kg* (100g) * Poids total des légumes et pommes de terre. Les deux sont de poids égal.	<ul style="list-style-type: none"><li>Épluchez des pommes de terre et coupez-les en morceaux de plus ou moins la même taille. 25 g.</li><li>Préparez les légumes et coupez-les en morceaux de même taille, par exemple en lamelles, en fleurettes, en cubes ou en tranches, excepté pour les asperges et petits champignons.</li><li>Placez les pommes de terre sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li><li>Placez les légumes sur l'autre plateau à vapeur.</li><li>Placez le lèche-frite avec les pommes de terre sur le plateau à vapeur dans le four, et démarrez la cuisson.</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, placez le plateau à vapeur avec les légumes dans le four, et continuez la cuisson.</li></ul>	Pommes de terre: 2 Légumes: 3
 St52 X 2	<b>Légumes 2 + pommes de terre</b> (température initiale de 20°C) Légumes durs : carottes, choux-fleurs, haricots, choux de Bruxelles	0,4 - 1,2 kg* (100g) * Poids total des légumes et pommes de terre. Les deux sont de poids égal.	<ul style="list-style-type: none"><li>Épluchez des pommes de terre et coupez-les en morceaux de plus ou moins la même taille. 25 g.</li><li>Préparez les légumes et coupez-les en morceaux de même taille, par exemple en lamelles, en fleurettes, en cubes ou en tranches.</li><li>Placez les pommes de terre sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.</li><li>Placez les légumes de façon homogène sur l'autre plateau à vapeur.</li><li>Placez les plateaux dans le four et démarrez la cuisson.</li></ul>	Pommes de terre: 2 Légumes: 3

#### Décongélation à la vapeur

Numéro de menu	Nom de menu	Éventail de poids (en augmentation)	Procédure	Position des aliments
 Sd1 X 1	<b>Steak de poisson</b> (température initiale de -18°C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Placez le steak de poisson dans un plat peu profond.</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez-le.</li><li>Après la décongélation, éliminez toute l'eau et la glace et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes jusqu'à la complète décongélation.</li></ul>	1
 Sd2 X 2	<b>Filet de poisson</b> (température initiale de -18°C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Placez le filet de poisson dans un plat peu profond.</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez-le.</li><li>Après la décongélation, éliminez toute l'eau et la glace et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes jusqu'à la complète décongélation.</li></ul>	1
 Sd3 X 3	<b>Sushi surgelé</b> (température initiale de -18°C)	1 paquet seulement (260g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Placez le sushi dans un plat peu profond.</li><li>Après la décongélation, laissez reposer pendant 10 minutes.</li></ul>	1





## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### RECETTES POUR RIZ/PÂTE/ŒUF

#### Crème caramel (St13)

[ Ustensiles ]

4 ramequins  
Plaque de vapeur  
Plateau en verre

[ Ingrédients ]


200 ml Lait  
1/2 gousse de vanille  
100 ml de crème liquide  
2 Œufs  
1 jaune d'œuf  
30 g sucre

Ingrédients pour le caramel

100 g sucre  
4 CS Eau froide

Pour 4 personnes

[ Procédure ]

1. Faites chauffer le lait et la gousse de vanille pendant 1 minute à pleine puissance, puis ajoutez la crème.
2. Battez les œufs entiers avec le sucre. Retirez la gousse de vanille du lait. Versez le lait dans les œufs et mélangez bien.
3. Pour préparer le caramel, faites dissoudre le sucre dans l'eau, en mélangeant constamment. Faites bouillir sans mélanger jusqu'à ce qu'un caramel jaune doré se forme.
4. Enduisez le fond de chaque ramequin avec le caramel. Laissez refroidir.
5. Remplissez chaque ramequin avec le mélange de lait.
6. Placez les ramequins sur le plateau à vapeur, et placez le plateau en position haute (position 3). Installez le lèche-frite sans aliments en position basse (position 2). Faites cuire avec le MENU VAPEUR  St13 « Crème caramel ».
7. Après la cuisson, laissez refroidir avant de servir.

#### Flan piquant (St14)

##### Flan aux légumes

[ Ustensiles ]

8 ramequins (Dia. env. 8cm)  
Plaque de vapeur  
Plateau en verre



[ Ingrédients ]

150g de choux-fleurs en fleurettes  
200g de pois surgelés  
200g de carottes en rondelles  
Beurre et chapelure pour les ramequins  
5 Œufs  
200g Crème fraîche

Sel, poivre, noix de muscade moulue

Pour 4 personnes

[ Procédure ]

1. Placez les légumes dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2) et précuisez les légumes pendant 20 minutes avec la fonction HAUTE VAPEUR .
2. Retirez du four et laissez refroidir.
3. Graissez les ramequins avec le beurre et saupoudrez avec la chapelure. Mettez des légumes dans chaque plat. Battez les œufs et la crème fraîche avec l'assaisonnement, et versez sur les légumes.
4. Placez les ramequins sur le plateau à vapeur, et placez le plateau en position haute (position 3). Installez le lèche-frite sans aliments en position basse (position 2). Faites cuire avec le MENU VAPEUR  St14 « Flan piquant ».

##### Flan au fromage et au poireau

[ Ustensiles ]

8 ramequins (Dia. env. 8cm)  
Plaque de vapeur  
Plateau en verre

[ Ingrédients ]


4 Œufs  
125 ml Lait  
125ml de crème liquide  
50g d'emmental râpé  
300g de poireaux, coupés en fines lamelles

Sel, poivre, noix de muscade moulue

Beurre et chapelure pour les ramequins

Pour 4 personnes

[ Procédure ]

1. Battez ensemble les œufs, le lait, la crème et le fromage, mélangez le tout avec les poireaux, et assaisonnez avec sel, poivre et noix de muscade.
2. Graissez les ramequins avec le beurre et saupoudrez avec la chapelure. Mettez des légumes dans chaque plat. Mettez le mélange fromage-poireau dans les ramequins.
3. Placez les ramequins sur le plateau à vapeur, et placez le plateau en position haute (position 3). Installez le lèche-frite sans aliments en position basse (position 2). Faites cuire avec le MENU VAPEUR  St14 « Flan piquant ».



## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE


### RECETTES POUR MENUS ÉQUILIBRÉS (St-41 et St-42) DES MENUS VAPEUR

#### Filets de saumon avec des brocolis en fleurette (St-41)

[Ustensiles] 2 plateaux à vapeur, Plateau en verre

Ingrédients	1 portion	2 personnes	3 personnes	4 personnes
Filets de saumons surgelés	125 g (1 pièce)	250 g (2 pièces)	375 g (3 pièces)	500 g (4 pièces)
Jus de citron, poivre				
Brocolis en flequettes	100 g	200g	300 g	400g

[Préparation]

1. Arrosez les filets de saumon avec le jus de citron et poivrez, puis mettez-les dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Mettez les plateaux en position basse (position 2).
2. Placez les brocolis en flequettes sur le second plateau à vapeur. Installez le plateau à vapeur en position haute (position 3) et faites cuire le tout avec le MENU VAPEUR  St-41.



#### Filet de poisson à la crème avec légumes variés et couscous (St-41 et appuyez sur la touche PLUS )

[Ustensiles] 2 plateaux à vapeur

Plat à tarte en Pyrex (27 cm de diamètre), plat rond et plat en Pyrex (22 cm de diamètre), pour 4 personnes (Choisissez le plat en fonction du nombre de personnes)

Ingrédients	1 portion	2 personnes	3 personnes	4 personnes
Filets de poisson (sébaste ou cabillaud), en cubes	125 g (1 pièce)	250 g (2 pièces)	375 g (3 pièces)	500 g (4 pièces)
Jus de citron, sel, poivre				
Poireaux en lamelles	50 g	100 g	150 g	200 g
Tomates cerises	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
Bouillon de légume froid	125 ml	250 ml	375 ml	500 ml

[Préparation]

1. Mettez le poisson dans le plat à tarte. Arrosez le poisson avec le jus de citron et assaisonnez-le avec du sel et du poivre. Ajoutez les légumes et mélangez bien.
2. Placez le plat à tarte dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite et placez-le en position basse (position 2).
3. Ajoutez le couscous dans le plat rond et plat en Pyrex. Versez le bouillon de légume sur le couscous. Installez le plat sur le second plateau à vapeur en position haute (position 3) et faites cuire le tout avec le MENU VAPEUR  St-41 en appuyant sur la touche PLUS .
4. Mélangez le couscous immédiatement après la cuisson et ajoutez la crème fraîche au poisson avec les légumes variés. Assaisonnez à souhait avec du sel et du poivre frais moulu.






## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### Blancs de poulet avec morceaux de pomme de terre et légumes variés (St-42)

[Ustensiles] 2 plateaux à vapeur, Plateau en verre

Ingrédients	1 portion	2 personnes	3 personnes	4 personnes
Filets de blancs de poulet	150 g	300 g	450 g	600 g
Sel, poivre, paprika				
Pommes de terre, épluchées et coupées en morceaux	75 g	150 g	225 g	300 g
Champignons, coupés en moitiés	50 g	100 g	150 g	200 g
Poivron rouge en lamelles	50 g	100 g	150 g	200 g
Brocolis en fleurettes	40 g	80 g	120 g	160 g
Persil frais haché				

[Préparation]

1. Recouvrez les filets de poulet avec l'assaisonnement et placez-les dans le plateau à vapeur. Placez le plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2).
2. Mettez les morceaux de pommes de terre en une seule couche sur le second plateau à vapeur. Mélangez ensemble les autres légumes et placez-les sur l'espace libre restant du plateau à vapeur. Installez le plateau à vapeur en position haute (position 3) et faites cuire le tout avec le MENU VAPEUR  St-42.
3. Après la cuisson, saupoudrez les légumes mélangés avec le persil haché.



### Poulet à la broche au basilic accompagné de riz aux tomates séchées (St-42 et appuyez sur la touche MOINS )

[Ustensiles] Pics en bois pour brochettes

Plat rond et plat en Pyrex (22 cm de diamètre) pour 4 portions (Choisissez le plat en fonction du nombre de personnes)  
2 plateaux à vapeur, Plateau en verre

Ingrédients	1 portion	2 personnes	3 personnes	4 personnes
Blancs de poulet coupés en cubes	100 g (4 cubes)	200 g (8 cubes)	300 g (12 cubes)	400 g (16 cubes)
Larges feuilles fraîches de basilic	4	8	12	16
Huile d'olive, sauce de soja, Tabasco, poivre, paprika				
Piment jaune coupé en morceaux	40 g (4 morceaux)	80 g (8 morceaux)	120 g (12 morceaux)	160 g (16 morceaux)
Champignons de Paris	3	6	9	12
Riz complet cuisant en 10 minutes	50 g	100 g	150 g	200 g
Tomates séchées, émincées	15 g	30 g	45 g	60 g
Eau chaude	75 ml	150 ml	225 ml	300 ml

[Préparation]





1. Entourez chaque morceau de poulet avec une feuille de basilic, et piquez alternativement le poulet et les légumes sur les pics à brochettes.
2. Mélangez l'huile et les épices et badigeonnez-en les brochettes. Laissez mariner au réfrigérateur pendant 1 heure. Placez les brochettes dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2).
3. Mettez le riz complet et les tomates séchées dans le plat rond et plat en Pyrex.
4. Versez l'eau chaude sur le riz et mélangez bien.
5. Placez le plat directement dans le plateau à vapeur et installez-le en position haute (position 3).
6. Faites cuire le tout avec le MENU VAPEUR  St-42 et appuyez sur la touche MOINS .

FRANÇAIS



## TABEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### Guide des menus de grill auto

Numéro de menu	Nom de menu	Éventail de poids (en augmentation)	Procédure	Position des aliments
<b>AG1</b>  X 1	<b>Cuisses de poulets</b> (température initiale de 5°C) Ingrédients pour 1 kg de cuisses de poulets (5 pièces) : 2 c. à s. d'huile, 1/2 c. à c. de sel, 1 c. à c. de paprika doux, poivre.	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients et badigeonnez-en les cuisses de poulets.</li> <li>Percez la peau des cuisses de poulet.</li> <li>Placez les cuisses de poulet sur la grille dans le lèche-frite avec les extrémités pointant vers le centre.</li> <li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez les cuisses.</li> <li>Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 3 minutes.</li> </ul>	2
<b>AG2</b>  X 2	<b>Poulet rôti</b> (température initiale de 5°C) Ingrédients pour 1,2 kg de poulet grillé : sel et poivre, 1 c. à c. de paprika doux, et 2 c. à s. d'huile.	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients et badigeonnez-en le poulet.</li> <li>Percez la peau du poulet avec une fourchette.</li> <li>Placez le poulet avec les filets en bas sur le grill dans le lèche-frite.</li> <li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez les cuisses.</li> <li>Après la cuisson, laissez dans le four pendant environ 3 minutes, retirez-le et mettez-le dans un plat de service.</li> </ul>	1
<b>AG3</b>  X 3	<b>Gratin de poisson</b> (température initiale de 5°C) * Les indications donnent le poids total de tous les ingrédients.	0,6 - 1,2* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir la recette du gratin de poisson à la page F-38-39.</li> </ul>	2
<b>AG4</b>  X 4	<b>Brochettes grillées</b> (température initiale de 5°C) * Les indications donnent le poids total de tous les ingrédients.	0,2 - 0,8* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir la recette des brochettes grillées à la page F-39.</li> </ul>	2

### RECETTES POUR LES MENUS GRILL AUTO


#### AG3 Gratin de poisson

##### Gratin de poisson dans le style italien

[ Ingrédients ]

600 g de filet de sébaste  
 250 g environ de Mozzarella  
 250 g de tomates  
 2 CS de beurre d'anchois  
 Sel et poivre  
 1 CS de basilic émincé  
 Jus d'un demi-citron  
 2 CS d'herbes mélangées et émincées  
 75 g de gouda râpé  
 (à 45 % de matière grasse)  
 Épaississant pour sauce

[ Procédure ]

- Lavez le poisson et séchez-le. Arrosez-le avec le jus de citron, saupoudrez de sel et enduisez-le de beurre d'anchois.
- Placez le tout dans un plat rond à gratin (25 cm).
- Saupoudrez le poisson de gouda.
- Lavez les tomates et enlevez les tiges. Coupez-les en tranches et mettez-les sur le fromage.
- Assaisonnez avec du sel, du poivre et le mélange d'herbes.
- Égouttez la mozzarella, coupez-la en tranches et placez les tranches sur les tomates. Saupoudrez de basilic.
- Placez le plat à gratin sur le lèche-frite en position basse (position 2). Appuyez 3 fois sur la touche **MENUS GRILL AUTO** jusqu'à ce que AG3 apparaisse à l'écran, puis entrez le poids (1,2 kg). Appuyez sur la touche **DEPART**  /+1min.

Conseil : après la cuisson, retirez le poisson du plat à gratin, et ajoutez en mélangeant de l'épaississant pour sauce dans le plat. Faites cuire encore sur le fond du four (position 1) pendant 1 à 2 minutes à 100P de la puissance du micro-ondes.





## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### AG3 Gratin de poisson

#### Poisson à la crème et gratin de légumes

##### [ Ingrédients ]

600 g de filet de sébaste  
 250 g Poireaux  
 50 g oignon  
 100 g carottes  
 1 CS Beurre  
 sel, poivre et muscade  
 2 CS Jus de citron  
 125 g crème fraîche  
 100 g de gouda râpé  
 (à 45 % de matière grasse)

##### [ Procédure ]

1. Lavez les poireaux et coupez-les en deux, de haut en bas. Coupez-les en fines lamelles.
2. Pelez les oignons et les carottes et coupez-les en fines lamelles.
3. Mettez les légumes, le beurre et les épices dans une cocotte et mélangez bien. Faites cuire sur le fond du four (position 1) pendant 5 à 6 minutes à 100P de la puissance du micro-ondes. Mélangez une fois en milieu de cuisson.
4. Pendant ce temps, lavez les filets de poisson, séchez-les, arrosez-les de jus de citron et saupoudrez de sel.
5. Mélangez la crème fraîche et les légumes, et assaisonnez encore.
6. Mettez la moitié des légumes dans un plat rond à gratin (25 cm). Mettez le poisson dessus, et couvrez avec les légumes restants. Saupoudrez de gouda.
7. Placez le plat à gratin sur le lèche-frite en position basse (position 2). Appuyez 3 fois sur la touche **MENUS GRILL AUTO** jusqu'à ce que AG3 apparaisse à l'écran, puis entrez le poids (1,2 kg). Appuyez sur la touche **DEPART**  $\diamond$  /+1min.

### AG3 Gratin de poisson

#### Gratin de poisson et brocolis.

##### [ Ingrédients ]

500 g de filet de sébaste  
 2 CS Jus de citron  
 1 CS Beurre  
 2 CS farine  
 300 ml Lait  
 Aneth émincé, sel et poivre  
 250 g de brocolis surgelés  
 100 g de gouda râpé  
 (à 45 % de matière grasse)

##### [ Procédure ]

1. Laver les filets de poisson et sec. Arroser de jus de citron et le sel.
2. Faites chauffer ensemble le beurre et la farine dans une cocotte sans couvrir sur le fond du four (position 1) pendant 1 min à 1 min 30 à 100P de la puissance du micro-ondes.
3. Ajoutez le lait et mélangez bien. Faites cuire encore sans couvrir sur le fond du four (position 1) pendant 3 à 4 minutes à 100P de la puissance du micro-ondes. Après la cuisson, mélangez et assaisonnez avec l'aneth, le sel et le poivre.
4. Faites décongeler les brocolis dans une cocotte sur le fond du four (position 1) pendant 4 à 6 minutes à pleine puissance. Une fois dégelés, mettez les brocolis dans un plat rond à gratin (25 cm), placez le poisson dessus et assaisonnez.
5. Versez la sauce par-dessus, et saupoudrez de fromage.
6. Placez le plat à gratin sur le lèche-frite en position basse (position 2). Appuyez 3 fois sur la touche **MENUS GRILL AUTO** jusqu'à ce que AG3 apparaisse à l'écran, puis entrez le poids (1,1 kg). Appuyez sur la touche **DEPART**  $\diamond$  /+1min.

FRANÇAIS

#### REMARQUE:

Ces indications sont pour 1,2 kg (1,1 kg). Si vous voulez cuisiner d'autres quantités, il vous faudra ajuster les ingrédients.

### AG4 Brochettes grillées

#### Brochettes de porc

##### [ Ustensiles ]

Wooden skewers (env. 25cm long)

##### [ Ingrédients ]

400 g de côtelettes de porc  
 100 g de bacon  
 2 oignons (100 g) en quartiers  
 4 tomates (250 g) en quartiers  
 1/2 poivrons verts (100 g)  
 coupés en 8 morceaux  
 3 CS Oil  
 4 CS paprika  
 Sel  
 1 CC de piment de Cayenne  
 1 CC de sauce Worcester

##### [ Procédure ]

1. Coupez les côtelettes de porc et le bacon en morceaux de 2-3 cm.
2. Piquez les morceaux de viande et de légumes en alternance sur les 4 pics à brochettes.
3. Mélangez l'huile et l'assaisonnement et badigeonnez-en les brochettes. Placez les brochettes sur la grille dans le lèche-frite en position basse (position 2). Appuyez 4 fois sur la touche **MENUS GRILL AUTO** jusqu'à ce que AG4 apparaisse à l'écran, puis entrez le poids (0,8 kg). Appuyez sur la touche **DEPART**  $\diamond$  /+1min. Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez les brochettes.
4. Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes.





#### REMARQUE:

Ces indications sont pour 0,8 kg. Si vous voulez cuisiner d'autres quantités, il vous faudra ajuster les ingrédients.



## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

### Guide des menus de décongélation auto

Numéro de menu	Nom de menu	Éventail de poids (en augmentation)	Procédure
 X 1	<b>Steak/ Côtelettes</b> (température initiale de -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Placez les aliments dans un récipient plat ou un plat à tarte au centre du fond du four (position 1).</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez les aliments, remplacez-les et séparez-les si possible. Si nécessaire, protégez les parties les plus fines et les parties chaudes avec du papier aluminium.</li><li>Après la décongélation, entourez les aliments de papier aluminium et laissez reposer pendant 10 à 20 minutes jusqu'à la complète décongélation.</li><li>Voir les REMARQUES ci-dessous.</li></ul>
 X 2	<b>Viande émincée</b> (température initiale de -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Placez les morceaux de viande émincée dans un plat ou un plat à tarte au centre du fond du four (position 1).</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez la viande. Enlevez les morceaux dégelés si c'est possible.</li><li>Après la décongélation, couvrez la viande de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes jusqu'à la complète décongélation.</li><li>Voir les REMARQUES ci-dessous.</li></ul>
 X 3	<b>Volaille</b> (température initiale de -18°C)  Seule la volaille sans abats est recommandée pour ce programme	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Placez la volaille, filets en bas, sur une soucoupe renversée dans un plat à tarte ou sur une assiette au centre du fond du four (position 1).</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, retournez et protégez les parties les plus fines et les parties chaudes avec de petits morceaux de feuilles d'aluminium.</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne encore, retournez encore une fois.</li><li>Après la décongélation, rincez à l'eau froide, couvrez de papier aluminium et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes jusqu'à complète décongélation. Enfin, nettoyez la volaille à l'eau courante.</li></ul>
 X 4	<b>Pain</b> (température initiale de -18°C)  Seul le pain tranché est recommandé pour ce programme	0,1 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Placez les tranches de pain sur un plat au centre du fond du four (position 1).</li><li>Quand le four s'arrête et que le signal sonne, remplacez et retirez les tranches dégelées. Après décongélation, séparez toutes les tranches et mettez-les dans un large plat. Couvrez le pain de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 15 minutes jusqu'à la complète décongélation.</li></ul>

Les aliments non répertoriés dans ce guide peuvent être décongelés manuellement en utilisant la puissance réglée sur 30P.

#### REMARQUES:

1. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une seule couche.
2. La viande émincée doit être congelé en une fine couche.
3. S'il est nécessaire de couvrir certaines portions dégelées, utilisez de petits morceaux de feuille d'aluminium.
4. La volaille doit être cuisée immédiatement après la décongélation.



## TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE

TABLEAU: RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/plats	Quant. -g/ml-	Réglage	Niveau Puissance	Temps -Min-	Conseils de préparation
Boissons, 1 tasse	150		100P	env.1	Ne pas couvrir
Plat garni (légumes, viande et garnitures)	400		100P	4 - 6	Ajoutez l'eau dans la sauce, couvrez et mélangez de temps en temps.
Potée, Soupe	200		100P	1 - 2 1/2	Couvrir, remuer après le réchauffage
Garnitures	200		100P	env.2	Arroser d'un peu d'eau, couvrir remuer une fois
Viande, 1 tranche <sup>1</sup>	200		100P	2 - 3	Arroser d'un peu de sauce, couvrir
2 Saucisses	180		100P	env.1 1/2	Percez la peau à plusieurs endroits.
Aliments pour bébés, 1 pot	190		100P	1/2 - 1	Enlevez le couvercle, mélangez bien après avoir fait chauffer, et vérifiez la température.
Faire fondre de la margarine ou du beurre <sup>1</sup>	50		100P	1/2 - 1	Couvrir
Faire fondre du chocolat	100		50P	3 - 4	Mélangez de temps en temps.
Dissoudre 6 feuilles de gelatine	10		50P	1/2 - 1	faire tremper dans de l'eau, en extraire l'eau et mettre dans une tasse; remuer une fois

<sup>1</sup> À température du réfrigérateur.

TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS

Aliments	Quant. -g-	Réglage	Niveau Puissance	Temps -Min-	Addition d'eau -CS-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300		100P	6 - 8	-	Couvrir	1 - 2
1 truite	250		100P	6 - 8	-	Couvrir	1 - 2
Plat garni	450		100P	9 - 11	-	Couvrez le plat avec une assiette et mélangez à la moitié du temps.	2
Légumes	300		100P	7 - 9	5 CS	Couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Légumes	450		100P	9 - 11	5 CS	Couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Pain aux herbes, 2 pièces	350		10P	6 - 8 *	-	Placez sur la grille dans le lèche-frite en position basse (position 2), et retournez après (*)	2
			10P	3 - 5			

TABLEAU: CUISSON DES LEGUMES FRAIS

Aliments	Quant. -g-	Réglage	Niveau Puissance	Temps -Min-	Addition d'eau -CS-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Légumes (par exemple, choux-fleurs, poireaux, brocolis, paprika, courgettes)	300		100P	6 - 8	3 - 5	Préparez comme d'habitude, couvrez et mélangez de temps en temps.	2
	500		100P	9 - 11	5		2

Les pommes de terre demandent 1 à 3 minutes de cuisson en plus.

**REMARQUE:**

Mettez toujours le récipient avec les aliments sur le fond du four (position 1) pour chauffer, décongeler et cuire, à moins qu'il n'y ait d'autres instructions.



## TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE

TABLEAU: DÉCONGELER AVEC LE FOUR À MICRO-ONDES

Aliments	Quant. -g-	Réglage	Niveau Puissance	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Saucisse	300		30P	4 - 5	Placez-les les unes à côté des autres, retournez après la moitié du temps de décongélation.	5 - 10
Morceau de poisson	700		30P	9 - 12	Retournez après la moitié du temps de décongélation.	30 - 60
Crevettes roses	300		30P	5 - 7	Retournez après la moitié du temps de décongélation, et enlevez les parties dégelées.	5
Petits pain, 2 pièces	80		30P	env.1	Décongélation légère uniquement	-
Pain, miche	1000		30P	9 - 11	Retournez après la moitié du temps de décongélation.	20
Gâteau, 1 pièce	150		30P	1 - 3		5
Tarte entière, Ø 24cm			30P	8 - 9	Après décongélation, coupez le gâteau en morceaux de même taille, en laissant de l'espace entre eux et laissez reposer jusqu'à complète décongélation.	30 - 60
Beurre	250		30P	2 1/2	Décongélation légère uniquement	15
Fruits comme des fraises, des framboises, des cerises, des prunes	250		30P	2 - 4	Placez-les les uns à côté des autres de façon homogène, retournez après la moitié du temps de décongélation.	5

**REMARQUE:**

Pour décongeler des côtelettes, des steaks, de la viande émincée, des cuisses de poulet, une volaille ou du pain tranché, utilisez le programme automatique des MENUS DÉCONGÉLATION AUTO : dE1 - dE4. Durant le temps de repos recommandé, emballez ou couvrez les aliments dans de l'aluminium. Mettez toujours le récipient avec les aliments sur le fond du four (position 1) pour décongeler.



## TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE

TABLEAU: CUISSON, GRIL ET GRATIN

Aliments	Quant. -g-	Réglage	Niveau Puissance	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Rôti (porc, veau, agneau)	500		100P	5 - 7	Assaisonnez, placez sur la grille dans le lèche-frite, et mettez le lèche-frite dans le fond du four (position 1). Retournez après *.	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		
Rosbif (moyen)	1000		70P	10 - 12	Assaisonnez, placez sur la grille dans le lèche-frite, et mettez le lèche-frite dans le fond du four (position 1). Retournez après *.	10
			30P	9 - 10*		
			70P	7 - 9		
			30P	7 - 9		
	1500		70P	11 - 13		
			30P	8 - 9*		
			70P	11 - 13		
			30P	6 - 8		
Pain de viande	1000		50P	23 - 25	Préparez un mélange de viandes émincées (moitié porc/moitié bœuf). Placez les aliments dans un plat à four ovale sur le lèche-frite et placez-le en position basse (position 2).	10
			50P	9 - 11		
Steaks 2 tranches, moyen	400	 		11 - 13* 10 - 14	Placez-les sur la grille dans le lèche-frite, et mettez le plateau en position haute (position 3). Retournez après *, assaisonnez après cuisson.	2
Gratin grillé	1000			14 - 18	Saupoudrez 100 g de cheddar ou 100 g de gouda sur le gratin. Placez le plat à four sur le lèche-frite et placez le lèche-frite en position basse (position 2).	10
Toast hawaïen	4 pièces		10P	7 - 10	Faites griller du pain, étalez du beurre sur chaque tartine grillée, puis posez par-dessus des tranches de jambon cuit, de l'ananas et fromage râpé. Percez le milieu, et placez les toasts hawaïens sur la grille dans le lèche-frite en position basse (position 2).	1

### REMARQUES:

1. Pour faire griller des cuisses de poulet ou un poulet, utilisez les MENUS GRILL AUTO : AG1 - AG2.
2. Sélectionnez la position de la nourriture qui convient en fonction de la dimension des aliments, même si la position recommandée pour chaque type de nourriture figure sur le tableau ci-dessus. De la fumée se produira si la nourriture est en contact avec l'élément chauffant du gril.



## TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE

### TABLEAU: CUIRE À HAUTE VAPEUR

Utilisez le lèche-frite et le plateau à vapeur Faites cuire à la vapeur en position 2.

Aliments	Quant.	Température de départ	Réglage	Méthode de cuisson	Temps de cuisson -Min-	Instructions	Position des aliments
Chou-fleur, entier	env. 900g	20°C		HAUTE VAPEUR	env. 35	Placez le chou-fleur sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.	2
Maïs en épis	4 pièces (800g)	20°C		HAUTE VAPEUR	15 - 18	Placez les aliments sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.	2
Riz blanc (Basmati)	200g	20°C		HAUTE VAPEUR	env. 25	Utilisez un plat rond et plat (22 cm de diamètre) pour la cuisson. Couvrez le riz avec 300 ml d'eau du robinet et placez le plat dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, mélangez bien et éliminez l'eau restante.	2
Riz précuit	200g	20°C		HAUTE VAPEUR	env. 30	Utilisez un plat rond et plat (22 cm de diamètre) pour la cuisson. Couvrez le riz avec 300 ml d'eau du robinet et placez le plat dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, mélangez bien et éliminez l'eau restante.	2
Riz noir (Long grain)	200g	20°C		HAUTE VAPEUR	env. 35	Utilisez un plat rond et plat (22 cm de diamètre) pour la cuisson. Couvrez le riz avec 300 ml d'eau du robinet et placez le plat dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, mélangez bien et éliminez l'eau restante.	2
Truite	1 pièces (250g)	5°C		HAUTE VAPEUR	env. 16	Placez les aliments sur le plateau à vapeur dans le lèche-frite.	2
Faire blanchir des légumes	500g	20°C		HAUTE VAPEUR	8 - 10	Mettez les légumes préparés (lavés, émincés, hachés etc.) dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Une fois blanchis, plongez les légumes dans de l'eau glacée.	2
Peler des tomates	4 pièces (80 à 100 g chacune)	20°C		HAUTE VAPEUR	7 - 9	Incisez une croix sur les tomates et mettez les dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, mettez-les dans de l'eau froide, puis pelez-les.	2
Faire cuire des pommes en tranches	500g	20°C		HAUTE VAPEUR	17 - 20	Placez les tranches de pomme dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite.	2
Œufs à la coque (taille M)	4 pièces	5°C		HAUTE VAPEUR	13 - 14	Placez les œufs dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, plongez-les dans de l'eau froide.	2
Œufs durs (taille M)	4 pièces	5°C		HAUTE VAPEUR	15 - 17	Placez les œufs dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite. Après la cuisson, plongez-les dans de l'eau froide.	2
Faire chauffer un plat cuisiné, une grande assiette (viande et légume)	300g	20°C		HAUTE VAPEUR	18 - 20	Percez plusieurs fois avec une fourchette le couvercle du plat préparé, et mettez la nourriture dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite pour réchauffer le repas.	2

#### REMARQUE:

Pour cuire du riz (long grain), des pâtes, des légumes frais, des filets de poisson, des filets de poulet et des légumes + pommes de terre, utilisez les MENUS VAPEUR.










## TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE

### TABLEAU: CUIRE À BASSE VAPEUR

Ce paramètre utilise une basse température, de 70 à 95 °C, par incréments de 5 °C pour cuire à la perfection des aliments délicats comme des terrines, flans, fruits de mer frais, desserts. Ce programme est idéal pour une cuisson lente après avoir faire revenir brièvement la viande dans une poêle chaude sur une plaque de cuisson et lorsque qu'un résultat tendre est désiré. Vous trouverez quelques exemples dans le tableau ci-dessous. Utilisez le lèche-frite en position 2 et le plateau vapeur en position 3.

Aliments	Quant.	Réglage	Méthode de cuisson	Température de départ	Temps de cuisson -Min-	Instructions	Repos -Min-
Entrecôte, moyenne	2 pièces (350g chacune)	 LOW	BASSE VAPEUR	85°C	30 - 35	Faire revenir la viande brièvement de chaque côté pendant 1 à 2 minutes dans une poêle chaude sur une plaque de cuisson, et transférez immédiatement la viande dans le plateau à vapeur en position 3, alors que le lèche-frite est inséré en position 2.	-
Magret de canard, moyen	2 pièces (350g chacune)	 LOW	BASSE VAPEUR	85°C	30 - 35	Faites des entailles en forme de croix avec un couteau tranchant sur la graisse des magrets de canard. Frottez les magrets avec du sel. Ensuite, faites revenir brièvement les magrets de chaque côté pendant 1 à 2 minutes dans une poêle chaude sur une plaque de cuisson. Transférez immédiatement les magrets de canard dans le plateau à vapeur en position 3 alors que le lèche-frite est inséré en position 2.	5 - 10
Médallions de porc	8 pièces/ 540g (70g chacune)	 LOW	BASSE VAPEUR	85°C	30 - 35	Faire revenir la viande brièvement de chaque côté pendant 1 à 2 minutes dans une poêle chaude sur une plaque de cuisson, et transférez immédiatement la viande dans le plateau à vapeur en position 3, alors que le lèche-frite est inséré en position 2.	-

FRANÇAIS



# RECETTES

## Utilisation des recettes

- Toutes les recettes de ce livre sont prévues pour 4 personnes, sauf mention spéciale.
- Les recommandations concernant les ustensiles de cuisine qui conviennent et le temps total de cuisson sont données au début de chaque recette. Le temps total de cuisson de chaque recette concerne les ingrédients de cette recette. Lorsque vous cuisinez avec d'autres quantités, ajustez le temps de cuisson. En général, la recette vous permettra de cuisiner un plat prêt à consommer, sauf autres précisions.
- Les œufs utilisés dans les recettes pèsent environ 55 g (moyen).
- Le beurre et la margarine sont interchangeable.
- Lorsque vous faites cuire la nourriture en mode Combi, sélectionnez la position de la nourriture en fonction de la dimension des aliments, même si la position recommandée pour chaque recette est mentionnée.

## Abreviations Utilisées

P/% = Pourcentage  
W = Watt  
CS = cuillerée à soupe  
CC = cuillerée à café  
Min = minute(s)  
kg = kilogramme  
g = gramme  
l = litre  
ml = millilitre  
cm = centimètre  
env. = environ

## Hors D'oeuvres et Soupes

### VELOUTE D'AVOCATS

Espagne : Sopa de aguacates  
Temps de cuisson total : env. 9 - 11 minutes  
Vaisselle : 2 terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

3 avocats (600 g de pulpe)  
un peu de jus de citron  
700 ml de bouillon de viande  
70 ml de crème  
Sel et poivre

Garniture à potage

#### ROYALE

pour 1 litre de soupe  
Temps de cuisson total : env. 20 minutes  
Vaisselle : 2 tasse à café (150 ml)

#### Ingrédients

2 Œuf  
125 ml Lait  
1 pincée de sel  
1 pincée de muscade

#### Procédure

1. Peler les avocats mûrs, enlever le noyau, les émincer, les réduire en purée au mixer ou avec un batteur. Garder pour la décoration deux tranches fines par portion et les arroser de jus de citron.
2. Verser dans la terrine le bouillon de viande, la purée d'avocats et la crème, assaisonner de sel et de poivre et recouvrir avec le couvercle. Placez-les au centre du fond du four (position 1) et faites cuire. Remuer une fois pendant la cuisson.  
**9 - 11 min.** MICRO-ONDES 100P
3. Remuer la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien veloutée et la décorer avec les tranches d'avocat. Laisser reposer environ 5 minutes après cuisson.

#### Procédure

1. Graissez les tasses. Battez ensemble tous les ingrédients et versez-les dans les tasses.
2. Placez les tasses dans le plateau à vapeur en position haute (position 3) alors que le lèche-frite est inséré en position basse (position 2), et faites cuire.  
**20 min.** BASSE VAPEUR  
Laissez reposer pendant 5 minutes sans ouvrir la porte du four.
3. Enlevez les œufs cuits des tasses, et coupez-les en cubes. Ajoutez-les à la soupe.



## RECETTES

### POTAGE A L'ORGE DES GRISONS

Suisse : Bündner Gerstensuppe

Temps de cuisson total env. 26 - 33 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 1-2 carottes (130 g) coupées en rondelles
- 15 g de céleri coupé en dés
- 1 poireau (130 g) coupé en rondelles
- 3 feuilles de chou blanc (100 g) coupées en lamelles
- 200 g d'os de veau
- 50 g de grains d'orge
- 50 g de lard maigre coupé en minces tranches
- 700 ml de bouillon de viande
- Poivre
- 4 saucisses de Francfort (300 g)

### SOUPE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Pays-Bas : Champignonsoep

Temps de cuisson total : env. 10 - 13 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

- 200 g de champignons de Paris coupés en tranches
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 300 ml de bouillon de viande
- 300 ml de crème
- 2 1/2 CS de farine (25 g)
- 2 1/2 CS de beurre ou de margarine (25 g)
- sel & poivre
- 1 jaune d'oeuf
- 150 g de crème fraîche

### TOAST AU CAMEMBERT

Allemagne : Camemberttoast

Temps de cuisson total : env. 1 1/2 - 2 1/2 minutes

Vaisselle : assiette plate

#### Ingrédients

- 4 tranches de pain de mie (80 g)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
- 150 g de camembert
- 4 CC de confiture d'airelles rouges (40 g)
- Poivre de Cayenne

#### Procédure

1. Mettre le beurre et l'oignon haché dans la terrine, couvrir et cuire à l'étuvée. Placez-les au centre du fond du four (position 1) et faites cuire.  
**env. 1 - 2 min.** [MICRO-ONDES 100P]
2. Mettre les légumes dans la terrine. Ajouter les os, le lard maigre et l'orge et verser le bouillon de viande. Poivrer, couvrir et cuire.  
**1. 9 - 11 min.** [MICRO-ONDES 100P]  
**2. 16 - 20 min.** [MICRO-ONDES 50P]
3. Couper les saucisses en petits morceaux et les mettre dans la soupe 5 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Après la cuisson, laisser reposer la soupe environ 5 minutes. Retirer les os avant de servir.

#### Procédure

1. Mettez les légumes et le bouillon de viande dans le plat. Couvrez le plat, placez-le au centre du fond du four (position 1) et faites cuire.  
**7 - 9 min.** [MICRO-ONDES 100P]
2. Mixez tous les ingrédients au mixeur. Ajoutez la crème.
3. Pétrissez la farine et le beurre pour en faire une pâte et mélangez-la à la soupe aux champignons jusqu'à homogénéité. Assaisonnez avec du sel et du poivre, couvrez et poursuivez la cuisson.  
**3 - 4 min.** [MICRO-ONDES 100P]
4. Après la cuisson, ajoutez de la crème fraîche si vous le désirez.

#### Procédure

1. Faire griller les tranches de pain et les beurrer.
2. Couper le camembert en tranches et poser les tranches sur le pain grillé. Disposer la confiture d'airelles rouges au centre du fromage et saupoudrer les toasts de poivre de Cayenne.
3. Poser les toasts sur une assiette plate. Placez le plat au centre du fond du four (position 1) et faites chauffer.  
**env. 1 1/2 - 2 1/2 min.** [MICRO-ONDES 100P]

Conseil: Vous pouvez varier à volonté la composition des toasts, en utilisant par exemple des champignons de Paris frais et du fromage râpé ou du jambon cuit, des asperges et de l'emmenthal.

## RECETTES

### Viandes, Poissons et Volailles

#### THON FRAIS BRAISÉ AUX TOMATES ET AUX POIVRONS

France : Thon frais braisé aux tomates et aux poivrons  
Temps de cuisson total : env. 15 - 17 minutes  
Vaisselle : plat ovale à gratin avec couvercle (Dia. env. 26 cm)

##### Ingrédients

500 g de thon frais en tranches  
2 CS de jus de citron  
1 CC d'huile végétale pour graisser le plat  
1/2 poivron vert (125 g) coupé en lamelles  
2 oignons (125 g) hachés menu  
1 carotte (50 g) coupée en rondelles  
1-2 tomates (125 g) coupées en dés  
40 ml de vin blanc  
1 gousse d'ail  
Bouquet garni  
sel & poivre

##### Procédure

1. Laver le thon, le sécher et l'arroser de jus de citron. Laisser le poisson reposer environ 15 minutes, puis le sécher à nouveau et le saler.
2. Huiler le fond du plat et y disposer les tranches de thon. Recouvrir le poisson avec les légumes. Ajouter le vin blanc, la gousse d'ail et le bouquet garni et épicer. Couvrez le plat, placez-le au centre du fond du four (position 1) et faites cuire.  
**15 - 17 min.** MICRO-ONDES 70P  
Après la cuisson, laisser reposer le thon environ 2 minutes. Avant de servir, enlever le bouquet garni et la gousse d'ail.

Conseil: Un bouquet garni est composé de: une racine de persil, des légumes à potage, une branche de céleri, une branche de thym, quelques feuilles de laurier.

#### CHAMPIGNONS AU ROMARIN

Espagne : Champinones rellenos al romero  
Temps de cuisson total : env. 13 - 19 minutes  
Vaisselle : terrine à couvercle (1 litre)  
Plat cylindrique (Dia. env. 22 cm)

##### Ingrédients

8 gros champignons (env. 300 g) entiers  
2 CS beurre ou margarine (20 g)  
1 oignon (50 g), finement haché  
50 g jambon, coupé en petits dés  
poivre gris, moulu  
romarin, égrené  
125 ml vin blanc, sec  
125 ml crème  
2 CS farine (20 g)

##### Procédure

1. Détacher les queues des champignons et les couper en petits morceaux.
2. Mettre le beurre dans le plat et l'étaler sur le fond. Ajouter l'oignon, les dés de jambon et les queues de champignons. Assaisonnez avec du poivre et du romarin, couvrez le plat, placez-le au centre du fond du four (position 1) et faites cuire.  
**3 - 5 min.** MICRO-ONDES 100P  
Laisser refroidir.
3. Dans le second plat, faire chauffer 100ml de vin et la crème à couvert. Placez le plat au centre du fond du four (position 1).  
**1 - 3 min.** MICRO-ONDES 100P
4. Mélanger le reste du vin et la farine, verser en remuant dans le liquide chaud et faire cuire à couvert. Dans l'intervalle, bien remuer une fois.  
**env. 1 min.** MICRO-ONDES 100P
5. Farcir les champignons avec le mélange au jambon, les mettre dans la sauce. Placez le plat sur le lèche-frite en position basse (position 2) et faites cuire.  
**8 - 10 min.** COMBI HAUT 50P  
Laisser reposer les champignons env. 2 mn après la cuisson.

#### SOUFFLE AUX COURGETTES ET AUX NOUILLES

Allemagne : Zucchini-Nudel-Auflauf  
Temps de cuisson total : env. 33 - 38 minutes  
Vaisselle : plat avec couvercle (2 l de capacité)  
moule à soufflé (Dia. env. 26 cm)

##### Ingrédients

500 ml eau  
1/2 CC huile  
80 g macaronis  
400 g tomates en boîte, en petits morceaux  
3 oignons (150 g), finement hachés  
basilic, thym, sel, poivre  
1 CS huile pour le graissage du moule  
450 g courgettes, en tranches  
150 g crème aigre  
2 Œufs  
100 g cheddar râpé

##### Procédure

1. Ajoutez l'eau, l'huile et le sel dans le plat, faites bouillir au centre du fond du four (position 1) avec le couvercle dessus.  
**3 - 4 min.** MICRO-ONDES 100P
2. Casser les macaronis en morceaux, les ajouter, remuer et les laisser gonfler.  
**9 - 11 min.** MICRO-ONDES 30P  
Egoutter et laisser refroidir les nouilles.
3. Mélanger les tomates avec les oignons et bien assaisonner. Graisser le moule à soufflé. Ajouter les macaronis et les arroser de sauce tomate. Répartir par-dessus les tranches de courgette.
4. Batre la crème fraîche avec les œufs et verser sur le soufflé. Saupoudrer de fromage râpé. Placez le plat à gratin sur le lèche-frite en position basse (position 2).  
**21 - 23 min.** COMBI BAS 50P  
Laisser reposer le soufflé environ 5-10 mn après la cuisson.

## RECETTES

### POULET RÔTI FARCI

Autriche : Gefülltes Brathähnchen

Poulet rôti farci pour 2 personnes

Temps de cuisson total: env. 34 - 42 minutes

Vaisselle: Petit bol avec couvercle

Ficelle

#### Ingrédients

- 1 poulet (1000 g)  
sel, romarin égrené, marjolaine égrenée.
- 1 petit pain rassis (40 g)  
sel
- 1 bouquet de persil, finement haché (10 g)
- 1 pincée noix de muscade
- 2 CS beurre ou margarine (20 g)
- 1 jaune d'oeuf
- 3 CS beurre ou margarine (30 g)
- 1 CC paprika  
sel
- 1 CC beurre ou margarine pour graisser le moule

### FILETS DE POISSON SAUCE AU FROMAGE

Suisse : Fischfilet mit Käsesauce

Temps de cuisson total: env. 20 - 25 minutes

Vaisselle: plat avec couvercle (1 l de capacité)

moule à soufflé cylindrique (Dia. env. 25 cm)

#### Ingrédients

- 3 filets de poisson (env. 600 g)
- 2 CS jus de citron  
sel
- 1 CS beurre ou margarine
- 1 oignon (50 g) finement haché
- 2 CS farine (20 g)
- 100 ml vin blanc
- 1 CC huile végétale pour le graissage du moule
- 100 g emmenthal râpé
- 2 CS persil haché

### AGNEAU BRAISE AUX HARICOTS VERTS

Grèce : Kréas mé fasólia

Temps de cuisson total : env. 14 - 18 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

- 1-2 tomates (100 g)
- 400 g de viande d'agneau désossé
- 1 CC de beurre/margarine pour graisser la terrine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 1 gousse d'ail broyée  
sel & poivre  
sucre
- 250 g de haricots verts en conserve

#### Procédure

1. Laver le poulet, l'essuyer délicatement et en assaisonner l'intérieur avec du sel, du romarin et de la marjolaine.
2. Pour la farce, laisser ramollir le petit pain env. 10 min dans l'eau froide, puis l'écraser. Mélanger avec le sel, le persil, la noix de muscade, le beurre et le jaune d'oeuf et en farcir le poulet. Refermer l'ouverture avec de la ficelle de cuisine.
3. Faites chauffer le beurre dans un petit bol au centre du fond du four (position 1) avec le couvercle dessus.  
**env. 1 min.** MICRO-ONDES 100P  
Mélanger le beurre avec le paprika et le sel et en badigeonner le poulet.
4. Place the chicken breast side down on the rack into the glass tray and cook.
  1. **10 - 12 min.** MICRO-ONDES 100P
  2. **6 - 8 min.** COMBI HAUT 30P  
Retourner
  3. **12 - 14 min.** MICRO-ONDES 100P
  4. **5 - 7 min.** COMBI HAUT 30PLaisser reposer le poulet rôti farci env. 3 min après la cuisson.

#### Procédure

1. Laver les filets, les essuyer délicatement et les arroser goutte à goutte de jus de citron. Laisser reposer env. 15 min, les essuyer délicatement à nouveau et les saler.
2. Répartir le beurre sur le fond du plat. Ajoutez l'oignon émincé, couvrez avec le couvercle et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**1 - 2 min.** MICRO-ONDES 100P
3. Saupoudrer les oignons de farine et remuer. Verser le vin blanc et mélanger.
4. Graisser le moule à soufflé et y mettre les filets. Verser la sauce sur les filets et saupoudrer de fromage. Placez le plat à gratin sur le lèchefrite en position basse (position 2) et faites cuire.  
**7 - 8 min.** MICRO-ONDES 70P  
**12 - 15 min.** COMBI HAUT 30P  
Laisser reposer les filets de poisson env. 2 min après la cuisson. Servir garni de persil haché.

#### Procédure

1. Peler les tomates, enlever la partie dure et les réduire en purée au mixer.
2. Couper la viande d'agneau en gros dés. Beurrer la terrine. Ajoutez la viande, l'oignon émincé, une gousse d'ail pilée, assaisonnez, couvrez le plat et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**6 - 8 min.** MICRO-ONDES 100P
3. Ajouter les haricots et la purée de tomates à la viande, couvrir et continuer la cuisson.  
**8 - 10 min.** MICRO-ONDES 70P  
Après la cuisson, laisser l'agneau braisé reposer environ 5 minutes.

Conseil: Si vous utilisez des haricots frais, il faut les précuire.



## RECETTES

### JAMBON FARCI

Espagne : Jamón relleno

Temps de cuisson total: env. 20 - 24 minutes

Vaisselle: plat avec couvercle (2 l de capacité)

moule à soufflé plat ovale avec couvercle  
ou emballage pour micro-ondes  
(env. 26 cm de long)

#### Ingrédients

- 125 g épinards, sans tige
- 125 g fromage blanc, 6 % M.G.
- 40 g emmenthal râpé
- poivre
- paprika
- 6 tranches de Jambon cuit (300 g)
- 125 ml eau
- 125 ml crème
- 2 CS farine 20 g
- 2 CS beurre ou margarine 20 g
- 1 CC beurre ou margarine pour le graissage du moule

#### Procédure

1. Hacher finement les épinards, les mélanger avec le fromage blanc et le fromage et assaisonner à votre goût.
2. Mettre sur chaque tranche de jambon cuit une cuillère à soupe du mélange et la rouler. Piquer le jambon avec une brochette en bois.
3. Faire une sauce béchamel. Pour cela, versez le liquide dans le plat, couvrez et faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**3 - 4 min.** MICRO-ONDES 100P  
Malaxer le beurre et la farine, mettre dans le liquide et agiter avec le batteur jusqu'à dissolution. Couvrir, faire bouillir et laisser lier.  
**env. 1 min.** MICRO-ONDES 100P  
Bien remuer et goûter.
4. Mettre la sauce dans le moule à soufflé graissé, y mettre les rouleaux et cuire à couvert. Placez le plat sur le lèche-frite en position basse (position 2) et faites cuire.  
**16 - 19 min.** COMBI HAUT 30P  
Laisser reposer les rouleaux de jambon env. 5 min après la cuisson.

Conseil: Vous pouvez aussi utiliser de la sauce béchamel toute prête du commerce.

### EMINCE DE VEAU A LA ZURICHOISE

Suisse : Züricher Geschnetzeltes

Temps de cuisson total : env. 9 - 13 minutes

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

- 600 g de filet de veau
- 1 CS de beurre ou de margarine
- 1 oignon (50 g) haché menu
- 100 ml de vin blanc
- liant à sauce, foncé, pour environ 1/2 l de sauce
- 300 ml de crème
- sel & poivre
- 1 CS de persil haché

#### Procédure

1. Couper le filet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
2. Enduire uniformément la terrine de beurre. Ajoutez la viande et l'oignon au plat, couvrez et faites cuire au centre du fond du four (position 1) . Mélangez une fois pendant la cuisson.  
**6 - 8 min.** MICRO-ONDES 100P
3. Ajouter le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuer, couvrir et continuer la cuisson. Remuer une fois pendant la cuisson.  
**3 - 5 min.** MICRO-ONDES 100P
4. Goûter l'émincé, remuer encore une fois et laisser reposer environ 5 minutes. Le garnir de persil.

## RECETTES

### FILETS DE SOLE

France : 2 personnes

Temps de cuisson total: env. 13 - 15 minutes

Ustensils: Plat à gratin ovale peu profond avec couvercle ou papier à four micro-ondes (environ 26cm)

#### Ingrédients

- 400 g de filets de sole
- 1 citron non traité
- 2 tomates (150 g)
- 1 CC de beurre/margarine pour graisser le plat
- 1 CS d'huile végétale
- 1 CS de persil haché sel & poivre
- 4 CS de vin blanc (30 ml)
- 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)

### CREVETTES AUX PIMENTS FORTS

Temps de cuisson total : env. 5 - 7 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (1 litre)  
terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

- 6 grosses crevettes décortiquées (240 g)
- 50 ml de vin blanc
- 2 petits poireaux (200 g)
- 1-2 piments forts
- 20 g de gingembre
- 1 CS de fécule
- 2 CS d'huile végétale (20 g)
- 1/2 CS de sauce de soja (20 ml)
- 1 CS de sucre
- 1 CS de vinaigre

## Legumes et Pates

### RATATOUILLE SPECIALE

France : Ratatouille spécial


Temps de cuisson total : env. 15 - 18 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients



- 5 CS d'huile d'olive (50 ml)
- 1 gousse d'ail broyée
- 1 oignon (50 g) coupé en rondelles
- 1 petite aubergine (250 g), coupée en gros dés
- 1 courgette (200 g), coupée en gros dés
- 1 poivron (200 g), coupé en gros dés
- 1 tubercule de fenouil (75 g), coupé en gros dés poivre
- 1 bouquet garni
- 200 g de coeurs d'artichaut en boîte, coupés en 4 sel et poivre

#### Procédure


1. Laver et sécher les filets de sole. Enlever les arêtes.
2. Couper le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrer le plat, y disposer les filets et les arroser d'huile végétale.
4. Saupoudrer le poisson de persil, y disposer les tranches de tomates, saler et poivrer. Recouvrir les tomates avec les tranches de citron et arroser de vin blanc.
5. Piquez le citron au beurre, couvrez et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**13 - 15 min.**  MICRO-ONDES 50P  
Après la cuisson, laisser reposer 2 minutes.

Conseil: Cette recette convient également à la perche, au flétan, à l'ombre, au carrelet ou au cabillaud.

#### Procédure

1. Laver les crevettes, enlever la carapace et la queue. Inciser le dos et les vider. Couper les crevettes en 2 ou 3 morceaux. Inciser chaque morceau afin qu'il ne se contracte pas pendant la cuisson. Mettre les crevettes à mariner au vin blanc.
2. Laver les poireaux et les piments et les sécher. Couper les poireaux en morceaux de 5 cm, couper les piments en deux et enlever les pépins. Peler le gingembre et le couper en rondelles.
3. Retirer les crevettes du vin et les saupoudrer de fécule.
4. Mettre l'huile, le poireau, les piments et les rondelles de gingembre dans la terrine et couvrir. Faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**env. 2 min.**  MICRO-ONDES 100P
5. Ajouter les crevettes, les assaisonner de sauce de soja, de sucre et de vinaigre, remuer, couvrir et cuire.  
**3 - 5 min.**  MICRO-ONDES 100P  
Après la cuisson, laisser reposer de 1 à 2 minutes. Servir chaud.

#### Procédure

1. Mettre l'huile d'olive et la gousse d'ail dans la terrine. Ajouter les légumes à l'exception des coeurs d'artichaut, poivrer. Ajoutez le bouquet garni et faites cuire à couvert au centre du fond du four (position 1).  
**15 - 18 min.**  MICRO-ONDES 100P  
Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les coeurs d'artichaut et réchauffer.
2. Saler et poivrer. Retirer le bouquet garni avant de servir. Après la cuisson laisser la ratatouille reposer environ 2 minutes.

Conseils: Servir la ratatouille chaude avec des plats de viande. Froide, c'est un excellent hors-d'oeuvre.

Un bouquet garni est composé de: une racine de persil, une branche de céleri, une branche de thym, quelques feuilles de laurier.

## RECETTES

### LASAGNES AU FOUR

Italie : Lasagne al forno

Temps de cuisson total : env. 23 - 28 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

Plat à gratin rectangulaire peu profond  
(env. 20 x 20 x 6 cm)

#### Ingrédients

300 g de tomates en conserve  
50 g de jambon cru coupé en petits dés  
1 oignon (50 g) haché menu  
1 gousse d'ail broyée  
250 g de viande de boeuf hachée  
2 CS de concentré de tomates (30 g)  
sel, poivre, origan, thym, basilic  
150 ml de crème fraîche  
100 ml de lait  
50 g de parmesan râpé  
1 CC d'herbes variées hachées  
1 CC d'huile d'olive  
sel & poivre noix de muscade  
1 CC d'huile végétale pour graisser le plat  
125 g de lasagnes vertes  
1 CC de parmesan râpé  
1 CC de beurre ou de margarine

### POMMES DE TERRE FARCIES

Espagne : Patatas Rellenas

Temps de cuisson total : env. 10 - 14 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

assiette en porcelaine

#### Ingrédients

4 pommes de terre de taille moyenne (400 g)  
100 ml d'eau  
60 g de jambon  
1/2 oignon (25 g) haché menu  
75-100ml de lait  
2 CS de parmesan râpé (20 g)  
sel  
poivre  
2 CS d'emmental râpé

## Boissons et Desserts

### POIRES AU CHOCOLAT

France : Paires au chocolat

Temps de cuisson total : env. 8 - 14 minutes

Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

terrine à couvercle (1 litre)

#### Ingrédients

4 poires (600 g)  
60 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé (10 g)  
1 CS de liqueur de poires, 30% vol.  
150 ml d'eau  
130 g de chocolat  
100 g de crème fraîche

#### Procédure

- Couper les tomates en tranches, les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, la viande de boeuf hachée et le concentré de tomates. Assaisonnez, couvrez le plat et faites cuire au centre du fond du four (position 1). Remuez une fois durant la cuisson.  
**6 - 8 min.** MICRO-ONDES 100P
- Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes et l'huile et assaisonner.
- Graisser le plat à gratin et disposer au fond un tiers des lasagnes avec la moitié du hachis et y verser un peu de sauce. Couvrir avec le second tiers des pâtes puis le hachis, un peu de sauce puis le reste des pâtes. Pour terminer, napper abondamment les pâtes de sauce et saupoudrer de parmesan. Mettez des morceaux de beurre dessus. Placez le plat à gratin sur le lèche-frite en position basse (position 2) et faites cuire.  
**17 - 20 min.** COMBI BAS 50P  
Après la cuisson, laissez les lasagnes reposer de 5 à 10 minutes.

#### Procédure

- Mettez les pommes de terre dans le bol, ajoutez l'eau, couvrez et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**7 - 9 min.** MICRO-ONDES 100P  
Laisser les pommes de terre refroidir.
- Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et les évider avec précaution. Couper le jambon en dés très fins. Mélanger la chair des pommes de terre, le jambon, l'oignon, le lait et le parmesan jusqu'à obtention d'une farce homogène. Saler et poivrer.
- Remplir les moitiés de pomme de terre avec la farce, les saupoudrer d'emmental, mettez sur le plat et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**3 - 5 min.** MICRO-ONDES 100P  
Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer environ 2 minutes.

#### Procédure

- Eplucher les poires entières.
  - Mettre dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur et l'eau. Mélangez et faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**1 - 2 min.** MICRO-ONDES 100P
  - Mettez les poires dans le jus, couvrez et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**8 - 10 min.** MICRO-ONDES 100P  
Retirer les poires du jus et les mettre au frais.
  - Mettre 50 ml de jus de poire dans la petite terrine. Ajouter le chocolat broyé et la crème fraîche. Couvrez et faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**1 - 2 min.** MICRO-ONDES 100P
  - Bien remuer la sauce. Napper les poires de sauce et servir.
- Conseil: Vous pouvez servir les poires avec une boule de glace à la vanille.





## RECETTES

### GELEE DE FRUITS ROUGES A LA SAUCE A LA VANILLE

Danemark : Rødgrød med vanilie sovs  
Temps de cuisson total : env. 8 - 11 minutes  
Vaisselle : 2 terrines à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

150 g de groseilles rouges, lavées  
150 g de fraises, lavées  
150 g de framboises, lavées  
250 ml de vin blanc  
100 g de sucre  
50 ml de jus de citron  
8 feuilles de gélatine  
300 ml de lait  
pulpe d'une 1/2 gousse de vanille  
30 g de sucre  
15 g de féculé

#### Procédure

- Laver les fruits, les équeuter et les sécher. En garder quelques-uns pour la décoration. Réduire le reste des fruits en purée avec le vin blanc. Mettez dans le plat, couvrez et faites cuire au centre du fond du four (position 1).  
**5 - 7 min.** [MICRO-ONDES 100P]  
Incorporer le sucre et le jus de citron.
- Faire tremper la gélatine environ 10 minutes dans l'eau puis l'en retirer et extraire l'eau. Mélanger la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettre la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- Verser le lait dans une terrine. Ouvrir la gousse de vanille et en gratter la pulpe. Mélanger la pulpe de la vanille, le sucre et la féculé au lait, couvrir et cuire. Faites cuire au centre du fond du four (position 1). Remuer de temps en temps et après la cuisson.  
**3 - 4 min.** [MICRO-ONDES 100P]
- Démouler la gelée sur un plat et la garnir avec les fruits entiers. La servir avec la sauce à la vanille.

Conseil : Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés.

### VIN CHAUD AU RHUM

Pays-Bas : Vuurdrank pour 10 personnes  
Temps de cuisson total : env. 8 - 10 minutes  
Vaisselle : terrine à couvercle (2 litres)

#### Ingrédients

500 ml de vin blanc  
500 ml de vin rouge, sec  
500 ml de rhum à 54% vol.  
1 orange non traitée  
3 tiges de cannelle  
75 g de sucre  
10 CC sucre candi

#### Procédure

- Verser le vin et le rhum dans la terrine. Eplucher l'orange avec soin pour obtenir une peau fine. Mettre le zeste d'orange, la cannelle et le sucre dans la terrine. Couvrez et faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**8 - 10 min.** [MICRO-ONDES 100P]  
Retirer le zeste d'orange et la cannelle. Mettre une cuillerée à café de sucre candi dans chaque verre à grog, y verser le vin chaud et servir.

### CHOCOLAT A LA CREME

Autriche : Schokolade mit Sahne pour 1 personne  
Temps de cuisson total : env. 1 - 1 1/2 minutes  
Vaisselle : 1 grande tasse (200 ml)

#### Ingrédients

150 ml de lait  
30 g de chocolat  
30 ml de crème  
chocolat râpé

#### Procédure

- Verser le lait dans la tasse. Ajoutez le chocolat, mélangez et faites chauffer au centre du fond du four (position 1). Remuer de temps en temps.  
**env. 1 - 1 1/2 min.** [MICRO-ONDES 100P]
- Fouetter la crème, en recouvrir le chocolat, saupoudrer de chocolat râpé et servi.

### CITRON CHAUD

Allemagne : Heisse Zitrone pour 1 personne  
Temps de cuisson total : env. 1 - 1 1/2 minutes  
Vaisselle : verre à thé (150 ml)

#### Ingrédients

100 ml d'eau  
1 citron pressé  
2-3 CC de sucre

#### Procédure

- Verser l'eau et le jus de citron dans le verre et faites chauffer au centre du fond du four (position 1).  
**env. 1 - 1 1/2 min.** [MICRO-ONDES 100P]  
Sucrer à votre goût.



## RECETTES

### SOUFLÉ AUX ASPERGES

Pour 2 personnes

Temps de cuisson total : env. 25 minutes

Vaisselle : Bol d'une capacité de 0,5 litre

4 ramequins (Dia. env. 8cm)

Plateau en verre

Plaque de vapeur

#### Ingrédients

- 50 g de champignons grossièrement émincés
- 25 g de jambon fumé en fines tranches
- 170 g d'asperges en boîte (réservez le jus)
- 1 tomate en quartiers (60 g)
- 25 g de crème aigre
- 50 ml de jus de la boîte d'asperges
- 1 CC de farine ordinaire
- 1 jaune d'œuf
- 1 blanc d'œuf
- Sel, poivre, noix de muscade moulue
- Beurre pour graisser les plats

#### Procédure

1. Mélangez ensemble dans un petit bol la crème aigre, le jus des asperges, la farine et l'assaisonnement. Faites chauffer au centre du fond du four (position 1). Mélangez une fois pendant la cuisson.  
**50 sec.** MICRO-ONDES 100P  
Laissez ensuite refroidir la sauce.
2. Graissez les ramequins. Battez les blancs en neige.
3. Taillez 5 asperges par plats d'environ 1 cm de plus que la hauteur du plat. Placez les asperges tout autour de chaque plat. Coupez les morceaux restants en fines lamelles.
4. Mélangez le jaune d'œuf dans la sauce refroidie. Ajoutez les champignons, le jambon, les lamelles d'asperges, et mélangez bien. Enfin, ajoutez-y le blanc d'œuf.
5. Mettez le mélange dans les plats, jusqu'au bord. Mettez un quartier de tomate par-dessus dans chaque plat. Placez les ramequins dans plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2).  
**25 min.** HAUTE VAPEUR Position 2  
HIGH

### RISOTTO AU BACON

Temps de cuisson total : env. 35 minutes

Vaisselle : Plat à four ovale et peu profond (Dia. 22cm)

Plateau en verre

Plaque de vapeur

#### Ingrédients

- 50 g de bacon fumé en tranches fines
- 50 g d'oignons finement émincés
- 200 g de riz rond (Arborio)
- 300 ml de bouillon de viande (froid)
- 70 g de fromage Suisse Brinz râpé (ou emmental râpé)
- 1 pincée de safran
- Sel, poivre

#### Procédure

1. Mettez les tranches de bacon et l'oignon émincé dans le plat.
2. Ajoutez le riz et le bouillon et mélangez bien. Placez le plat dans plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2).  
**35 min.** HAUTE VAPEUR Position 2  
HIGH
3. Ajoutez le fromage et le safran et assaisonnez à souhait.

Conseil : à accompagner de chanterelles sautées ou de champignons de Paris avec une salade mixte.

### QUENELLES AU PAIN

Temps de cuisson total : env. 25 minutes

Vaisselle : 5 tasses ou ramequins

Petit bol avec couvercle

Plateau en verre

Plaque de vapeur

#### Ingrédients

- 20 g de beurre ou de margarine
- 50 g d'oignons finement émincés
- Environ 500 ml de lait
- 200 g de morceaux de pain rassis (d'environ 5 petits pains)
- 3 œufs
- Beurre pour graisser les plats

#### Procédure

1. Mettez le beurre et l'oignon dans le petit bol et couvrez. Placez le bol au centre du fond du four (position 1) et faites cuire.  
**env. 2 min.** MICRO-ONDES 100P
2. Coupez grossièrement les petits pains en cubes, couvrez-les de lait et laissez reposer pendant 10 minutes. Battez les œufs.
3. Mélangez l'oignon, les œufs et le pain ramolli pour former une pâte onctueuse. Ajoutez un peu plus de lait si c'est nécessaire.
4. Graissez légèrement les ramequins avec le beurre et divisez la pâte en 5 parts égales dans les plats. Placez les plats dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2) et faites cuire.  
**25 min.** HAUTE VAPEUR Position 2  
HIGH  
Laissez reposer les quenelles pendant 5 minutes dans le four sans ouvrir la porte.
5. Sortez les quenelles et mettez-les dans des assiettes pour servir.



# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: POZORNĚ PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Tato trouba je určena pouze k použití na ploše kuchyňské linky. Není určena na zabudování do kuchyňské jednotky. Neumísťujte troubu do skříňky.

Dveře trouby se mohou během její činnosti stát horkými. Umístěte nebo namontujte troubu tak, aby její spodek byl 85 cm nebo více nad podlahou. Udržujte děti ve vzdálenosti od dveří, abyste předešli jejich popálení. Zajistěte, aby byl nad troubou volný prostor minimálně 12 cm.

Tento spotřebič není určen k používání osobami E (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost, nebo pokud jim tato osoba nedala pokyny ohledně používání.

Na děti je potřeba dohlížet, aby se zaručilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.

**VÝSTRAHA:** Dětem nedovolte troubu používat bez dohledu, jen tehdy, když jim byly vydány adekvátní pokyny, takže dítě může troubu používat bezpečným způsobem a chápe rizika nevhodného použití.

**VÝSTRAHA:** Když spotřebič pracuje v režimu GRIL, COMBI, PÁRA a AUTO (kromě MENU AUTO ROZMRAZOVÁNÍ), děti by měli používat troubu pouze za dohledu dospělé osoby z důvodu teploty, která vzniká popáleninám.

**VÝSTRAHA:** Během použití se mohou dostupné části stát horkými. Malé děti by neměly být v dosahu.

**VÝSTRAHA:** Pokud jsou dveře nebo těsnění dveří poškozeny, trouba se nesmí používat, dokud nebude opravena kvalifikovanou osobou.

**VÝSTRAHA:** Nikdy sami troubu neopravujte, neopravujte ani nepřestavujte. Je nebezpečné pro každou nekvalifikovanou osobu vykonávat jakýkoli servis nebo opravu součástí součástí při odstranění krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.

**VÝSTRAHA:** Tekutiny a jiná jídla se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné na explozi. Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek opožděné výbušné sevření, proto je třeba dávat pozor při manipulaci s nádobou.

Nevaňte vejce v skořápkách. Celá vejce na tvrdo by se v mikrovlnné troubě ohřívat neměla, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu. Pokud chcete vařit nebo přehřívat vejce, která nebyla míchaná nebo mixovaná, propíchněte žloutky a bílky, jinak vejce mohou explodovat. Vejce na tvrdo před přehřátím v mikrovlnné troubě oloupejte a nakrájejte na plátky.

Kuchyňské nádoby by se mělo zkontrolovat, aby bylo zajištěno, že je vhodné pro použití v troubě. Viz str. CZ-27. Používejte pouze mikrovlnně odolné nádoby a nádoby v mikrovlnných režimech.

Aby se předešlo popálení, kojenecké láhve a nádoby s dětským jídlem se před konzumací musí promíchat nebo protřepat a je třeba zkontrolovat jejich teplotu.

Během činnosti se dveře, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství a zvláště topné těleso grilu stanou velmi horkými. Nedotýkejte se proto těchto míst. Abyste předešli popálení, vždy používejte silné kuchyňské rukavice. Předtím, než začnete spotřebič čistit, se ujistěte, že jeho části nejsou horké.

Při ohřevu jídla v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu z důvodu možnosti vznícení.

Pokud si všimnete kouře, vypněte nebo odpojte troubu a nechte dveře uzavřené, abyste potlačili případné plameny.

Čistěte troubu pravidelně a odstraňte vždy veškeré zbytky jídla.

Pokud nedokážete udržet troubu v čistotě, může to vést ke zhoršení stavu povrchu, co následně může mít vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou situaci.

Na čištění skla dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré drátěnky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo mít za následek roztržení skla.

Nepoužívejte parní čistič.

Informace o tom, jak čistit těsnění dveří, prostor trouby a přilehlé části, najdete na straně CZ-20.

### Taby se předešlo nebezpečí požáru

Do vodní nádržky nelijte jinou vodu než pitnou (filtrovanou) o pokojové teplotě.

**Mikrovlnná trouba by se neměla nechat během činnosti bez dozoru. Příliš vysoké stupně výkonu nebo příliš dlouhé doby vaření mohou jídla přehřát, výsledkem čeho může být požár.**

Elektrická zásuvka musí být snadno dostupná, aby se trouba v případě nouze dala jednoduše odpojit.

Střídavý přívod elektrické energie musí být 230 V, 50 Hz, s minimální pojistkou distribuční linky 16 A nebo s minimálním jističem distribuční linky 16 A. K dispozici by měl být samostatný obvod, sloužící pouze tomuto zařízení.



## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Neukládejte troubu do míst, kde se tvoří teplo, například do blízkosti klasické trouby. Neinstalujte troubu v místech s vysokou vlhkostí nebo tam, kde by se mohla vlhkost koncentrovat. Neukládejte ani nepoužívejte troubu ve vnějším prostředí.

### Po použití vyčistěte prostor a dno trouby.

**Je nutné, aby tyto zůstali suché a beze zbytků mastnoty. Nahromaděná mastnota se může přehřát a začít doutnat nebo se vznítit.**

Do blízkosti trouby nebo ventilačních otvorů neumísťte hořlavé materiály.

Neblokujte ventilační otvory.

Z jídla a jeho obalu odstraňte všechny kovové uzávěry, drátěné součástky atd. Vytvoření elektrického oblouku na kovových površích může způsobit požár. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu na ohřev oleje pro fritování. Teplota se nedá kontrolovat a olej může vzplanout.

Na výrobu pražené kukuřice používejte pouze speciální mikrovlnné zařízení na výrobu pražené kukuřice. Vevnitř trouby neskladujte jídlo ani žádné jiné věci. Po spuštění trouby zkontrolujte nastavení, abyste se ujistili, že trouba pracuje v požadovaném režimu.

Abyste předešli přehřátí a požáru, je třeba dávat mimořádný pozor u vaření nebo ohřívání jídel s vysokým obsahem cukru nebo tuku, například masa zapečeného v těstíčku, koláčů nebo vánočního pudinku.

Prohlédněte si příslušné rady v návodu k obsluze a v části kuchařské knihy.

Jestliže při pečení do masa či moučníků přidáváte alkoholické nápoje, riskujete, že se alkoholové výpary při kontaktu s elektrickými topnými částmi trouby vznítí. Během vaření na troubu dohlížejte.

### Abyste předešli možnosti zranění

#### VÝSTRAHA:

Nepoužívejte troubu, pokud je poškozena nebo nefunguje správně. Před použitím zkontrolujte následující:

- Dveře; ujistěte se, že se dveře pořádně zavírají, a zajistěte, že nejsou špatně srovnány nebo deformovány.
- Závěsy a bezpečnostní západky dveří; zkontrolujte je, abyste se ujistili, že nedošlo ke zlomení nebo uvolnění.
- Těsnění dveří a těsnící povrchy; ujistěte se, že nejsou poškozena.
- Vnitřek prostoru trouby nebo prostoru dveří; ujistěte se, že tam nejsou žádné promáčkliny.
- Elektrický kabel a zástrčka; ujistěte se, že nedošlo k poškození.

Nepoužívejte troubu, když jsou dveře otevřeny, ani nijak nepřestavujte bezpečnostní západky na dveřích.

Nepoužívejte troubu, když je něco mezi těsněním dveří a těsnícími povrchy.

**Nedovoľte, aby se usazoval tuk nebo špina na těsnění dveří a přilehlých částech. Pravidelně troubu čistěte a odstraňujte veškeré pozůstatky jídla. Postupujte podle pokynů "ČIŠTĚNÍ A PÉČE" na straně CZ-20.**

Osoby s KARDIOSTIMULÁTOREM by se měly poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o preventivních opatřeních týkajících se mikrovlnných trub.

### Abyste předešli možnosti elektrického šoku

Za žádných okolností byste neměli odstraňovat vnější skříňku.

Nikdy nenalévejte nebo nevklaďte nic do otvorů zámku dveří, odvodů páry nebo ventilačních otvorů. V případě rozliti troubu okamžitě vypněte a odpojte a zavolejte autorizovaného servisního mechanika SHARP.

Neukládejte elektrický kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Nenechte elektrický kabel viset přes hranu stolu nebo pracovního povrchu.

Udržujte elektrický kabel mimo horkých povrchů, včetně zadní části trouby.

Nepokoušejte se sami vyměnit lampu trouby nebo nechat kohokoliv, kdo není elektrikář autorizovaný společností SHARP, aby to udělal. Když lampa selže, oznamte to svému prodejci nebo autorizovanému servisnímu mechanikovi SHARP.

### Abyste předešli možnosti exploze a náhlého sevření:

Nikdy nepoužívejte uzavřené nádoby. Těsnění a víčka před použitím odstraňte. Uzavřené nádoby mohou explodovat z důvodu nahromaděného tlaku dokonce i po tom, když byla trouba vypnuta.

Při mikrovlnném zpracování tekutin buďte opatrní. Použijte nádobu se širokým hrdlem, aby mohly bubliny unikát.

**Nikdy neohřívajte tekutiny v nádobách s úzkým hrdlem, jako jsou kojenecké láhve, protože to může mít za následek erupci obsahu nádoby při ohřevu a způsobit popálení.**

Abyste předešli náhlé erupci vřelé tekutiny a možným popáleninám:

- K Neohřívajte nadměrně dlouhou dobu (Viz str. CZ-41).
- EPřed ohřátím nebo přihřátím tekutinu zamíchejte.
- Během přihřívání se doporučuje vložit do tekutiny skleněnou tyčku nebo podobné nádoby (ne kovové).
- Abyste předešli opožděnému výbušnému sevření, nechte tekutinu po ukončení varu stát v troubě minimálně 20 vteřin.

Propíchněte slupky takových jídel, jako jsou brambory, párky a ovoce, ještě před varem, jinak mohou explodovat.

### Abyste předešli možnosti popálení

#### POZOR VYSOKÉ TEPLoty



Tento symbol znamená, že horní plocha se během provozu zahřívá a nesmí přijít do styku s holými rukama a bez materiálu by měly být umístěny na něj kdykoliv.

Abyste předešli popálení, na vybraní jídla z trouby používejte chňapky na nádoby nebo kuchyňské rukavice.



## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Dveře otevírejte s opatrností. Před vyjmutím nebo výměnou pokrmu nechte uniknout horký vzduch a páru, abyste předešli popáleninám.

Nádoby, zařízení na výrobu pražené kukuřice, varné kapsy do trouby atd. otvírejte vždy směrem od tváře a rukou, abyste předešli popálení párou a erupčním varem.

**Abyste předešli popálení, vždy sledujte teplotu jídla a před podáváním ho promíchejte. Kladte zvláštní důraz na teplotu jídla a pití, které dáváte kojencům, dětem nebo starým lidem.**

Teplota nádoby není správnou indikací teploty jídla nebo nápoje; vždy zkontrolujte teplotu jídla.

Při otevírání dveří trouby vždy stůjte v jisté vzdálenosti, abyste předešli popálení unikající párou a horkem. Po ohřátí nakrájejte plněná pečená jídla na plátky, abyste uvolnili páru a předešli popálení. Tento spotřebič není určen na provoz pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

### Abyste předešlo zneužití dětmi

Neopírejte se ani se nehoupejte na dveřích trouby.

Děti by se měly naučit všechny důležité bezpečnostní pokyny: použití chňapek, bezpečné odstraňování víček z jídel; dávat zvláštní pozor na balení (např. samoohřevné materiály) určené na to, aby jídlo bylo křupavé, protože by tyto mohly být zvlášť horké.

### Další výstrahy

Nikdy troubu nijak neupravujte.

Tato trouba je určena pouze na domácí přípravu jídla a může se používat pouze na vaření jídla. Není vhodná na komerční nebo laboratorní použití.

### Abyste podpořilo bezproblémové použití vaší trouby a předešlo poškození.

Nikdy troubu nespouštějte, když je prázdná, kromě případů uvedených v návodu k obsluze.

Může to troubu poškodit.

Při použití zapékací misky nebo samoohřevného materiálu vždy pod něj umístěte horkuvzdorný izolátor, například porcelánový talíř, aby nedošlo k poškození trouby podlahu. Doby přehřátí uvedené v instrukcích k nádobí se nesmějí přesáhnout.

Nepoužívejte kovové nádoby, které odráží mikrovlny a může způsobit elektrický oblouk.

Během provozu na vnější skříňku nic nepokládejte.

Při používání trouby větrejte místnost, kde se trouba nachází. Otevřete například okno nebo zapněte digestoř.

Troubu nepoužívejte, pokud je poškozená vodní nádržka a voda z ní uniká.

Problémy konzultujte s vaším prodejcem nebo autorizovaným zástupcem společnosti SHARP.

Abyste zamezili kondenzaci vody, která by mohla způsobit korozi spotřebiče, nenechávejte uvnitř trouby uvažené pokrmy po delší dobu. Čistěte troubu pravidelně a odstraňte vždy z trouby a dveří veškeré zbytky jídla.

Nevkládejte prsty ani jiné předměty do děr (odvody páry nebo otvory pro vzduchovou ventilaci), jelikož byste mohli ohrozit bezpečnostní fungování trouby nebo vaše zdraví a způsobit elektrický šok.

Elektrické zástrčky se nedotýkejte vlhkou rukou. Bezpečně zastrčte do elektrické zásuvky.

Při odstraňování zástrčky ze zásuvky vždy zástrčku pevně uchopte, nikdy netahejte za napájecí kabel, jinak byste mohli způsobit poruchu na kabelu a spojeních uvnitř.

Nikdy nepohybuje troubou v činnosti. Jestliže potřebujete troubou pohnout, vždy odstraňte všechnu vodu z vnitřku trouby za použití funkce ODVOD VODY. Po jejím odstranění vyprázdněte odkapávací táce.

Nikdy záměrně nepolévejte dveře ani kontrolní panel. Nepoužívejte troubu, jestliže spadla nebo jste ji upustili na zem. Odpojte ji a kontaktujte vašeho prodejce nebo autorizovaného zástupce společnosti SHARP.

### POZNÁMKA:

Pokud si nejste jisti, jak vaši troubu zapojit, poraďte se prosím s autorizovaným kvalifikovaným elektrikářem.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo osobní zranění způsobeno selháním správného elektrického zapojení.

Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dveří a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky.

Je to běžný jev a není znakem propouštění trouby nebo poruchy.



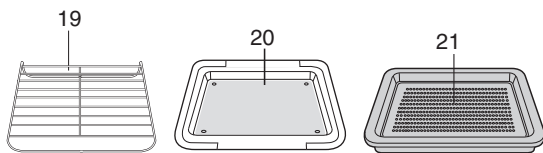
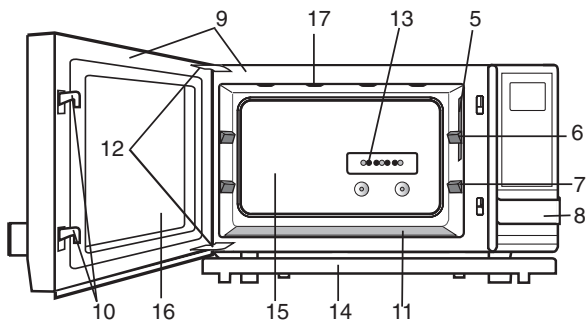
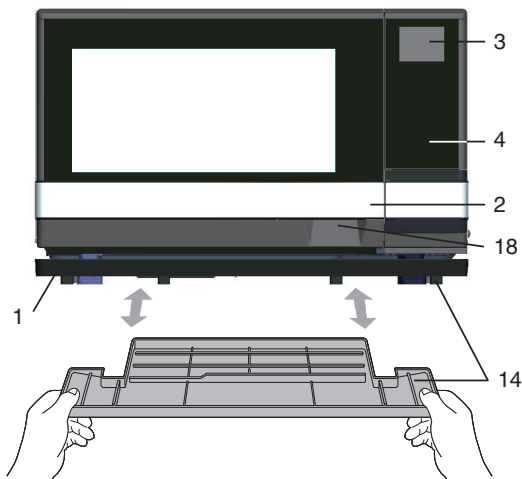
## INSTALACE

1. Odstraňte všechnen obalový materiál z vnitřku prostoru trouby. Zlikvidujte volně uloženou polystyrénovou vrstvu mezi dveřmi a prostorem trouby. Pokud je na vnitřní straně dveří nálepka s funkcemi, odstraňte ji.
2. Pozorně prohlédněte troubu, jestli není poškozena.
3. Položte troubu na rovný, horizontální povrch, který je dostatečně pevný na to, aby udržel hmotnost trouby plus nejtěžší věc, kterou kdy můžete připravovat. Tato trouba je určena pouze pro použití na kuchyňské lince.  
Pára je odváděna spodní odpadní trubkou.  
Dejte pozor, aby unikající pára nezvlhčila elektrické zásuvky nebo jiná elektrická zařízení.
4. Uložte nebo namontujte troubu tak, aby její spodek byl 85 cm nebo víc nad podlahou.
5. **Nedovolte, aby byl elektrický kabel veden přes horké nebo ostré povrchy, jako třeba prostor horké ventilace na spodní straně přístroje.**
6. Zajistěte, aby byl nad troubou minimální volný prostor 12 cm.
7. Bezpečně zapojte zástrčku trouby do standardní uzemněné domácí elektrické zásuvky.





## NÁKRES TROUBY

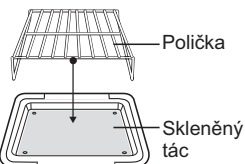


### POZNÁMKA:

Vložte policičku na skleněný táč, jak je ukázáno na Obrázek 1.

### VAROVÁNÍ:

Prostor trouby, dveře, vnější skříňka, příslušenství a nádobí se stanou velmi horkými, při vyjímání pokrmů nebo příslušenství z trouby používejte proto silné kuchyňské rukavice, a zabraňte tak vašemu popálení.



Obrázek 1

CZ - 5

- 1** Ventilací otvory (na spodní straně přístroje)  
Nezapomínejte, že v průběhu páry nebo combi vaření opuštění trouba horká pára nebo vzduch a ponechte děti v bezpečné vzdálenosti.
- 2** Klika otvírání dveří
- 3** LCD displej
- 4** Ovládací panel
- 5** Lampa trouby
- 6** Horní poloha (poloha 3)
- 7** Dolní poloha (poloha 2)
- 8** Vodní nádrž (Viz str. CZ-7.)
- 9** Těsnění dveří a těsnící povrchy
- 10** Zápodka
- 11** Dno trouby (poloha 1)
- 12** Dveřní závěsy
- 13** Vývody páry
- 14** Odkapávací táce (Viz str. CZ-7.)
- 15** Prostor trouby
- 16** Průhledné dveře
- 17** Topné těleso grilu (na stropě prostoru trouby)
- 18** Klika dveří  
Pro otevření dveří uchopte páku dveří zespu a zatáhněte směrem k sobě.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 19** Polička  
Pro režim Gril a Combi. **Nepoužívejte v režimu Pára ani Mikrovlnná trouba.** Vždy umístěte na skleněný táč.
- 20** Skleněný táč  
Pro režim Pára a Gril.
- 21** 2 x Parní táč  
Pouze pro režim Pára. Vždy umístěte nahoru nebo na skleněný táč. **Nepoužívejte v režimu Mikrovlnná trouba, Gril ani Combi.**

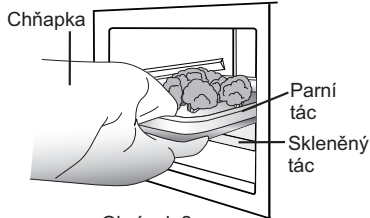
### VAROVÁNÍ týkající se vyjímání parního tácu a skleněného tácu:

Po skončení vaření vyjměte jako první parní táč. Viz obrázek 2.

Dejte si pozor na přebytečnou vodu v parním tácu. Doporučujeme, abyste jej rovnou umístili na plochý talíř nebo táč, a předešli tak vylití.

Před tím, než odstraníte skleněný táč, se ujistěte, že je vychladlý.

Na skleněném tácu se může nacházet voda, tak buďte při jeho vyjímání opatrní.

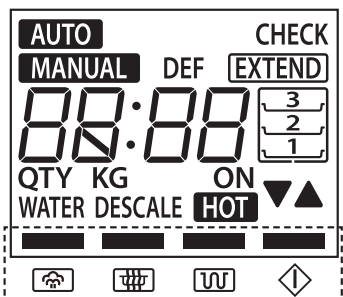


Obrázek 2

ČESKY



## Ovládací panel



1

### Informace na displeji:

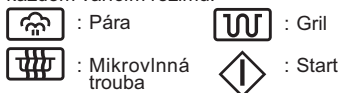
Displej zobrazuje užitečné informace, včetně doby vaření a režimu vaření.

#### 1. Režim vaření a indikace STARTU

Indikátor (nad každým symbolem) bude během činnosti blikat nebo svítit.

Během blikání indikátorů můžete stisknout příslušné tlačítko.

Pokud se indikátory na displeji rozsvítí, znamená to, že jsou nastaveny všechny režimy vaření nebo že trouba pracuje v každém vařicím režimu.



AUTO (AUTO): Je nastaveno nebo probíhá automatické vaření.

MANUAL (MANUAL): Je nastaveno nebo probíhá manuální vaření.

CHECK (KONTROLA): Vaření vyžaduje vaši pozornost (např. otočit, zamíchat).

DEF (DEF): Je nastaveno nebo probíhá menu Parní rozmrazování nebo Auto rozmrazování.

ON (ZAPNUTO): Trouba je v provozu.

EXTEND (PRODLOUŽIT): Můžete prodloužit dobu vaření.

HOT (HORKÉ): Trouba je velmi horká.

▲ (VÍCE): V automatickém režimu vaření přidáte nastavení času.

▼ (MÉNĚ): V automatickém režimu vaření uberete nastavení času.

DESCALE (ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE): Je třeba odstranit vodní kámen.

WATER (VODA): Je třeba doplnit vodu. Pokud se na displeji rozsvítí tento indikátor, znamená to, že trouba pracuje v menu, které používá vodu.



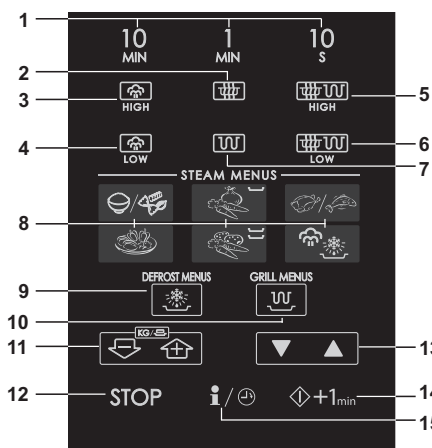
Indikace polohy tácu:

Poloha tácu (táců) v režimu automatického vaření a manuálního vaření v páře.

3: Horní poloha

2: Dolní poloha

1: Dno trouby



### Provozní tlačítka:

- 1 Tlačítka ČASU
- 2 Tlačítko STUPNĚ MIKROVLNNÉHO VÝKONU\*
- 3 Tlačítko VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY
- 4 Tlačítko NÍZKÉHO VÝKONU PÁRY
- 5 Tlačítko VYSOKÉHO VÝKONU COMBI\*
- 6 Tlačítko NÍZKÉHO VÝKONU COMBI\*
- 7 Tlačítko GRILU\*
- 8 Tlačítka MENU PÁRY
- 9 Tlačítko MENU AUTO ROZMRAZOVÁNÍ\*
- 10 Tlačítko AUTO MENU GRILU\*
- 11 Tlačítka SNÍŽENÍ/ZVÝŠENÍ HMOTNOSTI
- 12 Tlačítko STOP/VYČISTIT
- 13 Tlačítka MÉNĚ/VÍCE
- 14 Tlačítko START ◊/+1min (START/AUTO MINUTA)
- 15 Tlačítko INFORMACÍ/ČASOVAČE

\* Tento režim nepoužívá páru.





## DŮLEŽITÉ POKYNY

### Před vařením v páře si tyto pokyny pečlivě přečtěte

#### VODNÍ NÁDRŽKA

Pro vaření v páře je nezbytné, abyste vodní nádržku naplnili pouze pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě.

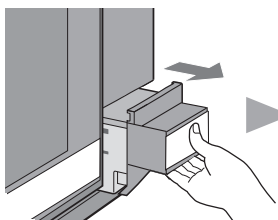
Následujte pokyny uvedené níže.

1. Vyměňte vodní nádržku tahem k sobě. (Obrázek 1)
2. Před prvním použitím vodní nádržku a víko umyjte.
3. Před každým vařením nalijte do nádržky pitnou (filtrovanou) vodu o pokojové teplotě přes víko až ke značce MAX. (Obrázek 2) Nenaplňujte vodní nádržku nad značku MAX.
4. Ujistěte se, že je víko pevně uzavřeno.
5. Pevným zatlačením vodní nádržku vložte zpět. (Obrázek 3)
6. Po ukončení vaření vyprázdňte a umyjte vodní nádržku a víko.

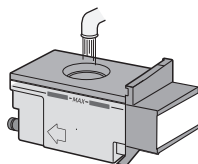
#### POZNÁMKA:

1. Nepoužívejte jiné tekutiny, jako je destilovaná voda, voda filtrovaná pomocí reverzní osmózy, minerální voda, atd.

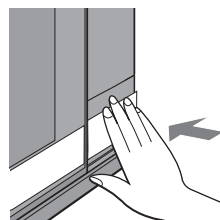
2. Nedostatečné množství vody ve vodní nádržce může způsobit nežádoucí výsledky.
3. Doporučujeme, abyste po každém ukončení vaření vodní nádržku vyprázdnil. Nenechávejte vodu v nádržce více než jeden den.
4. Jestliže na displeji během vaření v páře bliká „Err, VODA“, postupujte podle tabulky Poradce při potížích na straně CZ-21. Tato zpráva se neobjeví při funkci Odstraňování vodního kamene.
5. Vodní nádržku neupusťte ani neponičte. Žár může způsobit, že vodní nádržka změní tvar. Nepoužívejte poškozenou vodní nádržku. Problémy konzultujte s vaším prodejcem nebo autorizovaným zástupcem společnosti SHARP.
6. Při vyjímání vodní nádržky může ukápnout několik kapek vody. Vytřete troubu do sucha měkkým hadříkem.
7. Neblokujte vzduchové otvory na víku vodní nádržky. Způsobili byste potíže během vaření.



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3

#### ODKAPÁVACÍ TÁCEK

Ujistěte se, že během vaření je odkapávací tácek na svém místě, a následujte pokyny uvedené níže.

Odkapávací tácek je součástí vybavení trouby. Umístěte odkapávací tácek pod dveře trouby, jak je ukázáno na Obrázku 4. Tento odkapávací tácek sbírá kondenzovanou vodu ze dveří trouby.

**Odkapávací tácek vyjměte následovně:** Oběma rukama jej vytáhněte směrem k sobě.

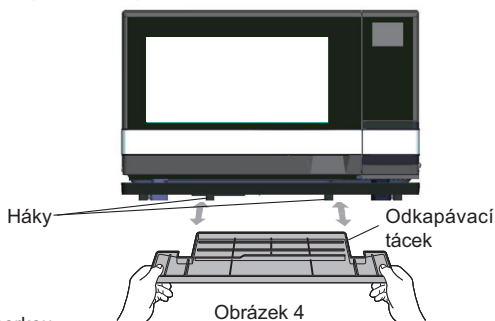
\* Před tím, než tácek odstraníte, se ujistěte, že na něj nekape voda.

**Odkapávací tácek vrátíte na jeho místo následovně:** Položte tácek na pravý a levý hák pod troubou a rázně na něj zatlačte, jak je ukázáno na Obrázku 4. Při instalaci vkládejte tácek v horizontální poloze. Nesprávné uchycení může způsobit poškození háků.

#### VAROVÁNÍ:

1. Po vaření a funkci odvodnění se trouba stane velmi horkou.
2. Při otevírání trouby nemějte obličej v její blízkosti. Pára vycházející z trouby může způsobit popáleniny.
3. Před vyprázdněním vodní nádržky a odkapávacího táčku se ujistěte, že je trouba vychladlá. Teprve poté vytřete prostor trouby.
4. Nedotýkejte se vody v odkapávacím táčku přímo, jelikož může být horká.

Po každém vaření odkapávací tácek vyprázdňte. Vyprázdňte, důkladně opláchněte, usušte a vložte zpět na místo. Pokud tácek nevyprázdníte, může voda přetéct. Jestliže budete opakovaně vařit, aniž byste tácek vyprázdnil, může voda přetéct.



Obrázek 4

ČESKY



## DŮLEŽITÉ POKYNY

### Vaření v páře v Automatickém a Manuálním režimu

#### Před začátkem vaření

1. Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě a je na svém místě. (Viz str. CZ-7.)
2. Ujistěte se, že je odkapávací tácek prázdný a na svém místě. (Viz str. CZ-7.)
3. Vložte pokrm do trouby. Nezapomeňte umístit skleněný táč do nižší polohy (poloha 2), pokud vaříte v páře.

#### Po ukončení vaření

1. Poté, co trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku a vytřete prostor trouby. Mějte na paměti, že topný článek a vývod páry mohou být ještě horké, buďte proto opatrní při čištění a otírání stropu a prohlubní spodní desky. (Vždy před koncem vaření se topný článek na velmi krátký čas zapne.) Vyprázdněte odkapávací tácek.
2. Funkci odvodňování provádějte alespoň jedenkrát denně po použití Menu Páry, Vysokého výkonu páry či Nízkého výkonu páry.
3. Před odstraněním odkapávacího táčku zkontrolujte, že na něj nekapá voda, jelikož vyjmutí vodní nádržky dochází k úniku malého množství vody, které odkapávací tácek zachycuje.
4. Během a po ukončení vaření se na dveří, stěnách a dně trouby může objevit kondenzovaná voda. Odstraňte veškeré zbytky tekutin měkkým hadříkem. Po posledním použití trouby v daný den doporučujeme, abyste nechali troubu běžet po 3 minuty v režimu Gril bez jídla a příslušenství, čímž dojde k vysušení veškeré vody v okolí topného tělesa grilu.

**VAROVÁNÍ:** Při otevírání trouby nemějte obličej v její blízkosti. Pára vycházející z trouby může způsobit popáleniny.

**POZNÁMKA:** Nechte dveře zavřené. Jestliže je během vaření otevřete, pára unikne a bude zapotřebí prodloužit čas vaření.




## DŮLEŽITÉ POKYNY



### Funkce odvodňování

Funkci odvodňování provádějte alespoň jedenkrát denně, jestliže vaříte v páře. Bude to trvat max. 7 minut.

Funkce odvodňování je velmi užitečná, jelikož pomáhá prevenci před tvorbou vodního kamene a používání odstáté vody. Způsobuje vypařování vnitřního parního systému.

#### POSTUP

- 1 Vyměňte vodní nádržku. Ujistěte se, že v troubě není žádné jídlo. Stiskněte jednou **INFORMACE/ČASOVAČ** a vyberte "In F1".  x 1

- 2 Stiskněte **START**  **+1min**. Během odvodňování bude na displeji blikat kontrolka "In F1".  x 1

- 3 Poté, co bude proces odvodňování ukončen a trouba vychladne, vytřete prostor trouby. Vyprázdněte odkapávací tácek.

#### POZNÁMKA:

1. Před započítáním tohoto procesu musíte vyjmout vodní nádržku.
2. Jestliže je nastavena funkce odvodňování, dojde k dočasnému pozastavení funkce úspory energie.


### Odstraňování vodního kamene

Ve vodním oběhu uvnitř trouby se během vytváření páry mohou objevit bílá a šedá zrnka (vodní kámen), což může způsobit poruchu.



Jestliže na displeji začne blikat „DESCALE“, proveďte funkci odstraňování vodního kamene okamžitě. Bude to trvat asi 1 hodinu. (Odvápnění pomocí kyseliny citrónové nebo citrónové šťávy trvá asi 30 minut, opláchnutí pitnou vodou trvá dalších asi 30 minut).



#### POSTUP

- 1 K odstraňování vodního kamene se používá čistá kyselina citrónová (dostupná v některých drogeriích) nebo 100% citrónová šťáva bez dužiny. Jeden z těchto přípravků si vyberte a připravte roztok pro odstranění vodního kamene. Při použití čisté kyseliny citrónové rozpustíte 1 polévkovou lžici krystalů této kyseliny v neporézní nádobě s 500 ml vody. Dobře rozmíchejte a nalijte do vodní nádržky až ke značce MAX. Při použití 100% citrónové šťávy nejprve zkontrolujte, že neobsahuje žádnou dužinu. Pokud nějakou dužinu najdete nebo si nejste jistí, přecedte tekutinu přes jemný filtr. Odměřte 70 ml přefiltrované citrónové šťávy a přidejte ji do 500 ml vody. Dobře rozmíchejte a nalijte do vodní nádržky až ke značce MAX. Vložte vodní nádržku do trouby a pevně ji zatlačte na její místo.

- 2 Stiskněte dvakrát **INFORMACE/ČASOVAČ** a vyberte "In F2".  x 2

- 3 Umístěte skleněný tác do nižší polohy (poloha 2) tak, aby se dotýkal zadní stěny trouby.

- 4 Nevkládejte do trouby žádný pokrm. Pevně zavřete dveře. Stiskem **START**  **+1min** zahájíte odstraňování vodního kamene. (asi 30 min.)  x 1

- 5 Poté, co trouba činnost zastaví a vychladne, vyjměte vodní nádržku, vyprázdněte ji, opláchněte a znovu naplňte pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX. Vyměňte vodní nádržku. Vyčistěte a znovu vložte odkapávací tácek. Vyměňte skleněný tác, vyprázdněte jej, opláchněte a usušte. Postupujte podle kroku 3 nahradit skleněný tác. Pevně zavřete dveře. Stiskněte **START**  **+1min**. Začne oplachování. (asi 30 min.)  x 1

- 6 Poté, co oplachování skončí a trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku. Vyměňte skleněný tác a vyprázdněte jej. Vyřete prostor trouby do sucha. Vyprázdněte odkapávací tácek.

#### POZNÁMKA:

Jestliže je nastavena funkce Odstraňování vodního kamene, dojde k dočasnému pozastavení funkce úspory energie.



## PŘED ZAHÁJENÍM PROVOZU

- Před tím, než začnete troubu používat, ujistěte se, že jste si přečetli tento provozní manuál a zcela mu porozuměli.
- Před tím, než můžete troubu začít používat, následujte tyto pokyny:
  1. Umístěte správně odkapávací tácek. Viz strana CZ-7.
  2. Začínáme, viz níže.
  3. Před prvním použitím trouby vyčistěte podle instrukcí na pravé straně.

### Začínáme

Vaše trouba má Režim úspory energie. Toto zařízení šetří elektřinu, když není trouba používána.

#### POSTUP

- 1** Připojte troubu k elektrické síti.  
Na displeji se v tomto případě nic neobjeví.
- 2** Otevřete dveře. Displej ukáže „0“.
- 3** Zavřete dveře.  
Nyní může troubu připravit k použití.

#### UPOZORNĚNÍ:

Jestliže v Režimu úspory energie troubu neobsluhujete 3 minuty nebo více (např. po zavření dveří, stisknutí **STOP/VYČISTIT** či po ukončení vaření), nebudete moci s troubou opět pracovat, dokud neotevřete a nezavřete dveře trouby.

#### POZNÁMKA:

Jestliže je nastavena funkce Dětský zámek nebo Předváděcí režim, dojde k dočasnému pozastavení funkce úspory energie.

### STOP/VYČISTIT

1. Jestliže během programování uděláte chybu, stiskněte **STOP/VYČISTIT**.
2. Během vaření troubu dočasně pozastavte.
3. Pro zrušení programu během vaření stiskněte dvakrát.




## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBU VYČISTĚTE

Při prvním použití grilu můžete pozorovat kouř nebo zápach po hoření, je to normální a není to znamením, že trouba není v pořádku. Pokud se chcete vyhnout tomuto problému při prvním použití trouby, spusťte gril bez jídla na 20 minut.

#### PŘÍPRAVA

Větrejte místnost.

#### POSTUP

- 1** Ujistěte se, že v troubě není žádné jídlo.  
Nastavte čas pomocí **ČAS** (20.00). 
- 2** Stiskněte **GRIL** a **START**     
x 1 x 1

#### VAROVÁNÍ:

Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké.



# AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Automatický režim vaří s funkcí páry, grilu a mikrovlnné trouby. Každou funkci si podrobně prostudujte.

## Menu Páry

Menu Páry má 6 kategorií a 18 menu. Při vaření vždy používejte parní táč a skleněný táč. Ujistěte se, že Skleněný táč je na nižší pozici (poloha 2). Důležité podrobnosti najdete v návodu na straně CZ-7 a CZ-8.

St11 - St14: Rýže/Těstoviny/Vejce  
St21 - St25: 1 vrstva zeleniny  
St31 - St32: Ryba/Kuře  
St41 - St42: Vyvážená menu  
St51 - St52: 2 vrstvy zeleniny (zelenina + brambory)  
Sd1 - Sd3: Rozmrazování pomocí páry

Detaily o Průvodci Menu Páry najdete na straně CZ-32-37.

\* Předpokládáme, že chcete uvařit 0,3 kg kuřecích řízků.

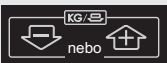
### POSTUP

**1** Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě. Stiskněte **RYBA/KUŘE**, dokud se nezobrazí ožadované číslo (St32).



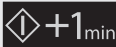
x 2

**2** Stisknutím **HMOTNOST** vložte hmotnost nebo množství (opakovaně, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota 0,3 kg).



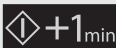
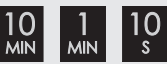
x 6 x 2

**3** Vložte pokrm do trouby vaření pokynů průvodce na straně CZ-33. Zavřete dveře. Stiskněte **START**  $\diamond$  **+1min**.



x 1

**4** Po ukončení vaření se objeví **EXTEND**. Pokud si přejete prodloužit čas vaření, nastavte požadovaný čas pomocí **CAS**. Stiskněte **START**  $\diamond$  **+1min**. Pokud ne, stiskněte **STOP/VYČISTIT**. Poté, co trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku a vytřete prostor trouby. Vyprázdněte odkapávací tácek.



## VAROVÁNÍ týkající se ukládání parního tácu a skleněného tácu:

Po skončení vaření vyjměte jako první parní táč. Viz obrázek 2 na straně CZ-5. Dejte si pozor na přebytečnou vodu v parním tácu. Doporučujeme, abyste jej rovnou umístili na plochý talíř nebo táč, a předešli tak vylití. Před tím, než odstraníte skleněný táč, se ujistěte, že je vychladlý.

Na skleněném tácu se může nacházet voda, buďte proto při jeho vyjímání opatrní.

### POZNÁMKA:

1. Vložte pouze hmotnost či množství jídla. Nezahrnujte hmotnost obalu.
2. Jestliže jídlo váží více nebo méně než hmotnosti uvedené v tabulkách, zvolte manuální režim.
3. Naprogramované časy vaření představují průměrný čas. Informace o prodloužení času předprogramovaného u automatického vaření najdete v oddílu **PRODLOUŽIT ČAS VAŘENÍ NA KONCI VAŘENÍ V PÁŘE** na straně CZ-17. Před tím, než čas prodloužíte, ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě.
4. Výběr páry se dá programovat pomocí tlačítek pro nastavení času, tlačítek více či méně. Viz strana CZ-17.
5. Nechte dveře zavřené. Jestliže je během vaření otevřete, pára unikne a bude zapotřebí prodloužit čas vaření.
6. Množství vody ve vodní nádržce je dostatečné pro jeden proces vaření. Během vaření není nutné doplňovat vodu.
7. Během vaření a po jeho ukončení se na dveřích, stěnách a dně trouby může objevit kondenzovaná voda. Odstraňte veškeré zbytky tekutin měkkým hadříkem. Po posledním použití trouby v daný den doporučujeme, abyste nechali troubu běžet po 3 minuty v režimu Gril bez jídla, čímž dojde k vysušení veškeré vody v okolí topného tělesa grilu.
8. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejích součásti.

### VAROVÁNÍ:

1. Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádobí a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby použijte silné kuchyňské rukavice.
2. Při otvírání trouby nemějte obličej v její blízkosti. Pára vycházející z trouby může způsobit popáleniny.

### POZNÁMKA pro St13, St14 a Sd3:

Není nutné vložit množství. Přeskočte krok 2.

### POZNÁMKA pro režim Rozmrazování pomocí páry (Sd1-Sd3):

Rozmrazuje se pomocí páry a mikrovln. Nepoužívejte skleněný táč, parní táč ani kovovou poličku.



# AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

## Menu Auto Gril


Menu Auto Gril má 4 menu.


AG1: Kuřecí stehna      AG3 : Gratinovaná ryba  
AG2: Grilované kuře      AG4 : Grilovací jehly

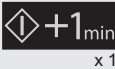
Detaily o Průvodci Menu Auto Gril najdete na straně CZ-38-39.


\* Předpokládáme, že chcete uvařit 0,4 kg kuřecích stehen.

### POSTUP

**1** Stiskněte **MENU AUTO GRIL**, dokud se nezobrazí požadované číslo menu (AG1).  x 1

**2** Stisknutím **HMOTNOST** vložte hmotnost (opakovaně, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota, 0,4 kg).  x 7 nebo x 3

**3** Vložte pokrm do trouby vaření pokynů průvodce na straně CZ-38. Zavřete dveře. Stiskněte **START**  /+1min. x 1

**4** Trouba se zastaví a začne blikat CHECK. Otevřete dveře. Otočte kuřecí stehna. Zavřete dveře. Stiskněte **START**  /+1min. x 1

### POZNÁMKA:

1. Vložte pouze hmotnost či množství jídla. Nezahrnujte hmotnost obalu.
2. Jestliže jídlo váží více nebo méně než hmotnosti uvedené v tabulkách, zvolte manuální režim.
3. Vždy následujte pokyny v průvodci vaření.
4. Všechny výběry se dají programovat pomocí tlačítek pro nastavení času, tlačítek více či méně. Viz str. CZ-17.
5. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejich součástí.

### VAROVÁNÍ:

Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádoby a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby používejte silné kuchyňské rukavice.

## Menu Auto Rozmrazování


Menu Auto Rozmrazování má 4 menu. Nepoužívejte skleněný táč, parní táč ani kovovou poličku.

dE1: Steak/Kotlety  
dE2: Mleté maso  
dE3: Drůbež  
dE4: Chléb

Detaily o Průvodci Menu Auto Rozmrazování najdete na straně CZ-40.


\* Předpokládáme, že chcete rozmrazit 0,5kg steak.

### POSTUP

**1** Stiskněte **MENU AUTO ROZMRAZOVÁNÍ**, dokud se nezobrazí požadované číslo menu (dE1).  x 1

**2** Stisknutím **HMOTNOST** vložte hmotnost (opakovaně, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota, 0,5 kg).  x 6 nebo x 4

**3** Vložte pokrm do trouby vaření pokynů průvodce na straně CZ-40. Zavřete dveře. Stiskněte **START**  /+1min. x 1

**4** Trouba se zastaví a začne blikat CHECK. Otevřete dveře. Otočte steak a zakryjte rozmražené části. Zavřete dveře. Stiskněte **START**  /+1min. x 1

### POZNÁMKA:

1. Vložte pouze hmotnost či množství jídla. Nezahrnujte hmotnost obalu.
2. Výběr rozmrazování se dá programovat pomocí tlačítek pro nastavení času, tlačítek více či méně. Viz str. CZ-17.
3. K rozmrazení dalších pokrmů nebo jídel s vyšší či nižší hmotností, kterou uvádí Průvodce Menu Auto Rozmrazování, použijte časovač a 30% mikrovlnnou energii. Viz Mikrovlnná trouba na straně CZ-16.
4. Nepoužívejte skleněný táč, parní táč ani kovovou poličku.
5. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejich součástí.

# MANUÁLNÍ VAŘENÍ

Manuální vaření si můžete zvolit v režimech Pára, Gril, Combi a Mikrovlnná trouba. Viz „Tabulka pro manuální vaření“ a „Tabulka pokrmů a polohy kuchyňských potřeb“. Tabulka poskytuje informace o každém nastavení.

## Tabulka pro manuální vaření

Režim vaření	Teplota/rozsah výkonu	Rozsah času	Vodní nádržka	
Pára	Vysoký	100 °C	0 - 35 min.	ANO
	Nízký	70 - 95°C *	0 - 60 min.	ANO
Gril	–	0 - 99 min. 50 sec.	NE	
Combi	Vysoký	Gril: 100% výkon Mikrovlnná trouba: 10 – 70% výkon	0 - 99 min. 50 sec.	NE
	Nízký	Gril: 50% výkon Mikrovlnná trouba: 10 – 70% výkon	0 - 99 min. 50 sec.	NE
Mikrovlnná trouba	0 – 100% výkon	0 - 99 min. 50 sec.	NE	

\* Teplotu můžete nastavit v rozmezí 70 až 95 °C v krocích po 5 °C. (Výchozí nastavení: 90 °C)

## Tabulka pokrmů a polohy kuchyňských potřeb

Režim vaření	Vaření 2 vrstev		Pokrm a poloha kuchyňských potřeb (Viz obrázek 1)			
			3: Horní	2: Dolní	1: Dno trouby	
Pára	Vysoký	ANO	1 vrstva	Jídlo	Parní táč	—
		2 vrstvy	Jídlo	Parní táč	Skleněný táč	—
	Nízký	NE	Jídlo	Parní táč	Skleněný táč (Žádné jídlo)	—
Gril		NE	Jídlo	Polička nebo misky	—	
Combi	Vysoký	NE	Jídlo	Polička nebo misky	—	
	Nízký	NE	Jídlo	Skleněný táč	Viz POZNÁMKA 1.	
Mikrovlnná trouba		NE	—	Jídlo	Mikrovlnné troubě kontejner	

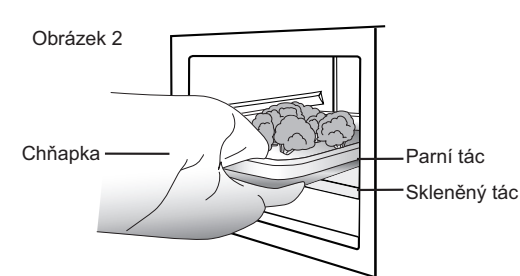
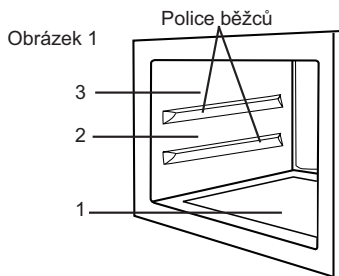
### POZNÁMKA:

- Zvolte požadovanou polohu v závislosti na velikosti pokrmu. Pro většinu receptů doporučujeme použít polohu 2 nebo polohu 3. Při pečení velkých porcí umístěte pokrm na skleněný táč v poloze 1, aby se jídlo nedotýkalo stropu trouby. Pokud se během vaření jídlo dotýká topného zařízení grilu, objeví se kouř.
- Pečení zákusků či sekané.
- Nenechávejte parní táč a polička mokré po použití.

### VAROVÁNÍ týkající se ukládání parního tácu a skleněného tácu:

Po skončení vaření vyjměte jako první parní táč. Viz obrázek 2. Dejte si pozor na přebytečnou vodu v parním tácu. Doporučujeme, abyste jej rovnou umístili na plochý talíř nebo táč, a předešli tak vylití. Před tím, než odstraníte skleněný táč, se ujistěte, že je vychladlý.

Na skleněném tácu se může nacházet voda, buďte proto při jeho vyjímání opatrní.





CZ – 13

ČESKY

# MANUÁLNÍ VAŘENÍ

## Pára

Pára v manuálním režimu má 2 možnosti, Vysoký výkon páry a Nízký výkon páry. Při vaření vždy používejte parní táč a skleněný táč. Detaily naleznete na straně CZ-13. Důležité podrobnosti najdete v návodu na straně CZ-7 a CZ-8.

Režim vaření	Teplota
Vysoký výkon páry 	100°C
Nízký výkon páry 	70 - 95°C

Vysoký výkon páry použijte pro jídla jako je kuře nebo zelenina. Nízký výkon páry použijte pro jídla jako je ryba nebo jemný vaječný krém. Při použití Nízkého výkonu páry bude čas vaření o trochu delší, než když použijete Vysoký výkon vaření. Pára připravuje pokrmy šetrně, aniž by došlo k narušení tvaru, barvy či vůně. Vysoký výkon páry může být naprogramován až na 35 minut (35.00). Nízký výkon páry může být naprogramován až na 60 minut (60.00). Při Nízkém výkonu páry může být teplota nastavena v rozmezí 70 až 95 °C v krocích po 5 °C. Vysoký výkon páry umožňuje vaření 2 vrstev. Vaření 1 vrstvy je možné pouze za použití Nízkého výkonu páry.

## VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY

\* Předpokládáme, že chcete vařit 2 vrstvy po 20 minut při Vysokém výkonu páry.

### POSTUP

- 1 Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě. Nastavte požadovaný čas vaření pomocí **ČAS** (20.00). 
- 2 Stiskněte **VYSOKÝ VÝKON PÁRY**, dokud se nezobrazí požadovaná indikace polohy táčů (2 a 3). 
- 3 Stiskněte **START**  /+1min. 
- 4 Po ukončení vaření se objeví **EXTEND**. Pokud si přejete prodloužit čas vaření, nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS**. Stiskněte **START**  /+1min. Pokud ne, stiskněte **STOP/VYČISTIT**. Poté, co trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku a vytřete prostor trouby. Vyprázdněte odkapávací tácek.   

## NÍZKÉHO VÝKONU PÁRY

\* Předpokládáme, že chcete vařit po 20 minut při Nízkém výkonu páry (80 °C).

### POSTUP

- 1 Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě. Nastavte požadovaný čas vaření pomocí **ČAS** (20.00). 
- 2 Stiskněte **NÍZKÝ VÝKON PÁRY**, dokud se nezobrazí požadovaná teplota (80 °C). 
- 3 Stiskněte **START**  /+1min. 
- 4 Po ukončení vaření se objeví **EXTEND**. Pokud si přejete prodloužit čas vaření, nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS**. Stiskněte **START**  /+1min. Pokud ne, stiskněte **STOP/VYČISTIT**. Poté, co trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku a vytřete trouby. Vyprázdněte odkapávací tácek.   

### POZNÁMKA:

1. Jestliže je vložen v kroku 2 delší čas než maximální čas pro každý z režimů vaření v páře, zobrazí se „Err“. Hlášení vyčistíte stisknutím **STOP/VYČISTIT** a opětným naprogramováním.
2. Informace o prodloužení času předprogramovaného u automatického vaření najdete v oddílu **PRODLOUŽIT ČAS VAŘENÍ NA KONCI VAŘENÍ V PÁŘE** na straně CZ-17. Před tím, než čas prodloužíte, ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě.
3. Nechte dveře zavřené. Jestliže je během vaření otevřete, pára unikne a bude zapotřebí prodloužit čas vaření.
4. Množství vody ve vodní nádržce je dostatečné pro jeden proces vaření. Během vaření není nutné doplňovat vodu.
5. Během vaření a po jeho ukončení se na dveřích, stěnách a dně trouby může objevit kondenzovaná voda. Odstraňte veškeré zbytky tekutin měkkým hadříkem. Po posledním použití trouby v daný den doporučujeme, abyste nechali troubu běžet po 3 minuty v režimu Gril bez jídla, čímž dojde k vysušení veškeré vody v okolí topného tělesa grilu.
6. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejích součásti.

### VAROVÁNÍ:

1. Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádoby a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby používejte silné kuchyňské rukavice.
2. Při otevírání trouby nemějte obličej v její blízkosti. Pára vycházející z trouby může způsobit popálení.



## MANUÁLNÍ VAŘENÍ

### Gril

Topné těleso grilu na stropě prostoru trouby má pouze jedno nastavení výkonu. Tento režim nepoužívá páru. Dá se naprogramovat až na 99 minut 50 sekund. Pouze pro vaření 1 vrstvy. Jídlo umístěte na skleněný podnos tak, aby bylo rozděleno podle vašich představ.

\* Předpokládáme, že chcete grilovat po dobu 10 minut.

#### POSTUP

- 1 Nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS** (10.00). 
- 2 Stiskněte **GRIL**. 
- 3 Stiskněte **START**  /+1min. 

#### VAROVÁNÍ:



Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádoby a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby používejte silné kuchyňské rukavice.

#### POZNÁMKA:

1. Nechte dveře zavřené. Jestliže je během vaření otevřete, pára unikne a bude zapotřebí prodloužit čas vaření.
2. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejích součástí.

### Combi




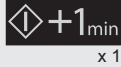
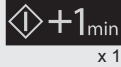
Režim Combi kombinuje mikrovlnnou energii a gril. Má 2 možnosti; Vysoký výkon Combi a Nízký výkon Combi. Tento režim nepoužívá páru. Dá se naprogramovat až na 99 minut 50 sekund. Pouze pro vaření 1 vrstvy.

Režim vaření	Metoda vaření (Výchozí nastavení)	Rozsah mikrovlnného výkonu	Displej
Vysoký výkon Combi 	Gril 100% Mikrovlnná trouba 30%	10 - 70%	H30P
Nízký výkon Combi 	Gril 50% Mikrovlnná trouba 30%	10 - 70%	L30P

Na displeji (H30P nebo L30P) je počáteční nastavení. "30P" se rozumí mikrovlnné úroveň výkonu, a to se bude měnit v závislosti na vašem nastavení.

\* Předpokládáme, že chcete vařit po 20 minut v režimu Vysoký výkon Combi za použití 50% mikrovlnného výkonu.

#### POSTUP

- 1 Nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS** (20.00). 
- 2 Jedním stisknutím **VYSOKÝ VÝKON COMBI** zvolte režim vaření. 
- 3 Stiskem vybraného tlačítka režimu Combi (**VYSOKÝ VÝKON COMBI**) nebo trojným stisknutím **ÚROVEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** změňte úroveň mikrovlnného výkonu.  nebo 
- 4 Stiskněte **START**  /+1min. 

#### VAROVÁNÍ:

Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádoby a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby používejte silné kuchyňské rukavice.

#### POZNÁMKA:

1. Nechte dveře zavřené. Jestliže je během vaření otevřete, pára unikne a bude zapotřebí prodloužit čas vaření.
2. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejích součástí.
3. Když vaříte velké množství jídla, voda obsažená v jídle může stéct na odkapávací táč. Po vaření proto odkapávací táč vyjměte a vyprázdněte.

# MANUÁLNÍ VAŘENÍ

## Mikrovlnná trouba

Vaření pomocí mikrovln je nejrychlejší a nepohodlnější jak pro samotné vaření, tak pro ohřívání a rozmrazování. Nejprve vložte čas vaření, poté úroveň výkonu. Tento režim nepoužívá páru. Dá se naprogramovat až na 99 minut 50 sekund. Můžete si vybrat z 6 různých úrovní výkonu.

Displej	Úrovní Výkonu	Příklady
100P	100% (900 W)	Syrové maso, zelenina, rýže nebo těstoviny
70P	70% (630 W)	Pečená kýta, sekaná a pokrmy v nádobách
50P	50% (450 W)	Choulostivé potraviny, jako jsou vejce či mořské plody.
30P	30% (270 W)	Rozmrazování, rozpouštění másla nebo napařování knedlíků a příprava vaječného krému.
10P	10% (90 W)	Ponechává jídlo teplé nebo jemně rozmrazuje, např. krémový dort či výrobky z listkového těsta.
0P	0% (0 W)	


Toto variabilní ovládání vám umožňuje výběr stupňů mikrovlnného vaření.


Jestliže není zvolena úroveň výkonu, automaticky se nastaví 100 %.

Pouze pro vaření 1 vrstvy.

\* Předpokládáme, že chcete vařit po dobu 5 minut při 100% výkonu.

### POSTUP


**1** Nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS** (5.00). 


**2** Stiskněte **START**  /+1min. 


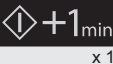
Pro změnu úrovně mikrovlnného výkonu stiskněte opakovaně **ÚROVEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota.

\* Předpokládáme, že chcete rozmrazovat po dobu 5 minut při 30% výkonu.

### POSTUP

**1** Nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS** (5.00). 

**2** Pro změnu úrovně mikrovlnného výkonu stiskněte opakovaně **ÚROVEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota (30P). 

**3** Stiskněte **START**  /+1min. 

### POZNÁMKA:

- Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejích součástích.
- Nepoužívejte skleněný tác ani kovovou policičku.
- Když vaříte velké množství jídla, voda obsažená v jídle může stéct na odkapávací tác. Po vaření proto odkapávací tác vyjměte a vyprázdněte.

### TIP:

Jestliže chcete péct dort nebo sekanou, umístěte varnou nádobu na skleněný tác do nižší polohy (poloha 2).



## DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE

### Nastavení času pomocí tlačítek více či méně (Symboly VÍCE (▲) / MÉNĚ (▼))

#### a) Při použití během automatického vaření:

Výsledky vaření můžete přizpůsobovat, jak budete chtít.

Jestliže zjistíte, že máte rádi, když je výsledek více vařený než u automatického nastavení, tak po nastavení hmotnosti, před tím, než zmáčknete **START** /+1min, stiskněte **VÍCE** (▲).

Naopak, když zjistíte, že máte rádi, když je výsledek vařený méně než u automatického nastavení, tak po nastavení hmotnosti, před tím, než zmáčknete **START** /+1min, stiskněte **MÉNĚ** (▼).

#### b) Při použití během manuálního vaření:

Během procesu manuálního vaření, se čas vaření zvýší či sníží v krocích po 1 minutě pokaždé, když stisknete **MÉNĚ** (▼) či **VÍCE** (▲).

**POZNÁMKA:** V této funkci nemůžete použít vaření v páře.

### Prodloužení času vaření po skončení vaření v páře

Tato funkce se používá pouze v režimech Menu Páry (mimo Rozmrazování pomocí páry), Vysoký výkon páry a Nízký výkon páry. Výsledky vaření se mohou lišit v závislosti na pokojové teplotě, původní teplotě jídla a jiných faktorech. Výsledky vaření můžete upravit pomocí přidání více času na konci vaření. Když je vaření ukončeno, na displeji se objeví „EXTEND“. Přidat více času můžete pouze v 5 minutách, když na displeji svítí „EXTEND“. Čas se dá prodloužit až o 10 minut. Požadovaný čas vložte stisknutím tlačítka **ČAS** a poté **START** /+1min. Činnost bude pokračovat ve stejném režimu. Na proces vaření dohlížejte.

#### POZNÁMKA:

1. Před tím, než prodloužíte režim Pára, se ujistěte, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX. Jestliže během vaření na displeji bliká „Err, WATER“, naplňte vodní nádržku až ke značce MAX. Správně ji umístěte a zatlačte rázně na její místo, poté stiskněte **STOP/VYČISTIT**, čímž vymažete chybové hlášení. Pro pokračování ve vaření zvolte režim manuálního vaření. Občas zkontrolujte, jestli už je jídlo hotové.
2. Při stisku **STOP/VYČISTIT** se zruší funkce prodloužení času.
3. Funkci prodloužení času vaření můžete opakovat, dokud není jídlo podle vaší chuti.
4. Režim úspory energie se během práce větráku dočasně pozastaví, jakmile displej ukazuje „EXTEND“.



### Víceřádkové vaření



Tato funkce vám umožňuje vařit až při 3 manuálních programech; kombinuje Mikrovlnnou troubu, Gril a Combi.



\* Předpokládáme, že chcete použít Víceřádkové vaření po dobu:

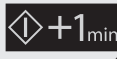
- 5 minut při 70% mikrovlnném výkonu (Fáze 1)
- 3 minut na grilu (Fáze 2)
- 3 minut v režimu Vysoký výkon Combi za použití 50% mikrovlnného výkonu (Fáze 3)

#### POSTUP

**1** Pro Fázi 1 vložte požadovaný čas vaření stisknutím tlačítka **ČAS** (5.00) a poté opakovaně stiskněte **ÚROVEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota mikrovlnného výkonu (70P).  

**2** Pro Fázi 2 vložte požadovaný čas vaření stisknutím tlačítka **ČAS** (3.00) a poté stiskněte **GRIL**.  

**3** Pro Fázi 3 vložte požadovaný čas vaření stisknutím tlačítka **ČAS** (3.00) a poté opakovaně stiskněte **VYSOKÝ VÝKON COMBI**, dokud se na displeji nezobrazí požadovaná hodnota mikrovlnného výkonu (H50P).  

**4** Stiskněte **START** /+1min. 

#### POZNÁMKA:

Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejích součástích.

#### VAROVÁNÍ:

Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádobí a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby používejte silné kuchyňské rukavice.

ČESKY



## DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE

### Časovač


Použijte časovač jako minutku nebo ke sledování doby odstání u uvařeného/rozmráženého jídla.

- Předpokládáme, že chcete časovač nastavit na 5 minut.


#### POSTUP

- 1** Otevřením a následným zavřením dveří aktivujete funkci časovače.
- 2** Nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS** (5.00).  

- 3** Stiskněte **INFORMACÍ/ČASOVAČE** jednou.  


### Funkce Minuta Plus

Tlačítko **START**  **+1min** umožňuje obsluhovat tyto dvě funkce.


#### a) Přímý start

Stiskem **START**  **+1min** spustíte mikrovlnnou troubu na 100% výkon na 1 minutu.

#### VAROVÁNÍ:

Aby se předešlo zneužití dětmi, **Minuta Plus** se dá použít pouze do 3 minut po předešlé činnosti; tj. zavření dveří, stisknutí tlačítka **STOP/VYČISTIT** nebo ukončení vaření.

#### b) Prodlouží čas manuálního vaření

Můžete prodloužit čas manuálního vaření pomocí násobků 1 minuty, pokud během činnosti trouby stisknete **START**  **+1min**.

#### VAROVÁNÍ:


V této funkci nemůžete použít vaření v páře.

Čas vaření se dá prodloužit až o 99 minut.

### Informace

Informace poskytují 5 funkcí.

- In F1: Odvodňování
- In F2: Odstraňování vodního kamene
- In F3: Tvrdost vody
- In F4: Ukázkový režim
- In F5: Dětský zámek

Tyto funkce vyberete opakovaným stisknutím tlačítka **INFORMACE/ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce a stiskem **START**  **+1min**.

#### ODVODŇOVÁNÍ

Při používání funkce ODVODŇOVÁNÍ se může voda zbývající v parním generátoru vypařit. Viz str. CZ-9.

#### ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE

Viz str. CZ-9.

#### TVRDOT VODY

Funkce tvrdost vody na vaší troubě je továrnou nastavena na hodnotu 3 (velmi tvrdá). Můžete nastavit troubu na úroveň tvrdosti vody.


Stupeň tvrdosti vody zjistíte pomocí testovacího proužku, který koupíte ve vybraných drogeriích.

V některých regionech je možné zjistit tvrdost vody u vodárenské společnosti.

Při použití testovacích proužků následujte pokyny na nich uvedené.

Úroveň tvrdosti	Rozsah tvrdosti	Nastavení
1	<120 ppm <120 mg/l <6.7 °dH	Měkká
2	120 - 250 ppm 120 - 250 mg/l 6.7 - 14.0 °dH	Tvrdá
3	>250 ppm >250 mg/l >14.0 °dH	Very hard/Velmi tvrdá

#### POSTUP

- 1** Stiskněte třikrát **INFORMACE/ČASOVAČ** (In F3).
- 2** Opakovaně stiskněte **HMOTNOST**, dokud se nezobrazí požadovaná úroveň tvrdosti a poté stiskněte **START**  **+1min**. Nastavení tvrdosti vody zůstane uloženo v paměti i v případě, že je trouba vypnutá.



## DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE

### Ukázkový režim

Tato funkce je určena především pro maloobchodní prodejce, zároveň vám však umožňuje procvičovat klíčové úkony.

Pro spuštění ukázkového režimu stiskněte čtyřikrát **INFORMACE/ČASOVAČ** (In F4).

A poté stiskněte **START**  $\diamond$  /+1min. Na displeji se objeví „dISP“.

Ukázka vaření tak může být provedena bez použití energie.

Displej bude odpočítávat až do nuly rychlostí desetkrát rychlejší než normálně.

Úkon zrušíte, pokud čtyřikrát stisknete **INFORMACE/ČASOVAČ** (In F4).

A poté stiskněte **START**  $\diamond$  /+1min. Na displeji se objeví „dISP OFF“.

#### VAROVÁNÍ:

1. „dISP“ se změní na „ . 0“, jestliže stisknete **STOP/ VYČISTIT**.
2. Při spuštění ukázkového režim se zruší režim úspory energie.

### Dětský zámek

Funkce Dětský zámek zabraňuje nechtěnému používání trouby, např. malými dětmi. Trouba se dá nastavit tak, aby byl kontrolní panel deaktivován a zamčen.

Pro nastavení Dětského zámku stiskněte pětikrát **INFORMACE/ČASOVAČ** (In F5). A poté stiskněte **START**  $\diamond$  /+1min. Na displeji se objeví „SAFE“. Kontrolní panel je nyní uzamčen a kdykoli je stisknuto tlačítko, zobrazí se na displeji „SAFE“.

Pro odemknutí kontrolního panelu stiskněte pětikrát **INFORMACE/ČASOVAČ** a **START**  $\diamond$  /+1min rychle. Na displeji se zobrazí „SAFE OFF“ a trouba je připravena k použití.

#### VAROVÁNÍ:

1. Při spuštění Dětský zámek se zruší režim úspory energie.
2. Jestliže je trouba vypnuta, nastavení se vrátí do polohy VYPNUTO.



## ČIŠTĚNÍ A PÉČE

### Klíčový bod čištění – okamžitě a často!

Cákance od jídla a olejové skvrny z masové šňávy ponechané na vnitřních stěnách trouby bude po jejich zaschnutí náročně odstranit. Používání funkce páry napomáhá při čištění. Díky páře je bude také možné odstranit.

**POZOR: NA ČIŠTĚNÍ ŽÁDNÉ ČÁSTI SVÉ MIKROVLNNÉ TROUBY NEPOUŽÍVEJTE KOMERČNÍ ČISTIČE TRUB, PÁROVÉ ČISTIČE, ABRAZIVNÍ, DRSNÉ ČISTIČE, NIC, CO OBSAHUJE SODNÝ LOUH NEBO DRÁTĚNKY.**

Před čištěním se ujistěte, že prostor trouby, dveře, skříňka trouby, příslušenství a zejména topné zařízení grilu jsou úplně studené.

**ČIŠTĚTE TROUBU V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH A ODSTRÁŇUJTE VEŠKERÉ ZBYTKY JÍDLA - Udržujte troubu čistou, jinak může u ní dojít k zhoršení stavu povrchu.**

**To pak následně může mít vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou situaci.**

### Exteriér trouby

Vnější část trouby se může jednoduše čistit jemným saponátem a vodou. Ujistěte se, že je saponát setřen vlhkým hadříkem, pak osušte vnější část jemnou utěrkou. Open the door before cleaning to de-activate the oven controls. Care should be taken when cleaning the oven control. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

### Ovladače trouby

Před čištěním trouby otevřete dveře, abyste deaktivovali ovladače. Použijte pouze hadřík navlhčen ve vodě a jemně utírejte ovládací panel, dokud není čistý. Nepoužívejte příliš moc vody. Nepoužívejte žádný chemický ani abrazivní čistič.

### Dveře

Abyste odstranili všechnu špínu, pravidelně čistěte obě strany dveří, těsnění dveří a přilehlé části měkkým, vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré drátěnky na čištění skla dveří trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek roztržení skla.

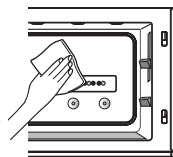
### Těsnění dveří

Těsnění dveří uchovávejte vždy v čistotě, čímž zabráníte jeho poničení. Jestliže na těsnění objevíte kondenzovanou vodu, utřete ji do sucha měkkým hadříkem. Vyleštěte jiným měkkým hadříkem. Na tyto povrchy nepoužívejte chemické nebo abrazivní čisticí prostředky. Buďte opatrní, abyste těsnění neodfili, neponičili, nevytáhli nebo neodstranili. Před každým vařením se ujistěte, že je těsnění hladce a bezchybně uchyceno na svém místě. V opačném případě bude ze dveří unikat pára. Nepoužívejte troubu, která má poničená těsnění dveří. Problémy konzultujte s vaším prodejcem nebo autorizovaným servisním zástupcem společnosti SHARP.

### Interiér trouby

#### DŮLEŽITÉ INFORMACE:

- Po každém použití: Zatímco je trouba ještě teplá, otřete stěny trouby měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě (nebo slabém mýdlovém roztoku). Používání trouby bez čištění může vést k tomu, že skvrny zaschnou.
- Nepoužívejte žíravé čisticí prostředky (kyselé/alkalické), prostředky ve spreji, abrazivní nebo drsné prostředky či drátěnky, jelikož byste tím mohli způsobit poškození povrchu nebo stěn trouby.



### OLEJOVÉ A JINÉ SKVRNY OD JÍDLA odstraníte ze stěn trouby následovně:

- Naplňte vodní nádržku pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě skrz víko až ke značce MAX.
- Zapněte troubu na 10 minut bez jídla v režimu Vysoký výkon páry. Viz strana CZ-14.
- Po napaření, když je trouba ještě teplá, utřete nečistotu uvnitř trouby suchým měkkým hadříkem. Mějte na paměti, že topný článek a vývod páry mohou být ještě horké, buďte proto opatrní při čištění a otírání stropu a prohlubni spodní desky. (Vždy před koncem operace se topný článek na velmi krátký čas zapne.) A pak, abyste nechali troubu běžet po 3 minuty v režimu Gril bez jídla a příslušenství, čímž dojde k vysušení veškeré vody v okolí topného tělesa grilu.

### Parní tác / Skleněný tác / Polička

Po ukončení vaření omyjte parní tác, skleněný tác a poličku ve slabém mýdlovém roztoku nebo saponátu, opláchněte a otřete do sucha. Nepoužívejte drsné čističe, ostré kovové drátěnky nebo tvrdé kartáče, protože byste tím mohli způsobit poškození snadno omyvatelného povrchu. Všechna příslušenství se dají umývat v myčce na nádobí. Nenechávejte parní tác a regálové mokré.

### Vodní nádržka a víko vodní nádržky

Po ukončení vaření omyjte ve slabém mýdlovém roztoku nebo saponátu pomocí vlhkého hadru nebo houby, opláchněte a otřete do sucha. Neumývejte v myčce na nádobí. Na vodní nádržku a její víko nepoužívejte drsné čističe, ostré kovové drátěnky nebo tvrdé kartáče.

### Odkapávací tácek

Po ukončení vaření vyprázdněte odkapávací tácek, omyjte ve slabém mýdlovém roztoku nebo saponátu pomocí vlhkého hadru nebo houby, opláchněte, otřete do sucha a vraťte zpět na jeho místo (přední strana trouby dole). Neumývejte v myčce na nádobí.

### Odstraňování vodního kamene z napařovacích součástí trouby

Během tvorby páry se může na parním generátoru tvořit vodní kámen. K jeho odstranění proveďte funkci „DESCALE“ (až začne blikat na displeji). Podrobné instrukce naleznete na straně CZ-9.



## TABULKA PORADCE PŘI POTÍŽÍCH

Jestliže se zobrazí EE nebo se domníváte, že trouba nepracuje správně, tak před tím, než budete kontaktovat autorizovaného servisního zástupce společnosti SHARP, zkontrolujte tabulku uvedenou níže. Pomáhá předejít zbytečným servisním zásahům.

### VAROVÁNÍ:

**Nikdy neseřizujte, neopravujte nebo nemodifikujte troubu sami. Pro každého, kdo není speciálně školeným servisním technikem společnosti SHARP, jsou veškeré opravy a servis nebezpečné. Toto je důležité, protože oprava může zahrnovat odstranění krytů, které poskytují ochranu před elektrickými částmi.**

- Opravy a modifikace: Neprovozujte troubu, jestliže pracuje nesprávně.
- Vnější skříňka: Nikdy neodstraňujte vnější skříňku, jelikož byste se mohli popálit nebo dostat elektrický šok.

### Tabulka Poradce při potížích

#### TECHNICKÉ CHYBOVÉ HLÁŠENÍ / INFORMAČNÍ ZPRÁVY

ZPRÁVA NA DISPLEJI	AKCE
TECHNICKÉ CHYBOVÉ HLÁŠENÍ	EE
INFORMAČNÍ ZPRÁVY	Err (při stisknutí <b>START</b> ↕ /+1min)
	Err (při stisknutí <b>VYSOKÝ VÝKON PÁRY</b> nebo <b>NÍZKÝ VÝKON PÁRY</b> )
	Err, HOT (bliká)
	Err, WATER (bliká)
	DESCALE (bliká)
	HOT (bliká)

Kvůli technické chybě volejte vašeho prodejce nebo autorizovaného servisního zástupce společnosti SHARP.

Voda ve vnitřním systému je zmrzlá. Zapněte troubu na 10 minut bez jídla v režimu Gril. Viz strana CZ-15.

Čas, který jste nastavili, přesáhl maximální čas pro Vysoký výkon páry či Nízký výkon páry. Stiskněte **STOP/VYČISTIT** a přeprogramujte.

Trouba je příliš horká pro použití funkce Rozmrazování pomocí páry, Menu Auto Rozmrazování nebo Nízký výkon páry. Odstraňte jídlo z trouby a nechte vychladnout, dokud zpráva nezmizí.

Vyjměte vodní nádržku a naplňte ji vodou až ke značce MAX. Vraťte ji na místo a zatlačte rázně na její místo, poté stiskněte **STOP/VYČISTIT**, čímž vymažete chybové hlášení. Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě skrz víko až ke značce MAX. Pro pokračování ve vaření, zvolte režim manuálního vaření. Čas od času zkontrolujte, jestli už je jídlo hotové.

**POZNÁMKA:**

1. Ujistěte se, že nepoužíváte jiné tekutiny, jako je destilovaná voda, voda filtrovaná pomocí reverzní osmózy, minerální voda, atd.
2. Pokud se hlášení této chyby neustále opakuje, i když nádrž doplníte vodou, pak je možné že nefunguje interní parní systém přístroje. Kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaného prodejce výrobků SHARP. V takovém případě můžete používat přístroj pouze pro tepelnou úpravu pokrmů, která nevyužívá páru.

Následujte pokyny k odstranění vodního kamene krok za krokem. Viz strana CZ-9.



Skříňka trouby a prostor trouby jsou velmi horké. Věnujte obzvláštní pozornost tomu, abyste se nepopálili.

ČESKY



## TABULKA PORADCE PŘI POTÍŽÍCH

Následující situace jsou normální a neznámají poruchu trouby.

OTÁZKA / SITUACE		ODPOVĚĎ
Kontrolní panel / dodávka elektrické energie	Displej je zčernalý / prázdný.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Otevřete a zavřete dveře.</li><li>* Zkontrolujte, jestli je elektrická zástrčka správně připojena k patřičné zásuvce.</li><li>* Zkontrolujte, jestli zásuvka a pojistky pracují správně.</li><li>* Odpojte síťový kabel a jednu minutu počkejte. Poté jej znovu připojte, otevřete a zavřete dveře.</li></ul>
	Displej je v pořádku, ale tlačítko <b>START</b>  /+1min při stisknutí nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Otevřete a zavřete dveře. Je světlo v troubě vypnuté? Stiskněte znovu <b>START</b>  /+1min.</li><li>* Jestliže na displeji bliká „Err, HOT“, počkejte, až zpráva zmizí.</li></ul>
	Dodávka elektrického proudu je během vaření přerušena.	Naprogramovaný čas vaření a režim budou zrušeny. Pokračujte ve vaření v manuálním režimu.
Režim úspory energie	Displej se nevymaže.	V následujících případech se režim úspory energie dočasně pozastaví: <ul style="list-style-type: none"><li>- Při otevírání dveří.</li><li>- Pauza v automatickém režimu vaření.</li><li>- Když po ukončení vaření pracuje větrák.</li><li>- Ukázkový režim</li><li>- Dětský zámek</li><li>- Režim prodloužení času</li><li>- Režim odvodnění</li><li>- Režim odstraňování vodního kamene</li><li>- Měření času v kuchyni</li><li>- Když se zobrazí chyba „Err, Water (bliká)“.</li></ul>
Voda	Unikající voda z přední dolní části trouby.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Zkontrolujte, jestli je odkapávací tácek umístěn správně. Vyjměte odkapávací tácek a vraťte jej na jeho místo správně. Viz strana CZ-7.</li><li>* Vyprázdnili jste před vařením odkapávací tácek? Předtím, než začnete vařit v páře, musíte vyprázdnit odkapávací tácek a vrátit jej na místo. Viz strana CZ-7.</li></ul>





## TABULKA PORADCE PŘI POTÍŽÍCH

Následující situace jsou normální a neznamenají poruchu trouby.

OTÁZKA / SITUACE		ODPOVĚĎ
Pára	Uvnitř trouby se objeví voda, když se otevrou dveře.	Uvnitř trouby došlo ke kondenzaci páry. Po vychladnutí ji vytřete do sucha měkkým hadrem nebo houbou.
	Z dolní části trouby uniká pára.	V dolní části trouby se nacházejí ventilační otvory (vlevo). Je normální, když použitá pára odchází těmito otvory ven. Nezapomínejte, že během vaření odchází z trouby horká pára a udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
	V prostoru trouby se objeví kondenzovaná voda.	Toto je normální proces. Pára kondenzovala na dně trouby. Po vychladnutí ji vytřete do sucha měkkým hadrem nebo houbou.
	Ze dveří během vaření vychází pára.	Zkontrolujte těsnění dveří a ujistěte se, že jsou upevněné hladce a důkladně.
Hluk / Zvuk	Hluk během používání mikrovlnného režimu.	Při používání trouby v mikrovlnném režimu můžete slyšet oběh magnetronů v závislosti na stupni výkonu.
	Hluk po ukončení vaření.	Větrák bude pracovat, dokud trouba nevychladne. Větrák může pokračovat v práci až 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejích částí.
	Hluk během vaření při vysoké teplotě.	Vysoké teploty mohou způsobit expanzi částí trouby. Toto je normální.
Kouř / Zápach	Při prvním použití může trouba produkovat kouř či zápach.	Podrobné instrukce krok za krokem týkající se čištění trouby před prvním použitím naleznete na straně CZ-10.
Výsledek vaření	Menu s použitím vody nevede k dobrému výsledku.	* Naplnili jste před začátkem vaření vodní nádržku vodou až ke značce MAX? * Odstranili jste vodní nádržku během vaření z trouby? Neodstraňujte vodní nádržku během vaření, kromě případů, které jsou popsány v kuchařce nebo návodu k použití. * Použili jste skleněný táč? Důležité podrobnosti najdete v návodu na straně CZ-7 a CZ-8.
Jídlo vystříklo	Je obtížné odstranit jídlo, které vystříklo a zaschlo na stěnách trouby.	Viz „Pro odstranění OLEJOVÝCH A JINÝCH SKVRN OD JÍDLA ze stěn trouby“: na straně CZ-20. Je důležité čistit vnitřek trouby po každém použití.
Ostatní	Čas zobrazený na displeji odpočítává příliš rychle.	Zkontrolujte, jestli není v činnosti Ukázkový režim (strana CZ-19), a zrušte jej.
	Z dolní části trouby uniká horký vzduch.	V dolní části trouby se nacházejí ventilační otvory (vlevo). Toto je normální. Nezapomeňte, že při vaření Combi odchodu do trouby horký vzduch a udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

ČESKY



## KONTROLA PŘED KONTAKTOVÁNÍM SERVISU

Před voláním servisu zkontrolujte prosím následující.

### 1. Napájení

Zkontrolujte, zda je zástrčka zapojena do vhodné zásuvky ve stěně.

Zkontrolujte, zda pojistka/jistič funguje správně.

### 2. Když jsou dveře otevřeny, svítí lampa trouby?

ANO \_\_\_\_\_ NE \_\_\_\_\_

### 3. Do trouby vložte pohár vody (přibl. 150 ml) a dveře řádně zavřete.

Nastavte troubu na jednu minutu s výkonem 100 P a spusťte ji.

Rozsvítí se lampa?

ANO \_\_\_\_\_ NE \_\_\_\_\_

Rotuje otočný talíř? **POZNÁMKA:** Otočný talíř rotuje v obou směrech.

Funguje ventilace? (Budete slyšet zvuk ventilátoru.)

Zazní po 1 minutě signál?

ANO \_\_\_\_\_ NE \_\_\_\_\_

Objevuje se na displeji indikace Mikrovlnné trouby?

ANO \_\_\_\_\_ NE \_\_\_\_\_

After 1 minute does the signal sound?

ANO \_\_\_\_\_ NE \_\_\_\_\_

Je po výše uvedené činnosti voda v poháru teplá?

ANO \_\_\_\_\_ NE \_\_\_\_\_

### 4. Vyberte pohár s vodou z trouby a zavřete dveře.

Nastavte grilování na pět minut a spusťte troubu.

Objevuje se na displeji indikace Grilu?

ANO \_\_\_\_\_ NE \_\_\_\_\_

Je po 5 minutách vnitřek trouby horký?

ANO \_\_\_\_\_ NE \_\_\_\_\_

### 5. Naplňte vodní nádržku vodou a umístěte.

Zapněte troubu na 3 minuty v režimu Vysoký výkon páry.

Poté, co trouba ukončí svůj provoz, je její vnitřek naplněn parou?

ANO \_\_\_\_\_ NE \_\_\_\_\_

Pokud na kteroukoliv z výše uvedených otázek odpovíte "NE", zavolejte svému prodejci nebo autorizovanému servisnímu mechanikovi SHARP a oznamte mu výsledky vaší kontroly.

**DŮLEŽITÉ:** Pokud displej nezobrazuje nic, i když je zástrčka pořádně zapojena, možná je v činnosti režim úspory energie. Aby trouba pracovala, otevřete a zavřete její dveře. Viz strana CZ-10.

### POZNÁMKA:

1. Jestliže čas zobrazený na displeji odpočítává příliš rychle, zkontrolujte Ukázkový režim. (Detaily viz strana CZ-19.)

2. Pokud vaříte jídlo nad standardní čas ve stejném režimu vaření, výkon trouby se automaticky sníží, aby se předešlo přehřátí. (Stupeň mikrovlnného výkonu se sníží nebo se začne rozsvěcet a zhasínat topné těleso grilu, i když je to stěží viditelné.)

Režim vaření	Standardní čas
Mikrovlny (100 P)	20 minut
Gril	10 minut
MIX Gril	Gril - 10 minut



## TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí střídavého vedení	: 230 V, 50 Hz, jedna fáze
Pojistka/jistič přenosného vedení	: Minimum 16 A
Potřebné střídavé napětí:	Mikrovlnka : 1,51 kW Gril : 1,1 kW
	Mikrovlny/Gril : 2,53 kW Pára : 0,91 kW
Režim vypnutí (Režim úspory energie)	: méně než 0,5 W
Výstupní výkon:	Mikrovlnka : 900 W (IEC 60705) Gril : 1,05 kW Pára : 0,86 kW
Mikrovlnná frekvence	: 2450 MHz (Skupina 2/Třída B)*
Vnější rozměry	: 520 mm(š) x 331 mm(H) x 500 mm(D)**
Rozměry prostoru mikrovlnky	: 343 mm(š) x 210 mm(H) x 381 mm(D)***
Kapacita trouby	: 27 litrů***
Hmotnost	: přibl. 18,1 kg
Lampa trouby	: 25 W/240 V

- \* Tento produkt splňuje požadavky evropské směrnice EN55011.  
V souladu s touto směrnicí je tento produkt klasifikován jako zařízení skupiny 2, třídy B.  
Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vyrábí radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla.  
Zařízení třídy B znamená, že zařízení je vhodné pro použití v domácím prostředí.
- \*\* Do hloubky je započtena i klika otevírání dveří.
- \*\*\* Vnitřní kapacita je vypočtena odměřením maximální šířky, hloubky a výšky. Skutečná kapacita pro uložení jídla je menší.



Jako součást politiky neustálého zlepšování si vyhrazujeme právo úpravy designu a technických údajů bez ohlášení.

ČESKY



# PRŮVODCE VAŘENÍM

## Body k zapamatování

- Před tím, než poprvé použijete vaši troubu, si prosím pozorně přečtete návod k obsluze. Tato důležitá brožura přesně vysvětluje, jak trouba funguje a co všechno potřebujete vědět k její úspěšné obsluze.
- Za použití informací z tabulek a receptů přizpůsobte své oblíbené recepty nebo polotovary pro přípravu v troubě.
- Časy vaření stanovené v tabulkách a receptech jsou pouze vodítkem a jsou založeny na standardních podmínkách. Výsledky vaření se mohou lišit v závislosti na stavu jídla, kuchyňských potřeb a trouby. Zkontrolujte vždy výsledek vaření, a jestliže to bude nutné, přizpůsobte tomu čas vaření.
- Jídlo připravte a nástroje použijte podle instrukcí.
- Při vkládání jídla do trouby, otáčení, míchání nebo přidávání ingrediencí nenechávejte dvířka otevřená příliš dlouho, aby neuniklo příliš tepla.
- Před tím, než pokrm do trouby vložíte, si přečtete tabulku Pozice jídla a kuchyňských potřeb na straně CZ-13.
- Vždy rovnoměrně rozprostřete ingredience na varných nádobách nebo parním tácu, abyste dosáhli stejnoměrného výsledku.
- Není zapotřebí plnit vodní nádržku při Mikrovlnném, Gril, Vysoký výkon Combi nebo Nízký výkon Combi vaření.
- Jestliže chcete přizpůsobit svůj oblíbený recept mikrovlnné troubě, měli byste mít na paměti následující: Zkracujte dobu vaření o třetinu až polovinu. Řiďte se příklady receptů v této kuchařce.

## Techniky vaření

### - Určení doby vaření pomocí jídelního teploměru -

Každý nápoj a každý pokrm má na konci vaření specifickou vnitřní teplotu, při které by vaření mělo být ukončeno a výsledek dobrý. Vnitřní teplotu můžete určit pomocí jídelního teploměru. Nejdůležitější teploty jsou zaznamenány v tabulce teplot.

### TABULKY PRO NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ POMOCÍ JÍDELNÍHO TEPLoměRU

Pití / Jídlo	Vnitřní teplota hned po uvaření	Vnitřní teplota po 10 - 15 minutách postátí
Ohřev nápojů (káva, voda, čaj atd.)	65-75°C	
Ohřev mléka	60-65°C	
Ohřev polévky	75-80°C	
Ohřev dušeného masa	75-80°C	
Drůbež	80-85°C	85-90°C
Jehněčí		
Nedovařené	70°C	70-75°C
Dobře uvařené	75-80°C	80-85°C
Rostbíf		
Krvavě propečené	50-55°C	55-60°C
Středně vařené	60-65°C	65-70°C
Dobře propečený	75-80°C	80-85°C
Vepřové, telecí	80-85°C	80-85°C



# PRŮVODCE VAŘENÍM

## O kuchyňských potřebách a pokličkách

Tabulka níže vám pomůže se rozhodnout, které kuchyňské potřeby a pokličky by měly být použity v jednotlivých režimech.

Kuchyňské potřeby - pokličky	Režim vaření	Pára	Gril	Combi	Mikrovlnka
Hliníková fólie		ANO	ANO	ANO	ANO
				Malé kousky hliníkové fólie položené zlehka na povrchu pokrmu se dají použít k zaštitění těch míst, které se nemají vařit nebo rozmrazovat příliš rychle. Udržujte fólii minimálně 2 cm od stěn trouby.	
Kov, Nádoba z alobalu		ANO	ANO	NE	NE
Čínský porcelán, keramika,		ANO	ANO	ANO	ANO
		Obvykle je vhodný varný porcelán, hliněné nádoby, glazovaná kamenina a kostní porcelán. Nepoužívejte děravou nádobu.		Jemný porcelán je obecně řečeno vhodný. Ujistěte se však, že na porcelánovém nádobí není žádný kov nebo zlaté či stříbrné pokovování. Zkontrolujte, jestli výrobce doporučuje výrobek pro užití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte děravou nádobu.	
Varné sklo, např. Pyrex®		ANO	ANO	ANO	ANO
		Při použití jemného skla dejte pozor, aby se v důsledku náhlého zahřátí nerozbito nebo neprasklo.			
Umělohmotné/ polystyrénové nádoby s odolností nad 140° C		ANO	NE	NE	ANO
		Některé nádoby se za vysokých teplot mohou zdeformovat, roztavit nebo vyblednout.			Pro ohřívání a rozmrazování použijte plastové nádoby určené pro mikrovlnné trouby. Některé z těchto nádob však nejsou vhodné pro vaření jídel s vysokým obsahem cukru. Řiďte se pokyny výrobce.
Plastové obaly s odolností nad 140° C		ANO	NE	NE	ANO
Papírové utěrky, papírové talíře		NE	NE	NE	ANO
					Používejte pouze pro mírné ohřívání nebo pohlčování vlhkosti. Nezapomeňte, že přehřívání může způsobit požár. Nepoužívejte utěrky z recyklovaného papíru, protože by mohly obsahovat kovové části.
Nádoby ze syntetických materiálů		NE	NE	NE	NE
		Mohou se za vysoké teploty roztavit.			
Pečicí papír		ANO	NE	NE	NE
Pečicí sáčky		NE	NE	NE	ANO
					Řiďte se pokyny výrobce.
Stříbrné nádobí a kuchyňské potřeby nebo nádoby, které mohou v troubě zezhnout		NE	NE	NE	NE
Polička		NE	ANO	ANO	NE
				Kovový rošt, který je součástí balení, je speciálně upravený pro combi trouby a nepůsobí žádné škody.	
Parní táč		ANO	NE	NE	NE
Skleněný táč		ANO	ANO	ANO	ANO
		Jak zabránit rozbití skleněného tácu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Před čistěním skleněný talíř vodou, nechte skleněný táč vychladnout.</li> <li>• Na studený skleněný táč nepokládejte nic horkého.</li> <li>• Na horký skleněný táč nepokládejte nic studeného.</li> </ul>			

ČESKY



## PRŮVODCE VAŘENÍM

Měli byste zkontrolovat, že jsou všechny používané kuchyňské potřeby vhodné pro použití v každém z režimů vaření. Při ohřívání jídla v plastových nádobách věnujte mimořádnou pozornost teplotě, při které dojde k roztavení nádoby. Nikdy nepoužívejte plastovou nádobu při vyšší teplotě. Kontrolujte, jestli v troubě nedošlo k roztavení či vznícení nádoby.

**PŘÍSLUŠENSTVÍ** Existuje velké množství tepelně odolného příslušenství k dokoupení. Před tím, než výrobek zakoupíte, pečlivě ohodnoťte, zda splňuje vaše nároky. K tomu, abyste zjistili, že je už pokrm hotový, a ujistili se, že bylo jídlo při mikrovlnném vaření připraveno v bezpečné teplotě, slouží teploměr mikrovlnné trouby. Společnost Sharp není zodpovědná za škody způsobené nevhodným příslušenstvím.

V automatickém režimu vaření použijte nádobu, která je doporučena v receptech a průvodci vařením v části kuchařka.

### Rady pro vaření v páře

Pro vaření v páře existují určité techniky. Tyto techniky vedou k zajištění dobrých výsledků. Mnohé z nich jsou velmi podobné běžným kuchařským praktikám, takže je možná už sami používáte. Řiďte se prosím následujícími radami, pokud používáte možnosti vaření MENU PÁRY, VYSOKÝ VÝKON PÁRY a NÍZKÝ VÝKON PÁRY.

#### POZNÁMKA:

- Vždy buďte u toho, když je trouba v provozu.
- Ujistěte se, že jsou všechny kuchyňské potřeby, které používáte, vhodné pro vaření v páře. (O kuchyňských potřebách a pokličkách viz strana CZ-27)
- Větrejte místnost, aby se pára mohla rozptýlit.
- Poté, co ukončíte vaření a trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku a vytřete prostor trouby pomocí měkkého hadru či houby. Vyprázdněte odkapávací táce.

### - Zvláštní rady pro vaření v PÁŘE -

Techniky vaření	
Nádoba	Rozprostřete jídlo rovnoměrně. Pokrmy, jejichž části jsou příliš blízko u sebe, se budou vařit déle, proto se ujistěte, že jednotlivé kusy mají okolo sebe prostor, aby kolem nich mohla pára cirkulovat. Co se týče nádoby, velmi vhodné jsou mělké misky. Nedoporučujeme používat nádoby s tlustými stěnami, protože byste museli prodloužit doporučenou dobu vaření.
Zakrývání	Ve většině případů není zakrývání jídla nezbytné. Jestliže je nutné připravovaný pokrm zakrýt, doporučujeme použít hliníkovou fólii, která udrží uvnitř vodu, kondenzovanou v prostoru trouby, a jídlo tak zůstane vláčné. Jestliže jídlo zakryjete, bude trvat déle, než bude uvařené.
Dvířka	Pro přesné časy vaření ponechejte dvířka zavřená.
Míchejte	Při opětovném ohřátí vypadá někdy polévka či dušené maso se zeleninou vodnatě. Tomu se vyhnete, jestliže pokrm dobře promícháte.
Nechte odstát	Doporučujeme nechat jídlo po uvaření odstát, aby bylo rovnoměrně prohřáté. Nenechávejte odstát po příliš dlouhou dobu; jídlo by se mohlo převařit nebo příliš zvlhnout zbytkovou párou.



## PRŮVODCE VAŘENÍM

### - Rady pro vaření v PÁŘE -

Charakteristika jídla	
<b>Hustota</b>	Hustota jídla ovlivní dobu, po kterou bude nutno jídlo vařit. Pokud je to možné, nakrájejte jídlo na slabší kousky a rozložte je v jediné vrstvě.
<b>Množství</b>	Doba vaření stoupá přímou úměrností s množstvím jídla v troubě.
<b>Velikost</b>	Malé porce a malé kousky se vaří rychleji než velké, protože teplo proniká všemi stranami až do jejich středu. Aby se vše uvařilo rovnoměrně, nakrájejte všechny kousky stejně velké.
<b>Tvar</b>	Jestliže má pokrm nepravidelný tvar, jako např. kuřecí prsa nebo stehna, objemnějším částem může trvat déle, než se patřičně provaří. Před podáváním zkontrolujte, jestli jsou tyto části řádně vařené.
<b>Teplota jídla</b>	Počáteční teplota jídla ovlivňuje výslednou dobu vaření. Doba vaření bude delší u chlazeného jídla než u toho, které má pokojovou teplotu. Teplota nádoby není aktuální teplotou jídla či nápoje.
<b>Koření &amp; ochucování</b>	Koření a dochucovadla je nejlepší přidávat až po ukončení vaření. Při použití marinády, nebo pokud koření do pokrmu vetřete, se může chuť při vaření v páře zeslabit. Je-li to nezbytné, okořeňte a dochuťte jídlo opět po ukončení vaření.

#### POZNÁMKA:

- Před podáváním se ujistěte, že je jídlo zcela uvařené / prohřáté.
- Doba vaření ovlivní tvar, hloubka, množství a teplota jídla společně s velikostí, tvarem a materiálem nádoby.

**Obličej a ruce: Při vyjímání pokrmu nebo kuchyňského náčiní z trouby vždy používejte tlusté kuchyňské rukavice. Při otevírání dveří buďte opatrní a nechte páru rozptýlit. Nevyjímejte jídlo z trouby holými rukama.**

**Zkontrolujte teplotu jídla a pití a před podáváním zamíchejte. Buďte zvláště opatrní při podávání nemluvnatům, dětem nebo seniorům.**

ČESKY



## PRŮVODCE VAŘENÍM

### Rady pro vaření v mikrovlnné troubě

#### - Zvláštní poznámky a varování pro MIKROVLNNOU TROUBU -

	CO DĚLAT	CO NEDĚLAT
Vejce, ovoce, ořechy, semínka, zelenina, párky a ústřice	<ul style="list-style-type: none"><li>* Před tím, než je začnete vařit, vejce rozbijte a do ústřic udělejte otvor, abyste zabránili „explozi“.</li><li>* Propíchněte slupku brambor, jablek, dýní, párků, klobás a ústřic, aby z nich mohla uniknout pára.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nevařte vejce ve skořápce. To zabrání „explozi“, která by mohla zničit troubu nebo vás poranit.</li><li>* Nevařte vejce natvrdo/naměkko.</li><li>* Nepřevařte ústřice.</li><li>* Nesušte ořechy nebo semínka ve skořápkách.</li></ul>
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"><li>* Používejte popcorn v pytlíku speciálně určeném pro mikrovlnné trouby.</li><li>* Poslouchajte pečlivě praskání kukuřice, až klesne pod interval 1 - 2 sekundy.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nepřipravujte popcorn v klasických hnědých pytlících nebo skleněných miskách pro mikrovlnné trouby.</li><li>* Nepřekročte maximální dobu pražení várky popcornu.</li></ul>
Dětská výživa	<ul style="list-style-type: none"><li>* Vložte dětskou výživu do malé nádoby a za častého míchání opatrně ohřejte. Zkontrolujte, že má vyhovující teplotu, abyste předešli popálení.</li><li>* Před ohříváním dětských lahví odstraňte šroubovací uzávěr a dudlík na lahvi. Po ohřátí pořádně protřeste. Zkontrolujte, že má vyhovující teplotu.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Neohřívajte v lahvích na jedno použití.</li><li>* Nepřehřívajte dětské lahve. Ohřívajte je pouze, aby byly teplé.</li><li>* Nezahřívajte lahve, na kterých je nasazen dudlík.</li><li>* Neohřívajte dětskou výživu v pôvodných nádobách.</li></ul>
Obecné	<ul style="list-style-type: none"><li>* Jídlo s nádivkou by mělo být po ohřátí nakrájeno, aby mohla uniknout pára, a zabránilo se tak popálení.</li><li>* Při vaření tekutin nebo cereálií používejte hlubokou misku, abyste předešli překypění.</li><li>* Malé porce se uvaří rychleji než velké. Základním pravidlem je: DVOJITÉ MNOŽSTVÍ = TĚMĚŘ DVOJITÁ DOBA VAŘENÍ, POLOVIČNÍ MNOŽSTVÍ = POLOVIČNÍ ČAS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Neohřívajte ani nevařte v zavřených sklenicích či vzduchotesných nádobách.</li><li>* Nefritujte.</li><li>* Neohřívajte ani nesušte dřevo, byliny, vlhké papíry, oblečení nebo květiny.</li></ul>
Tekutiny (Nápoje)	<ul style="list-style-type: none"><li>* Přečtěte si informace o vaření tekutin <b>DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</b> na straně CZ-2, abyste předešli explozi a opožděnému eruptivnímu varu.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Neohřívajte déle, než je doporučeno.</li></ul>
Konzervované potraviny	<ul style="list-style-type: none"><li>* Vyjměte potravinu z plechovky.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Neohřívajte ani nevařte jídlo v konzervách.</li></ul>
Párky v pečivu, koláče, anglický vánoční puding	<ul style="list-style-type: none"><li>* Vařte po dobu, která je doporučena. (Tyto pokrmy mají vysoký obsah cukru či tuku.)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nepřevařte, aby se nevznítily.</li></ul>
Maso	<ul style="list-style-type: none"><li>* Na odkapávající šťávu použijte stojan na pečení nebo talíř (oboje musí být určeno pro použití v mikrovlnné troubě).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Místo masa přímo na keramickou pec podlahy pro vaření.</li></ul>
Kuchyňské potřeby	<ul style="list-style-type: none"><li>* Před použitím zkontrolujte, jestli jsou kuchyňské potřeby vhodné pro MIKROVLNNÉ TROUBY.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Při MIKROVLNNÉM vaření nepoužívejte kovové kuchyňské potřeby. Kov odráží mikrovlnnou energii, což by mohlo způsobit elektrický výboj neboli jiskření.</li></ul>
Hliníková fólie	<ul style="list-style-type: none"><li>* Používejte ji k ochraně jídla při vaření.</li><li>* Sledujte, zda nejiskří. V takovém případě snižte použité množství fólie nebo ji oddalte od stěn trouby.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nepoužívejte jí příliš mnoho.</li><li>* Nezakrývejte jídlo, které je blízko stěn trouby. Jiskření by mohlo troubu zničit.</li></ul>





## PRŮVODCE VAŘENÍM

### - Rady pro vaření v MIKROVLNNÉ TROUBĚ -

Techniky vaření	
<b>Jídlo urovnejte pečlivě</b>	Nejsilnější části umístěte k okrajům.
<b>Sledujte dobu vaření</b>	Vařte nejkratší možnou dobu (podle návodu) a v případě nutnosti čas přidejte. Z jídla, které je výrazně přeavařené, se může kouřit nebo se může vznítit.
<b>Před začátkem vaření jídlo přikryjte</b>	Zkontrolujte, jestli jsou v receptu nějaké návrhy: papírové utěrky, plastový poklop či obal pro mikrovlnné trouby. Pokrytí zabrání tomu, aby jídlo prskalo, a napomůže rovnoměrnému uvaření. (Pomáhá udržovat troubu čistou)
<b>Jídlo zakryjte</b>	Pro zakrytí tenkých částí masa či drůbeže použijte malé kousky hliníkové fólie; vyhněte se tak přeavaření pokrmu.
<b>Jídlo míchejte</b>	Je-li to možné, zamíchejte jídlo během vaření jednou či dvakrát, a to od okraje směrem ke středu.
<b>Otáčejte jídlem</b>	Pokrm jako jsou kuřata, hamburgery nebo steaky by měly být jednou během vaření otočeny.
<b>Jídlo přeskupujte</b>	Např. masové koule přeskupte jednou v polovině doby vaření, a to odshora dolů a od středu k okrajům.
<b>Nechte jídlo odstát</b>	Po vaření nechte jídlo po nějakou dobu odstát. Vyměňte jídlo z trouby, a pokud je to možné, zamíchejte. Během odstání jídlo přikryjte, aby se proces vaření kompletně dokončil.
<b>Zkontrolujte, jestli už je jídlo hotové</b>	Všimněte si znaků, které napovídají, že bylo dosaženo požadované teploty vaření. Ke znakům uvaření patří: <ul style="list-style-type: none"><li>– Pára uniká z celého jídla, ne pouze z okrajů;</li><li>– Klouby drůbeže se dají jednoduše oddělit;</li><li>– Vepřové a drůbež nejsou narůžovělé;</li><li>– Ryba je matná a maso se dá jednoduše oddělit vidličkou.</li></ul>
<b>Kondenzace</b>	Je při mikrovlnném vaření běžná. Vlhkost jídla ovlivní stupeň vlhkosti v troubě. Obecně platí, že přikryté jídlo nezpůsobí tak vysokou míru kondenzace jako nepřikryté. Ujistěte se, že ventilační otvory nejsou blokovány.
<b>Plastový obal pro mikrovlnné trouby</b>	Při vaření jídla s vysokým obsahem tuku nenechte obal, aby přišel do kontaktu s jídlem, protože by se mohl roztavit.
<b>Plastové nádobí pro mikrovlnné trouby</b>	Některé z těchto nádob nejsou vhodné pro vaření jídel s vysokým obsahem tuku a cukru.
<b>Moučník/Sekaná</b>	Jestliže chcete péct moučník nebo sekanou, umístěte varnou nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2).

ČESKY

### - Rady pro rozmrazování -

Techniky rozmrazování	
<b>Uspořádání</b>	Rozmístěte jídlo rovnoměrně v jedné vrstvě na mělkém talíři. Toto zajistí, že se všechny části pokrmu rozmrazí rovnoměrně.
<b>Oddělení</b>	Jídlo může být při vyndání z mrazáku přimražené k sobě. Během rozmrazování je důležité oddělit přimražené části pokrmu co nejdříve. Např. steaky, kotlety
<b>Odstátí</b>	Čas odstátí je nezbytný, aby bylo zajištěno naprosté rozmražení jídla. Jídlo musíte nechat stát přikryté po určitou dobu, abyste měli jistotu, že je ve středu naprosto rozmražené.

#### POZNÁMKA:

- Před rozmrazováním odstraňte všechny obaly.









# TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

## Průvodce Menu Páry

- Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě.

### Rýže/Těstoviny/Vejce

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Potraviny / Zásobník * Pozice						
<b>St11</b>  X 1	<b>Bílá rýže (Dlouhozrnná rýže)</b> (původní tepl. 20° C)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"><thead><tr><th>Rýže</th><th>Voda</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"><li>Umístěte rýži do ploché kulaté misky (23 cm v průměru) a zalijte vodou.</li><li>Položte talíř na parní táč na skleněném tácu.</li><li>Po ukončení vaření dobře promíchejte a odstraňte všechnu zbývající vodu.</li></ul>	Rýže	Voda	100 g	150 ml	200 g	300 ml	2
Rýže	Voda									
100 g	150 ml									
200 g	300 ml									
<b>St12</b>  X 2	<b>Těstoviny</b> (původní tepl. 20° C) (např. fusilli (vřetena), farfalle (mašličky), rigatoni)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"><thead><tr><th>Těstoviny</th><th>Voda</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"><li>Umístěte rýži do ploché kulaté misky (23 cm v průměru) a zalijte vodou.</li><li>Položte talíř na parní táč na skleněném tácu.</li><li>Po ukončení vaření dobře promíchejte a odstraňte všechnu zbývající vodu.</li></ul>	Těstoviny	Voda	100 g	300 ml	200 g	600 ml	2
Těstoviny	Voda									
100 g	300 ml									
200 g	600 ml									
<b>St13</b>  X 3	<b>Dezert Crème Caramel</b> (původní tepl. 20° C)		<ul style="list-style-type: none"><li>Crème Caramel připravte podle receptu na straně CZ-35. Vložte malé zapékačkové misky na parní táč v horní poloze (poloha 3), zatímco skleněný táč vložte do trouby v nižší poloze (poloha 2). Před podáváním nechte vychladnout.</li></ul>	2 & 3						
<b>St14</b>  X 4	<b>Pikantní ovocný koláč</b> (původní tepl. 20° C) Zeleninový, sýrový a pórkový koláč		<ul style="list-style-type: none"><li>Koláč připravte podle receptu na straně CZ-35. Vložte malé zapékačkové misky na parní táč v horní poloze (poloha 3), zatímco skleněný táč vložte do trouby v nižší poloze (poloha 2).</li></ul>	2 & 3						






\* Na skleněný táč není žádné jídlo.





# TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

## Průvodce Menu Páry

### 1 vrstva zeleniny



Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
 X 1	<b>St21 Čerstvá zelenina 1</b> (původní tepl. 20° C)  Měkká zelenina: cuketa, paprika, brokolice, houby, chřest	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Připravte si zeleninu a nakrájejte ji na stejně velké kousky, např. proužky, růžičky, kostky či plátky (kromě chřestu a malých hub). Rozprostřete zeleninu rovnoměrně na parní táč na skleněném tácu.	2
 X 2	<b>St22 Čerstvá zelenina 2</b> (původní tepl. 20° C)  Tvrdá zelenina: mrkev, květák, fazole, růžičková kapusta	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Připravte si zeleninu a nakrájejte ji na stejně velké kousky, např. proužky, růžičky, kostky či plátky (kromě chřestu a malých hub). Rozprostřete zeleninu rovnoměrně na parní táč na skleněném tácu.	2
 X 3	<b>St23 Mražená zelenina</b> (původní tepl. -18° C)  Smíšená zelenina, růžičková kapusta, brokolice, hrášek	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Vložte mraženou zeleninu na parní táč na skleněném tácu.	2
 X 4	<b>St24 Vařené brambory</b> (původní tepl. 20° C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Oloupejte brambory a rozkrájejte je na přibližně stejně velké kusy po 25 g. Položte brambory na parní táč na skleněném tácu. Před podáváním nechte přibl. 2 minuty odstát.	2
 X 5	<b>St25 Malé brambory na loupáčku</b> (původní tepl. 20° C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Použijte brambory podobné velikosti (přibl. 50 g). Položte brambory na parní táč na skleněném tácu. Před podáváním nechte přibl. 2 minuty odstát.	2

### Ryba/Kuře

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
 X 1	<b>St31 Rybí filety</b> (původní tepl. 5° C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Pokropte rybu citrónovou šťávou a opepřete podle chuti. Položte rybí filety na parní táč na skleněném tácu. Servírujte okamžitě. • Když rybí filé je tlustý, prodloužit dobu vaření v případě potřeby.	2
 X 2	<b>St32 Kuřecí řízky</b> (původní tepl. 5° C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Osolte a opepřete kuřecí řízky a ochuťte paprikou nebo kari. Položte kuřecí řízky na parní táč na skleněném tácu.	2

ČESKY

### Vyvážená menu



Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
 X 1	<b>St41 Rybí pokrmy</b> (původní tepl. 20° C)  Lososové filety s růžičkami brokolice Krémové rybí filety s míchanou zeleninou a kuskusem	1 - 4 porce (1 porce)	• Rybí pokrm připravte podle receptu na straně CZ-36. Připravujete-li krémové rybí filety s míchanou zeleninou a kuskusem, stiskněte tlačítko <b>VÍCE</b> .	2 & 3
 X 2	<b>St42 Kuřecí pokrmy</b> (původní tepl. 20° C)  Kuřecí prsa s bramborovými klínky a zeleninovou směsí, Kuřecí jehly s bazalkou a rýží se sušenými rajčaty	1 - 4 porce (1 porce)	• Kuřecí pokrmy připravte podle receptu na straně CZ-37. Chcete-li připravit kuřecí jehly s bazalkou a rýží se sušenými rajčaty, stiskněte tlačítko <b>MÉNĚ</b> .	2 & 3






## TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

### Průvodce Menu Páry

#### 2 vrstvy zeleniny (zelenina + brambory)

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
<b>St51</b>  X 1	<b>Zelenina 1 + brambory</b> (původní tepl. 20° C) Měkká zelenina: cuketa, paprika, brokolice, houby, chřest	0,4 - 1,2 kg* (100g) * Celková hmotnost zeleniny a brambor. Oboje má obdobnou hmotnost.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oloupejte brambory a rozkrájejte je na přibližně stejně velké kusy po 25 g.</li><li>• Připravte si zeleninu a nakrájejte ji na stejně velké kusy, např. proužky, růžičky, kostky či plátky (kromě chřestu a malých hub).</li><li>• Položte brambory na parní táč na skleněném tácu.</li><li>• Vložte zeleninu na druhý parní táč.</li><li>• Vložte skleněný táč s bramborami na parní táču do trouby a začněte péct.</li><li>• Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, vložte parní táč se zeleninou do trouby a pokračujte ve vaření.</li></ul>	Brambory: 2 Zelenina: 3
<b>St52</b>  X 2	<b>Zelenina 2 + brambory</b> (initial temp 20°C) Tvrdá zelenina: mrkev, květák, fazole, růžičková kapusta	0,4 - 1,2 kg* (100g) * Celková hmotnost zeleniny a brambor. Oboje má obdobnou hmotnost.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oloupejte brambory a rozkrájejte je na přibližně stejně velké kusy po 25 g.</li><li>• Připravte si zeleninu a nakrájejte ji na stejně velké kusy, např. proužky, růžičky, kostky či plátky.</li><li>• Položte brambory na parní táč na skleněném tácu.</li><li>• Rozprostřete zeleninu na druhém parním tácu rovnoměrně.</li><li>• Vložte tácy do trouby a začněte péct.</li></ul>	Brambory: 2 Zelenina: 3

#### Rozmrazování pomocí páry

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
<b>Sd1</b>  X 1	<b>Rybí filé</b> (původní tepl. -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Položte rybí filé na mělký talíř.</li><li>• Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, otočte.</li><li>• Po rozmrazení odstraňte všechnu vodu a led a nechte 5 – 10 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí.</li></ul>	1
<b>Sd2</b>  X 2	<b>Rybí filety</b> (původní tepl. -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Položte rybí filé na mělký talíř.</li><li>• Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, otočte.</li><li>• Po rozmrazení odstraňte všechnu vodu a led a nechte 5 – 10 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí.</li></ul>	1
<b>Sd3</b>  X 3	<b>Zmražené sushi</b> (původní tepl. -18° C)	1 balení pouze (260g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Přemístěte sushi na mělký talíř.</li><li>• Po rozmrazení nechte 10 minut odstát.</li></ul>	1



# TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

## RECEPTY S RÝŽÍ/TĚSTOVINAMI/VEJCI

### Dezert Crème Caramel (St13)

[ Kuchařské potřeby ]

4 malé varné misky

Parní táč

Skleněný táč

[ Přísady ]

200 ml Mléko

1/2 vanilkového lusk

100 ml smetana

2 Vejce

1 žloutek

30 g Cukr

Přísady na karamel

100 g Cukr

4 PL Studená voda

4 porce

[Postup]

1. Ohřevte mléko a vanilkový lusk 1 minutu na 100% mikrovlnný výkon, poté přidejte smetanu.
2. Ušlehejte vejce a vaječné žloutky společně s cukrem. Odstraňte z mléka vanilkový lusk. Nalijte mléko do vaječné směsi a dobře promíchejte.
3. Na karamel rozpuště za stálého míchání ve vodě cukr. Přiveďte k varu bez míchání, dokud se nevytvoří zlatavý karamel.
4. Potřete dno každé varné misky karamel. Nechte vychladnout.
5. Naplňte každou misku mléčnou směsí.
6. Položte misky na parní táč a vložte táč do horní polohy (poloha 3). Prázdný skleněný táč vložte do nižší polohy (poloha 2).  
Vařte v režimu MENU PÁRY St13 „Dezert Crème Caramel”.
7. Po tepelném zpracování a před podáváním nejdříve pokrmy ochlaďte.

### Pikantní ovocný koláč (St14)

**Zeleninový koláč**

[ Kuchařské potřeby ]

8 malých varných mistichek

(přibl. 8 cm v průměru)

Parní táč

Skleněný táč

[ Přísady ]

150g kvěťáku na růžičku

200g mraženého hrášku

200g nakrájené mrkve

Máslo a jemná strouhanka na

vysypání varných mistichek

5 vajec

200g zakysané smetany

Sůl, pepř, strouhaný muškátový oříšek

4 porce

[Postup]

1. Vložte zeleninu na parní táč na skleněném táču do nižší polohy (poloha 2) a předvařte zeleninu po dobu 20 minut v režimu VYSOKÝ VÝKON PÁRY .
2. Vyjměte z trouby a nechte vychladnout.
3. Vytřete misky máslem a vysypte strouhankou. Do každé misky vložte trochu zeleniny. Rozšlehejte vejce a kysanou smetanu s kořením a nalijte na zeleninu.
4. Položte misky na parní táč a vložte táč do horní polohy (poloha 3). Prázdný skleněný táč vložte do nižší polohy (poloha 2).  
Vařte v režimu MENU PÁRY St14 „Pikantní ovocný koláč”.

**Sýrový a pórkový koláč**

[ Kuchařské potřeby ]

8 malých varných mistichek

(přibl. 8 cm v průměru)

Parní táč

Skleněný táč

[ Přísady ]

4 Vejce

125 ml Mléko

125ml smetany

50g strouhaného ementálu

300g pórků, nakrájeného na proužky

Sůl, pepř, strouhaný muškátový oříšek

Máslo a jemná strouhanka na

vysypání varných mistichek

4 porce

[Postup]

1. Rozšlehejte vejce, mléko, smetanu a sýr, vmíchejte pórek, osolte, opepřete a přidejte muškátový oříšek.
2. Vytřete misky máslem a vysypte strouhankou. Pomocí lžice vložte sýrovou a pórkovou směs do mistichek.
3. Položte misky na parní táč a vložte táč do horní polohy (poloha 3). Prázdný skleněný táč vložte do nižší polohy (poloha 2).  
Vařte v režimu MENU PÁRY St14 „Pikantní ovocný koláč”.

ČESKY



## TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ


### RECEPTY PRO VYVÁŽENÁ MENU (St-41 a St-42) V MENU PÁRY

#### Lososové filety s růžičkami brokolice (St-41)

[Kuchyňské potřeby] 2 parní tácy, Skleněný tác

Přísady	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Hluboce zmrazené filety lososa	125 g (1 kus)	250 g (2 kusy)	375 g (3 kusy)	500 g (4 kusy)
Citrónová šťáva, pepř				
Růžičky brokolice	100 g	200g	300 g	400g

[Příprava]

1. Pokropte hluboce zmrazené rybí filety citrónovou šťávou a opepřete je a položte na parní tác na skleněném tácu. Vložte tácy do nižší polohy (poloha 2).
2. Růžičky brokolice umístěte na druhý parní tác. Vložte parní tác do horní polohy (poloha 3) a vařte vše dohromady v režimu MENU PÁRY  St-41.



#### Krémové rybí filety se zeleninovou směsí a kuskusem (St-41 a stisknutí tlačítka VÍCE )

[Kuchyňské potřeby] 2 parní tácy

Nádoba Pyrex pro quiche a koláče (27 cm v průměru), mělká kulatá nádoba Pyrex (22 cm v průměru) pro 4 porce (Přizpůsobte prosím nádoby dalším porcím)

Přísady	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Rybí filety (okouník mořský nebo treska) na kostky	125 g (1kus)	250 g (2 kusy)	375 g (3 kusy)	500 g (4 kusy)
Citrónová šťáva, sůl, pepř				
Pórek, plátky	50 g	100 g	150 g	200 g
Cherry rajčátka	50 g	100 g	150 g	200 g
zakysané smetany	25 g	50 g	75 g	100 g
Kuskus	62.5 g	125 g	187.5 g	250 g
Studený zeleninový vývar	125 ml	250 ml	375 ml	500 ml

[Příprava]

1. Vložte rybu do nádoby na quiche. Pokropte rybu citrónovou šťávou, osolte a opepřete. Přidejte zeleninu a dobře promíchejte.
2. Položte nádobu na quiche na parní tác na skleněném tácu a vložte je do nižší polohy (poloha 2).
3. Vložte kuskus do mělké nádoby Pyrex. Polijte kuskus zeleninovým vývarem. Vložte nádobu na parní tác do horní polohy (poloha 3) a vařte vše dohromady v režimu MENU PÁRY  St-41, který spustíte stisknutím tlačítka VÍCE  .
4. Po ukončení vaření kuskus okamžitě zamíchejte a do ryby přidejte kysanou smetanu se zeleninovou směsí. Osolte a opepřete podle chuti.




## TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

### Kuřecí prsa s bramborovými klínky a zeleninovou směsí (St-42)

[Kuchyňské potřeby] 2 parní tácy, Skleněný táč

Přísady	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Kuřecí prsní řízky	150 g	300 g	450 g	600 g
Sůl, pepř, paprika				
Brambory, nakrájené na klínky	75 g	150 g	225 g	300 g
Houby, rozpůlené	50 g	100 g	150 g	200 g
Červená paprika, na plátky	50 g	100 g	150 g	200 g
Růžičky brokolice	40 g	80 g	120 g	160 g
Čerstvá petržel, nasekaná				

[Příprava]

- Vetřete do kuřecích řízků koření a umístěte je na parní táč. Vložte parní táč na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2).
- Rozložte bramborové klínky v jediné vrstvě na druhý parní táč. Smíchejte zbylou zeleninu dohromady a rozprostřete ji na zbyvající část parního tácu. Vložte parní táč do horní polohy (poloha 3) a vařte vše dohromady v režimu MENU PÁRY  St-42.
- Po ukončení vaření posypte zeleninovou směs nasekanou petrželí.



### Kuřecí jehly s bazalkou a rýží se sušenými rajčaty (St-42 a stisknutí tlačítka MÉNĚ )

[Kuchyňské potřeby] Špejle

Mělká kulatá nádoba Pyrex (22 cm v průměru) na 4 porce  
(pro více porcí přizpůsobte velikost nádoby)

Přísady	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Kuřecí prsa, rozkrájená na kostky	100 g (4 kostky)	200 g (8 kostky)	300 g (12 kostky)	400 g (16 kostky)
Velké, čerstvé lístky bazalky	4	8	12	16
Olivový olej, sojová omáčka, tabasko, pepř, paprika				
Žlutá paprika, rozkrájená na části	40 g (4 díly)	80 g (8 díly)	120 g (12 díly)	160 g (16 díly)
Žampiony	3	6	9	12
10ti minutová celozrná rýže	50 g	100 g	150 g	200 g
Sušená rajčata, nasekaná	15 g	30 g	45 g	60 g
Horká voda	75 ml	150 ml	225 ml	300 ml

[Příprava]





- Obalte každou kuřecí kostku listem bazalky a napíchejte kuře a zeleninu střídavě na špejli.
- Smíchejte dohromady olej s kořením a potřete touto směsí celou jehlu. Marinujte v lednici po dobu 1 hodiny. Umístěte kuřecí jehly na parní táč na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2).
- Vložte celozrnou rýži a sušená rajčata do mělké kulaté nádoby Pyrex.
- Nalijte na rýži horkou vodu a dobře promíchejte.
- Položte nádobu přímo na parní táč a vložte táč do horní polohy (poloha 3).
- Vařte společně v režimu MENU PÁRY  St-42 a stisknutím tlačítka MÉNĚ .

ČESKY



## TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

### Průvodce Menu Auto Gril

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
<b>AG1</b>  X 1	<b>Kuřecí stehna</b> (původní tepl. 5° C)  Přísady na 1 kg (5 kousků) kuřecích stehen: 2 lžice oleje, 1/2 lžičky soli, 1 lžička sladké papriky, pepř	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Smíchejte přísady a potřete touto směsí kuřecí stehna.</li><li>Propíchejte kůži kuřecích stehen.</li><li>Položte kuřecí stehna na rošt na skleněném tácu tak, aby tenké části směřovaly do středu.</li><li>Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, jídlo otočte.</li><li>Po ukončení vaření nechte přibl. 3 minuty stát.</li></ul>	2
<b>AG2</b>  X 2	<b>Grilované kuře</b> (původní tepl. 5° C)  Přísady na 1,2 kg grilovaného kuřete: sůl a pepř, 1 lžička sladké papriky, 2 lžice oleje	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Smíchejte přísady a potřete kuře touto směsí.</li><li>Propíchejte vidličkou kůži kuřete.</li><li>Položte kuře na rošt na skleněném tácu prsní částí dolů.</li><li>Po ukončení vaření nechte přibl. 3 minuty v troubě, pak teprve kuře vyjměte a položte na talíř k podávání</li></ul>	1
<b>AG3</b>  X 3	<b>Zapečená ryba</b> (původní tepl. 5° C)  * Znamená celkovou hmotnost všech přísad.	0,6 - 1,2* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Viz recepty pro zapečenou rybu na straně CZ-38-39.</li></ul>	2
<b>AG4</b>  X 4	<b>Grilovací jehly</b> (původní tepl. 5° C)  * Znamená celkovou hmotnost všech přísad.	0,2 - 0,8* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Viz recepty pro grilovací jehly na straně CZ-39.</li></ul>	2

### RECEPTY PRO MENU AUTO GRIL


#### AG3 Zapečená ryba

##### Ryba zapečená v italském stylu

[ Přísady ]

600 g	rybích filet okouníka mořského
250 g	Zhruba, mozzarella
250 g	rajčata
2 PL	sardelového másla
sůl a pepř	
1 PL	nasekané bazalky
citrónová šťáva z 1/2 citrónu	
2 PL	nasekané směsi koření
75 g	nastrouhané goudy (45 % tuku)
	Omáčka zahušťovací prášek

[Postup]

- Rybu omyjte a osušte. Pokropte rybu citrónovou šťávou, osolte a potřete sardelovým máslem.
- Položte na kulatý zapékač talíř (25 cm).
- Posypte rybu goudou.
- Omyjte rajčata a odstraňte stopky. Nakrájejte na plátky a rozprostřete je na sýr.
- Osolte, opepřete a posypte směsí koření.
- Osušte mozzarella, nakrájejte ji na plátky a rozprostřete ji na rajčata. Rozprostřete navrch bazalku.
- Vložte zapékač nádobu na skleněný tác do nižší polohy (poloha 2). Stiskněte 3krát tlačítko **MENU AUTO GRIL**, dokud se na displeji neobjeví AG3 a poté zadejte hmotnost (1,2 kg). Stiskněte tlačítko **START**  **+1min**.

Rada: Po ukončení vaření vyjměte rybu ze zapékač nádobu a vmíchejte do omáčky trochu instantní zasmažky. Vařte znovu, tentokrát na dvě trouby (poloha 1) po dobu 1 - 2 minuty při mikrovlnném výkonu 100P.







## TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

### AG3 Zapečená ryba

#### Krémová ryba se zapečenou zeleninou

##### [ Přísady ]

600 g rybích filet okounika  
mořského  
250 g pórků  
50 g cibule  
100 g mrkve  
1 PL másla  
sůl, pepř a muškátový oříšek  
2 PL Citrónová šťáva  
125 g zakysané smetany  
100 g nastrohané goudy (45 % tuku)

##### [Postup]

1. Omyjte pórek a rozkrojte ho na 2 poloviny odshora dolů. Nakrájejte ho na proužky.
2. Oloupejte cibuli a mrkev a nakrájejte je na proužky.
3. Vložte zeleninu, máslo a koření do pekáče a dobře promíchejte. Vařte na dně trouby (poloha 1) po dobu 5 - 6 minut při mikrovlnném výkonu 100P. V průběhu vaření jednou zamíchejte.
4. Mezitím omyjte rybí filety, osušte a pokropte je citrónovou šťávou a osolte.
5. Přidejte kysanou smetanu pod zeleninu a znovu okořeňte.
6. Vložte polovinu zeleniny do kulaté zapékací nádoby (25 cm). Rybu položte navrch a přikryjte ji zbývající zeleninou. Rozprostřete navrch goudu.
7. Vložte zapékací nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2). Stiskněte 3krát tlačítko **MENU AUTO GRIL**, dokud se na displeji neobjeví AG3 a poté zadejte hmotnost (1,2 kg). Stiskněte tlačítko **START**  $\diamond$  /+1min.

### AG3 Zapečená ryba

#### Zapečená ryba s brokolicí

##### [ Přísady ]

500 g rybích filet okounika  
mořského  
2 PL Citrónová šťáva  
1 PL mrkve  
2 PL mouky  
300 ml mléko  
nasekaný kopr, pepř a sůl  
250 g mražené brokolice  
100 g nastrohané goudy (45 % tuku)

##### [Postup]

1. Wash the fish fillet and dry. Sprinkle with lemon juice and salt.
2. Ohřejte v nezakrytém pekáči na dně trouby (poloha 1) dohromady máslo a mouku po dobu 1 – 1 1/2 minuty při mikrovlnném výkonu 100P.
3. Přidejte mléko a dobře promíchejte. Vařte znovu bez pokličky na dně trouby (poloha 1) po dobu 3 - 4 minuty při mikrovlnném výkonu 100P. Po ukončení vaření zamíchejte, posypte koprem, osolte a opepřete.
4. Rozmrazujte brokolici v pekáči na dně trouby (poloha 1) po dobu 4-6 při mikrovlnném výkonu 100P. Jakmile je rozmražená, umístěte brokolici do kulaté zapékací nádoby (25 cm) a položte na ni rybu a okořeňte.
5. Polijte omáčkou a posypte sýrem.
6. Vložte zapékací nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2). Stiskněte 3krát tlačítko **MENU AUTO GRIL**, dokud se na displeji neobjeví AG3 a poté zadejte hmotnost (1,1 kg). Stiskněte tlačítko **START**  $\diamond$  /+1min.

#### POZNÁMKA:

Tyto údaje jsou pro 1,2 kg (1,1 kg). Jestliže chcete vařit jinou hmotnost, musíte přísady přizpůsobit.

### AG4 Grilovací jehly

#### Vepřové jehly

##### [ Kuchyňské potřeby ]

Špejle (přibližně 25 cm dlouhé)

##### [ Přísady ]

400 g vepřových kotlet  
100 g slaniny  
2 cibule (100 g), na čtvrtky  
4 rajčata (250 g), na čtvrtky  
1/2 zelené papriky (100 g),  
rozkrájená na osm kusů  
3 PL Olej  
4 PL Paprika  
Sůl  
1 ČL kajenského pepře  
1 ČL worcesterové omáčky

##### [Postup]

1. Rozkrájejte vepřové kotlety a slaninu na 2 - 3 cm velké kostky.
2. Napíchejte střídavě maso a zeleninu na čtyři špejle.
3. Smíchejte dohromady olej s kořením a potřete touto směsí jehly. Umístěte jehly na rošt na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2). Stiskněte 4krát tlačítko **MENU AUTO GRIL**, dokud se na displeji neobjeví AG4 a poté zadejte hmotnost (0,8 kg). Stiskněte tlačítko **START**  $\diamond$  /+1min. Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, jehly otočte.
4. Po ukončení vaření nechte přibl. 2 minuty stát.





#### POZNÁMKA:

Tyto údaje jsou pro 0,8 kg. Jestliže chcete vařit jinou hmotnost, musíte přísady přizpůsobit.



## TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

### Průvodce Menu Auto Rozmrazování

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup
 X 1	<b>Steak/Kotlety</b> (původní tepl. -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Vložte jídlo na talíř nebo misku na koláč do střední části na dno trouby (poloha 1).</li><li>Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, jídlo otočte, přeskupte, a pokud je to možné, oddělte. V případě nutnosti zakryjte tenké části a teplá místa hliníkovou fólií.</li><li>Po rozmrazení zabalte do hliníkové fólie a nechte 10 – 20 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí.</li><li>Viz POZNÁMKY níže.</li></ul>
 X 2	<b>Mleté maso</b> (původní tepl. -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Vložte kus mletého masa na talíř nebo misku na koláč do střední části na dno trouby (poloha 1).</li><li>Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, jídlo otočte. Pokud je to možné, odstraňte rozmražené části.</li><li>Po rozmrazení přikryjte hliníkovou fólií a nechte 5 – 10 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí.</li><li>Viz POZNÁMKY níže.</li></ul>
 X 3	<b>Drůbež</b> (původní tepl. -18° C)  Pro tento program doporučujeme použít pouze drůbeží maso bez drůbků.	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Vložte drůbeží maso prsní částí dolů na obrácený podšálek do misky na koláč nebo na talíř do střední části na dno trouby (poloha 1).</li><li>Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, otočte a zakryjte tenké části a teplá místa malým kouskem hliníkové fólie.</li><li>Až zvukový signál zazní znovu, opět otočte.</li><li>Po rozmrazení properte ve studené vodě, přikryjte hliníkovou fólií a nechte 30 – 60 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí. Nakonec očistěte drůbeží maso pod tekoucí vodou.</li></ul>
 X 4	<b>Chleba</b> (initial temp -18° C)  Pro tento program doporučujeme použít pouze chléb rozkrájený na plátky.	0,1 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Rozložte plátky chleba na mělký talíř ve střední části na dně trouby (polohy 1).</li><li>Až zazní zvukový signál, otočte, přeskupte a odstraňte rozmražené plátky. Po rozmrazení oddělte všechny plátky a rozložte na velký talíř. Přikryjte chleba hliníkovou fólií a nechte 5 – 15 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí.</li></ul>

Jídlo, které není zahrnuto v Průvodci, se dá rozmrazovat manuálně za použití nastavení 30P stupně výkonu.

#### POZNÁMKA:

1. Steaky a kotlety byste měli zmrazovat v jedné vrstvě.
2. Mleté maso by se mělo zmrazovat v tenkém tvaru.
3. Jestliže potřebujete zakrýt rozmražené porce, použijte malé tenké kousky hliníkové fólie.
4. Drůbež byste měli ihned po rozmrazení zpracovat.



# TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ

TABULKA: OHŘEV JÍDLA A NÁPOJŮ

Jídlo/Nápoje	Množství -g/ml-	Nastavení	Výkon -stupeň-	Čas -Min-	Způsob
Nápoje, 1 šálek	150		100P	přibl.1	Nezakrývejte
Jedna porce jídla (Zelenina, maso a obloha)	400		100P	4 - 6	Pokropte omáčku vodou, přikryjte a občas zamíchejte
Dušené maso	200		100P	1 - 2 <sup>1/2</sup>	Přikryjte, po ohřátí zamíchejte
Přílohy	200		100P	přibl.2	Pokropte trochou vody, přikryjte, zamíchejte v polovině doby vaření
Maso, 1 plátek <sup>1</sup>	200		100P	2 - 3	Pokropte trochou omáčky, přikryjte
Párky, 2 kusy	180		100P	přibl.1 <sup>1/2</sup>	Propíchněte kůži na několika místech
Kojenecké jídlo, 1 nádobka	190		100P	1/2 - 1	Odstraňte krytí, po ohřátí dobře zamíchejte a zkontrolujte teplotu
Topení margarínu nebo másla <sup>1</sup>	50		100P	1/2 - 1	Přikryjte
Topení čokolády	100		50P	3 - 4	Občas zamíchejte
Rozpuštění 6 plátů želatiny	10		50P	1/2 - 1	Namočte do vody, dobře vymačkejte a uložte do polévkové misky, míchejte během vaření

<sup>1</sup> teplota po vyndání z ledničky.

TABULKA: VAŘENÍ A ROZMRAZOVÁNÍ

Jídlo	Množství -g-	Nastavení	Výkon -stupeň-	Čas -Min-	Přidání vody -PL-	Způsob	Doba odstátí -Min-
Rybí filé	300		100P	6 - 8	-	Přikryjte	1 - 2
Pstruh, 1 kus	250		100P	6 - 8	-	Přikryjte	1 - 2
Jedna porce jídla	450		100P	9 - 11	-	Přikryjte pokrm na talíři, v polovině doby vaření zamíchejte	2
Zelenina	300		100P	7 - 9	5 PL	Přikryjte, v polovině doby vaření zamíchejte	2
Zelenina	450		100P	9 - 11	5 PL	Přikryjte, v polovině doby vaření zamíchejte	2
Bylinkový chléb, 2 kusy	350		10P	6 - 8 *	-	Umístěte na rošt na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2), poté otočte (*).	2
			10P	3 - 5			

ČESKY

TABULKA: VAŘENÍ ČERSTVÉ ZELENINY

Jídlo	Množství -g-	Nastavení	Výkon -stupeň-	Čas -Min-	Přidání vody -PL-	Způsob	Doba odstátí -Min-
Zelenina (např. květák, pórek, fenykl, brokolice, paprika, cukety)	300		100P	6 - 8	3 - 5	Připravte jako obvykle, přikryjte a občas zamíchejte	2
	500		100P	9 - 11	5		2

Brambory se musí vařit o 1 – 3 minuty déle.

**POZNÁMKA:**

Při zahřívání, rozmrazování a vaření vkládejte nádobu s jídlem vždy na dno trouby (poloha 1), pokud nejste instruováni jinak.





## TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ

TABULKA: ROZMRAZOVÁNÍ POMOCÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Jídlo	Množství -g-	Nastavení	Výkon -stupeň-	Čas -Min-	Způsob	Doba odstátí -Min-
Párek	300		30P	4 - 5	Položte je vedle sebe, v polovině doby rozmrazování je otočte.	5 - 10
Kousek ryby	700		30P	9 - 12	V polovině doby rozmrazování je otočte.	30 - 60
Krevety	300		30P	5 - 7	V polovině doby rozmrazování je otočte a odstraňte rozmražené části.	5
Housky, 2 kusy	80		30P	přibl.1	Pouze lehké rozmrazování	-
Bochník chleba	1000		30P	9 - 11	V polovině doby rozmrazování je otočte.	20
Koláč, 1 kus	150		30P	1 - 3		5
Kompletní ovocný koláč, Ø 24 cm			30P	8 - 9	Po rozmrazení rozkrájejte koláč na stejně velké kusy, ponechte mezi nimi malý prostor a nechte odstát, dokud se naprosto nerozmrazí.	30 - 60
Máslo	250		30P	2 1/2	Pouze lehké rozmrazování	15
Ovoce jako jsou jahody, maliny, třešně a švestky	250		30P	2 - 4	Poté je položte vedle sebe, v polovině doby rozmrazování je otočte	5

**POZNÁMKA:**

TK rozmrazení kousků masa, steaků, mletého masa, kuřecích stehen, drůbeže a plátků chleba použijte automatický program MENU AUTO ROZMRAZOVÁNÍ: dE1 - dE4.

Během doporučené doby odstátí zabalte jídlo do fólie nebo jej alespoň přikryjte.

Při rozmrazování vkládejte nádobu s jídlem vždy na dno trouby (poloha 1).

# TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ

TABULKA: VAŘENÍ, GRILOVÁNÍ A ZAPÉKÁNÍ

Jídlo	Množství -g-	Nastavení	Výkon -stupeň-	Čas -Min-	Způsob	Doba odstátí -Min-	
Pečené maso (vepřové, telecí, jehněčí)	500		100P	5 - 7	Ochuťte podle chuti, položte na rošt na skleněném tácu a vše umístěte na dno trouby (poloha 1). Po * otočte.	5 - 10	
			30P	6 - 8*			
			70P	4 - 6			
	1000		30P	6 - 8			
			100P	9 - 12			
			30P	8 - 10*			
			70P	8 - 10			
			30P	7 - 9			
			100P	19 - 22			
	1500		30P	11 - 13*			
			70P	14 - 16			
			30P	7 - 9			
Rostbíf (středně propečený)		1000		70P	10 - 12	Ochuťte podle chuti, položte na rošt na skleněném tácu a vše umístěte na dno trouby (poloha 1). Po * otočte.	10
				30P	9 - 10*		
				70P	7 - 9		
	1500		30P	7 - 9			
			70P	11 - 13			
			30P	8 - 9*			
Sekaná	1000		50P	23 - 25	Připravte směs mletého masa (polovina vepřového/polovina hovězího). Položte pokrm na mělký oválný zapékací talíř a na skleněný tác na skleněném tácu a vložte je do nižší polohy (poloha 2).	10	
			50P	9 - 11			
Bifteky 2 středně velké kousky	400	 		11 - 13* 10 - 14	Položte na rošt na skleněném tácu a vložte tác do horní polohy (poloha 3). Po * otočte, po ukončení grilování ochuťte.	2	
Zapékání dozlatova	1000			14 - 18	Posypte 100 g čedaru nebo 100 g goudy. Umístěte zapékací nádobu na skleněný tác a vložte tác do nižší polohy (poloha 2).	10	
Havajské toasty	4 kusy		10P	7 - 10	Opečte chleba, potřete máslem a pokryjte každý plátkem šunky, ananasu a taveného sýra. Uprostřed propíchněte a umístěte havajský toast na rošt na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2).	1	

## POZNÁMKA:

- Ke grilování kuřecích stehen nebo kuřat použijte MENU AUTO GRIL: AG1 – AG2.
- Vyberte vhodnou polohu jídla vzhledem k jeho velikosti, pro usnadnění je doporučená poloha pro každé jídlo uvedena v tabulce výše. Pokud se během vaření jídlo dotýká topného zařízení grilu, objeví se kouř.

ČESKY



## TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ

### TABULKA: VAŘENÍ V REŽIMU VYSOKÝ VÝKON PÁRY

Použijte skleněný táč a parní táč. Pára v poloze 2

Jídlo	Množství	Počáteční tepl.	Nastavení	Úroveň výkonu	Doba odstátí -Min-	Pokyny	Poloha jídla
Kvěťák, celý	přibl. 900g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	přibl. 35	Položte kvěťák na parní táč na skleněném tácu.	2
Vařená kukuřice	4 kusy (800g)	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	15 - 18	Položte jídlo na parní táč na skleněném tácu.	2
Bílá rýže (Basmati)	200g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	přibl. 25	Na vaření použijte mělkou kulatou nádobu (22 cm v průměru). Zalijte rýži 300 ml vody z kohoutku a umístěte nádobu na parní táč ležící na skleněném tácu. Po ukončení vaření dobře promíchejte a odstraňte všechnu zbývající vodu.	2
Dušená rýže	200g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	přibl. 30	Na vaření použijte mělkou kulatou nádobu (22 cm v průměru). Zalijte rýži 300 ml vody z kohoutku a umístěte nádobu na parní táč ležící na skleněném tácu. Po ukončení vaření dobře promíchejte a odstraňte všechnu zbývající vodu.	2
Hnědá rýže (dlouhozrná)	200g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	přibl. 35	Na vaření použijte mělkou kulatou nádobu (22 cm v průměru). Zalijte rýži 300 ml vody z kohoutku a umístěte nádobu na parní táč ležící na skleněném tácu. Po ukončení vaření dobře promíchejte a odstraňte všechnu zbývající vodu.	2
Pstruh	1 kusy (250g)	5°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	přibl. 16	Položte jídlo na parní táč na skleněném tácu.	2
Blanširování zeleniny	500g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	8 - 10	Přidejte připravenou očištěnou, omytou, nakrájenou atd. zeleninu) na parní táč na skleněném tácu. Jakmile zbledne, ponořte zeleninu do ledové vody.	2
Loupání rajčat	4 kusy (každé 80-100g)	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	7 - 9	Nařizněte na špičce rajčat kříž a položte je na parní táč ležící na skleněném tácu. Po ukončení vaření ponořte do studené vody a poté oloupejte slupku.	2
Vaření jablek, plátky	500g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	17 - 20	Položte plátky jablek na parní táč na skleněném tácu.	2
Středně vařená vejce (velikost M)	4 kusy	5°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	13 - 14	Položte vejce na parní táč na skleněném tácu. Po ukončení vaření je ponořte do studené vody.	2
Vejce natvrdo (velikost M)	4 kusy	5°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	15 - 17	Položte vejce na parní táč na skleněném tácu. Po ukončení vaření je ponořte do studené vody.	2
Ohřívání hotového jídla, polotovaru (maso a zelenina)	300g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	18 - 20	Propíchněte vidličkou několikrát víko polotovaru a položte pokrm na parní táč na skleněném tácu a ohřejte.	2

#### POZNÁMKA:


Pro vaření s rýží (dlouhozrnou), těstovinami, čerstvou zeleninou, rybími filety, kuřecími řízků a zeleninou + bramborami použijte MENU PÁRY.



## TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ

### TABULKA: VAŘENÍ V REŽIMU NÍZKÝ VÝKON PÁRY

Toto nastavení používá nízké teploty od 70 °C do 95 °C v krocích po 5 °C pro perfektní přípravu jemných pokrmů, jako jsou studené polévky, koláče, čerstvé mořské plody, dezerty. Tento program je ideální pro pomalé vaření masa, které bylo zprudka opečeno na horké pánvi na plotně, kdy je žádoucí velmi křehký výsledek. V tabulce níže najdete několik příkladů. Použijte skleněný táč v nižší poloze 2 a parní táč v poloze 3.

Jídlo	Množství	Nastavení	Úroveň výkonu	Počáteční tepl.	Doba pečení -Min-	Pokyny	Doba odstátí -Min-
Roštěná, střední	2 porce (každé 350g)	 LOW	NÍZKÝ VÝKON PÁRY	85°C	30 - 35	Zprudka maso opečte (na každé straně přibl. 1 – 2 minuty) na horké pánvi na plotně a poté jej okamžitě přemístěte na parní táč v poloze 3, zatímco skleněný táč vložte do polohy 2.	-
Kachní prsa, střední	2 porce (každé 350g)	 LOW	NÍZKÝ VÝKON PÁRY	85°C	30 - 35	Pomocí ostrého nože vytvořte na tuhu kachních prsou mřížku. Vetřete do kachních prsou sůl. Poté zprudka opečte kachní prsa z každé strany po dobu 1 – 2 minuty na horké pánvi na plotně. Přemístěte okamžitě kachní prsa na parní táč v poloze 3, zatímco skleněný táč vložte do trouby v poloze 2.	5 - 10
Vepřové medailonky	8 porce/ 540g (každé 70g)	 LOW	NÍZKÝ VÝKON PÁRY	85°C	30 - 35	Zprudka maso opečte (na každé straně přibl. 1 – 2 minuty) na horké pánvi na plotně a poté jej okamžitě přemístěte na parní táč v poloze 3, zatímco skleněný táč vložte do polohy 2.	-

ČESKY



## RECEPTY

### Používání receptů

- Všechny recepty v této kuchařce jsou určeny pro 4 porce, pokud není uvedeno jinak.
- Na začátku každého receptu jsou doporučené kuchyňské potřeby a celková doba vaření. Celková doba vaření každého receptu je miněna při použití přísad zmíněných v receptu. Jestliže při vaření používáte jiné množství, dobu vaření přizpůsobte. Recepty většinou obsahují množství pro aktuální spotřebu strážníků, pokud není uvedeno jinak.
- Vejce zmíněná v receptech váží kolem 55 g (střední).
- Máslo a margarín se dají zaměnit.
- Když vaříte jídlo v režimu Combi, vyberte pro jídlo vhodnou polohu vzhledem k jeho velikosti, pro usnadnění je pro každý recept je uvedena doporučená poloha.

### Použité zkratky

P = Procento  
W = Watt  
PL = polévková lžíce  
ČL = čajová lžička  
min = minuty  
kg = kilogram  
g = gram  
l = litr  
ml = mililitr  
cm = centimetr  
přibl. = přibližně

### Polévky a předkrmy

#### KRÉMOVÁ AVOKÁDOVÁ POLÉVKA

Španělsko : Sopa de aguacates

Celková doba přípravy: přibl. 9 - 11 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

- |        |                        |
|--------|------------------------|
| 3      | avokáda (600 g dužiny) |
|        | špetka citronové šťávy |
| 700 ml | masového vývaru        |
| 70 ml  | smetany                |
|        | sůl                    |
|        | pepř                   |

Zavářky do polévek

#### ZHUŠŤOVAČ POLÉVKY S VEJCEM

na půl litru polévky

Celková doba přípravy: přibl. 20 minut

Nádobí: Kávový šálek (objem 150 ml)

Přísady

- |        |                           |
|--------|---------------------------|
| 2      | vejce                     |
| 125 ml | mléka                     |
| 1      | špetka soli               |
| 1      | špetka muškátového ořechu |

Postup

1. Oluoupejte měkká, zralá avokáda, odstraňte pecku, nakrájejte na malé kousky a rozmixujte v mixéru nebo mixovací násadou ručního mixéru. Odložte si dva tenké plátky na každou porci pro dekoraci a pokapejte citronovou šťávou.
2. Do mísy dejte masový vývar, avokáda a smetanu, osolte, opepřete a zakryjte pokličkou. Vložte do středu na dno trouby (poloha 1) a vařte. Během vaření jednou promíchejte.  
**9 - 11 min.** MIKROVLÁNNÁ TROUBA 100 P
3. Polévku mixujte, dokud není krémová, a pak ozdobte plátky avokáda. Po uvaření nechte 5 minut odstát.

Postup

1. Vymažte hrnky tukem. Šlehejte všechny přísady dohromady a nalijte směs do hrnků.
2. Vložte hrnky na parní táč v horní poloze (poloha 3), zatímco skleněný táč vložte do trouby v nižší poloze (poloha 2) a vařte.  
**20 min.** NÍZKÝ VÝKON PÁRY 90°C  
Před tím, než otevřete dveře trouby, nechte 5 minut stát.
3. Vyklopte vejce z hrnku a nakrájejte na kostky. Přidejte do polévky.



## RECEPTY

### KROUPOVÁ POLÉVKA

Švýcarsko : Bündner Gerstensuppe

Celková doba přípravy: přibl. 26 - 33 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

- 2 PL másla nebo margarínu (20 g)
- 1 cibule (50 g) nakrájená na drobno
- 1 - 2 mrkve (130 g) nakrájené na plátky
- 15 g celer nakrájený na kostky
- 1 pórek (130 g) nakrájený na kolečka
- 3 listy bílé kapusty (100 g) nakrájené na proužky
- 200 g telecích kostí
- 50 g prorostlé slaniny nakrájené na proužky
- 50 g kroupů
- 700 ml masového vývaru
- pepř
- 4 vídeňské párky (300 g)

### ŽAMPIONOVÁ POLÉVKA

Nizozemsko : Champignonsoep

Celková doba přípravy: přibl. 10 - 13 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

- 200 g žampionů nakrájených na plátky
- 1 cibule (50 g) nakrájená na drobno
- 300 ml masového vývaru
- 300 ml smetany
- 2 1/2 PL hladké mouky (25 g)
- 2 1/2 PL másla nebo margarínu (25 g)
- sůl a pepř
- 150 g zakysané smetany

### OPÉKANÝ CHLÉB S CAMEMBERTEM

Německo : Camemberttoast

Celková doba přípravy: přibl. 1 1/2 - 2 1/2 minuty

Nádobí: Mělká mísa

Přísady

- 4 plátky chleba na opékání (80 g)
- 2 PL másla nebo margarínu (20 g)
- 150 g camembertu
- 4 ČL brusnicového želé (40 g)
- kajenský pepř

Postup

1. Do mísy vložte máslo a nasekanou cibuli a pařte pod pokličkou. Vložte do středu na dno trouby (poloha 1) a vařte.

**přibl. 1 - 2 min.** [Mikrovl. 100 P] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

2. Do mísy přidejte zeleninu, Pak přidejte kosti, proužky slaniny a kroupy a zalijte masovým vývarem. Opepřete a vařte pod pokličkou.

**1. 9 - 11 min.** [Mikrovl. 100 P] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

**2. 16 - 20 min.** [Mikrovl. 50 P] MIKROVLNNÁ TROUBA 50 P

3. Nakrájejte párky na malé kousky a ohřejte je na 5 minut v míse.

4. Po vaření nechte polévku 5 minut odstát. Před podáváním z polévky vyberte kosti.

Postup

1. Nalijte zeleninový a masový vývar do nádoby.

Přikryjte nádobu, vložte ji do středu na dno trouby (poloha 1) a vařte.

**7 - 9 min.** [Mikrovl. 100 P] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

2. Rozmixujte všechny přísady v mixéru. Přidejte smetanu.

3. Z mouky a másla vypracujte těsto a smíchejte ho s houbovou polévkou, dokud není směs hladká. Osolte a opepřete, přikryjte a pokračujte ve vaření.

**3 - 4 min.** [Mikrovl. 100 P] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

4. Po ukončení vaření můžete vmíchat kysanou smetanu.

Postup

1. Chléb opečte a natřete máslem.

2. Nakrájejte camembert na plátky a pokladte na opečený chléb. Na střed sýru dejte brusnicové želé a posypte kajenským pepřem.

3. Položte chléb na talíř a ohřejte. Vložte talíř do středu na dno trouby (poloha 1) a vařte a ohřejte.

**přibl. 1 1/2 - 2 1/2 min.** [Mikrovl. 100 P] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

- Tip: Můžete tento recept upravovat podle vlastní chuti. Například můžete použít čerstvé houby a strouhaný sýr, nebo vařenou šunku, chřest a ementál.

## RECEPTY

### Maso, ryby, drůbež

#### ČERSTVÝ TUŇÁK SE ZELENINOU

Francouzsko : Thon frais braisé aux tomates et aux poivrons

Celková doba přípravy: přibl. 15 - 17 minut

Nádobí: Mělká oválná zapékač mísa s víčkem (průměr přibl. 26 cm)

Přísady

- 500 g čerstvého tuňáka v plátcích
- 2 PL citronové šťávy sůl
- 1 ČL rostlinného oleje na vymaštění mísy
- 1/2 zelené papriky (125 g) nakrájené na proužky
- 2 cibule (125 g) nakrájené na drobno
- 1 mrkev (50 g) nakrájená na plátky
- 1 - 2 rajčata (125 g) nakrájená na kostky
- 40 ml bílého vína
- 1 stroužek česneku svazek bylin sůl a pepř

#### ŽAMPIONY S ROZMARÝNEM

Španělsko : Champinones rellenos al romero

Celková doba přípravy: přibl. 13 - 19 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 1 litr)

Mělká kulatá nádoba (průměr přibl. 22 cm)

Přísady

- 8 velkých žampionů (přibl. 300 g) v celku
- 2 PL másla nebo margarínu (20 g)
- 1 cibule (50 g) nakrájená na drobno
- 50 g slaniny nakrájené na drobno
- mletý černý pepř
- potlučený čerstvý rozmarýn
- 125 ml suchého bílého vína
- 125 ml smetany
- 2 PL mouky (20 g)

#### CUKETOVÝ A MAKARONOVÝ KOLÁČ

Německo : Zucchini-Nudel-Auflauf

Celková doba přípravy: přibl. 33 - 38 minut


Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Zapékač mísa (průměr přibl. 26 cm)

Přísady





- 500 ml vody
- 1/2 ČL oleje
- 80 g makaronů
- 400 g sterilizovaných krájených rajčat
- 3 cibule (150 g) nakrájené na drobno
- bazalka, tymián, sůl, pepř
- 1 PL rostlinného oleje na vymaštění mísy
- 450 g cuket nakrájených na plátky
- 150 g zakysané smetany
- 2 vejce
- 100 g strouhaného čedaru

Postup




1. Tuňáka umyjte, otřete do sucha a pokapejte citronovou šťávou. Nechte rybu přibližně 15 minut odstát, pak ji opět osušte a osolte.
2. Na dno mísy rozetřete olej a položte na něj tuňáka. Na rybu dejte zeleninu. Přidejte bílé víno, stroužek česneku a svazek bylin a ochutťe kořením. Mísu zakryjte a vařte. Přikryte pokrm, vložte jej do středu na dno trouby (poloha 1) a vařte.  
**15 - 17 min.**  MIKROVLNNÁ TROUBA 70 P  
Po uvaření nechte rybu přibližně 2 minuty odstát. Před podáváním odeberte svazek bylin a stroužek česneku.

Tip: Svazek bylin tvoří: snítká petržele, svazek bylin a zeleniny na polévku, libeček, tymián a několik bobkových listů.

Postup

1. Ze žampionů odeberte stopky a nakrájejte je na malé kousky.
2. Dno nádoby vytřete máslem. Přidejte cibuli, kostičky slaniny a žampionové stopky. Opepřete a posypte rozmarýnem, zakryjte a vařte. Opepřete a přidejte rozmarýn, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).  
**3 - 5 min.**  MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P  
Nechte vychladnout.
3. Ohřejte 100 ml vína a smetanu v druhé nádobě s víčkem. Vložte pokrm do středu na dno trouby (poloha 1).  
**1 - 3 min.**  MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
4. Smíchejte zbytek vína s moukou, vmíchejte ho do horké tekutiny a vařte pod pokličkou. Během vaření jednou promíchejte.  
**přibl. 1 min.**  MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
5. Naplňte žampiony slaninovou směsí, vložte do omáčky. Vložte nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2) a vařte.  
**8 - 10 min.**  MIKROVLNNÁ TROUBA 50 P  
Po uvaření nechte žampiony přibližně 2 minuty odstát.

Postup

1. Do mísy dejte vodu, olej a sůl a pod pokličkou nechte sevrít.  
**3 - 4 min.**  MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
2. Makarony polámete, přidejte do mísy, zamíchejte a nechte je naběhnout.  
**9 - 11 min.**  MIKROVLNNÁ TROUBA 30 P  
Makarony sceďte a nechte vychladnout.
3. Smíchejte rajčata s cibulemi a dobře ochutťe kořením. Vymastěte zapékač mísu. Vložte do ní makarony a přelijte rajčatovou omáčkou. Na vrch pokladte cuketové plátky.
4. Vyšlehejte zakysanou smetanu s vejci a vylijte na směs v nádobě. Vrch posypte strouhaným sýrem. Vložte zapékač nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2).  
**21 - 23 min.**  NÍZKÝ VÝKON COMBI 50 P  
Po uvaření nechte jídlo 5 - 10 minut odstát.

## RECEPTY

### NADÍVANÉ PEČENÉ KUŘE

Rakousko : Gefülltes Brathähnchen

Nadívané pečené kuře - dvě porce

Celková doba přípravy: přibl. 34 - 42 minut

Nádobí: Malá mísa s pokličkou

Nit'

Přisady

- 1 kuře (1 000 g)  
sůl, drcený (čerstvý) rozmarýn, drcená  
majoránka
- 1 oschlý kus chlebového pečiva (40 g)  
sůl
- 1 svazek petržele nasekaného na jemno (10 g)
- 1 špetka muškátového ořechu
- 2 PL másla nebo margarínu (20 g)  
vaječný žloutek
- 3 PL másla nebo margarínu (30 g)
- 1 ČL sladké papriky  
sůl
- 1 ČL másla nebo margarínu na vymaštění mísy

### RYBÍ FILÉ SE SÝROVOU OMÁČKOU

Švýcarsko : Fischfilet mit Käsesauce

Celková doba přípravy: přibl. 20 - 25 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 1 litr)

Mělká kulatá zapékačí mísa

(průměr přibl. 25 cm)

Přisady

- 3 kusy rybiho filé (přibl. 600 g)
- 2 PL citronové šťávy  
sůl
- 1 PL másla nebo margarínu
- 1 cibule (50 g) nakrájená na drobnou
- 2 PL mouky (20 g)
- 100 ml bílého vína
- 1 ČL rostlinného oleje na vymaštění mísy
- 100 g strouhaného ementálu
- 2 ČL sekané petržele

### PEČENĚ V KASTROLU S FAZOLEMÍ

Řecko : Kréas mé fasólia

Celková doba přípravy: přibl. 14 - 18 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přisady

- 1 - 2 rajčata (100 g)
- 400 g jehněčího bez kostí
- 1 ČL másla nebo margarínu na vymaštění mísy
- 1 cibule (50 g) nakrájená na drobnou
- 1 stroužek drceného česneku  
sůl a pepř  
cukr
- 250 g sterilizovaných zelených fazolí

Postup

1. Kuře umyjte, otřete a vytřete jeho vnitřek solí, rozmarýnem a majoránkou.
2. Nádivka: Namočte chlebové pečivo asi na 10 minut do studené vody a pak nadbytečnou vodu vyždímejte.  
Přimíchejte máslo a vaječný žloutek se solí, petrželí, muškátovým ořechem a naplňte kuře směsí. Otvor zašijte bavlněnou nebo řeznickou nití.
3. V malé misce rozpustěte máslo ve střední části na dně trouby (poloha 1).  
**přibl. 1 - 2 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P  
Smíchejte papriku a sůl s máslem a potřete tím kuře.
4. Položte kuře na vymaštěnou mísu pro quiche prsíčky dolů a vařte (nezakrývejte).
  1. **10 - 12 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
  2. **6 - 8 min.** VYSOKÝ VÝKON COMBI 30 P  
Kuře obraťte
  3. **12 - 14 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
  4. **5 - 7 min.** VYSOKÝ VÝKON COMBI 30 PPo uvaření nechte nadívané kuře přibližně 3 minuty odstát.

Postup

1. Rybu umyjte, otřete do sucha a pokapejte citronovou šťávou. Nechte přibližně 15 minut odstát, pak ji opět osušte a potřete solí.
2. Na dno mísy rozetřete máslo. Přidejte cibuli, přikryjte pokličkou a duste. Přidejte nakrájenou cibuli, přikryjte pokličkou a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).  
**1 - 2 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
3. Cibuli posypte moukou a zamíchejte. Přidejte bílé víno a promíchejte.
4. Vymaštěte zapékačí mísu a vložte do ní rybí filé. Polijte je omáčkou a posypte sýrem. Vložte zapékačí nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2) a vařte.  
**7 - 8 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 70 P  
**12 - 15 min.** VYSOKÝ VÝKON COMBI 30 P  
Po uvaření nechte rybu přibližně 2 minuty odstát.  
Podávejte s oblohou ze sekané petržele.

Postup

1. Olupejte rajčata, vyřežte stopky a rozmixujte v kuchyňském robotu.
2. Nakrájejte jehněčí na velké kostky. Vymaštěte mísu máslem. Přidejte maso, nakrájenou cibuli a rozmačkané stroužky česneku, ochuťte, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).  
**6 - 8 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
3. Přidejte k masu fazole a rozmixovaná rajčata a pokračujte ve vaření pod pokličkou.  
**8 - 10 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 70 P  
Po uvaření nechte maso přibližně 5 minut odstát.  
Tip: Pokud chcete použít čerstvé fazole, musíte je nejdříve uvařit.

ČESKY



## RECEPTY

### PLNĚNÁ ŠUNKA

Španělsko : Jamón relleno

Celková doba přípravy: přibl. 20 - 24 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Mělká oválná zapékačí mísa s víčkem  
nebo mikrovlnná fólie  
(o délce přibl. 26 cm)

Přísady

- 125 g čerstvého špenátu bez stopek
- 125 g tvarohu (tuk 6%)
- 40 g strouhaného ementálu
- pepř
- sladká paprika
- 6 plátků vařené šunky (300 g)
- 125 ml vody
- 125 ml smetany
- 2 PL mouky (20 g)
- 2 PL másla nebo margarínu (20 g)
- 1 ČL másla nebo margarínu na vymaštění mísy

Postup

1. Špenát nasekejte na drobno, smíchejte s tvarohem a sýrem a ochutíte kořením.
2. Na každý plátek šunky položte polévkovou lžici náplně a srolujte. Šunku zajistíte dřevěným párátkem.
3. Připravte bešamelovou omáčku: Nalijte tekutinu do mísy, zakryjte a ohřejte. Na to potřebujete nalít tekutinu do misky, přikrýt a zahřívát ve střední části na dně trouby (poloha 1).  
**3 - 4 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P  
Smíchejte máslo a mouku, přidejte tekutinu a šlehejte kulatým šlehačem, dokud není omáčka hladká. Zakryjte, přiveďte do varu a vařte, dokud nezhoustne.  
**přibl. 1 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P  
Zamíchejte a dochutíte.
4. Vlijte omáčku do vymaštěné mísy, dejte do ní šunkové roľky a vařte pod pokličkou. Vložte nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2) a vařte.  
**16 - 19 min.** VYSOKÝ VÝKON COMBI 30 P  
Po uvaření nechte šunkové roľky přibližně 5 minut odstát.

Tip: Pro tento recept můžete použít hotovou bešamelovou omáčku.

### CURYŠSKÉ TELECÍ DUŠENÉ MASO

Švýcarsko : Züricher Geschnetzeltes

Celková doba přípravy: přibl. 9 - 13 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

- 600 g telecího filé
- 1 PL másla nebo margarínu
- 1 cibule (50 g) nakrájená na drobno
- 100 ml bílého vína
- zahušťovač omáčky na přibl. 1/2 litru
- 300 ml smetany
- sůl a pepř
- 1 PL sekané petržele

Postup

1. Nakrájejte maso na pružky tloušťky prstu.
2. Mísu rovnoměrně vymastěte máslem. Přidejte cibuli a maso, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1). V průběhu vaření jednou zamíchejte.  
**6 - 8 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
3. Přidejte bílé víno, omáčkový prášek a smetanu, zamíchejte, zakryjte a pokračujte ve vaření. Během vaření jednou promíchejte.  
**3 - 5 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
4. Dušené maso okořeňte, opět zamíchejte a nechte 5 minut odstát. Podávejte s petrželovou posýpkou.



## RECEPTY

### FILÉ Z MOŘSKÉHO JAZYKA

Francouzsko : Filets de sole, 2 porcie

Celková doba přípravy: přibl. 13 - 15 minut

Nádobí: Mělká oválná zapékací nádoba s pokličkou nebo fólií pro mikrovlnné trouby (přibl. 26 cm)

Přísady

400 g	filé z mořského jazyka
1	chemicky neošetřený citrón
2	rajčata (150 g)
1 ČL	másla nebo margarínu na vymaštění mísy
1 PL	rostlinného oleje
1 PL	sekané petržele
	sůl a pepř
4 PL	bílého vína (30 ml)
2 PL	másla nebo margarínu (20 g)

### KREVEY S ČILI

Celková doba přípravy: přibl. 5 - 7 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 1 litr)

Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

6	krevet (bez schránky 240 g)
50 ml	bílého vína
2	malé svazky pažitky (200 g)
1 - 2	čili papričky
20 g	čerstvého zázvoru
1 PL	kukuřičné mouky
2 PL	rostlinného oleje (20 g)
1½ PL	sójové omáčky (20 ml)
1 PL	cukru
1 PL	octu

## Zelenina a těstoviny

### ZELENINOVÝ HRNEC (RATATOUILLE)

Francouzsko : Ratatouille spécial

Celková doba přípravy: přibl. 15 - 18 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

5 PL	olivového oleje (50 ml)
1	rozdrcený stroužek česneku
1	cibule (50 g) nakrájená na plátky
1	malý lilek (250 g) hrubě nakrájený
1	cuketa (200 g) hrubě nakrájená
1	paprika (200 g) hrubě nakrájená
1	malý fenykl (75 g) hrubě nakrájený
	pepř
1	svazek polévkových bylin
200 g	konzerva artyčokových srdíček, rozčtvrcených
	sůl a pepř

Postup

1. Ryby umyjte a osušte. Vykostěte.
2. Citrón a rajčata nakrájejte na tenké plátky.
3. Zapékací mísu vymastěte máslem. Položte do ní rybu a pokapejte rostlinným olejem.
4. Rybu posypte petrželí, na vrch rozložte plátky rajčat a dochutte kořením. Na rajčata poklaďte plátky citrónu a přelijte to vínem.
5. Přidejte k citrónu trochu másla, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

**13 - 15 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 50 P

Nechte rybí filé přibližně 2 minuty od stát.

Tip: V tomto receptu můžete použít okouníka, halibuta, parrmici, platýse nebo tresku.

Postup

1. Krevety umyjte. Odstraňte schránky a ocásky. Rozkrojte podél páteře a vyberte vnitřnosti. Každou krevetku nakrájejte na 2 nebo 3 kusy a každý kus nařežte, aby se během vaření nestáčely. Vložte krevety do mísy a pokapejte vínem. Zakryjte a marinujte.
2. Pažitku a čili papričky umyjte a vysušte. Pažitku nakrájejte na kousky o délce 5 cm. Čili papričky nakrájejte po délce a vyberte semínka. Oloupejte zázvor a nakrájejte na plátky.
3. Vyberte krevety z vína a obalte je v kukuřičné mouce.
4. Do mísy dejte olej, pažitku, čili papričky a plátky zázvoru a zakryjte. Zahřívajte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

**přibl. 2 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

5. Do mísy přidejte krevety. Ochuťte sójovou omáčkou, cukrem a octem. Zamíchejte a zakryté vařte.

**3 - 5 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

Po uvaření nechte krevety 1 - 2 minuty od stát.

Podávejte horké.

Postup

1. Do mísy vložte olej a česnek. Přidejte všechnu připravenou zeleninu kromě artyčoků a opepřete. Přidejte bouquet garni, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

**15 - 18 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

Na posledních 5 minut přidejte do mísy artyčoky.

2. Ochuťte ratatouille a před podáváním vyberte svazek bylin. Po uvaření nechte ratatouille asi 2 minuty od stát.

Tip: Podávejte tento horký zeleninový hrnec s masovými jidly. V studeném stavu je to skvělý předkrm.

Svazek polévkových bylin se skládá ze snítku petržele, snítku libečka a tymiánu a několika bobkových listů.

## RECEPTY

### LASAGNE

Itálie : Lasagne al forno

Celková doba přípravy: přibl. 23 - 28 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Mělká obdélníková zapékací nádoba  
(přibl. 20 x 20 x 6 cm)

#### Přísady

300 g	sterilizovaných rajčat
50 g	šunky nakrájené na kostičky
1	cibule (50 g) nakrájená na drobnou
1	rozdrcený stroužek česneku
250 g	mletého hovězího masa
2 PL	rajčatového protlaku (30 g) sůl a pepř oregano, tymián, bazalka
150 ml	zakysané smetany
100 ml	mléka
50 g	strouhaného parmazánu
1 ČL	nasekané směsi bylinek
1 ČL	olivového oleje
	sůl, pepř a muškátový ořech
1 ČL	rostlinného oleje na vymaštění mísy
125 g	plátků zelené lasagne
1 ČL	strouhaného parmazánu
1 ČL	másla nebo margarínu

### PLNĚNÉ BRAMBORY

Španělsko : Patatas Rellenas

Celková doba přípravy: přibl. 10 - 14 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Porcelánové talíře

#### Přísady

4	středně velké brambory (400 g)
100 ml	vody
60 g	šunky nakrájené na kostičky
1/2	cibule (25 g) nakrájené na drobnou
75 - 100 ml	mléka
2 PL	strouhaného parmazánu (20 g) sůl pepř
2 PL	strouhaného ementálu

## Nápoje a dezerty

### HRUŠKY V ČOKOLÁDOVÉ OMÁČCE

Francouzsko : Paires au chocolat

Celková doba přípravy: přibl. 8 - 14 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Mísa s víčkem (objem 1 litr)

#### Přísady

4	hrušky (600 g)
60 g	cukru
1	balíček vanilkového cukru (10 g)
1 PL	hruškového likéru, obsah alkoholu 30 %
150 ml	vody
130 g	hořké čokolády nalámané na kousky
100 g	zakysané smetany

#### Postup

1. Nakrájejte rajčata na plátky a smíchejte s cibulí a šunkou, česnekem, mletým masem a rajčatovým protlakem. Ochuťte, přikryjte nádobu a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1). Během vaření zamíchejte.

**6 - 8 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

2. Smíchejte smetanu, mléko, parmazán, bylinky a olej. Ochuťte.
3. Vymastěte mísu a pokryjte dno 1/3 plátků lasagne. Rozetřete polovinu masové směsi na lasagne a zakryjte částí sýrové omáčky. Na to pokladte 1/3 lasagne, na to masovou směs a sýrovou omáčku. Dokončete poslední 1/3 lasagne přikrytou velkým množstvím omáčky a vrch posypte strouhaným parmazánem. Navrch dejte kousky másla. Vložte zapékací nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2) a vařte.

**17 - 20 min.** LOW NÍZKÝ VÝKON COMBI 50 P

Po uvaření nechte lasagne 5 až 10 minut odstát.

#### Postup

1. Vložte brambory do mísy, přidejte vodu, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1). Během vaření jednou obraťte.

**7 - 9 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P  
Nechte vychladnout.

2. Rozkrojte brambory po délce na poloviny a opatrně je vydlabejte. Smíchejte vnitřek brambor se šunkou, cibulí, mlékem a parmazánem, dokud směs není hladká.

Osolte a opepřete.

3. Naplňte bramborové slupky směsí, vrch posypte strouhaným ementálem, vložte na talíře a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

**3 - 5 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

Po uvaření nechte brambory asi 2 minuty odstát.

#### Postup

1. Oloupejte hrušky, ale nechte je v celku.
2. Do mísy dejte cukr, vanilkový cukr, likér a vodu. Zamíchejte a ohřívajte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

**1 - 2 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

3. Vložte hrušky do šťávy, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

**8 - 10 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

Vyberte hrušky ze šťávy a nechte vychladnout.

4. Do malé mísy dejte 50 ml šťávy, přidejte smetanu a čokoládu. Zakryjte a ohřívajte. Přikryjte a ohřívajte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

**1 - 2 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

5. Dobře omáčku zamíchejte a při podávání jí přelijte hrušky.

Tip: Můžete to podávat s vanilkovou zmrzlinou.



## RECEPTY

### ŽELÉ Z OVOCNÝCH PLODŮ S VANILKOVOU OMÁČKOU

Dánsko : Rødgrød med vanilie sovs

Celková doba přípravy: přibl. 8 - 11 minut

Nádobí: 2 mísy s víčky (objem 2 litry)

Přísady

150 g	červeného rybizu - umytého, s odstraněnými stopkami
150 g	jahod - umytých, s odstraněnými stopkami
150 g	malin - umytých a přebraných
250 ml	bílého vína
100 g	cukru
50 ml	citronové šťávy
8	želatinových plátů
300 ml	mléka
	Příchut' z 1/2 vanilkového lusku
30 g	cukru
15 g	kukuřičné mouky

Postup

1. Odložte několik kusů ovoce na dekoraci. Zbytek rozmixujte s vínem. Vložte do mísy a zakryté vařte. Vložte do mísy, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

**5 - 7 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

Přidejte cukr a citronovou šťávu.

2. Vložte želatinu do studené vody na 10 minut, aby změkla. Vyberte ji a vymačkejte vodu. Želatinu vmíchejte do horkého ovoce, dokud se nerozpustí. Odložte želé do ledničky, aby odstálo.

3. Vanilková omáčka: Dejte do mísy mléko. Otevřete vanilkový lusk a vyškrabejte vanilkovou příchut'. Vmíchejte příchut', cukr a kukuřičnou mouku do mléka a zakryjte před vařením. Vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1). Během vaření a po něm občas zamíchejte.

**3 - 4 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

4. Vyklopte odstáté želé na talíř a ozdobte kusy ovoce. Podávejte s vanilkovou omáčkou.

Tip: Použit můžete i mražené ovoce, když ho rozmrazíte.

### OHNIVÝ NÁPOJ

Nizozemsko : Vuurdrank for 10 Portions

Celková doba přípravy: přibl. 8 - 10 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

500 ml	bílého vína
500 ml	suchého červeného vína
500 ml	rumu, obsah alkoholu 54 %
1	celý neošetřený pomeranč
3	kořicové dřívka
75 g	cukru
10 ČL	cukrkanclu

Postup

1. Do mísy nalijte alkohol. Na tenko oloupejte pomeranč a vložte pomerančovou kůži do alkoholu, společně se skořicí a cukrem. Zakryjte a ohřejte. Přikryjte a ohřívajte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

**8 - 10 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

Vyberte kůži a skořici. Do každého sklenice na grog vložte jednu čajovou lžičku cukrkanclu, zalijte ohnivým nápojem a podávejte.

### ČOKOLÁDA SE ŠLEHAČKOU

Rakousko : Schokolade mit Schlagobers for 1 Portion

Celková doba přípravy: přibl. 1 - 1 1/2 minut

Nádobí: Velký šálek (objem 200 ml)

Přísady

150 ml	mléka
30 g	nastrouhané hořké čokolády
30 ml	smetany
	čokoládová rýže

Postup

1. Vlijte mléko do šálku. Přidejte čokoládu, zamíchejte a ohřejte. Přidejte čokoládu, zamíchejte a ohřívajte ve střední části na dně trouby (poloha 1). Občas zamíchejte.

**přibl. 1 - 1 1/2 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

2. Vyšlehejte smetanu do tuha a lžičkou ji pokládejte na čokoládu. Podávejte posypané čokoládovou rýží.

### HORKÝ CITRÓN

Německo : Heisse Zitrone for 1 Portion

Celková doba přípravy: přibl. 1 - 1 1/2 minut

Nádobí: Čajový šálek (objem 150 ml)

Přísady

100 ml	vody
	šťáva z 1 citrónu
2 - 3 ČL	cukru

Postup

1. Nalijte vodu a citrónovou šťávu do sklenice a zahřejte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

**přibl. 1 - 1 1/2 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

Dochutte cukrem.

## RECEPTY

### SUFLÉ Z CHŘESTU

Na 2 porce

Celková doba přípravy: přibl. 25 minut

Nádobí: 0,5 litrová miska

4 malé varné misky (přibl. 8 cm v průměru)

Skleněný táč

Parní táč

Přísady

- 50 g hub, nahrubo nasekaných
- 25 g uzené šunky, na jemné plátky
- 170 g nakládaného chřestu (schovejte si nálev)
- 1 rajče (60 g) na čtvrtky
- 25 g kysané smetany
- 50 ml nálevu z nakládaného chřestu
- 1 lžička hladké mouky
- 1 žloutek
- 1 bílek

Sůl, pepř, nastrouhaný muškátový oříšek

Máslo na vymazání nádob

Postup

1. Smíchejte v malé misce kysanou smetanu, nálev z nakládaného chřestu, mouku a koření. Ohřívajte ve střední části na dně trouby (poloha 1). V průběhu ohřívání jednou zamíchejte.

**50 sec.**  MIKROVLNNÁ TROUBA 100P

Poté nechte omáčku vychladnout.

2. Vymažte malé zapékačské misky. Ušlehejte z vaječného bílku sníh.
3. Zastříhnete pro každou nádobu 5 výhonků chřestu tak, aby byly přibližně o 1 cm vyšší než nádoba. Rozložte výhonky kolem okraje každé nádoby. Rozkrájejte zastřížené části na tenké plátky.
4. Do vychladlé omáčky vmíchejte vaječný žloutek. Přidejte houby, šunku a plátky chřestu a dobře promíchejte. Nakonec jemně vmíchejte sníh.
5. Lžící naplňte misky směsí těsně pod okraj. Navrch každé z nich umístěte část rajčete. Položte zapékačské misky na parní táč ležící na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2).

**25 min.**  VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY Poloha 2

HIGH

### RIZOTO SE SLANINOU

Celková doba přípravy: přibl. 35 minut

Nádobí: Mělká oválná zapékačská nádoba

(22 cm v průměru)

Skleněný táč

Parní táč

Přísady

- 50 g uzené prorostlé slaniny, nakrájené na malé kostičky
- 50 g cibule, jemně nasekané
- 200 g kulatozrné rýže (Arborio)
- 300 ml masového vývaru (studeného)
- 70 g strouhaného švýcarského sýra Brinz (nebo strouhaného ementálu)
- 1 pinch špetka šafránu
- Sůl, pepř

Postup

1. Vložte do nádoby nakrájenou šunku a nasekanou cibuli.
2. Přidejte rýži a vývar a dobře promíchejte. Vložte nádobu na parní táč ležící na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2).

**35 min.**  VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY Poloha 2

HIGH

3. Vmíchejte sýr a šafrán a ochutťte.

Tip: Doplněte restovanými liškami nebo pěstovanými žampiony a salátovou směsí.

### HOUSKOVÉ KNEDLÍKY

Celková doba přípravy: přibl. 25 minut

Nádobí: 5 šálků nebo misek na pudink

Malá mísa s víkem

Skleněný táč

Parní táč

Přísady


- 20 g másla nebo margarínu
- 50 g cibule, jemně nasekané
- Přibl. 500 ml mléka
- 200 g suchých houskových kostiček (přibl. z 5 housek)
- 3 vejce
- Máslo na vymazání šálků

Postup

1. Vložte máslo a cibuli do malé misky a přikryjte. Umístěte misku do střední části na dno trouby (poloha 1) a vařte.

**přibl. 2 min**  MIKROVLNNÁ TROUBA 100P

2. Rozkrájejte housky na hrubé kostky, zalijte mlékem a nechte 10 minut stát. Našlehejte vejce.
3. Vmíchejte cibuli, vejce a změkrou housku a vytvořte hladké těsto. Je-li to nutné, přidejte více mléka.
4. Lehce vymažte šálky máslem a rozdělte těsto rovnoměrně do 5 šálků. Položte šálky na parní táč na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2) a vařte.

**25 min.**  VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY Position 2

HIGH

Před tím, než otevřete dveře trouby, nechte knedlíky 5 minut stát.

5. Vyklopte knedlíky na talíř a podávejte.





# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY: POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE SI ICH

Táto mikrovlnná rúra je navrhnutá len na použitie na pracovnej doske kuchynskej linky. Nie je určená na zabudovanie do kuchynskej linky.

Dvierka mikrovlnnej rúry môžu byť počas varenia horúce. Rúru umiestnite alebo upevnite tak, aby bol spodok rúry aspoň 85 cm nad podlahou. Zabezpečte, aby boli dvierka mimo dosahu detí a deti sa nemohli popáliť. Uistite sa, že nad zariadením je voľný priestor aspoň 12 cm.

Tento prístroj nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba nedala pokyny ohľadom používania.

Na deti je potreba dohliadať, aby sa zaručilo, že sa so zariadením nebudú hrať.

**VÝSTRAHA:** Deti smú zariadenie používať len pod dohľadom, alebo keď dostali dostatočné pokyny na bezpečné použitie, a keď rozumejú nebezpečenstvám vznikajúcim v dôsledku nesprávneho použitia.

**VÝSTRAHA:** Keď sa zariadenie používa v režime GRIL, KOMBI, VARENIE NA PARE a v AUTOMATICKOM REŽIME (okrem MENU AUTO ROZMRAZOVANIE), môžu deti rúru používať kvôli vytváranej teplote len pod dohľadom dospelých.

**VÝSTRAHA:** Niektoré časti sa počas používania môžu zahrievať. Udržujte z dosahu detí.

**VÝSTRAHA:** Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmiete rúru prevádzkovať, kým ju neopraví kompetentná osoba.

**VÝSTRAHA:** Za žiadnych okolností nevykonávajte opravy ani zmeny mikrovlnnej rúry sami. Opravy, najmä také, pri ktorých sa musí odstrániť kryt zariadenia, smú vykonávať výhradne technici s príslušnou kvalifikáciou.

**VÝSTRAHA:** Pokrm v tekutej ani inej podobe sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať. Ohrievanie nápojov mikrovlnami môže zapríčiniť oneskorené vzkypenie. Zaobchádzanie s nádobami preto vyžaduje zvláštnu opatrnosť.

Nevarte vajcia v škrupine. Celé vajcia natvrdo sa v mikrovlnných rúrach nesmú ohrievať, pretože môžu explodovať dokonca až po ohreve. Pred varením alebo ohrievaním vajec, ktoré neboli ušľahané alebo zamiešané, žĺtky a bielky poprepichujte, aby neexplodovali. Z uvarených vajec pred ohrevom v mikrovlnnej rúre odstráňte škrupinu a nakrájajte ich na plátky.

Je potrebné skontrolovať, či je použitý kuchynský riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Pozrite si stranu SK-27. Pri režimoch s mikrovlnným žiarením používajte len nádoby a riady vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

Obsah sacích fliaš a nádob s detskou výživou sa musí pred použitím zamiešať, príp. pretrepať, aby ste sa vyvarovali popálenín. Pred konzumáciou musíte tiež skontrolovať teplotu.

Počas prevádzky sa dvierka, vonkajší kryt, vnútro rúry, riad, príslušenstvo a hlavne ohrevné časti grilu veľmi zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa týchto plôch nedotýkali. Aby ste sa nepopáliili, vždy používajte hrubé rukavice na pečenie. Pred čistením sa uistite, že nie sú horúce.

Pri ohreve jedla v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru kvôli možnosti vznietenia.

Ak spozorujete dym, je nutné vypnúť zariadenie alebo vytiahnuť sieťovú zástrčku a ponechať zatvorené dvierka, aby sa uhasili prípadné plamene.

Rúru čistíte v pravidelných intervaloch a odstraňujete všetky zvyšky jedál.

Ak nie je zariadenie udržiavané čisté, môže sa v dôsledku negatívneho pôsobenia poškodiť povrch a skrátiť doba životnosti zariadenia. V najhoršom prípade sa môže narušiť bezpečnosť zariadenia.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, mohli by sklo poškríbať a následne spôsobiť jeho rozbitie.

Nepoužívajte parné čističe.

Pred čistením tesnenia dvierok, vnútra a príslušných častí si prečítajte pokyny na strane SK-20.

### Na vyvarovanie sa požiaru.

Do nádržky na vodu lejte len pitnú (filtrovanú) vodu izbovej teploty.

**Mikrovlnná rúra by nemala byť počas prevádzky ponechaná bez dohľadu. Príliš vysoké stupne výkonu alebo príliš dlhá doba úpravy môžu zapríčiniť prehriatie potravín a požiar.**

Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky. Zásuvka musí byť neustále prístupná, aby mohla byť sieťová zástrčka v prípade núdze ľahko vytiahnutá.

Sieťové napätie musí byť 230 V striedavého prúdu s frekvenciou 50 Hz a malo by byť vybavené poistkou s nominálnou hodnotou aspoň 16 A alebo ističom s nominálnou hodnotou aspoň 16 A. Mal by byť naplánovaný samostatný elektrický obvod, slúžiaci len na prevádzku tohto zariadenia.





## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Rúru neinštalujte na miestach, kde sa vytvára teplo, napr. v blízkosti klasického sporáka. Rúru neinštalujte na miestach, kde je vysoká vlhkosť vzduchu alebo kde sa môže tvoriť kondenzácia.

Rúru neskladujte ani neinštalujte vonku.

**Po použití vyčistíte vnútro rúry a spodok rúry. Tieto diely by mali byť suché a zbavené mastnoty. Usadené kvapky tuku by sa mohli prehriať, začať dymiť alebo sa vznietiť.**

V blízkosti rúry a pri jej vetracích otvoroch neuchovávajte žiadne horľavé materiály. Vetracie otvory nikdy neprekryvajte. Z potravín a balení odstráňte všetky kovové uzávery, drôtky a pod. Iskrenie na kovových častiach môže viesť k požiaru. Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na ohrev oleja, keď sa varia alebo ohrievajú potraviny s obzvlášť vysokým obsahom cukru alebo tuku, napr. párky, koláče alebo vianočné pečivo. Pozrite si príslušné rady v návode na používanie a časti s kuchárskou knihou. Ak sú pri varení alebo pečení koláčov a sladkých jedál použité alkoholické nápoje, vzniká nebezpečenstvo vzplanutia výparov z alkoholu pri kontakte s elektrickými výhrevnými časťami. Počas varenia na rúru starostlivo dohliadajte.

### Na vyvarovanie sa zranení

#### VÝSTRAHA:

Zariadenie neprevádzkujte, ak je poškodené alebo ak nefunguje správne. Pred prevádzkou skontrolujte nasledujúce body:

- Dvierka sa musia dokonale zatvárať, musia byť presne vyrovnané a nesmú byť zdeformované.
- Bezpečnostné blokovanie dvierok a závesy nesmú byť zlomené ani uvoľnené.
- Tesnenie dvierok a tesniace plochy nesmú byť poškodené.
- Vo vnútornom priestore a na dvierkach sa nesmú vyskytovať žiadne deformácie (napr. jamky).
- Sieťový kábel a sieťová zástrčka nesmú byť poškodené.

Rúru neprevádzkujte, ak sú otvorené dvierka alebo ak je akýmkoľvek spôsobom zmenené bezpečnostné blokovanie dvierok. Rúru nikdy neprevádzkujte, keď sa medzi tesnením dvierok a tesniacimi plochami nachádzajú nejaké predmety.

**Vyvarujte sa nahromadeniu tuku a nečistôt na tesnení dvierok a susedných dieloch. Čistíte mikrovlnnú rúru v pravidelných intervaloch a odstraňujete všetky zvyšky jedál. Dodržujte pokyny v kapitole „ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ“ na strane SK-20.**

Osoby s KARDIOSTIMULÁTORMI by sa mali informovať na bezpečnostné opatrenia pri zaobchádzaní s mikrovlnnými rúrami u svojho lekára alebo výrobcu kardiostimulátorov.

### Na vyvarovanie sa úrazu elektrickým prúdom

Za žiadnych okolností by sa nemal odstraňovať vonkajší kryt. Nikdy nelejte alebo nevkładajte žiadne predmety do otvorov na dverách pre únik pary alebo do vetracích otvorov. Keď dôjde k vyliatiu tekutín, musíte rúru ihneď vypnúť, vytiahnuť sieťovú zástrčku a vyžiadať si zákaznický servis SHARP. Nikdy nekladte sieťový kábel alebo sieťovú zástrčku do vody alebo iných tekutín. Sieťový kábel nesmie byť vedený cez ostré hrany stola alebo pracovnej dosky. Udržujte sieťový kábel mimo dosah zahriatych plôch vrátane zadnej strany rúry. V žiadnom prípade neskušajte sami vymeniť žiarovku v rúre, nechajte ju vždy vymeniť autorizovaným elektrikárom produktov SHARP. Ak by žiarovka v rúre prestala svieťiť, obráťte sa na predajcu elektrospotrebičov alebo autorizovaný zákaznický servis SHARP.

### Na vyvarovanie sa výbuchu a náhleho varu:

Nikdy nepoužívajte uzavreté nádoby. Odstráňte uzávery a viečka. Uzavreté nádoby môžu v dôsledku nárastu tlaku explodovať dokonca aj po vypnutí zariadenia. Pri ohrievaní tekutín buďte opatrní. Používajte nádoby s veľkým otvorom, aby mohli unikáť vznikajúce bubliny.

**Nikdy neohrievajte tekutiny v úzkych, vysokých nádobách (napr. detských fľašiach), pretože by obsah mohol vystreknúť a spôsobiť popálenie.**

Aby ste sa vyvarovali popálenín v dôsledku náhleho prekypenia (tzv. utajeného varu):

- Nenastavujte žiadne extrémne dlhé časy (pozrite si stranu SK-41).
- Tekutiny pred varením/ohrievaním zamiešajte.
- Odporúča sa vložiť počas ohrievania do nádoby sklenenú tyčinku alebo podobný predmet (žiadny kov).
- Po ohreve ponechajte tekutiny ešte aspoň 20 sekúnd stáť v zariadení, aby ste sa vyvarovali oneskorenému vzkypeniu..

Pred tepelnou úpravou potravín so šupkou, napr. zemiakov, párkov alebo ovocia, ich poprepichujte, aby mohla unikáť para.

### Na vyvarovanie sa popálenín

#### POZOR VYSOKÉ TEPLoty



Tento symbol znamená, že horná plocha sa zahrieva za prevádzky a nesmie prísť do styku s holou rukou a bez material je potrebné klásť na to kedykoľvek.

Pri vyberaní upravovaných potravín z vnútorného priestoru by ste mali používať chňapky alebo rukavice odolné voči teplu, aby ste zabránili popáleniu. Pri otváraní dvierok dávajte pozor.





## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Aby ste sa vyhli popáleniu unikajúcim teplom alebo parou, nechajte horúci vzduch alebo horúcu paru uniknúť pred vybráním alebo vymieňaním jedla.

Nádoby, vrecúška s pukancami, varné vrecúška a pod. otvárajte vždy odvrátene od rúk a tváre, aby ste sa vyvarovali popáleniu parou alebo utajeným varom.

**Aby ste sa vyvarovali popáleniu, vždy skontrolujte teplotu potraviny a pred podávaním zamiešajte. Zvláštnu opatrnosť vyžaduje podávanie pokrmov alebo nápojov malým deťom, deťom alebo starším osobám.**

Teplota nádoby nie je tým pravým ukazovateľom teploty potraviny alebo nápoja; teplotu vždy skontrolujte.

Pri otváraní dvierok zariadenia udržiavajte dostatočný odstup, aby ste sa vyvarovali popáleniu vplyvom vystupujúcej pary alebo tepla.

Nakrájajte plnené pokrmy po tepelnej úprave na plátky, aby mohla unikať para a aby sa zabránilo popáleninám.

Toto zariadenie nie je určené na použitie s externým časovačom ani systémom diaľkového ovládania.

### Na vyvarovanie sa nesprávnej obsluhy deťmi

Neopierajte sa o dvierka zariadenia ani sa za ne nevešajte.

nehrajte sa s rúrou, ani ju nepoužívajte ako hračku.

Deti by mali byť oboznámené so všetkými dôležitými bezpečnostnými pokynmi: napr. používanie chňapiek a opatrné snímanie prikrývok jedál. Dávajte pozor najmä na obaly, ktoré zaisťujú chrumkavosť potravín (napr. špeciálne materiály na zhnednutie pokrmu), pretože sa veľmi zahrievajú.

### Iné upozornenia

Nikdy zariadenie žiadnym spôsobom neupravujte.

Nepohybujte zariadením počas prevádzky.

Toto zariadenie je určené na použitie len v domácnostiach a smie sa používať len na úpravu potravín. Nie je vhodné na komerčné účely ani na používanie v laboratóriu.

### Na zaručenie bezproblémového fungovania a zabráneniu poškodenia rúry.

Nikdy neuvádzajte do prevádzky prázdnu rúru (okrem prípadov odporúčaných v návode na používanie rúry). Inak by ste mohli rúru poškodiť.

Pri používaní špeciálneho riadu na zhnednutie alebo samoohrievacích materiálov musí byť medzi tento riad a otočný tanier umiestnená teplovzdorná izolácia (napr. porcelánový tanier). Tým sa zabráni poškodeniu spodku rúry.

Nemala by sa prekročiť uvedená doba ohrevu pre riad.

Nepoužívajte kovový riad, pretože sa potom odrážajú mikrovlny a dochádza k iskreniu.

Na vonkajšok zariadenia počas jeho prevádzky nič nepokladajte.

Počas prevádzky rúry vetrajte miestnosť, kde je rúra inštalovaná, napríklad otvorte okno alebo zapnite kuchynský ventilátor.

Nepoužívajte rúru, ak nádržka na vodu praskne a voda preteká. Poradte sa, prosím, so svojím predajcom alebo autorizovaným zákaznickým servisom SHARP.

Aby ste zabránili kondenzácii, ktorá môže spôsobiť koróziu zariadenia, nenechávajte uzavrené jedlo v rúre dlhšiu dobu. Rúru čistite v pravidelných intervaloch a z rúry alebo z jej dvierok odstraňujte všetky zvyšky jedál.

Nedávajte prsty alebo predmety do otvorov (vývodov pary alebo vetracích otvorov), môže to poškodiť rúru a spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo jeho riziko.

Nedotýkajte sa elektrickej zástrčky mokrymi rukami.

Pripojte bezpečne do elektrickej zásuvky.

Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky vždy uchopte zástrčku pevne, nikdy nevyťahujte za elektrický kábel, môže to poškodiť elektrický kábel a spojenia vnútri zástrčky.

Počas prevádzky rúru nepremiestňujte. Ak musíte rúru premiestniť, vždy odstráňte všetku vodu zvnútra rúry použitím funkcie VYPUSTENIE VODY. Po vypustení vody vyprázdňte odkvapkavaciu tácku.

Zámerné nelejte vodu na dvierka alebo kontrolný panel.

Ak rúra spadne na podlahu, nepoužívajte ju. Odpojte ju a kontaktujte svojho predajcu alebo autorizovaný zákaznický servis SHARP.

### POZNÁMKA:

Ak máte otázky k pripojeniu zariadenia, obráťte sa na autorizovaného elektrikára.

Ani výrobca ani predajca nemôžu prevziať žiadnu zodpovednosť za poškodenia zariadenia alebo zranenia osôb, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávneho elektrického pripojenia.

Na stenách vo vnútornom priestore, príp. okolo tesnenia dvierok a tesniacich plôch sa môže tvoriť vodná para a kvapky. To je normálne a nie je to žiadnym príznakom výstupu mikrovlní alebo inej chybnej funkcie.

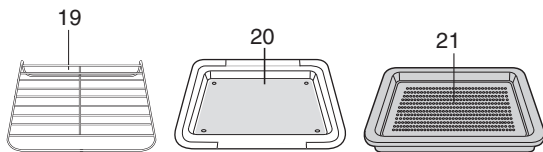
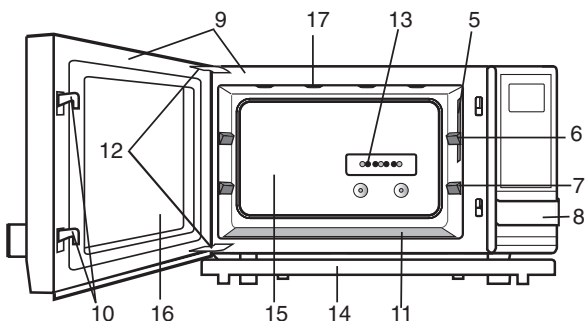
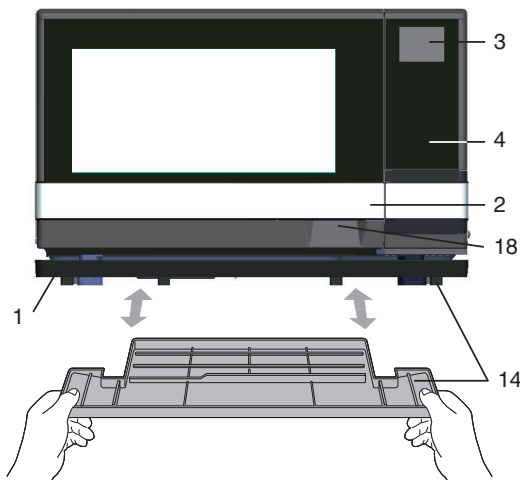


## INŠTALÁCIA

1. Z vnútorného priestoru rúry vyberte všetky obalové materiály. Odstráňte polyetylénovú vrstvu medzi dvierkami a vnútorným priestorom. Stiahnite nálepku (ak je nalepená) z vonkajšej strany dvierok.
2. Pozorne skontrolujte rúru, či nemá známky poškodenia.
3. Mikrovlnnú rúru nainštalujte na rovnú plochu, ktorá je dostatočne pevná, aby uniesla hmotnosť zariadenia vrátane pripravovaných potravín. Zadná stena rúry by mala byť proti stene. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky.  
Táto rúra je navrhnutá len na používanie na pevnej podložke.  
Para sa ventiluje z hornej časti zadnej strany rúry.  
Uistite sa, že elektrické vývody/alebo elektrické zariadenia nenavlnú od unikajúcej pary.
4. Rúru umiestnite alebo upevnite tak, aby bol spodok rúry aspoň 85 cm nad podlahou.
5. **Napájaci kábel nesmie viesť cez horúce alebo ostré povrchy, ako napríklad oblasť vyfukovania teplého vzduchu na spodku rúry.**
6. Uistite sa, že je nad zariadením voľný priestor aspoň 12 cm.
7. Zasuňte sieťovú zástrčku mikrovlnnej rúry do štandardnej, uzemnenej zásuvky.



# RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO

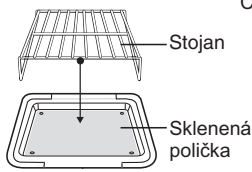


## POZNÁMKA:

Umiestnite stojan na sklenenú poličku, ako je znázornené na obrázku 1.

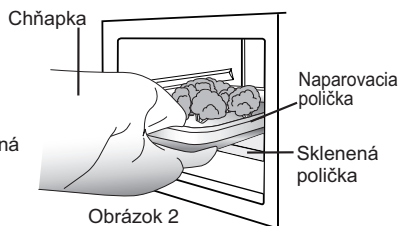
## UPOZORNENIE:

Vnútro rúry, dvierka, vonkajší kryt, príslušenstvo a riad sa zahrejú, pri vyberaní jedla alebo príslušenstva z rúry použite suché hrubé rukavice na pečenie, aby ste predišli popáleniu.



Obrázok 1

SK - 5



Obrázok 2

- 1** Vetracie otvory (na spodku rúry)  
Uvedomte si, že v priebehu pary alebo combi varenie je založené na horúcu paru alebo vzduchové potrubie, tak aby malé deti od rúry.
- 2** Držadlo dvierok
- 3** Displej LCD
- 4** Ovládaci panel
- 5** Žiarovka v rúre
- 6** Horná pozícia (pozícia 3)
- 7** Dolná pozícia (pozícia 2)
- 8** Vodná nádržka (pozrite si stranu SK-7.)
- 9** Tesnenie dvierok a tesniace plochy
- 10** Západka
- 11** Spodok rúry (pozícia 1)
- 12** Závesy dvierok
- 13** Vývody pary
- 14** Odkvapkávací tácka (pozrite si stranu SK-7.)
- 15** Vnútorý priestor
- 16** Priezor na dvierkach
- 17** Ohrevné teleso grilu (v hornej časti vnútorného priestoru)
- 18** Kľučka dverí  
Dvere otvorte uchopením kľučky zospodu a potiahnutím k sebe.

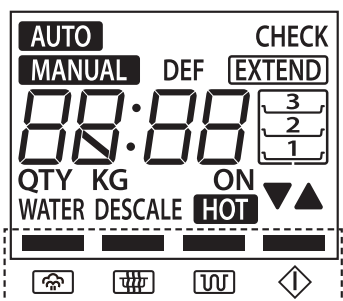
## PRÍSLUŠENSTVO

- 19** Stojan  
Pre režim Gril a Kombi.  
**Nepoužívajte pre režim Varenie na pare a Mikrovlnná rúra.**  
Vždy umiestnite na sklenenú poličku.
- 20** Sklenená polička
- 21** Naparovacia polička 2x  
Len pre režim Varenie na pare.  
Vždy umiestnite nad/na sklenenú poličku. **Nepoužívajte pre režim Mikrovlnná rúra, Gril a Kombi.**

**UPOZORNENIE pri zakladaní naparovacej poličky a sklenenej poličky:**  
Po varení vyberte ako prvú naparovaciu poličku. Pozri obrázok 2. Majte na pamäti, že na naparovacej poličke sa nachádza nadbytočná tekutina. Odporúčame vám, aby ste ju umiestnili na plochú nádobu alebo tácku a predišli tak pretečeniu tekutiny. Pred výberom sklenenej poličky sa uistite, že vychladla. Majte na pamäti, že na sklenenej poličke sa môže nachádzať tekutina, preto ju vyberajte opatrne.

SLOVENSKY

# OVLÁDACÍ PANEĽ



1

## Informácie na displeji:

Na displeji sú znázornené užitočné informácie, vrátane času prevádzky a režimu prevádzky.

### 1. Režim Varenie & indikátory ŠTART

Indikátor, nachádzajúci sa nad symbolom, počas prevádzky bliká alebo sa rozsvieti. Keď indikátor bliká, stlačte príslušné tlačidlo.

Keď indikátory na displeji svietia, znamená to, že sú zvolené všetky režimy prevádzky, alebo že rúra pracuje vo všetkých režimoch.



: Varenie na pare



: Gril



: Mikrovlnná rúra



: Štart

**AUTO (AUTOMATICKÁ PREVÁDZKA):** Automatická prevádzka je zvolená alebo práve prebieha.

**MANUAL (MANUÁLNA PREVÁDZKA):** Manuálna prevádzka je zvolená alebo práve prebieha.

**CHECK (SKONROLUJTE):** Sú potrebné určité úkony (napr. otočiť, zamiešať).

**DEF (ROZMRAZOVANIE):** Parné rozmrazovanie alebo Auto rozmrazovanie je zvolené alebo práve prebieha.

**ON (ZAPNUTÉ):** Rúra je v prevádzke.

**EXTEND (PREDĽŽENIE):** Doba prevádzky sa môže predĺžiť.

**HOT (HORÚCE):** Rúra je veľmi horúca.

**▲(VIAC):** Je zvolených viac časových nastavení pre automatickú prevádzku.

**▼(MENEJ):** Je zvolených menej časových nastavení pre automatickú prevádzku.

**DESCALE (ODSTRÁŇTE VODNÝ KAMEŇ):** Je nutné odstrániť vodný kameň.

**WATER (VODA):** Je potrebná voda. Keď svieti na displeji tento indikátor, rúra je v režime, pre ktorý je potrebná voda.



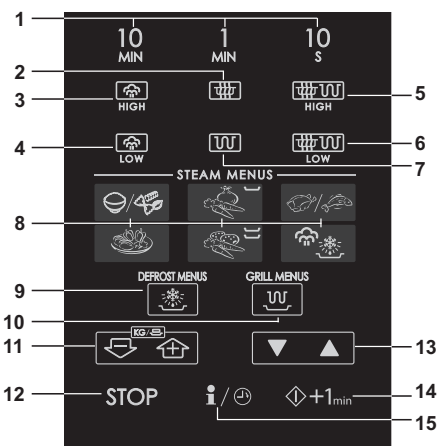
Indikátory umiestnenia poličiek:

Umiestnenie poličky(políčiek) pri automatickej prevádzke a manuálnej prevádzke s použitím pary.

3: Horná pozícia

2: Dolná pozícia

1: Spodok rúry



## Prevádzkové tlačidlá:

- 1 Tlačidlá **ČAS**
- 2 Tlačidlo **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU\***
- 3 Tlačidlo **VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY**
- 4 Tlačidlo **NÍZKE MNOŽSTVO PARY**
- 5 Tlačidlo **KOMBI VYSOKÉ\***
- 6 Tlačidlo **KOMBI NÍZKE\***
- 7 Tlačidlo **GRIL\***
- 8 Tlačidlá **MENU VARENIE NA PARE**
- 9 Tlačidlo **MENU AUTO ROZMRAZOVANIE\***
- 10 Tlačidlo **MENU AUTO GRIL\***
- 11 Tlačidlá **HMOTNOSŤ NIŽŠIA/VYŠŠIA**
- 12 Tlačidlo **STOP/VYMAZAŤ**
- 13 Tlačidlá **MENEJ/VIAC**
- 14 Tlačidlo **ŠTART ◊ /+1 min (ŠTART/AUTO MINÚTA)**
- 15 Tlačidlo **INFO/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**

\* Tento režim nepoužíva para.



## DÔLEŽITÉ POKYNY

### Pozorne si prečítajte pred varením s použitím pary

#### VODNÁ NÁDRŽKA

Na varenie s použitím pary je nevyhnutné naplniť vodnú nádržku pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty.

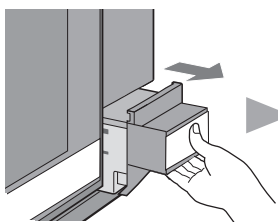
Uistite sa, že dodržiavate nižšie uvedené pokyny.

1. Vytiahnite vodnú nádržku smerom k sebe. (Obrázok 1)
2. Pred prvým použitím vodnú nádržku a jej veko umyte.
3. Pred každým varením naplňte vodnú nádržku cez veko pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty až po značku MAX. (Obrázok 2) Nenapĺňajte vodnú nádržku viac než po značku MAX.
4. Uistite sa, že veko je pevne zavreté.
5. Zasuňte vodnú nádržku napevno. (Obrázok 3)
6. Po varení vyprázdňte vodnú nádržku a umyte ju aj veko.

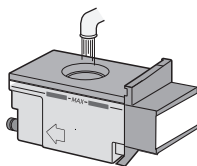
#### POZNÁMKA:

1. Nepoužívajte iné tekutiny ako destilovanú vodu, vodu upravenú reverznou osmózou, minerálnu vodu a pod.

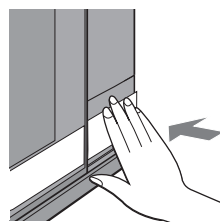
2. Nedostatok vody v nádržke môže spôsobiť neželaný výsledok.
3. Odporúčame vyprázdniť vodnú nádržku po každom varení. Nenechávajte nádržku naplnenú vodou počas dňa v rúre.
4. Ak na displeji blíkajú "Err, WATER (VODA)" počas varenia s použitím pary, pozrite si časť Riešenie problémov na strane SK-21. Správa sa nezobrazí počas funkcie odstraňovania vodného kameňa.
5. Nádržku na vodu nenechajte spadnúť ani ju nepoškodte. Teplota môže spôsobiť, že nádržka na vodu zmení tvar. Nepoužívajte poškodenú vodnú nádržku. Poradte sa so svojím predajcom alebo autorizovaným zákazníckym servisom SHARP.
6. Po vytiahnutí nádržky na vodu môže v rúre zostať pár kvapiek vody. Rúru vytrite do sucha jemnou handričkou.
7. Zabráňte upchaniu vetracích otvorov na veko nádržky na vodu. Spôsobilo by to ťažkosti pri varení.



Obrázok 1



Obrázok 2



Obrázok 3

#### ODKVAPÁVACIA TÁCKA

Uistite sa, že odkvapávaciu tácku je počas prevádzky na mieste a dodržujte pokyny nižšie.

Odkvapávaciu tácku je pribalená k rúre. Umiestnite odkvapávaciu tácku pod dvierka rúry ako na obrázku 4. Táto odkvapávaciu tácku zachytáva kondenzát z dvierok rúry.

**Vytiahnutie odkvapávej tácky:** Vytiahnite tácku oboma rukami smerom k sebe.

\* Pred vytiahnutím tácky sa uistite, že voda nekvapká.

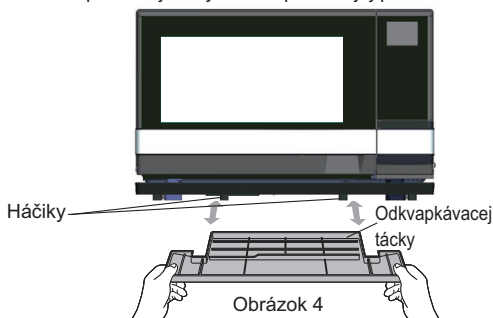
**Vloženie odkvapávej tácky:** Zaveste odkvapávaciu tácku na pravý a ľavý háčik pod rúrou a pevne zasuňte ako na obrázku 4. Pri zasúvaní odkvapávaciu tácku držte vodorovne. Nevhodné zaobchádzanie môže poškodiť háčiky.

#### UPOZORNENIE:

1. Po varení alebo použití funkcie vypúšťania vody sa rúra veľmi zohreje.
2. Nedávajte tvár blízko k rúre, keď ju otvárate. Para z rúry by vás mohla popáliť.
3. Pred vyprázdňovaním nádržky na vodu alebo odkvapávej tácky sa uistite, že rúra vychladla, následne utrite vnútro rúry.
4. Nedotýkajte sa vody v odkvapávej táčke, môže byť horúca.

SK - 7

**Odkvapávaciu tácku vyprázdnite po každom varení.** Vyprázdnite ju, opláchnite, vysušte a vráťte späť na miesto. Ak ju nevyprázdните, tácka môže pretiecť. Opakované varenie bez vyprázdnenia odkvapávej tácky môže spôsobiť jej pretečenie.



Obrázok 4

SLOVENSKY





## DÔLEŽITÉ POKYNY

### Varenie s použitím pary v automatickej a manuálnej prevádzke

#### Pred varením

1. Uistite sa, že nádržka na vodu je naplnená pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty a je umiestnená na svojom mieste. (Pozrite si stranu SK-7.)
2. Uistite sa, že je vložená prázdna odkvapkávacia tácka. (Pozrite si stranu SK-7.)
3. Vložte do rúry jedlo.

#### Po varení

1. Po vychladnutí rúry vyťahnite a vyprázdňte vodnú nádržku a utrite vnútro rúry. Pozor, ohrevné teleso grilu a vývody pary môžu byť stále horúce, takže pri utieraní hornej a zadnej časti vnútra buďte opatrní. (Ohrevné teleso grilu sa pred ukončením prevádzky na veľmi krátky čas zapne.) Vyprázdňte odkvapkávaciu tácku.
2. Použite funkciu vypustenia vody aspoň raz za deň po použití Menu varenie na pare alebo tlačidiel Vysoké množstvo pary alebo Nízke množstvo pary.
3. Pred vyťahnutím odkvapkávacej tácky skontrolujte, či voda nekvapká, pretože malé množstvo vody sa dostane do odkvapkávacej tácky, keď sa vyťahuje nádržka na vodu.
4. Počas a po varení môže byť skondenzovaná voda na dvierkach, stenách rúry a na spodku rúry. Jemnou handričkou vysušte všetky zvyšky tekutín. Po poslednom varení v daný deň odporúčame spustiť funkciu Gril na 3 minúty bez vloženého jedla a príslušenstvo na vysušenie vody z okolia ohrevného telesa.

**UPOZORNENIE:** Nedávajte tvár blízko k rúre, keď ju otvárate. Para z rúry by vás mohla popáliť.

**POZNÁMKA:** Ponechajte dvierka zatvorené. Ak sa počas prevádzky otvorí, para unikne a čas varenia bude potrebné predĺžiť.




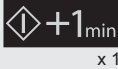
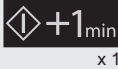
## DÔLEŽITÉ POKYNY

### Funkcia vypúšťania vody

Použite funkciu vypúšťania vody aspoň raz za deň po varení na pare. Môže to trvať až 7 minút.

Funkcia vypúšťania vody je veľmi užitočná na zabránenie vzniku vodného kameňa a na to, aby ste nepoužili zatuchnutú vodu. To spôsobuje odparovanie vnútorného parného systému.

#### POSTUP

- 1** Vyberte vodnú nádržku. Uistite sa, že v rúre nie je žiadne jedlo. Stlačte raz tlačidlo **INFO/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** a zvolte "In F1".  x 1
- 2** Stlačte tlačidlo **ŠTART**  **+1 min.** Na displeji bude blikať "In F1" počas výkonu funkcie vypúšťania vody.  x 1
- 3** Po vypustení vody a vychladnutí rúry utrite jej vnútro. Vyprázdňte odkvapkávaciu tácku.

#### POZNÁMKA:

1. Predtým, než začnete, vyberte nádržku na vodu.
2. Ak je nastavená funkcia vypúšťania vody, režim úspory energie sa dočasne vypne.


### Funkcia odstraňovania vodného kameňa

Počas produkcie pary sa môžu vytvoriť vo vodnom okruhu vo vnútri rúry biele alebo sivé zrnká, nazývané aj vodný kameň, a spôsobiť poruchu rúry.

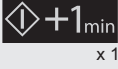
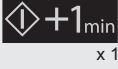
Keď na displeji bliká "DESCALE" ("ODSTRÁŇTE VODNÝ KAMEŇ"), okamžite použite funkciu odstraňovania vodného kameňa. Trvá to asi 1 hodinu. (Vodný kameň sa odstraňuje pôsobením kyseliny citrónovej alebo citrónovej šťavy po dobu okolo 30 minút a následným preplachovaním čistou vodou po dobu okolo 30 minút.)

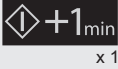
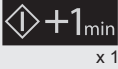
#### POSTUP

- 1** Čistá kyselina citrónová, k dispozícii v niektorých drogériách, alebo balená 100% citrónová šťava bez dužiny sa používajú na odstraňovanie vodného kameňa. Vyberte si jedno alebo druhé a pripravte roztok na odstraňovanie vodného kameňa. Ak chcete použiť čistú kyselinu citrónovú, rozpustíte 1 polievkovú lyžicu kryštalickej kyseliny citrónovej v 500 ml vody v nepriepustnej nádobe. Dobré premiešajte a nalejte do nádržky na vodu až po značku MAX. Ak chcete použiť 100% balenú citrónovú šťavu, skontrolujte, či v nej určite nie je žiadna dužina. Ak v nej dužina je, alebo si tým nie ste istí, preceďte ju cez jemné sitko. Odlejte 70 ml preceďenej citrónovej šťavy a pridajte ju do 500 ml vody. Dobré premiešajte a nalejte do nádržky na vodu až po značku MAX. Vložte nádržku na vodu do rúry a zatlačte pevne do správnej polohy.

- 2** Stlačte dvakrát tlačidlo **INFO/ KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** a zvolte "In F2".  x 2

- 3** Umiestnite sklenenú poličku na dolnú pozíciu (pozícia 2) až po zadnú stenu rúry.

- 4** Do rúry nevkładajte žiadne jedlo. Pevne zatvorte dvierka. Stlačte tlačidlo **ŠTART**  **+1 min** a začnite odstraňovať vodný kameň. (okolo 30 min.)  x 1

- 5** Po ukončení a vychladnutí rúry vyberte vodnú nádržku, vyprázdňte ju, opláchnite a znovu naplňte pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty až po značku MAX. Vráťte nádržku na vodu na svoje miesto. Odkvapkávaciu tácku vyprázdňte a vložte naspäť na pôvodné miesto. Vyberte sklenenú poličku, vyprázdňte ju, opláchnite a vysušte. Opakujte krok 3 a vráťte sklenenú poličku na miesto. Pevne zatvorte dvierka. Stlačte tlačidlo **ŠTART**  **+1 min.** Začne sa oplachovanie.  x 1

- 6** Po skončení oplachovania a vychladnutí rúry vyberte nádržku na vodu a vyprázdňte ju. Vyberte sklenenú poličku a vyprázdňte ju. Utrite vnútro rúry dosucha. Vyprázdňte dkvapkávajúcu tácku.

#### POZNÁMKA:

Ak je funkcia odstraňovania vodného kameňa aktívna, režim úspory energie sa dočasne vypne.



## PRED PREVÁDZKOU

- Predtým, než začnete svoju rúru používať, prečítajte si túto príručku a presvedčte sa, že ste ju celú pochopili.
- Pred použitím rúry dodržte nasledujúce pokyny:
  1. Odkvapkávajúcu tácku umiestnite správne na svoje miesto. Pozrite si stranu SK-7.
  2. Ako začať pozrite nižšie.
  3. Postupujte podľa pokynov na pravej strane a vyčistite rúru pred prvým použitím.

### Ako začať

Vaša rúra je vybavená Režimom úspory energie. Tento režim šetrí elektrickú energiu, keď rúra nie je v prevádzke.

#### POSTUP

- 1** Zapojte rúru do zdroja napájania. V tomto momente sa na displeji ešte nič neobjaví.
- 2** Otvorte dvierka. Na displeji sa ukáže "0".
- 3** Zatvorte dvierka. Teraz je rúra pripravená na prevádzku.

#### VAROVANIE:

V Režime úspory energie, ak rúru neobsluhujete po dobu aspoň 3 minút (napr. po zatvorení dvierok, stlačení tlačidla **STOP/VYMAZAŤ** alebo na konci varenia) nebudete môcť obsluhovať rúru, kým neotvoríte a nezatvoríte dvierka.

#### POZNÁMKA:

Ak nastavíte Detský zámok alebo Režim predváždzania, Režim úspory energie sa dočasne vypne.

### STOP/VYMAZAŤ

1. Stlačte tlačidlo **STOP/VYMAZAŤ**, ak počas programovania urobíte chybu.
2. Dočasne zastavíte prevádzku rúry.
3. Na zrušenie programu počas varenia stlačte dvakrát.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM RÚRU VYČISTITE

Pri prvom používaní grilu môžete spozorovať dym alebo pach spáleniny. To je normálne a neznamená to, že je rúra pokazená. Aby ste tomuto problému zabránili, ohrejte rúru pri jej prvom používaní pomocou grilu bez jedla, a to na dobu 20 minút.

#### PRÍPRAVA

Vyvetrajte miestnosť.

#### POSTUP

- 1** Uistite sa, že v rúre nie je žiadne jedlo. Zadajte čas prípravy stláčaním tlačidla **ČAS** (20,00).

**10**  
MIN  
x 2

- 2** Stlačte tlačidlo **GRIL** a **START**  **/+1 min.**



x 1



x 1

#### UPOZORNENIE:

Dvierka rúry, vonkajší kryt, vnútro rúry a najmä ohrevné teleso grilu sa veľmi zahrejú.



# AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDÁL

Automatická prevádzka zahŕňa režimy varenie na pare, gril a mikrovlnná rúra. Bližšie informácie si prečítajte o každej funkcii zvlášť.

## Menu varenia na pare

Menu varenia na pare má 6 kategórií a 18 možností. Pri príprave jedla vždy použite naparovaciu poličku a sklenenú poličku. Uistite sa, že sklenená polička je na nižšej pozícii (poloha 2). A prečítajte si dôležité inštrukcie na strane SK-7-8.

St11 - St14: Ryža/Cestoviny/Vajička

St21 - St25: Zelenina v 1 vrstve

St31 - St32: Ryba/Kurča

St41 - St42: Vyvážené menu

St51 - St52: Zelenina v 2 vrstvách (zelenina + zemiaky)

Sd1 - Sd3: Rozmrazovanie parou

Pozri návod užívateľských možností varenia na pare na strane SK-32-37.

\* Predpokladajme, že chcete variť 0,3 kg kuracích prs.

### POSTUP

**1** Uistite sa, že nádržka na vodu je naplnená až po značku MAX pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty a je zasunutá na svojom mieste. Stláčajte tlačidlo **RYBA/KURČA**, kým sa nezobrazí požadované číslo možností (St32).



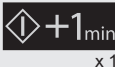
x 2

**2** Zadajte hmotnosť, alebo množstvo stláčaním tlačidla **HMOTNOSŤ**, kým sa nezobrazí požadovaná hmotnosť, alebo množstvo (0,3 kg).



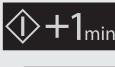
x 6 x 2

**3** Vložte jedlo do rúry a postupujte podľa pokynov v kuchárky na stránke SK-33. Zatvorte dvierka. Stlačte tlačidlo **ŠTART**  $\diamond$  /+1 min.



x 1

**4** Po ukončení varenia sa objaví **EXTEND (PREDĹŽIŤ)**. Ak si želáte predĺžiť dobu varenia, zadajte požadovaný čas stláčaním tlačidla **ČAS**. Stlačte tlačidlo **ŠTART**  $\diamond$  /+1 min. Ak nie, stlačte tlačidlo **STOP/VYMAZAŤ**. Po vychladnutí rúry vyprázdňte nádržku na vodu a utrite vnútro rúry. Vyprázdňte odkvapkavaciu tácku.



**STOP**

## UPOZORNENIE pri zakladaní naparovacej poličky a sklenenej poličky:

Po varení vyberte ako prvú naparovaciu poličku. Pozri obrázok 2 na strane SK-5.

Majte na pamäti, že na naparovacej poličke sa nachádza nadbytočná tekutina. Odporúčame, aby ste ju priamo umiestnili na plochú nádobu alebo tácku a predišli tak pretečeniu tekutiny.

Pred výberom sklenenej poličky sa uistite, že vychladla.

Majte na pamäti, že na sklenenej poličke sa môže nachádzať tekutina, preto ju vyberajte opatrne.

## POZNÁMKA:

1. Zadajte len hmotnosť alebo množstvo jedla. Nepripočítavajte hmotnosť nádob.
2. Pre jedlo vážiace viac alebo menej ako hmotnosti udávané v tabuľkách prípravy jedál použite manuálny režim.
3. Naprogramovaná doba varenia je priemerná doba. Ak chcete predĺžiť predprogramovaný čas automatickej prevádzky, pozrite si **PREDĹŽENIE ČASU PREVÁDZKY PRED KONCOM VARENIA NA PARE** na strane SK-17. Pred predĺžením času prevádzky sa uistite, že vodná nádržka je zasunutá a naplnená až po značku MAX pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty.
4. Akýkoľvek režim varenia na pare môže byť naprogramovaný tlačidlami nastavenia času **Viac** alebo **Menej**. Pozrite si stranu SK-17.
5. Ponechajte dvierka zatvorené. Ak sa počas prevádzky otvorí, para unikne a čas varenia bude potrebné predĺžiť.
6. Množstvo vody v nádržke na vodu stačí na jednu prevádzku. Vodu nie je potrebné pridávať počas prevádzky.
7. Počas varenia a po varení môže byť skondenzovaná voda na dvierkach, stenách rúry a na spodku rúry. Jemnou handričkou vysušte všetky zvyšky tekutín. Po poslednom použití v priebehu dňa odporúčame zapnúť rúru do režimu **Gril** na 3 minúty bez vloženého jedla, aby sa voda odstránila z blízkosti ohrevného telesa grilu.
8. Po varení rúra automaticky chladne a bude počuť zvuk chladiaceho ventilátora. Ventilátor môže pracovať až 10 minút v závislosti od teploty rúry a jej častí.

## UPOZORNENIE:

1. Dvierka rúry, vonkajší kryt, vnútro rúry, príslušenstvo, nádoby a najmä ohrevné teleso grilu sa veľmi zahrejú. Keď pridávate alebo vyberáte jedlo, používajte hrubé rukavice na pečenie, aby ste predišli popáleniu.
2. Nedávajte tvár blízko k rúre, keď ju otvárate. Para z rúry by vás mohla popáliť.

## POZNÁMKA pre St13, St14 a Sd3:

Nie je potrebné zvoliť množstvo. Preskočte krok 2.

## POZNÁMKA pre Rozmrazovanie parou (Sd1-Sd3):

Rozmrazené parou a mikrovlnným ohrevom. Nepoužívajte naparovacie poličky, sklenenú poličku a kovový stojan.

SLOVENSKY



## AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDÁL

### Menu Auto Gril


Menu Auto Gril má 4 možnosti výberu.



AG1: Kuracie stehná AG3: Rybie filé  
AG2: Grilované kurča AG4: Grilované ražniči


Bližšie informácie nájdete v sprievodcovi k Menu Auto Gril na strane SK-38-39.

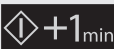
\* Predstavte si, že chcete pripraviť 0,4kg kuracích stehien.

#### POSTUP

**1** Stláčajte tlačidlo **AUTO GRIL MENU**, až kým sa nezobrazí požadované číslo vybraného menu (AG1).  x 1

**2** Zadajte hmotnosť stláčaním tlačidla **HMOTNOSŤ**, až kým sa nezobrazí požadovaná hmotnosť (0,4kg).  x 7 alebo  x 3

**3** Vložte jedlo do rúry a postupujte podľa pokynov v kuchárky na stránke SK-38. Zatvorte dverka. Stlačte tlačidlo **START**  /+1 min. x 1

**4** Rúra sa zastaví a indikátor „CHECK“ (KONTROLA) bude blikať. Otvorte dverka. Kuracie stehná otočte. Zatvorte dverka. Stlačte tlačidlo **START**  /+1 min. x 1

#### POZNÁMKA:

- Zadajte len hmotnosť alebo množstvo jedla. Nepripočítavajte hmotnosť nádob.
- Pre jedlo vážiace viac alebo menej ako hmotnosti udávané v tabuľkách prípravy jedál použite manuálny režim.
- Vždy postupujte podľa pokynov v tomto sprievodcovi prípravy jedál.
- Akýkoľvek režim môže byť naprogramovaný tlačidlami nastavenia času Viac alebo Menej. Pozrite si stranu SK-17.
- Po varení rúra automaticky chladne a bude počuť zvuk chladiaceho ventilátora. Ventilátor môže pracovať až 10 minút v závislosti od teploty rúry a jej častí.

#### UPOZORNENIE:

Dverka rúry, vonkajší kryt, vnútro rúry, príslušenstvo, nádoby a najmä ohrevné teleso grilu sa veľmi zahrejú. Keď pridávate alebo vyberáte jedlo, používajte hrubé rukavice na pečenie, aby ste predišli popáleniu.

### Menu Auto Rozmrazovanie


Menu Auto Rozmrazovanie má 4 možnosti výberu. Nepoužívajte napařovacie poličky, sklenenú poličku a kovový stojan.



dE1: Steaky/Rezne  
dE2: Mleté mäso  
dE3: Hydina  
dE4: Chlieb

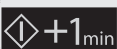
Bližšie informácie nájdete v sprievodcovi Menu Auto Rozmrazovanie na strane SK-40.

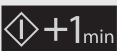
\* Predstavte si, že chcete rozmraziť 0,5 kg stejkov.

#### POSTUP

**1** Stláčajte tlačidlo **MENU AUTO ROZMRAZOVANIE**, až kým sa nezobrazí požadované číslo vybraného menu (dE1).  x 1

**2** Zadajte hmotnosť stláčaním tlačidla **HMOTNOSŤ**, až kým sa nezobrazí požadovaná hmotnosť (0,5kg).  x 6 alebo  x 4

**3** Vložte jedlo do rúry a postupujte podľa pokynov v kuchárky na stránke SK-40. Zatvorte dverka. Stlačte tlačidlo **START**  /+1 min. x 1

**4** Rúra sa zastaví a indikátor „CHECK“ (KONTROLA) bude blikať. Otvorte dverka. Kuracie stehná otočte. Zatvorte dverka. Stlačte tlačidlo **START**  /+1 min. x 1

#### POZNÁMKA:

- Zadajte len hmotnosť alebo množstvo jedla. Nepripočítavajte hmotnosť nádob.
- Akýkoľvek režim rozmrazovania môže byť naprogramovaný tlačidlami nastavenia času Viac alebo Menej. Pozrite si stranu SK-17.
- Na rozmrazenie iných jedál alebo jedál, ktorých hmotnosť je vyššia alebo nižšia, ako je uvedené v sprievodcovi Menu Auto Rozmrazovanie, nastavte čas a mikrovlnný výkon na 30%. Pozri režim Mikrovlnná rúra na strane SK-16.
- Nepoužívajte napařovacie poličky, sklenenú poličku a kovový stojan.
- Po varení rúra automaticky chladne a bude počuť zvuk chladiaceho ventilátora. Ventilátor môže pracovať až 10 minút v závislosti od teploty rúry a jej častí.

# MANUÁLNA PREVÁDZKA

Manuálna prevádzka možno zvoliť pri režimoch Varenie na pare, Gril, Kombi a Mikrovlnná rúra. Pozrite si „Tabuľku prípravy jedál manuálnym nastavením“ a „Tabuľka rozmiestnenia jedla a riadu“. Tabuľka poskytuje informácie o každom nastavení.

## Tabuľka prípravy jedál manuálnym nastavením

Režim Varenie	Teplota/stupne výkonu	Časové rozpätie	Vodná nádržka	
Varenie na pare	Vysoké	100 °C	0 - 35 min.	ÁNO
	Nízke	70 - 95°C *	0 - 60 min.	ÁNO
Gril	–	0 - 99 min. 50 sec.	NIE	
Kombi	Vysoké	Gril: 100% výkon Mikrovlnná rúra: 10 - 70% výkon	0 - 99 min. 50 sec.	NIE
	Nízke	Gril: 50% výkon Mikrovlnná rúra: 10 - 70% výkon	0 - 99 min. 50 sec.	NIE
Mikrovlnná rúra	10 – 100% výkon	0 - 99 min. 50 sec.	NIE	

\* Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí od 70°C do 95°C v násobkoch 5°C. (Predvolené nastavenie: 90°C)

## Tabuľka rozmiestnenia jedla a riadu

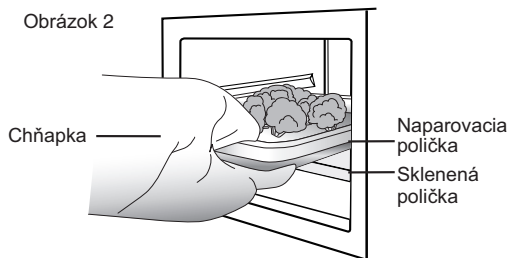
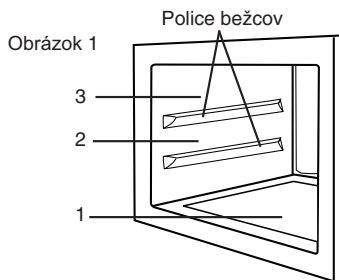
Režim Varenie	2 vrstvy na varenie		Rozmiestnenie jedla a riadu (Pozri obrázok 1)			
			3: Horná	2: Dolná	1: Spodok rúry	
Varenie na pare	Vysoké	ÁNO	1 vrstva	—	Jedlo Polička na varenie na pare	—
		NIE	2 vrstvy	Jedlo	Jedlo Polička na varenie na pare Sklenená polička	—
Gril	NIE	NIE	Jedlo	Stojan alebo misky	Sklenená polička (Žiadne jedlo)	—
Kombi	Vysoké	NIE	Jedlo	Stojan alebo misky	Sklenená polička (Žiadne jedlo)	—
	Nízke	NIE	Jedlo	Stojan alebo misky	Sklenená polička (Žiadne jedlo)	—
Mikrovlnná rúra	NIE	NIE	—	Jedlo Mikrovlnnej rúre kontajner Sklenená polička Pozri POZNÁMKA 2.	Jedlo Mikrovlnnej rúre kontajner	—

### POZNÁMKA:

- Jedlo umiestnite v závislosti od jeho veľkosti. Vo väčšine receptov sa odporúča pozícia 2 alebo pozícia 3. Pri pečení veľkých porcií umiestnite jedlo a sklenenú poličku do pozície 1, aby ste predišli dotyku jedla s hornou časťou rúry. Ak sa jedlo dotkne ohrevného telesa grilu, počas varenia sa začne dymiť.
- Na pečenie koláčov a sekanej.
- Nenechávajte sklenená polička a stojan mokré po použití.

### UPOZORNENIE pri zakladaní naparovacej poličky a sklenenej poličky:

Po varení vyberte ako prvú naparovaciu poličku. Pozri obrázok 2. Majte na pamäti, že na naparovacej poličke sa nachádza nadbytočná tekutina. Odporúčame, aby ste ju priamo umiestnili na plochú nádobu alebo tácku a predišli tak pretečeniu tekutiny. Pred výberom sklenenej poličky sa uistite, že vychladla. Majte na pamäti, že na sklenenej poličke sa môže nachádzať tekutina, preto ju vyberajte opatrne.





SK – 13

SLOVENSKY

# MANUÁLNA PREVÁDZKA

## Varenie na pare

Manuálny režim varenia na pare má 2 voľby, Vysoké množstvo pary a Nízke množstvo pary. Pri príprave jedla vždy použite naparovaciu poličku a sklenenú poličku. Bližšie informácie nájdete na strane SK-13. A prečítajte si dôležité inštrukcie na strane SK-7-8.

Režim Varenie	Teplota
VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY 	100°C
NÍZKE MNOŽSTVO PARY 	70 - 95°C

Pri príprave jedál na pare ako kurča alebo zelenina použite tlačidlo Vysoké množstvo pary. Použite tlačidlo Nízke množstvo pary, aby ste pripravili rybu na pare alebo zľahka povarili vaječný krém. Pri tlačidle Nízke množstvo pary je čas prípravy jedla trochu dlhší, než pri tlačidle Vysoké množstvo pary. Varením na pare si jedlo zachováva svoj tvar, farbu a arómu. Režim Vysoké množstvo pary môže byť naprogramovaný až do 35 minút (35,00). Režim Nízke množstvo pary môže byť naprogramovaný až do 60 minút (60,00). V režime Nízke množstvo pary môžete nastaviť teplotu v rozmedzí 70°C a 95°C v násobkoch po 5°C. V režime Vysoké množstvo pary môžete pripravovať jedlo v 2 vrstvách. V režime Nízke množstvo pary môžete pripravovať jedlo len v 1 vrstve.

### VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY

\* Predstavte si, že chcete variť jedlo v 2 vrstvách 20 minút v režime Vysoké množstvo pary.

#### POSTUP

- 1 Uistite sa, že vodná nádržka je zasunutá a je naplnená až po značku MAX pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty. Zadajte požadovaný čas prípravy stláčaním tlačidla **ČAS** (20,00). 
- 2 Stláčajte tlačidlo **VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY**, až kým sa nezobrazia požadované indikátory umiestnenia poličiek (2 a 3). 
- 3 Stlačte tlačidlo **ŠTART**  /+1 min. 
- 4 Po ukončení varenia sa objaví **EXTEND (PREDĹŽIŤ)**.  Ak si želáte predĺžiť dobu varenia, zadajte požadovaný čas stláčaním tlačidla **ČAS**. Stlačte tlačidlo **ŠTART**  /+1 min. Ak nie, stlačte tlačidlo **STOP/VYMAZAŤ**. Po vychladnutí rúry vyprázdnite nádržku na vodu a utrite vnútro rúry. Vyprázdnite odkvapkávaciu tácku. 

### NÍZKE MNOŽSTVO PARY

\* Predstavte si, že chcete variť 20 minút v režime Nízke množstvo pary (80°C)

#### POSTUP

- 1 Uistite sa, že vodná nádržka je zasunutá a je naplnená až po značku MAX pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty. Zadajte požadovaný čas prípravy stláčaním tlačidla **ČAS** (20,00). 
- 2 Stláčajte tlačidlo **NÍZKE MNOŽSTVO PARY**, až kým sa nezobrazia požadovaná teplota (80°C). 
- 3 Stlačte tlačidlo **ŠTART**  /+1 min. 
- 4 Po ukončení varenia sa objaví **EXTEND (PREDĹŽIŤ)**.  Ak si želáte predĺžiť dobu varenia, zadajte požadovaný čas stláčaním tlačidla **ČAS**. Stlačte tlačidlo **ŠTART**  /+1 min. Ak nie, stlačte tlačidlo **STOP/VYMAZAŤ**. Po vychladnutí rúry vyprázdnite nádržku na vodu a utrite vnútro rúry. Vyprázdnite odkvapkávaciu tácku. 

#### POZNÁMKA:

1. Pri kroku 2 sa zobrazí "Err", ak zvolíte dlhší čas prípravy, ako je maximálny čas prípravy pri jednotlivých režimoch varenia na pare. Stláčením tlačidla **STOP/VYMAZAŤ** a preprogramovaním zadanie vymažete.
2. Ak chcete predĺžiť predprogramovaný čas automatickej prevádzky, pozrite si **PREDĹŽENIE ČASU PREVÁDZKY PRED KONCOM VARENIA NA PARE** na strane SK-17. Pred predĺžením času prevádzky sa uistite, že vodná nádržka je zasunutá a naplnená až po značku MAX pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty.
3. Ponechajte dvierka zatvorené. Ak sa počas prevádzky otvorí, para unikne a čas varenia bude potrebné predĺžiť.
4. Množstvo vody v nádržke na vodu stačí na jednu prevádzku. Vodu nie je potrebné pridávať počas prevádzky.
5. Počas varenia a po varení môže byť skondenzovaná voda na dvierkach, stenách rúry a na spodku rúry. Jemnou handričkou vysušte všetky zvyšky tekutín. Po poslednom použití v priebehu dňa odporúčame zapnúť rúru do režimu Gril na 3 minúty bez vloženého jedla, aby sa voda odstránila z blízkosti ohrevného telesa grilu.
6. Po varení rúra automaticky chladne a bude počuť zvuk chladiaceho ventilátora. Ventilátor môže pracovať až 10 minút v závislosti od teploty rúry a jej časti.

#### UPOZORNENIE:

1. Dvierka rúry, vonkajší kryt, vnútro rúry, príslušenstvo, nádoby a najmä ohrevné teleso grilu sa veľmi zahrejú. Keď pridávate alebo vyberáte jedlo, používajte hrubé rukavice na pečenie, aby ste predišli popáleniu.
2. Nedávajte tvár blízko k rúre, keď ju otvárate. Para z rúry by vás mohla popáliť.

# MANUÁLNA PREVÁDZKA

## Grill

Ohrevné teleso grilu umiestnené v hornej časti rúry má prednastavený len jeden výkon. Pri tomto režime sa nevyužíva para. Tento režim môže byť naprogramovaný až do 99 minút 50 sekúnd. Varenie len v 1 vrstve. Umiestnite jedlo na stojan na sklenenej poličke a v závislosti od veľkosti jedla zvolte požadovanú pozíciu.

\* Predstavte si, že chcete variť 10 minút v režime grill.

**POSTUP**

- 1** Zadajte požadovaný čas prípravy stlačením tlačidla **ČAS** (10,00).  x 1
- 2** Stlačte tlačidlo **GRILL**.  x 1
- 3** Stlačte tlačidlo **START**  **+1 min.** x 1

### UPOZORNENIE:



Dvierka rúry, vonkajší kryt, vnútro rúry, príslušenstvo, nádoby a najmä ohrevné teleso grilu sa veľmi zahrejú. Keď pridávate alebo vyberáte jedlo, používajte hrubé rukavice na pečenie, aby ste predišli popáleniu.

### POZNÁMKA:

- Ponechajte dvierka zatvorené. Ak sa počas prevádzky otvorí, para unikne a čas varenia bude potrebné predĺžiť.
- Po varení rúra automaticky chladne a bude počuť zvuk chladiaceho ventilátora. Ventilátor môže pracovať až 10 minút v závislosti od teploty rúry a jej častí.

## Kombi (Kombinované varenie)

Kombi spája funkcie mikrovlnnej rúry a grilu. Režim Kombi má 2 voľby; Kombi vysoké a Kombi nízke. Pri tomto režime sa nevyužíva para. Tento režim môže byť naprogramovaný až do 99 minút 50 sekúnd. Varenie len v 1 vrstve.

Režim Varenie	Spôsob varenia (Predvolené nastavenie)	Stupeň mikrovlnného výkonu	Displej
Kombi vysoké  HIGH	Gril 100% Mikrovlnná rúra 30%	10 - 70%	H30P
Kombi nízke  LOW	Gril 50% Mikrovlnná rúra 30%	10 - 70%	L30P

Na displeji (H30P alebo L30P) je počiatočné nastavenie. "30P" znamená mikrovlnnej úroveň výkonu, a to sa bude meniť v závislosti na vašom nastavení.

\* Predstavte si, že chcete variť 20 minút v režime Kombi vysoké, stupeň mikrovlnného výkonu 50%.

**POSTUP**

- 1** Zadajte požadovaný čas prípravy stlačením tlačidla **ČAS** (20,00).  x 2
- 2** Režim zvolíte jedným stlačením tlačidla **KOMBI VYSOKÉ**.  x 1
- 3** Zmeňte stupeň mikrovlnného výkonu stlačením tlačidla vybraného režimu Kombi (**KOMBI VYSOKÉ**) alebo trikrát stlačte tlačidlo **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**.  x 3 alebo  x 3
- 4** Stlačte tlačidlo **START**  **+1 min.** x 1

### UPOZORNENIE:

Dvierka rúry, vonkajší kryt, vnútro rúry, príslušenstvo, nádoby a najmä ohrevné teleso grilu sa veľmi zahrejú. Keď pridávate alebo vyberáte jedlo, používajte hrubé rukavice na pečenie, aby ste predišli popáleniu.

### POZNÁMKA:

- Ponechajte dvierka zatvorené. Ak sa počas prevádzky otvorí, para unikne a čas varenia bude potrebné predĺžiť.
- Po varení rúra automaticky chladne a bude počuť zvuk chladiaceho ventilátora. Ventilátor môže pracovať až 10 minút v závislosti od teploty rúry a jej častí.
- Pri varení veľkého množstva jedla môže voda obsiahnutá v jedle odkvapkávať na odkvapkávaciu tácku. Po varení odkvapkávaciu tácku vyberte a vyprázdňte.

SLOVENSKY



## MANUÁLNA PREVÁDZKA

### Mikrovlnná rúra

Režim mikrovlnná rúra je rýchla a vhodná voľba pre varenie, zohrievanie a rozmrazovanie. Najprv zadajte čas varenia a potom stupeň výkonu. Pri tomto režime sa nevyužíva para. Tento režim môže byť naprogramovaný až do 99 minút 50 sekúnd. Rúra má 6 rôznych stupňov výkonu.

Displej	Stupeň Výkonu	Príklady
100P	100% (900 W)	Surové mäso, zelenina, ryža alebo cestoviny
70P	70% (630 W)	Pečené mäso, sekaná a polotovary
50P	50% (450 W)	Citlivé potraviny ako vajička alebo plody mora.
30P	30% (270 W)	Rozmrazovanie, roztápanie masla alebo príprava halušiek a varenie pudingu.
10P	10% (90 W)	Udržiavanie jedla v teplom stave alebo jemné rozmrazovanie, napríklad tortových krémov alebo sladkého pečiva.
0P	0% (0 W)	

Toto nastaviteľné regulovanie varenia vám umožní zvoliť si stupeň mikrovlnného ohrevu.

Ak nezvolíte výkon, automaticky sa použije 100% výkon.

Varenie len v 1 vrstve.

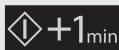
\* Predstavte si, že chcete variť 5 minút pri výkone 100%.

#### POSTUP

- 1 Zadajte požadovaný čas prípravy stláčaním tlačidla **ČAS** (5,00).



- 2 Stlačte tlačidlo **ŠTART**  /+1 min.



Ak chcete zmeniť stupeň mikrovlnného výkonu, stlačte tlačidlo **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, až kým sa nezobrazí požadovaný výkon.

\* Predstavte si, že chcete rozmrazovať 5 minút pri výkone 30%.

#### POSTUP

- 1 Zadajte požadovaný čas prípravy stláčaním tlačidla **ČAS** (5,00).



- 2 Ak chcete zmeniť stupeň mikrovlnného výkonu, stlačte tlačidlo **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, až kým sa nezobrazí požadovaný výkon (30P).



- 3 Stlačte tlačidlo **ŠTART**  /+1 min.



#### POZNÁMKA:

1. Po varení rúra automaticky chladne a bude počuť zvuk chladiaceho ventilátora. Ventilátor môže pracovať až 10 minút v závislosti od teploty rúry a jej častí.
2. Nepoužívajte sklenenú poličku a kovový stojan.
3. Pri varení veľkého množstva jedla môže voda obsiahnutá v jedle odkvapkať na odkvapkávaciu tácku. Po varení odkvapkávaciu tácku vyberte a vyprázdňte.

#### TIP:

Ak pečiete koláč alebo mäso, umiestnite nádobu na sklenenú poličku do dolnej pozície (pozícia 2).





## INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE

### Nastavenie času tlačidlami Viac alebo Menej (Tlačidlá VIAC (▲) / MENEJ (▼))

#### a) Použitie pri automatickej prevádzke:

Prispôbenie pripravovaného pokrmu podľa vašich požiadaviek.

Ak si myslíte, že automatické nastavenie je potrebné prispôbiť, po zadaní hmotnosti stlačte tlačidlo **VIAC (▲)** a potvrďte tlačidlom **START** /+1 min.

Ak si myslíte, že automatické nastavenie je potrebné prispôbiť, po zadaní hmotnosti stlačte tlačidlo **MENEJ (▼)** a potvrďte tlačidlom **START** /+1 min.

#### b) Použitie pri manuálnej prevádzke:

Počas manuálnej prevádzky môžete čas varenia skrátiť alebo predĺžiť v minútových intervaloch stlačením tlačidla **MENEJ (▼)** a **VIAC (▲)**.

**POZNÁMKA:** Túto funkciu nie je možné využiť v režime varenie na pare.

### Predĺženie času prevádzky pred koncom varenia na pare

Túto funkciu môžete využiť len v režime varenie na pare (okrem režimu rozmrazovanie parou), v režime Vysoké množstvo pary a v režime Nízke množstvo pary. Výsledok varenia môže byť ovplyvnený izbovou teplotou, teplotou jedla pri vkladaní do rúry a inými faktormi. Výsledok varenia môžete ovplyvniť predĺžením času varenia pred ukončením. Po ukončení varenia sa na displeji zobrazí „EXTEND“ (PREDĹŽIŤ). Len počas 5 minút, kým svieti indikátor „EXTEND“ (PREDĹŽIŤ), môžete čas varenia predĺžiť. Čas môžete predĺžiť až o 10 minút. Zadajte požadovaný čas stlačením tlačidla **ČAS** a následne potvrďte stlačením tlačidla **START** /+1 min. Varenie bude pokračovať v rovnakom režime. Starostlivo dohliadajte na proces varenia.

#### POZNÁMKA:

1. Pred predĺžením režimu varenie na pare sa uistite, že vodná nádržka je zasunutá a je naplnená až po značku MAX pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty. Ak počas varenia bliká „Err, WATER“ (VODA), naplňte vodnú nádržku po značku MAX. Umiestnite ju a jemne zasunúť na miesto, potvrďte stlačením tlačidla **STOP/VYMAZAŤ**, aby ste zmazali chybové hlásenie. Vo varení pokračujte v manuálnom režime. Z času na čas skontrolujte, v akom stave je jedlo.
2. Režim predĺženia sa zruší, keď stlačíte tlačidlo **STOP/VYMAZAŤ**.
3. Funkciu predĺženie času varenia môžete opakovať, až kým nebude jedlo uvarené tak, ako si želáte.
4. Kým na displeji svieti indikátor „EXTEND“ (PREDĹŽIŤ), režim úspory energie sa dočasne vypne.


### Viacnásobné sekvenčné varenie


Táto funkcia umožňuje prípravu jedla s použitím až 3 manuálnych programov; kombinácie režimov Mikrovlnná rúra, Gril, Kombi.


\* Predstavte si, že chcete pripraviť jedlo pomocou funkcie Viacnásobné sekvenčné varenie:


- 5 minút pri mikrovlnnom výkone 70 % (Fáza 1)
- 3 minúty v režime Gril (Fáza 2)
- 3 minúty v režime Kombi Vysoký s použitím 50% mikrovlnného výkonu (Fáza 3)

#### POSTUP

**1** Pre fázu 1 zadajte požadovaný čas prípravy stlačením tlačidla **ČAS (5,00)** a stlačte tlačidlo **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, až kým sa nezobrazí požadovaný výkon (70P).  x 5

**2** Pre fázu 2 zadajte požadovaný čas prípravy stlačením tlačidla **ČAS (3,00)** a potvrďte tlačidlom **GRIL**.  x 1

**3** Pre fázu 3 zadajte požadovaný čas prípravy stlačením tlačidla **ČAS (3,00)** a následne stlačte tlačidlo **KOMBI VYSOKÝ**, až kým s nezobrazí požadovaný stupeň mikrovlnného výkonu (H50P).  x 4

**4** Stlačte tlačidlo **START** /+1 min.  x 1

#### POZNÁMKA:

Po varení rúra automaticky chladne a bude počuť zvuk chladiaceho ventilátora. Ventilátor môže pracovať až 10 minút v závislosti od teploty rúry a jej častí.

#### UPOZORNENIE:

Dvierka rúry, vonkajší kryt, vnútro rúry, prislúšenstvo, nádoby a najmä ohrevné teleso grilu sa veľmi zahrejú. Keď pridávate alebo vyberáte jedlo, používajte hrubé rukavice na pečenie, aby ste predišli popáleniu.



## INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE

### Kuchynský časovač

Použite Kuchynský časovač ako minútový časovač alebo na sledovanie zostávajúceho času varenia/rozmravovania jedla.

- Predstavte si, že chcete nastaviť kuchynský časovač na 5 minút.

#### POSTUP

**1** Otvorte a zatvorte dvierka, aby ste aktivovali funkciu Kuchynského časovača.

**2** Zadajte požadovaný čas prípravy stláčaním tlačidla **ČAS** (5,00).



**3** Stlačte tlačidlo **INFO/ KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** raz.



### Funkcia +1 min

Tlačidlo **ŠTART** **+1 min** umožňuje vybrať si z dvoch nasledujúcich funkcií:

#### a) Priamy štart

Stlačením tlačidla **ŠTART** **+1 min** môžete priamo začať variť po dobu 1 minúty s využitím 100% mikrovlnného výkonu.

#### POZNÁMKA:

**Funkcia +1 min** sa aktivuje len v priebehu 3 minút po predošlej operácii, napríklad po zatvorení dvierok, stlačení tlačidla **STOP/VYMAZAŤ** alebo po ukončení varenia, aby sa predišlo neželanému používaniu deťmi.

#### b) Predĺženie manuálneho režimu varenia

Manuálny režim varenia môžete predĺžiť v násobkoch 1 minúty, ak je tlačidlo **ŠTART** **+1 min** počas prevádzky rúry stlačené.

#### POZNÁMKA:

Túto funkciu nie je možné využiť v režime varenie na pare.

Čas prípravy jedla môžete predĺžiť až o 99 minút.

### Tlačidlo Info (Informácie)

Tlačidlo Info (Informácie) má 5 funkcií.

- In F1: Vypúšťanie vody
- In F2: Odstraňovanie vodného kameňa
- In F3: Tvrdosť vody
- In F4: Režim prevádzkania
- In F5: Detský zámok

Tieto funkcie môžete vybrať opakovaným stláčaním tlačidla **INFO/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**, kým sa želaná funkcia nezobrazí a spustiť stlačením tlačidla **ŠTART** **+1 min**.

#### VYPÚŠŤANIE VODY

Zostatková voda vo vnútri generátora pary sa môže odpariť použitím funkcie Vypúšťanie vody. Pozrite si stranu SK-9.

#### ODSTRANOVANIE VODNÉHO KAMEŇA

Pozrite si stranu SK-9.

#### TVRDOSŤ VODY

Vaša rúra bola v továrni prednastavená na stupeň tvrdosti vody 3 (veľmi tvrdá). Rúru si môžete prestaviť na vlastný stupeň tvrdosti vody.

Na kontrolu tvrdosti vody môžete použiť indikačný pásek dostupný v niektorých drogériách.

V niektorých oblastiach sa môžete opýtať na tvrdosť vody vo vodárenskej spoločnosti.

Ak použijete indikačný pásek, postupujte podľa priložených pokynov.

Stupeň tvrdosti	Rozsah tvrdosti	Nastavenie
1	<120 ppm <120 mg/l <6.7 °dH	Mäkká
2	120 - 250 ppm 120 - 250 mg/l 6.7 - 14.0 °dH	Tvrdá
3	>250 ppm >250 mg/l >14.0 °dH	Veľmi tvrdá

#### POSTUP

**1** Stlačte tlačidlo **INFO/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** trikrát (In F3).

**2** Stláčajte tlačidlo **HMOTNOSŤ**, kým sa nezobrazí želaný stupeň tvrdosti a potvrďte stlačením tlačidla **ŠTART** **+1 min**. Nastavenie tvrdosti vody zostane v pamäti, aj keď sa rúra odpojí od elektrickej energie.




## INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE

### Režim predvádzania

Táto funkcia je určená hlavne pre obchodné predajne a vám umožní precvičiť si obsluhu tlačidiel.


Predvádzanie spustíte stlačením tlačidla **INFO/ KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** štyrikrát (In F4).

Následne stlačte tlačidlo **ŠTART**  **/+1 min.** Na displeji sa ukáže "dISP".

Varenie sa teraz môže predvádzať bez elektrickej energie v rúre.

Displej začne odpočítavanie až po nulu rýchlosťou desaťkrát vyššou ako normálne.

Režim zrušíte stlačením tlačidla **INFO/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** štyrikrát (In F4).

A potvrdíte tlačidlom **ŠTART**  **/+1 min.** Na displeji sa ukáže "dISP OFF".

#### POZNÁMKA:

1. "dISP" sa zmení na ". 0" po stlačení tlačidla **STOP/VYMAZAŤ**.
2. Keď spustíte režim predvádzania, režim úspory energie sa zruší.

### Detský zámok


Detský zámok zabráňuje neželanému zapnutiu rúry, napríklad malým deťmi. Rúra sa môže nastaviť tak, že ovládací panel sa deaktivuje a zamkne.

Detský zámok aktivujete stlačením tlačidla **INFO/ KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** päťkrát (In F5).

A potvrdíte tlačidlom **ŠTART**  **/+1 min.**

Na displeji sa zobrazí "SAFE (CHRÁNENÝ)".

Ovládací panel je teraz zamknutý, vždy keď stlačíte nejaké tlačidlo, na displeji sa ukáže "SAFE (CHRÁNENÝ)".

Na odomknutie ovládacieho panela stlačte tlačidlo **INFO/KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** päťkrát a tlačidlo **ŠTART**  **/+1 min** rýchlo.

Na displeji sa ukáže "SAFE OFF (OCHRANA VYPNUTÁ)" a rúra je pripravená na používanie.

#### POZNÁMKA:

1. Keď spustíte detský zámok, režim úspory energie sa zruší.
2. Keď sa rúra odpojí od elektrickej energie, toto nastavenie sa zruší.



# ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

## Kľúčové pravidlá pre čistenie – Okamžite a často!

Frikance z jedla a masné šľavy z mäsa, ktoré zostali na vnútorných stenách rúry, zaschnú a ťažko sa odstraňujú, ak rúra nie je okamžite očistená po každom použití. Použitie funkcie pary pomôže v procese čistenia. Nečistoty budú tiež rýchlejšie podliehať skaze vplyvom pary.

**UPOZORNENIE: NA ČISTENIE SA NESMÚ V ŽIADNOM PRÍPADE POUŽÍVAŤ BEŽNÉ ČISTIČE NA RÚRY, PARNÉ ČISTIČE, ABRAZÍVNE PROSTRIEDKY, OSTRÉ ČISTIACE PROSTRIEDKY, ČISTIACE PROSTRIEDKY S OBSAHOV HYDROXIDU SODNÉHO ALEBO ABRAZÍVNE ŠPONGIE. TO PLATÍ PRE VŠETKY DIELY MIKROVLNNEJ RÚRY.**

Pred čistením sa uistite, že vnútro rúry, dvierka, vonkajší kryt, príslušenstvo a najmä ohrevné teleso grilu sú úplne chladné.

**RÚRU ČISTITE V PRAVIDELNÝCH INTERVALOCH A ODSTRÁNJUJTE VŠETKY ZVÝŠKY JEDÁL – Udržujte zariadenie čisté, pretože inak by sa mohli povrchy poškodiť. Mohla by tým byť negatívne ovplyvnená doba použiteľnosti zariadenia a mohlo by dôjsť k nebezpečným situáciám.**

## Vonkajšok zariadenia

Vonkajšiu stranu zariadenia čistíte slabým mydlovým roztokom. Mydlový roztok riadne otrite navlhčenou handričkou a osušte jemným uterákom.

## Ovládací panel

Pred čistením otvorte dvierka, aby sa ovládací panel deaktivoval. Pri čistení ovládacieho panela buďte opatrní. Používajte len handričku namočenú vo vode, jemne otierajte panel, až kým sa nevyčistí. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čističe.

## Dvierka zariadenia

Dvierka na oboch stranách, tesnenie dvierok a tesniace plochy často otierajte jemnou navlhčenou handričkou, aby sa odstránili nečistoty. Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, mohli by sklo poškriabať a spôsobiť jeho rozbitie.

## Tesnenie dvierok

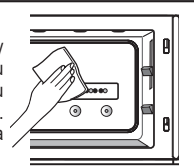
Tesnenie dvierok majte vždy čisté, aby sa zabránilo poškodeniu. Ak voda kondenzuje vnútri tesnenia dvierok, utrite ho dosucha jemnou handričkou. Vyleštite inou jemnou handričkou. Nepoužívajte chemické alebo drsné čistiace prostriedky na tieto povrchy. Tesnenie nešúchajte, nepoškodzujte, neťahajte a nepresúvajte. Pred varením vždy skontrolujte, či tesnenie dvierok príčne hladko a rovno.

Ak tesnenie neprilieha, z dvierok bude unikať para. Nepoužívajte rúru, ak má poškodené tesnenie dvierok. Poradte sa so svojim predajcom alebo autorizovaným zákazníckym servisom SHARP.

## Vnútny priestor zariadenia

### DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE:

- Po každom použití: utrite steny rúry jemnou handričkou a teplou vodou (alebo jemne mydlovou vodou), ak je rúra ešte teplá. Používanie rúry bez čistenia môže viesť k zaschnutiu nečistôt.
- Nepoužívajte leptavé čistiace prostriedky (kyslé/zásadité), čistiace spreje, abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky alebo drôtenky, pretože môže dôjsť k poškodeniu povrchu stien rúry.



## Odstraňovanie MASTNOTY A ZVÝŠKOV Z JEDÁL zo stien rúry:

- Naplňte vodnú nádržku pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty cez jej veko až po značku MAX.
- Zapnite rúru s vysokým množstvom pary na 10 minút bez vloženého jedla. Pozri strana SK-14.
- Po naparovaní utrite nečistoty z interiéru rúry suchou jemnou handričkou, kým je rúra ešte teplá. Pozor, ohrevné teleso grilu a vývody pary môžu byť stále horúce, takže pri utieraní hornej a zadnej časti vnútra buďte opatrní. (Ohrevné teleso grilu sa pred ukončením prevádzky na veľmi krátky čas zapne.) A potom, odporúčame spustiť funkciu Gril na 3 minúty bez vloženého jedla a príslušenstvo na vysušenie vody z okolia ohrevného telesa.

## Naparovacia polička / Sklenená polička / Stojan

Po varení umyte naparovaciu poličku, sklenenú poličku a stojan jemným mydlom alebo čistiacim roztokom, opláchnite a vytrite dosucha. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, ostré kovové škrabky alebo tvrdé kefy, aby nedošlo k poškodeniu ľahko čistiacieho povrchu. Všetko príslušenstvo možno umývať v umývačke riadu. Nenechávajte naparovacia polička a stojan mokré.

## Vodná nádržka a veko vodnej nádržky

Po varení umyte mydlom, alebo čistiacim roztokom jemnou navlhčenou handričkou, alebo hubkou, opláchnite a vytrite dosucha. Neumývajte v umývačke riadu. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, ostré kovové škrabky alebo tvrdé kefy na vodnú nádržku a jej veko.

## Odkvapkávacia tácka

Po varení odkvapkávaciu tácku vyprázdňte, umyte mydlom, alebo čistiacim roztokom jemnou navlhčenou handričkou, alebo hubkou, opláchnite, vytrite dosucha a vráťte na pôvodné miesto. Neumývajte v umývačke riadu.

## Odstraňovanie vodného kameňa na telesách vyrábajúcich paru

Pri výrobe pary sa môže v parnom generátore vytvoriť vodný kameň. Spustite funkciu odstraňovania vodného kameňa, keď na displeji blíkajú „DESCALE“ a odstránite vodný kameň. Podrobné pokyny Pozri stranu SK-9.



## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak na displeji svieti EE, alebo si myslíte, že rúra nefunguje správne, pozrite sa do tabuľky nižšie, než oslovíte autorizovaného servisného zástupcu SHARP. Pomôže to zabrániť zbytočným servisným telefonátom.

### UPOZORNENIE:

**Nikdy neupravujte, neopravujte alebo nemeňte rúru sami. Vykonávať akékoľvek opravy alebo manipuláciu je nebezpečné pre každého, kto nie je kvalifikovaným servisným technikom vyškoleným spoločnosťou SHARP. Je to dôležité, pretože oprava môže zahŕňať odstránenie krytov, ktoré chránia pred úrazom elektrickým prúdom.**

- Opravy a modifikácie: Nepokúšajte sa obsluhovať rúru, ak nepracuje správne.
- Vonkajší kryt: Nikdy neodstraňujte vonkajší kryt, zabránite tým možnosti úrazu elektrickým prúdom alebo popáleniu.

### Riešenie Problémov

#### HLÁSENIE TECHNICKEJ PORUCHY / INFORMAČNÉ HLÁSENIE

HLÁSENIE NA DISPLEJI		ČO ROBIŤ
HLÁSENIE TECHNICKEJ PORUCHY	EE	Ak máte technickú chybu, volajte svojho predajcu, alebo autorizovaného servisného zástupcu SHARP.
INFORMAČNÉ HLÁSENIE	Err (pri stlačení tlačidla <b>ŠTART</b> $\diamond$ /+1 min)	Voda vo vnútornom parnom systéme je zamrznutá. Zapnite rúru s Gril na 10 minút bez vloženého jedla. Pozrite si stranu SK-15.
	Err (pri stlačení tlačidla <b>VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY</b> alebo <b>NÍZKE MNOŽSTVO PARY</b> )	Čas, ktorý ste zadali, presahuje maximálny čas na varenie s vysokým množstvom pary alebo nízkym množstvom pary. Stlačte tlačidlo <b>STOP/VYMAZAŤ</b> a nastavte nový program.
	Err, HOT (bliká)	Rúra je príliš horúca pre Menu Rozmrazovanie parou, Auto Rozmrazovanie alebo varenie s nízkym množstvom pary. Vyberte jedlo z rúry a nechajte rúru vychladnúť, kým správa na displeji nezmizne.
	Err, WATER (bliká)	Vyberte vodnú nádržku a naplňte ju až po značku MAX. Dajte ju späť na miesto a pevne zatlačte, potom stlačte tlačidlo <b>STOP/VYMAZAŤ</b> na vymazanie chybového hlásenia. Vodnú nádržku naplňajte pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty až po značku MAX. Vo varení pokračujte v manuálnom režime. Z času na čas skontrolujte, v akom stave je jedlo. <b>POZNÁMKA:</b> 1. Nepoužívajte žiadne iné tekutiny ako destilovanú vodu, vodu upravenú reverznou osmózou, minerálnu vodu a pod. 2. Keď sa toto chybové hlásenie objaví znovu a znovu i keď ste nádržku na vodu naplnili vodou, vnútorný parný systém môže byť pokazený. Kontaktujte svojho predajcu alebo autorizovaný zákaznícky servis SHARP. Rúru môžete používať v prevádzkových režimoch, ktoré nevyužívajú paru.
	DESCALE (bliká)	Postupujte krok za krokom podľa pokynov pre odstraňovanie vodného kameňa. Pozrite si stranu SK-9.
	HOT (bliká)	Kryt rúry a vnútro rúry sú veľmi horúce. Dajte veľký pozor, aby ste sa nepopálili.



SLOVENSKY





## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Nasledujúce situácie sú normálne a neznamenajú poruchu rúry.

OTÁZKA / SITUÁCIA		ODPOVEĎ
Ovládací panel / napájanie	Displej je čierny / prázdny.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Otvorte a zatvorte dverka.</li><li>* Skontrolujte, či je napájací kábel riadne zapojený do príslušnej zásuvky.</li><li>* Skontrolujte, či zásuvka a poistky fungujú správne.</li><li>* Vytiahnite napájací kábel a počkajte chvíľu. Potom kábel znovu zapojte, otvorte a zatvorte dverka.</li></ul>
	Displej je v poriadku, ale tlačidlo <b>ŠTART</b>  /+1 min pri stlačení nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Otvorte dverka a zavrite ich. Je svetlo v rúre zhasnuté? Znovu stlačte tlačidlo <b>ŠTART</b>  /+1 min.</li><li>* Ak na displeji blíkajú hlásenie "Err, HOT", počkajte, kým hlásenie nezmizne.</li></ul>
	Elektrické napájanie sa počas varenia prerušilo.	Naprogramovaný čas varenia a režim sa zrušia. Pokračujte vo varení v manuálnom režime.
Režim úspory energie	Displej sa nevymaže.	V nasledujúcich prípadoch sa režim úspory energie dočasne vypne: <ul style="list-style-type: none"><li>- Keď sa dverka otvárajú.</li><li>- Pauza automatického varenia.</li><li>- Keď ventilátor beží aj po dokončení varenia.</li><li>- Režim predvážania</li><li>- Detský zámok</li><li>- Predĺženie varenia</li><li>- Vypúšťanie vody</li><li>- Režim odstraňovania vodného kameňa</li><li>- Režim kuchynského časovača</li><li>- Keď na displeji blíkajú "Err, WATER" (voda).</li></ul>
Voda	Preteká voda z dolnej prednej časti rúry.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Skontrolujte, či je odkvapkávacia tácka vložená správne. Vytiahnite ju a vložte ju naspäť správne. Pozrite si stranu SK-7.</li><li>* Vyprázdniť odkvapkávaciu tácku a vložte naspäť na miesto predtým, než začnete variť na pare. Pozrite si stranu SK-7.</li></ul>



## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Nasledujúce situácie sú normálne a neznamenajú poruchu rúry.

OTÁZKA / SITUÁCIA		ODPOVEĎ
Varenie na pare	Po otvorení dvierok ste vo vnútri rúry našli vodu.	Para sa kondenzovala vo vnútri rúry. Po vychladnutí rúru vytrite dosucha jemnou handričkou, alebo hubkou.
	Zo spodku rúry vychádza para.	Vetracie otvory sú na spodnej strane rúry (na ľavej strane). Je normálne, keď para vychádza vetracími otvormi. Uvedomte si, že počas varenia na pare vychádza z rúry horúca para, preto držte malé deti ďalej od rúry.
	Je vidno kondenzovanú vodu vo vnútri rúry.	Je to normálne. Para sa kondenzovala na spodku rúry. Po vychladnutí rúru vytrite dosucha jemnou handričkou, alebo hubkou.
	Počas varenia vychádza z dvierok para.	Skontrolujte tesnenie dvierok, či prilieha hladko a rovno.
Hluk / Zvuky	Hluk počas mikrovlnného varenia.	Počas mikrovlnného ohreву môžete počuť zapínať alebo vypínať otáčanie magnetrónu v závislosti od stupňa výkonu.
	Hluk po prevádzke.	Chladiaci ventilátor beží, až kým rúra nevychladne. Ventilátor môže bežať až 10 minút v závislosti od teplôt rúry a jej častí.
	Hluk počas prevádzky pri vysokých teplotách.	Vysoké teploty môžu zapríčiniť roztiahnutie komponentov rúry. Je to normálne.
Dym / Zápach	Rúra môže pri prvom použití dymiť alebo zapáchať.	Pred prvým použitím si na strane SK-10 starostlivo pozrite pokyny o čistení rúry.
Výsledok varenia	Pokrm pripravený v režimoch, ktoré využívajú vodu, nevyzerá dobre.	* Naplnili ste pred varením vodnú nádržku vodou po značku MAX? * Vybrali ste vodnú nádržku z rúry počas varenia? Nevyberajte vodnú nádržku počas varenia, okrem prípadov opísaných v kuchárskej knihe alebo v návode na obsluhu. * Použili ste sklenenú poličku? A prečítajte si dôležité inštrukcie na strane SK-7-8.
Frkance z jedla	Frkance z jedla zaschnuté na stenách rúry sa ťažko odstraňujú.	Pozrite "Odstraňovanie MASTNOTY A ZVÝŠKOV Z JEDÁL zo stien rúry:" na strane SK-20. Po každom použití je dôležité vyčistiť vnútro rúry.
Iné	Čas zobrazený na displeji sa odpočítava veľmi rýchlo.	Pozrite si režim predváždzania na strane SK-19 a zrušte ho.
	Horúci vzduch vychádza zo spodnej časti rúry.	Vetracie otvory sú na spodnej strane rúry (na ľavej strane). Je to normálne. Vezmite prosím na vedomie, že počas combi varenia je založené na horúci vzduch potrebie, tak aby malé deti od rúry.

SLOVENSKY





## SKÚŠKA FUNKCIÍ

Skontrolujte prosím nasledujúce body, kým zavoláte zákaznický servis.

### 1. Napájanie

Skontrolujte prosím, či je sieťová zástrčka správne zapojená do vhodnej sieťovej zásuvky.

Uistite sa, že je v poriadku poistka/listič elektrickej siete.

### 2. Rozsvietenie sa po otvorení dvierok svetlo v rúre?

ÁNO \_\_\_\_\_ NIE \_\_\_\_\_

### 3. Postavte do zariadenia šálku vody (asi 150 ml) a zatvorte dvierka.

Naprogramujte rúru na 1 minútu pri výkone 100 P a spustíte rúru.

Svieti žiarovka v rúre?

ÁNO \_\_\_\_\_ NIE \_\_\_\_\_

Funguje odvetrávanie? (Budete počuť zvuk ventilátora.)

ÁNO \_\_\_\_\_ NIE \_\_\_\_\_

Objavuje sa na displeji indikátor mikrovlnnej rúry?

ÁNO \_\_\_\_\_ NIE \_\_\_\_\_

Zaznel po jednej minúte zvukový signál?

ÁNO \_\_\_\_\_ NIE \_\_\_\_\_

Zhasol indikátor prebiehajúceho varenia?

ÁNO \_\_\_\_\_ NIE \_\_\_\_\_

### 4. Vyberte šálku s vodou z rúry a zatvorte dvierka.

Naprogramujte grilovanie po dobu 5 minúty a spustíte zariadenie.

Objavuje sa na displeji indikátor grilu?

ÁNO \_\_\_\_\_ NIE \_\_\_\_\_

Je po 5 minútach vnútro rúry horúce?

ÁNO \_\_\_\_\_ NIE \_\_\_\_\_

### 5. Naplňte vodnú nádržku vodou a opäť ju zasuňte.

Zapnite rúru na 3 minúty v režime vysoké množstvo pary.

Keď sa rúra vypne, je vnútro rúry naplnené parou?

ÁNO \_\_\_\_\_ NIE \_\_\_\_\_

Ak ste na niektorú z vyššie uvedených otázok odpovedali „NIE“, obráťte sa prosím na svojho špecializovaného predajcu alebo zákaznický servis SHARP a oznámte im výsledky svojej skúšky.

**DÔLEŽITÉ:** Ak sa na displeji nič nezobrazuje, dokonca aj keď je zástrčka správne pripojená, možno je v prevádzke režim šetrenia energie. Otvorte a zatvorte dvierka rúry, aby ste mohli obsluhovať rúru. Pozrite si stranu SK-10.

### POZNÁMKA:

1. Ak sa čas zobrazený na displeji odpočítava veľmi rýchlo, pozrite si režim prevádzania. (Bližšie informácie nájdete na strane SK-19.)

2. Ak pokrmy varíte v štandardnej dobe tepelnej úpravy a len v jednom prevádzkovom režime, výkon zariadenia sa automaticky zníži, aby sa predišlo prehriatiu. (Stupeň mikrovlnného ohrevu sa zníži alebo ohrevné teleso grilu začne svietiť a zhasínať, hoci je ťažko viditeľné).

Režim varenia	Štandardná doba
Mikrovlnný výkon 100 P	20 minút
Gril	10 minút
Kombinované varenie s grilom	Gril - 10 minút





## TECHNICKÉ ÚDAJE

Sieťové napätie	: 230 V, 50 Hz, jednofázový prúd
Poistka/istič	: aspoň 16 A
Príkon:	Mikrovlnná rúra : 1,51 kW Gril : 1,1 kW
	Mikrovlnná rúra/Gril : 2,53 kW Varenie na pare : 0,91 kW
Režim Vyp. (režim šetrenia energie)	: menej ako 0,5 W
Výkon:	Mikrovlnná rúra : 900 W (IEC 60705) Gril : 1,05 kW Varenie na pare : 0,86 kW
Mikrovlnná frekvencia	: 2450 MHz (skupina 2/trieda B)*
Vonkajšie rozmery	: 520 mm(W) x 331 mm(H) x 500 mm(D)**
Rozmery vnútorného priestoru	: 343 mm(W) x 210 mm(H) x 381 mm(D)***
Objem vnútorného priestoru	: 27 litrov***
Hmotnosť	: pribl. 18,1 kg
Žiarovka v rúre	: 25 W/240 V

- \* Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN55011.  
Produkt je zaradený v zhode so štandardom ako zariadenie skupiny 2, triedy B.  
Skupina 2 znamená, že zariadenie účelovo vytvára vysokofrekvenčnú energiu v podobe elektromagnetických lúčov na tepelnú úpravu potravín.  
Zariadenie triedy B znamená, že je zariadenie vhodné na použitie v domácnostiach..
- \*\* Do výpočtu hĺbky sa započítava aj držadlo dvierok.
- \*\*\* Vnútorný priestor sa vypočítava na základe max. nameranej šírky, hĺbky a výšky.  
Skutočná kapacita pre potraviny je však menšia.



Technické údaje môžu byť kedykoľvek zmenené bez uvedenia dôvodov, aby mohol byť zohľadňovaný technický pokrok.

SLOVENSKY



# KUCHÁRSKA KNIHA

## Zapamätajte si

- Prečítajte si, prosím, návod na použitie ako prvý krok práce s vašou novou rúrou. Táto dôležitá brožúra vysvetľuje presne, ako rúra pracuje a čo potrebujete vedieť, aby správne fungovala.
- Využite informácie v tabuľkách a recepty, aby ste prispôbili vaše vlastné obľúbené recepty alebo polotovary na prípravu v rúre.
- Uvádzané časy prípravy v tabuľkách a receptoch sú vodidlom a sú uvádzané za štandardných podmienok. Výsledky varenia sa budú odlišovať podľa stavu jedla, riadu a rúry. Skontrolujte výsledok varenia, a ak je to potrebné, prispôbte podľa toho čas prípravy.
- Pripravte jedlo a použite príslušenstvo uvedené v pokynoch.
- Keď vkladáte jedlo do rúry, otáčate ho, miešate ho alebo pridávate niečo do jedla, aby ste predišli strate tepla, uistite sa, že dvierka neostanú dlho otvorené.
- Pred vložením jedla do rúry si prečítajte Tabuľku prípravy jedla a umiestnenia riadu na strane SK-13.
- Vždy rozložte ingrediencie rovnomerne v riade určenom pre mikrovlnné rúry alebo napařovacíu poličku, aby ste dosiahli rovnomernú úpravu jedla.
- Pri Mikrovlnnom, Gril, Kombi vysoké alebo Kombi nízke varení nie je potrebné naplniť nádržku s vodou.
- Ak budete chcieť prispôbiť vaše obľúbené recepty pre prípravu v mikrovlnnej rúre, mali by ste brať do úvahy: Skrátenie prípravy jedla o tretinu až polovicu. Postupujte podľa príkladov receptov v tejto kuchárskej knihe.

## Spôsoby prípravy jedál

### - Určenie času varenia s potravinovým teplomerom -

Každý nápoj a každé jedlo má po uvarení vlastnú špecifickú teplotu, pri ktorej sa varenie môže ukončiť a dosiahne sa dobrý výsledok. Vnútorňú teplotu môžete zistiť potravinovým teplomerom. Najdôležitejšie teploty sa nachádzajú v tabuľke teplôt.

### TABUĽKY PRE NASTAVENIE ČASU VARENIA S POTRAVINOVÝM TEPLOMEROM

Nápoj / jedlo	Vnútorňá teplota na konci doby varenia	Vnútorňá teplota 10 – 15 minút po odstavení
Zohriate nápoje (káva, voda, čaj a pod.)	65-75°C	
Zohriate mlieko	60-65°C	
Zohriata polievka	75-80°C	
Zohriate dusené mäso	75-80°C	
Hydina	80-85°C	85-90°C
Jahňacie mäso		
Jemne prepečený	70°C	70-75°C
Dobre prepečený	75-80°C	80-85°C
Hovädzie pečené		
Sprudka opečený	50-55°C	55-60°C
Stredne prepečený	60-65°C	65-70°C
dobře prepečený	75-80°C	80-85°C
Bravčové mäso, tefacie mäso	80-85°C	80-85°C



# KUCHÁRSKA KNIHA

## O riade a pokrievkach

Tabuľka uvedená nižšie vám pomôže pri rozhodovaní, aké riady a pokrievky majú byť použité pri každom režime.

Prevádzkový režim Riady - Pokrievky	Varenie na pare	Gril	Kombi	Mikrovlnná rúra
Alobal	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO
			Aby ste ochránili časti jedla pred príliš rýchlym varením alebo rozmrazením, môžete rovnomerne rozmiestniť na jedlo nezvlnené kúsky alobalu. Udržujte fóliu najmenej 2 cm od stien rúry.	
Kov, alobalové nádoby	ÁNO	ÁNO	NIE	NIE
Porcelán, keramika,	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO
	Ohňovzdorný porcelán, keramika, glazovaná kamenina a jemný čínsky porcelán sú zvyčajne vhodné. Nepoužívajte poškodené nádoby.		Porcelán je vo všeobecnosti vhodný. Uistite sa, že porcelán neobsahuje žiaden kov alebo nie je pozlátený či postriebrený. Overtte si odporúčania výrobcu pre bezpečný chod mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte poškodené nádoby.	
Varné sklo, napríklad Pyrex®	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO
	Postupujte opatrne, ak používate varné sklo, ktoré sa pri náhlom ohreve môže rozbiť alebo môže prasknúť.			
Plasty/Polystyrén Ziaruvzdorná teplota nad 140°C	ÁNO	NIE	NIE	ÁNO
	Dávajte pozor, pretože niektoré nádoby sa pri vysokých teplotách deformujú, tavia alebo strácajú farbu.			Na zohrievanie alebo rozmrazovanie používajte plastové nádoby pre mikrovlnné varenie. Niektoré plastové nádoby pre mikrovlnné varenie nie sú vhodné pre prípravu potravín s vysokým obsahom cukru. Postupujte podľa pokynov výrobcu.
Potravinové fólie odolné teplu nad 140°C	ÁNO	NIE	NIE	ÁNO
Papierové utierky, papierové taniere	NIE	NIE	NIE	ÁNO
				Používajte len na zohriatie alebo absorpciu vlhkosti. Postupujte opatrne, lebo prehriatie môže spôsobiť oheň. Nepoužívajte recyklované papierové utierky, ktoré môžu obsahovať kovovú náplň.
Nádoby vyrobené zo syntetického materiálu	NIE	NIE	NIE	NIE
	Pri vysokej teplote sa môžu roztopiť.			
Papier na pečenie	ÁNO	NIE	NIE	NIE
Vrecká na pečenie	NIE	NIE	NIE	ÁNO
				Postupujte podľa pokynov výrobcu.
Strieborné riady a riady na varenie a nádoby, ktoré môžu zhrdzavieť v rúre.	NIE	NIE	NIE	NIE
Stojan	NIE	ÁNO	ÁNO	NIE
			Kovový stojan, ktorý je súčasťou dodávky, bol špeciálne určený pre kombi varenie a nezničí rúru.	
Naparovacia polička	ÁNO	NIE	NIE	NIE
Sklenená polička	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO
	Aby ste zabránili rozbitiu sklenenej poličky: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pred čistením sklenenú podnosu vodou nechajte sklenenú poličku vychladnúť.</li> <li>• Na studenú sklenenú poličku nedávajte nič horúce.</li> <li>• Na horúcu sklenenú poličku nedávajte nič studené.</li> </ul>			

SLOVENSKY





## KUCHÁRSKA KNIHA

**Pred použitím skontrolujte riady a uistite sa, že sú vhodné na použitie v každom režime prevádzky. Keď zohrievate jedlo v plastových nádobách, venujte špeciálnu pozornosť teplote, pri ktorej sa nádoby tavia. Nikdy nezohrievajte plastové nádoby pri teplote vyššej, ako je ich teplota tavenia. Dozerajte na rúru kvôli možnosti roztavenia alebo vznietenia.**

**PRÍSLUŠENSTVO** Je možné zakúpiť množstvo žiaruvzdorného príslušenstva alebo príslušenstva pre mikrovlnné varenie. Pred kúpou starostlivo zvážte, či vyhovujú vašim potrebám. Teplomery určené na použitie v mikrovlnnej rúre vám počas varenia špeciálne v režime mikrovlnná rúra pomôžu určiť stav jedla a uistia vás, že jedlo bolo uvarené a dosiahlo správnu teplotu. Firma Sharp nie je zodpovedná za žiadne poškodenie rúry spôsobené použitím príslušenstva.

Pre automatickú prevádzku použite odporúčanú nádobu uvedenú v každom návode a receptoch v časti kuchárska kniha.

### Odporúčania pre varenie na pare

Pri varení na pare použite presne uvedené postupy. Je nutné postupovať podľa týchto postupov, aby ste dosiahli dobrý výsledok. Mnohé z nich sú podobné tým, ktoré sa používajú pri tradičnom varení, takže môžete byť zvyknutí na ich používanie. Postupujte podľa rád uvedených nižšie pre všetky voľby použité v MENU VARENIA NA PARE, VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY a NÍZKE MNOŽSTVO PARY.

#### POZNÁMKA:

- Vždy dohliadajte na rúru počas prevádzky.
- Uistite sa, že riady sú vhodné pre režim VARENIE NA PARE. (Pozrite si O riade a pokrievkach na strane SK-27)
- Vetrajte miestnosť, aby mohla para uniknúť.
- Po prevádzke a vychladnutí rúry vytriahnite a vyprázdňte nádržku na vodu a utrite vnútro rúry jemnou handričkou alebo špongiou. Vyprázdňte odkvapkávaciu tácku.

#### - Špeciálne odporúčania pre režim VARENIE NA PARE -

Spôsoby prípravy jedál	
Nádoba	Jedlo rovnomerne rozmiestnite. Jedlo, ktoré má málo alebo žiaden priestor, sa bude pripravovať dlhšie; uistite sa, že kúsky jedla majú medzi sebou dostatok priestoru, ktorý umožní cirkuláciu pary okolo jedla. Vhodnou nádobou je plytký tanier. Neodporúčame použiť ťažké nádoby kvôli ich hrúbke, bude sa musieť predĺžiť odporúčaný čas varenia.
Pokrývky	Vo väčšine prípadov nie sú potrebné. Ak potrebujete použiť pokrývku, odporúčame alobal, ktorý ochráni jedlo pred skondenovanou parou vnútri rúry. Prikryté jedlo sa pripravuje dlhšie.
Dvierka	Nechajte dvierka zatvorené, ak chcete dosiahnuť správny čas varenia.
Miešanie	Polievky alebo zohrievané zapekané jedlá v nádobe bez pokrievky vyzerajú niekedy po úprave v rúre rozvarené. Ak ich premiešate, budú vyzerat lepšie.
Odstátie jedla	Po varení odporúčame jedlo nechať odstáť, umožní to teplu rovnomerne sa rozptýliť. Nenechajte jedlo stáť príliš dlho; jedlo sa môže prevariť alebo zvlhnúť od zvyškovej pary.





## KUCHÁRSKA KNIHA

### - Rady pre režim VARENIE NA PARE -

Charakteristiky jedál	
<b>Hustota</b>	Hustota jedla ovplyvní čas potrebný na prípravu jedla. Ak je to možné, jedlo nakrájajte na tenšie kúsky a poukladajte do jednej vrstvy.
<b>Množstvo</b>	So zvýšeným množstvom jedla pripravovaného v rúre musíte predĺžiť čas jeho prípravy.
<b>Veľkosť</b>	Malé jedlo a malé kúsky sa uvaria rýchlejšie ako väčšie, lebo teplo môže do stredu preniknúť zo všetkých strán. Aby bolo jedlo pripravené rovnomerne, urobte všetky kúsky rovnako veľké.
<b>Tvar</b>	Príprava hrubších častí jedla, ktoré nemajú rovnomerný tvar, ako sú kuracie prsia alebo hydinové stehná, trvá dlhšie. Pred servírovaním tieto časti dôkladne skontrolujte.
<b>Teplota jedla</b>	Počiatočná teplota jedla ovplyvňuje čas potrebný na jeho prípravu. Príprava mrazených jedál trvá dlhšie ako príprava jedál izbovej teploty. Teplota nádoby nie je skutočnou teplotou jedla alebo nápoja.
<b>Korenie &amp; ochucovadlá</b>	Korenie a ochucovadlá je najlepšie pridať po varení. Ak pridávate marinádu alebo zmes korenia, ich chuť sa počas varenia na pare môže veľmi zjemniť. Ak je to potrebné, po varení pridajte znovu korenie a ochucovadlá.

#### POZNÁMKA:

- Uistite sa, že jedlo je dôkladne uvarené / pred servírovaním ho znovu ohrejte.
- Čas prípravy závisí od tvaru, hĺbky, množstva a teploty jedla spolu s veľkosťou, tvarom a materiálom nádoby.

**Tvár & Ruky:** Pri vyberaní jedla alebo riadu z rúry vždy používajte hrubé rukavice na pečenie. Pri otváraní dvierok rúry buďte opatrný a umožnite pare uniknúť. Nevyberajte jedlo z rúry holými rukami.

Skontrolujte teplotu jedla alebo nápojov a pred servírovaním ich premiešajte. Osobitnú pozornosť venujte servírovaniu bábätkám, deťom alebo starším ľuďom.



# KUCHÁRSKA KNIHA

## Odporúčania pre mikrovlnné varenie

### - Špeciálne poznámky a upozornenia pre prípravu v jedál v MIKROVLNNEJ RÚRE -

	ČO ROBIŤ	ČO NEROBIŤ
Vajíčka, ovocie, orechy, semená, zelenina, párky a ustrice	<ul style="list-style-type: none"><li>* Pred varením prepichnete vaječné žĺtky, bielka a ustrice, aby ste zabránili ich „explózií“.</li><li>* Prepichnete šupku zemiakov, jablk, tekvice, párkov, klobás a ustric, aby mala odiaľ uniknúť para.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nevarte vajíčka v skupine. Zabráňte tým ich „explózií“, čo môže poškodiť rúru, alebo vás poraniť.</li><li>* Nevarte už pripravené vajíčka na mäkko/tvrdo.</li><li>* Neprevárajte ustrice.</li><li>* Nesušte orechy alebo semená v ich skupinách.</li></ul>
Pukance	<ul style="list-style-type: none"><li>* Používajte špeciálne balenú kukuricu na použitie v mikrovlnnej rúre.</li><li>* Počúvajte, kým sa čas pukania kukurice zníži na 1-2 sekundy.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Na robenie pukancov nepoužívajte obyčajné papierové vrecúška alebo sklenené misky.</li><li>* Neprekračujte maximálny čas uvedený na obale.</li></ul>
Dojčenská strava	<ul style="list-style-type: none"><li>* Dojčenskú stravu dajte do malej misky a opatrne zohrejte, často miešajte. Skontrolujte, či má vhodnú teplotu, aby ste zabránili popáleniu.</li><li>* Pred zohrievaním dojčenskej fľašky odskrutkujte uzáver alebo cumlík. Po zohriatí dobre potraсте.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nezohrievajte fľašky na jedno použitie.</li><li>* Neprehrievajte dojčenské fľašky. Zohrievajte, len kým sú vlažné.</li><li>* Nezohrievajte fľašky s nasadeným cumlíkom.</li><li>* Nezohrievajte dojčenskú stravu v pôvodnom pohári.</li></ul>
Všeobecné	<ul style="list-style-type: none"><li>* Jedlo s náplňou po zohriatí rozrežte, aby ste vypustili paru a predišli popáleniu.</li><li>* Na varenie tekutín alebo cereálií používajte hlbokú misku, aby ste predišli vykypeniu.</li><li>* Malé porcie sa spravia rýchlejšie ako veľké. Základné pravidlo je: DVOJNÁSOBNÁ DÁVKA = TAKMER DVOJNÁSOBNÝ ČAS, POLOVIČNÁ DÁVKA = POLOVIČNÝ ČAS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nezohrievajte alebo nevarte v uzavretých sklenených pohároch alebo vzduchotesných nádobách.</li><li>* Nesmažte mrazený tuk.</li><li>* Nezohrievajte alebo nesušte drevo, bylinky, mokry papier, oblečenie alebo kvety.</li></ul>
Tekutiny (Nápoje)	<ul style="list-style-type: none"><li>* Pozrite si DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE na strane SK-2, aby ste zabránili explózií a neskoršiemu výbušnému vykypeniu pri zohrievaní alebo varení tekutín.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nezohrievajte dlhšie, než je odporúčaný čas.</li></ul>
Jedlo v konzervách	<ul style="list-style-type: none"><li>* Vyberte jedlo z konzervy.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nezohrievajte alebo nevarte jedlo v konzervách.</li></ul>
Klobásy, koláče, vianočný puding	<ul style="list-style-type: none"><li>* Varte odporúčaný čas. (Tieto jedlá obsahujú veľa cukru a/alebo tuku.)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Neprevárajte, pretože môžu vzplanúť.</li></ul>
Mäso	<ul style="list-style-type: none"><li>* Používajte stojan na pečenie alebo podnos na kvapkajúcu šťavu, ktoré sú odolné mikrovlnám.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Miesto mäsa priamo na keramickú pec podlahy pre varenie.</li></ul>
Riady	<ul style="list-style-type: none"><li>* Skontrolujte, či je riad vhodný pre MIKROVLNNE varenie predtým, ako ho použijete.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Pre MIKROVLNNE varenie nepoužívajte kovový riad. Kov odráža mikrovlny, ktoré môžu spôsobiť elektrický výboj známy ako iskrenie.</li></ul>
Allobal	<ul style="list-style-type: none"><li>* Použite na zakrytie jedla, aby ste zabránili prevareniu.</li><li>* Dajte pozor na iskrenie. Zredukujte allobal alebo zabráňte, aby sa dotýkal vnútorných stien.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nepoužívajte ho príliš veľa.</li><li>* Nezakrývajte jedlo blízko vnútorných stien. Iskrenie môže rúru poškodiť.</li></ul>





## KUCHÁRSKA KNIHA

### - Odporúčania pre MIKROVLNNÉ VARENIE -

Spôsoby prípravy jedál	
<b>Starostlivo rozložte jedlo na tanieri</b>	Hrubšie časti uložte k vonkajšej časti taniera.
<b>Sledujte čas varenia</b>	Varte najkratší uvedený čas a pridávajte čas podľa potreby. Veľmi prevarené jedlá môžu dymiť alebo sa zapáliť.
<b>Pred varením jedlo prikryté</b>	Skontrolujte odporúčania v recepte: papierové utierky, potravinové fólie alebo veko určené pre mikrovlnné rúry. Obaly zabráni fŕkaniu a jedlo sa uvarí rovnomerne. (Udržia rúru čistú)
<b>Zakryte jedlo</b>	Použite kusy alobalu na zakrytie tenkých častí mäsa alebo hydiny, aby ste zabránili prevareniu.
<b>Jedlá miešajte</b>	Ak je to možné, tak z vonkajšej časti smerom do stredu raz alebo dvakrát počas varenia.
<b>Obráťte jedlo</b>	Jedlo ako kurča, hamburger alebo bifteky by sa mali počas varenia otočiť.
<b>Jedlo poprekładajte</b>	Napríklad mäsové guľky v polovici varenia poprekładajte z vrchu na spodok a zo stredu na okraj.
<b>Nechajte odstáť</b>	Po varení nechajte dostatočne odstáť. Vyberte jedlo z rúry, a ak sa dá, zamiešajte. Prikrytie jedla počas doby odstátia mu umožní sa úplne dovariť.
<b>Skontrolujte, či je jedlo hotové</b>	Pátrajte po príznakoch, že bola dosiahnutá teplota varenia. Príznaky hotového jedla zahŕňajú: <ul style="list-style-type: none"><li>– para vychádza z celého jedla, nie len z okrajov</li><li>– veľké kusy hydiny sa dajú ľahko odtrhnúť</li><li>– bravčové a hydínové mäso už nie je ružové</li><li>– ryba je nepriehľadná a vidličkou sa ľahko odlupuje.</li></ul>
<b>Kondenzácia</b>	Je normálny jav mikrovlnného varenia. Vlhkosť a voda v jedle ovplyvní množstvo vlhkosti v rúre. Vo všeobecnosti prikryté jedlo nezapričiní toľko kondenzácie ako neprikryté jedlo. Uistite sa, že ventilačné otvory nie sú upchané.
<b>Žiaruvzdorná fólia</b>	Pri varení jedla s vysokým obsahom tuku sa obal nesmie dotýkať jedla, lebo sa môže roztopiť.
<b>Plastový riad vhodný pre mikrovlnné rúry</b>	Niektorý plastový riad vhodný pre mikrovlnné varenie nie je vhodný pre prípravu potravín s vysokým obsahom tuku a cukru.
<b>Koláč/Sekaná</b>	Ak pečiete koláč alebo mäso, umiestnite nádobu na sklenenú poličku do dolnej pozície (pozícia 2).

### - Odporúčania pre rozmrazovanie -

Techniky rozmrazovania	
<b>Rozložte</b>	Rozložte jedlo rovnomerne do jednej vrstvy na plytký tanier. To zaručí, že všetky časti jedla sa rozmrazia rovnomerne.
<b>Rozdeľte</b>	Jedlo môže byť zmrznuté dokopy po vytiahnutí z mrazničky. Je dôležité počas rozmrazovania jedlo, napríklad stejky a kotlety, oddeliť hneď, ako je to možné
<b>Odležanie jedla</b>	Čas na odležanie je dôležitý pre úplné rozmrazenie jedla. Jedlo musí stáť prikryté po určitý čas, aby sa stred úplne rozmrazil.

#### POZNÁMKA:

- Pred rozmrazovaním odstráňte všetky obaly a baliaci materiál.







# TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL

## Návod pre Menu varenia na pare

- Uistite sa, že nádržka na vodu je naplnená až po značku MAX pitnou (filtrovanou) vodou izbovej teploty a je zasunutá na svojom mieste.

### Ryža/Cestoviny/Vajička

Číslo menu	Názov menu	Rozsah hmotnosti (zvýšenie jednotky)	Postup	Jedlá / Zásobník <sup>†</sup> Pozícia						
<b>St11</b>  X 1	<b>Biela ryža (dlhnozrnná)</b> (počiatočná teplota 20°C)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"><thead><tr><th>Ryža</th><th>Voda</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"><li>Ryžu vložte do okrúhlej nádoby s rovným spodkom (23 cm priemer) a zalejte vodou.</li><li>Nádobu umiestnite na poličku pre varenie na pare, položenú na sklenenej poličke.</li><li>Po varení dobre premiešajte a odstráňte všetku zvyškovú vodu.</li></ul>	Ryža	Voda	100 g	150 ml	200 g	300 ml	2
Ryža	Voda									
100 g	150 ml									
200 g	300 ml									
<b>St12</b>  X 2	<b>Cestoviny</b> (počiatočná teplota 20°C)  (napríklad fussili (vrtulky), farfalle (mašličky), rigatoni (rúrky))	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"><thead><tr><th>Cestoviny</th><th>Voda</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"><li>Ryžu vložte do okrúhlej nádoby s rovným spodkom (23 cm priemer) a zalejte vodou.</li><li>Nádobu umiestnite na poličku pre varenie na pare, položenú na sklenenej poličke.</li><li>Po varení dobre premiešajte a odstráňte všetku zvyškovú vodu.</li></ul>	Cestoviny	Voda	100 g	300 ml	200 g	600 ml	2
Cestoviny	Voda									
100 g	300 ml									
200 g	600 ml									
<b>St13</b>  X 3	<b>Crème Caramel (francúzsky puding s karamelovou polevou)</b> (počiatočná teplota 20°C)		<ul style="list-style-type: none"><li>Príprava Crème Caramel je uvedená na strane SK-35. Položte malú zapekaciu misku na poličku na varenie na pare do hornej pozície (pozícia 3), kým sklenená polička je v dolnej pozícii (pozícia 2). Uvarené jedlo pred servírovaním nechajte vychladnúť.</li></ul>	2 & 3						
<b>St14</b>  X 4	<b>Pikantný slaný koláč</b> (počiatočná teplota 20°C)  Zeleninový koláč, syrový koláč a koláč s pórom		<ul style="list-style-type: none"><li>Príprava koláča je uvedená na strane SK-35. Položte malú zapekaciu misku na poličku na varenie na pare do hornej pozície (pozícia 3), kým sklenená polička je v dolnej pozícii (pozícia 2).</li></ul>	2 & 3						

\* Na sklenený polička nie je žiadne jedlo.












## TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL

### Návod pre Menu varenia na pare



#### Zelenina v 1 vrstve

Číslo menu	Názov menu	Rozsah hmotnosti (zvýšenie jednotky)	Postup	Pozícia jedla
St21  X 1	<b>Čerstvá zelenina 1</b> (počiatočná teplota 20°C)  Mäkká zelenina: cuketa, paprika, brokolica, huby, špargľa	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Pripravte zeleninu a pokrájajte ju na rovnaké kúsky, napríklad pásiky, ružičky, kocky alebo kolieska, okrem špargle a malých húb. Zeleninu rozložte rovnomerne na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke.	2
St22  X 2	<b>Čerstvá zelenina 2</b> (počiatočná teplota 20°C)  Tvrdá zelenina: mrkva, karfiol, fazuľa, ružičkový kel	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Pripravte zeleninu a pokrájajte ju na rovnaké kúsky, napríklad pásiky, ružičky, kocky alebo kolieska, okrem špargle a malých húb. Zeleninu rozložte rovnomerne na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke.	2
St23  X 3	<b>Mrazená zelenina</b> (počiatočná teplota -18°C)  Mix zeleniny, ružičkový kel, brokolica, hrášok	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Položte mrazenú zeleninu na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke.	2
St24  X 4	<b>Varené zemiaky</b> (počiatočná teplota 20°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Olúpte zemiaky a pokrájajte ich na rovnaké kúsky, približne 25 g. Položte zemiaky na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke. Uvarené jedlo pred servirovaním nechajte postáť približne 2 minúty.	2
St25  X 5	<b>Malý pečený zemiak</b> (počiatočná teplota 20°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Použite zemiaky rovnakej veľkosti, približne 50 g. Položte zemiaky na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke. Uvarené jedlo pred servirovaním nechajte postáť približne 2 minúty.	2

#### Ryba/Kurča

Číslo menu	Názov menu	Rozsah hmotnosti (zvýšenie jednotky)	Postup	Pozícia jedla
St31  X 1	<b>Rybie filé</b> (počiatočná teplota 5°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Ak chcete, môžete pokvapkať rybu citrónovou šťavou a poprásť čiernym korením. Položte rybie filé na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke. Po uvarení servirujte. • Keď rybie filé je tlstý, predĺžiť dobu varenia v prípade potreby.	2
St32  X 2	<b>Kurací rezeň</b> (počiatočná teplota 5°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Ochuťte kurací rezeň soľou, čiernym korením a paprikou alebo korením kari. Položte kuracie rezne na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke. Po uvarení servirujte.	2

#### Vyvážené menu

Číslo menu	Názov menu	Rozsah hmotnosti (zvýšenie jednotky)	Postup	Pozícia jedla
St41  X 1	<b>Jedlá z rýb</b> (počiatočná teplota 20°C)  Filé z lososa s ružičkami brokolice, rybie filé so zeleninovým mixom, kuskusom a smotanou	1 - 4 porcie (1 porcia)	• Príprava jedál z rýb je uvedená na strane SK-36. Na prípravu rybieho filé so zeleninovým mixom, kuskusom a smotanou stlačte tlačidlo VIAC.	2 & 3
St42  X 2	<b>Jedlá z hydiny</b> (počiatočná teplota 20°C)  Kuracie prsia so zemiakovými mesiačikmi a zeleninovou zmesou, bazalkový kurací kebab s paradajkovou ryžou sušenou na slnku	1 - 4 porcie (1 porcia)	• Príprava jedál z hydiny je uvedená na strane SK-37. Na prípravu bazalkového kuracieho kebabu s paradajkovou ryžou sušenou na slnku stlačte tlačidlo MENEJ.	2 & 3



SLOVENSKY






## TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL

### Návod pre Menu varenia na pare

#### Zelenina v 2 vrstvách (zelenina + zemiaky)

Číslo menu	Názov menu	Rozsah hmotnosti (zvýšenie jednotky)	Postup	Pozícia jedla
<b>St51</b>  X 1	<b>Zelenina 1 + Zemiaky</b> (počiatočná teplota 20°C) Mäkká zelenina: cuketa, paprika, brokolica, huby, špargľa	0,4 - 1,2 kg* (100g) * Celková hmotnosť zeleniny a zemiakov. Obe majú rovnakú hmotnosť.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Olúpte zemiaky a pokrájajte ich na rovnaké kúsky, približne 25 g.</li><li>• Pripravte zeleninu a pokrájajte ju na rovnaké kúsky, napríklad pásiky, ružičky, kocky alebo kolieska, okrem špargle a malých húb.</li><li>• Položte zemiaky na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke.</li><li>• Položte zeleninu na inú poličku na varenie na pare.</li><li>• Položte sklenenú poličku so zemiakmi na poličku na varenie na pare, vložte do rúry a začnite variť.</li><li>• Keď rúra vypne a zaznie zvukový signál, vložte do rúry poličku so zeleninou a pokračujte vo varení.</li></ul>	Zemiaky: 2 Zelenina: 3
<b>St52</b>  X 2	<b>Zelenina 2 + Zemiaky</b> (počiatočná teplota 20°C) Tvrdá zelenina: mrkva, karfiol, fazuľa, ružičkový kel	0,4 - 1,2 kg* (100g) * Celková hmotnosť zeleniny a zemiakov. Obe majú rovnakú hmotnosť.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pripravte zeleninu a pokrájajte ju na rovnaké kúsky, napríklad pásiky, ružičky, kocky alebo kolieska, okrem špargle a malých húb.</li><li>• Olúpte zemiaky a pokrájajte ich na rovnaké kúsky, približne 25 g.</li><li>• Položte zemiaky na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke.</li><li>• Rovnomerne rozmiestnite zeleninu na inú poličku na varenie na pare.</li><li>• Vložte poličku do rúry a začnite variť.</li></ul>	Zemiaky: 2 Zelenina: 3

#### Rozmrazovanie parou

Číslo menu	Názov menu	Rozsah hmotnosti (zvýšenie jednotky)	Postup	Pozícia jedla
<b>Sd1</b>  X 1	<b>Ryby</b> (počiatočná teplota -18°C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Položte plátky rýb na plytký tanier.</li><li>• Keď rúra vypne a zaznie zvukový signál, obráťte ich.</li><li>• Po rozmrazení odstráňte všetku vodu a ľadový nános a nechajte postáť 5 -10 minút, až kým úplne nerozmrznú.</li></ul>	1
<b>Sd2</b>  X 2	<b>Rybie filé</b> (počiatočná teplota -18°C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Položte rybie filé na plytký tanier.</li><li>• Keď rúra vypne a zaznie zvukový signál, obráťte ich.</li><li>• Po rozmrazení odstráňte všetku vodu a ľadový nános a nechajte postáť 5 -10 minút, až kým úplne nerozmrznú.</li></ul>	1
<b>Sd3</b>  X 3	<b>Mrazené sushi</b> (počiatočná teplota -18°C)	1 balenie len (260g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sushi umiestnite na plytký tanier.</li><li>• Po rozmrazení nechajte odstáť 10 minút.</li></ul>	1



# TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL

## RECEPTY PRE RYŽU/CESTOVINY/VAJÍČKA

### Crème Caramel (francúzsky puding s karamelovou polevou) (St13)

#### [ Riady ]

4 misky ramekin  
Naparovacia polička  
Sklenená polička  
[ Prísady ]  
200 ml Mlieko  
1/2 vanilkového struku  
100 ml Pouring cream (puding)  
2 Vajcia  
1 vaječný žltok  
30 g Cukor  
Prísady pre karamel  
100 g Cukor  
4 lyž. Studená voda  
Porcie 4

#### [Postup]

1. Zohrievajte mlieko a vanilkový struk 1 minútu, stupeň mikrovlnného výkonu 100%, potom pridajte krém.
2. Vyšľahajte vajíčka a vaječný žltok s cukrom. Z mlieka vyberte vanilkový struk. Mlieko vlejte do vajíčok a dobre premiešajte.
3. Karamel získate rozpustením cukru vo vodnom kúpeli počas neustáleho miešania. Privedte do varu bez miešania, až kým sa nevytvorí zlatožltý karamel.
4. Karamelom pokryte spodok misiek ramekin. Nechajte vychladnúť.
5. Do všetkých misiek ramekin nalejte mlieko s vajíčkami.
6. Položte misky ramekin na poličku na varenie na pare a položte poličky do hornej pozície (pozícia 3). Položte sklenenú poličku bez jedla do dolnej pozície (pozícia 2). Varte v režime VARENIE NA PARE St13 "Crème Caramel (karamelový krém)".
7. Po varení, pred servírovaním nechajte vychladnúť.

### Pikantný slaný koláč (St14)

#### Zeleninový koláč

#### [ Riady ]

8 misiek ramekin  
(priemer približne 8 cm)  
Naparovacia polička  
Sklenená polička  
[ Prísady ]  
150g karfiolu, ružičky  
200g mrazeného hrášku  
200g mrkvy nakrájanej na kolieska  
Maslo a jemná strúhanka na vysypanie misiek ramekin  
5 Vajec  
200g krému Crème fraîche  
soľ, čierne korenie, mletý muškátový oriešok  
Porcie 4

#### [Postup]

1. Položte zeleninu na poličku na varenie na pare položenú na sklenenej poličke v dolnej pozícii (pozícia 2) a predvarte zeleninu po dobu 20 minút v režime VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY .
2. Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.
3. Vymastite misky ramekin maslom a poprúste strúhankou. Zeleninu rozdeľte do všetkých misiek. Vyšľahajte vajíčka a crème fraîche (kyslý šľahačkový krém) s korením a nalejte ho na zeleninu. .
4. Položte misky ramekin na poličku na varenie na pare a položte poličky do hornej pozície (pozícia 3). Položte sklenenú poličku bez jedla do dolnej pozície (pozícia 2). Varte v režime VARENIE NA PARE St14 "Pikantný slaný koláč".

### Syrový koláč a koláč s pórom

#### [ Riady ]

8 misiek ramekin  
(priemer približne 8 cm)  
Naparovacia polička  
Sklenená polička  
[ Prísady ]  
4 Vajcia  
125 ml Mlieko  
125ml Pouring cream (puding)  
50g strúhaného syru ementál  
300g póru, pokrújaného na tenké pásiky  
soľ, čierne korenie, mletý muškátový oriešok  
Maslo a jemná strúhanka na vysypanie misiek ramekin  
Porcie 4

#### [Postup]

1. Premiešajte spolu s vajíčkami, mliekom, krémom a syrom, primiešajte pór a okoreňte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.
2. Vymastite misky ramekin maslom a poprúste strúhankou. Lyžičkou ukladajte syr a zmes póru do misiek ramekin.
3. Položte misky ramekin na poličku na varenie na pare a položte poličky do hornej pozície (pozícia 3). Položte sklenenú poličku bez jedla do dolnej pozície (pozícia 2). Varte v režime VARENIE NA PARE St14 "Pikantný slaný koláč".





## TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL


### RECEPTY PRE VYVÁŽENÉ MENU (St-41 a St-42), REŽIM VARENIA NA PARE

#### Filé z lososa s ružičkami brokolice (St-41)

[Riady] 2 poličky na varenie na pare, Sklenená polička

Prísady	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie
Hlboko mrazené filé z lososa	125 g (1 porcia)	250 g (2 porcie)	375 g (3 porcie)	500 g (4 porcie)
Citrónová šťava, čierne korenie				
Ružičky brokolice	100 g	200g	300 g	400g

[Príprava]

1. Pokvapkajte hlboko mrazené rybie filé citrónovou šťavou a čiernym korením, položte na poličku na varenie na pare položenú na sklenenej poličke. Vložte poličku do dolnej pozície (pozícia 2).
2. Položte ružičky brokolice na druhú poličku pre varenie na pare. Vložte poličku na varenie na pare do hornej pozície (pozícia 3) a varte spolu v REŽIME VARENIA NA PARE  St-41.



#### Rybie filé so zeleninovým mixom a kuskusom a smotanou (St-41 a stáčajte tlačidlo VIAC )

[Riady] 2 poličky na varenie na pare

Zapekacia misa na koláč Pyrex (priemer 27 cm), okrúhla misa s rovným spodkom PYREX (priemer 22 cm) pre 4 porcie (Prispôsobte nádoby pre iné porcie)

Prísady	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie
Rybie filé (morský ostriez alebo treska), kocky	125 g (1 porcia)	250 g (2 porcie)	375 g (3 porcie)	500 g (4 porcie)
Citrónová šťava, soľ, čierne korenie				
Pór nakrájaný na kolieska	50 g	100 g	150 g	200 g
Cherry paradajky	50 g	100 g	150 g	200 g
krému Crème fraîche	25 g	50 g	75 g	100 g
Kuskus	62.5 g	125 g	187.5 g	250 g
Zeleninový bujón	125 ml	250 ml	375 ml	500 ml

[Príprava]

1. Položte rybu do zapekacej misy. Pokvapkajte rybu citrónovou šťavou a ochuťte soľou a čiernym korením. Pridajte zeleninu a dobre premiešajte.
2. Položte zapekaciu misu na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke a zasuňte do dolnej pozície (pozícia 2).
3. Vložte kuskus do okrúhlej misy Pyrex s rovným spodkom. Kuskus zalejte zeleninovým bujónom. Položte misu na druhú poličku na varenie na pare do hornej pozície (pozícia 3) a varte spolu v REŽIME VARENIA NA PARE  St-41 stláčaním tlačidla VIAC .
4. Hneď po uvarení kuskus zamiešajte a pridajte crème fraîche na rybu so zeleninovou zmesou. Ochuťte soľou a čerstvo zomletým čiernym korením.




## TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL

### Kuracie prsia so zemiakovými mesiačikmi a zeleninovou zmesou (St-42)

[Riady] 2 poličky na varenie na pare, Sklenená polička

Prísady	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie
Rezne z kuracích prŕs	150 g	300 g	450 g	600 g
Sof, čierne korenie, paprika				
Očistené zemiaky pokrâjané na mesiačky	75 g	150 g	225 g	300 g
Huby pokrâjané na polovičky	50 g	100 g	150 g	200 g
Nakrâjaná červená paprika	50 g	100 g	150 g	200 g
Ružičky brokolice	40 g	80 g	120 g	160 g
Čerstvá nasekaná petržlenová vňať				

[Príprava]

1. Poprášte kuracie rezne korením a uložte ich na poličku na varenie na pare. Položte poličku na varenie na pare na sklenenú poličku v dolnej pozícii (pozícia 2).
2. Položte zemiakové mesiačky v jednej vrstve na druhú poličku na varenie na pare. Zmiešajte spolu ostatnú zeleninu a položte na voľné miesto na poličke na varenie na pare. Umiestnite poličku na varenie na pare do hornej pozície (pozícia 3) a varte spolu v REŽIME VARENIA NA PARE  St-42.
3. Zeleninovú zmes po varení posypte nasekanou petržlenovou vňaťou.

### Bazalkový kurací kebab s paradajkovou ryžou sušenou na slnku. (St-42 a stláčajte tlačidlo MENEJ )



[Riady] Drevené špajdle

Okrúhla misa Pyrex (priemer 22 cm) pre 4 porcie (prispôsobte nádobu, ak pripravujete iné množstvo porcií)

2 poličky na varenie na pare, Sklenená polička

Prísady	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie
Kuracie prsia pokrâjané na kocky	100 g (4 kocky)	200 g (8 kocky)	300 g (12 kocky)	400 g (16 kocky)
Veľké čerstvé listy bazalky	4	8	12	16
Olivový olej, sójová omáčka, tabasco, čierne korenie, paprika				
Žltá paprika pokrâjaná na kúsky	40 g (4 časti)	80 g (8 časti)	120 g (12 časti)	160 g (16 časti)
Šampiňóny	3	6	9	12
10-minútová celozrná ryža	50 g	100 g	150 g	200 g
Nakrâjané paradajky sušené na slnku	15 g	30 g	45 g	60 g
Horúca voda	75 ml	150 ml	225 ml	300 ml

[Príprava]

1. Obaľte každú kuraciu kocku bazalkovým listom a striedavo napichávejte kuracie mäso a zeleninu na drevené špajdle.
2. Zmiešajte olej s korením a potrite ním kebab. Marinujte v chladničke 1 hodinu. Položte kebab na poličku na varenie na pare položenú na sklenenej poličke v dolnej pozícii (pozícia 2).
3. Vložte celozrnú ryžu a sušené paradajky do okrúhlej misy Pyrex.
4. Ryžu zalejte horúcou vodou a dobre premiešajte.
5. Položte misu priamo na poličku na varenie na pare a umiestnite ju do hornej pozície (pozícia 3).
6. Varte spolu v REŽIME VARENIA NA PARE  St-42 stláčaním tlačidla MENEJ .





SLOVENSKY





## TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL

### Návod k Menu Auto Gril

Číslo menu	Názov menu	Rozsah hmotnosti (zvýšenie jednotky)	Postup	Pozícia jedla
<b>AG1</b>  X 1	<b>Kuracie stehná</b> (počiatočná teplota 5°C)  Prísady na prípravu 1 kg (5 kusov) kuracích stehien: 2 polievkové lyžice oleja, 1/2 čajovej lyžičky soli, 1 čajová lyžička sladkej papriky, čierne korenie	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Zmiešajte prísady a zmesou potrite kuracie stehná.</li><li>Poprepichujte kožu kuracích stehien.</li><li>Položte kuracie stehná na stojan na sklenenej poličke tenšími časťami smerom do stredu.</li><li>Keď rúra vypne a zaznie zvukový signál, obráťte jedlo.</li><li>Po varení nechajte postáť približne 3 minúty.</li></ul>	2
<b>AG2</b>  X 2	<b>Grilované kurča</b> (počiatočná teplota 5°C)  Prísady na prípravu 1,2 kg grilovaného kurčaťa: soľ a čierne korenie, 1 čajová lyžička sladkej papriky, 2 polievkové lyžice oleja	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Zmiešajte prísady a zmes natrite na kurča.</li><li>Vidličkou poprepichujte kožu kurčaťa.</li><li>Položte kuracie prsia stranou dolu na stojan na sklenenej poličke.</li><li>Keď rúra vypne a zaznie zvukový signál, obráťte jedlo.</li><li>Po varení nechajte postáť v rúre približne 3 minúty, vyberte, položte na tanier a servírujte.</li></ul>	1
<b>AG3</b>  X 3	<b>Gratinované rybie filé</b> (počiatočná teplota 5°C) * Údaje uvádzajú celkovú hmotnosť všetkých prísad.	0,6 - 1,2* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Prečítajte si recepty na prípravu gratinovaného rybieho filé na strane SK-38-39.</li></ul>	2
<b>AG4</b>  X 4	<b>Grilované ražniči</b> (počiatočná teplota 5°C) * Údaje uvádzajú celkovú hmotnosť všetkých prísad.	0,2 - 0,8* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Prečítajte si recepty na grilované ražniči na strane SK-39.</li></ul>	2

### RECEPTY PRE MENU AUTO GRIL


#### AG3 Gratinované rybie filé

##### Gratinované rybie filé na taliansky spôsob

[ Prísady ]

600 g filé z morského ostrieža  
250 g syru mozzarella pribl.  
250 g paradajok  
2 lyž. sardelového masla  
soľ a čierne korenie  
1 čajová lyžička posekanej bazalky  
citrónová šťava z 1/2 citróna  
2 lyž. zmesi nasekaných bylín  
75 g strúhaného syru gouda (obsah tuku 45%)  
prášok na zahustenie omáčky

[Postup]

- Rybu umyte a osušte. Pokvapkajte citrónovou šťavou, posoľte a pomastite sardelovým maslom.
- Vložte do okrúhlej zapekacej misy (25 cm).
- Rybu posypte syrom gouda.
- Umyte paradajky a odstráňte stonky. Pokrájajte na kolieska a položte na syr.
- Osoľte, popraste čiernym korením a zmesou bylín.
- Mozarellu nechajte odkvapať, pokrájajte na kolieska a položte na paradajky. Popraste bazalkou.
- Položte gratinované jedlo na poličku na varenie na pare umiestnenú na sklenenej poličke v dolnej pozícii (pozícia 2). Stlačte tlačidlo **AUTO GRIL MENU** 3 krát, až kým sa na displeji nezobrazí AG3 a potom zadajte hmotnosť (1,2 kg). Stlačte tlačidlo **START**  **+1 min.**

Tip: Po grilovaní vyberte rybu zo zapekacej misy a v troške omáčky rozmiešajte zahusťovadlo. Varte znovu na spodku rúry (pozícia 1) po dobu 1 až 2 minút pri 100P stupňa mikrovlnného výkonu.





## TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL

### AG3 Gratinované rybie filé

#### Zapekaná ryba so zeleninou a smotanou

##### [ Prísady ]

600 g filé z morského ostrieža  
250 g póru  
50 g cibuľa  
100 g mrkvy  
1 lyž. maslo  
soľ, korenie a muškátový oriešok  
2 lyž. Citrónová šťava  
125 g krému Crème fraîche  
100 g strúhaného syru gouda  
(obsah tuku 45%)

##### [Postup]

1. Umyte pór a rozkrojte ho na 2 časti zhora nadol. Pokrájajte ho na tenké pásiky.
2. Očistite cibuľu a mrkvu a pokrájajte ich na tenké pásiky.
3. Vložte zeleninu, maslo a korenie do zapekacej nádoby a dobre zamiešajte. Varte na spodku rúry (pozícia 1) po dobu 5 až 6 minút pri 100P stupňa mikrovlnného výkonu. V priebehu varenia raz zamiešajte.
4. Pokiaľ sa pripravuje zelenia, umyte kusy ryby, osušte a pokvapkajte citrónovou šťavou a osolte.
5. Pod zeleninu primiešajte Crème fraîche a znovu okoreňte.
6. Polovicu zeleniny preložte do okrúhlej zapekacej misy (25 cm). Rybu položte na vrch a pokryte zostávajúcou zeleninou. Posypte syrom gouda.
7. Položte gratinované jedlo na poličku na varenie na pare umiestnenú na sklenenej poličke v dolnej pozícii (pozícia 2). Stlačte tlačidlo **AUTO GRIL MENU** 3 krát, až kým sa na displeji nezobrazí AG3 a potom zadajte hmotnosť (1,2 kg). Stlačte tlačidlo **START**  $\diamond$  /+1 min.

### AG3 Gratinované rybie filé

#### Gratinované rybie filé s brokolicou

##### [ Prísady ]

500 g filé z morského ostrieža  
2 lyž. Citrónová šťava  
1 lyž. mrkvy  
2 lyž. múky  
300 ml mlieko  
posekaný kôpor, soľ a čierne korenie  
250 g mrazenej brokolice  
100 g strúhaného syru gouda  
(obsah tuku 45%)

##### [Postup]

1. Wash the fish fillet and dry. Sprinkle with lemon juice and salt.
2. V zapekacej mise bez pokrievky zohrievajte spolu maslo a múku na spodku rúry (pozícia 1) po dobu 1-1/2 minút pri 100P stupňa mikrovlnného výkonu.
3. Pridajte mlieko a dobre premiešajte. Varte znovu bez pokrievky na spodku rúry (pozícia 1) po dobu 3 až 4 minút pri 100P stupňa mikrovlnného výkonu. Uvarené jedlo premiešajte a dochuťte kôprom, soľou a čiernym korením.
4. V zapekacej mise na spodku rúry (pozícia 1) rozmrazujte brokolicu po dobu 4-6 minút pri 100P stupňa mikrovlnného výkonu. Keď rozmrzne, vložte brokolicu do okrúhlej zapekacej misy (25 cm) a položte na vrch rybu a ochuťte.
5. Zalejte omáčkou a posypte syrom.
6. Položte gratinované jedlo na poličku na varenie na pare umiestnenú na sklenenej poličke v dolnej pozícii (pozícia 2). Stlačte tlačidlo **AUTO GRIL MENU** 3 krát, až kým sa na displeji nezobrazí AG3 a potom zadajte hmotnosť (1,1 kg). Stlačte tlačidlo **START**  $\diamond$  /+1 min.

#### POZNÁMKA:

Tieto údaje sú pre 1,2 kg (1,1 kg). Ak chcete pripraviť väčšiu hmotnosť, musíte prispôsobiť aj množstvo prísad.

### AG4 Grill Skewers

#### Bravčový kebab

##### [ Riady ]

Drevené špajdle (dlhé asi 25 cm)

##### [ Prísady ]

400 g bravčových kotliet  
100 g slaniny  
2 cibule (100 g) pokrájané na štvrtiny  
4 paradajky (250 g) pokrájané na štvrtiny  
1/2 zelenej papriky (100 g)  
pokrájanej na osminy  
3 lyž. Olej  
4 lyž. Paprika  
Salt  
1 č. lyž. kajenského korenia  
1 č. lyž. worcesterskej omáčky

##### [Metóda]

1. Nakrájajte bravčové kotlety a slaninu na 2-3 cm široké kocky.
2. Striedajte mäso a zeleninu a napichujte na štyri drevené špajdle.
3. Zmiešajte olej s korením a potrite ním kebaby. Položte kebaby na stojan na sklenenej poličke v dolnej pozícii (pozícia 2). Keď rúra vypne a zaznie zvukový signál, kebaby otočte. Položte gratinované jedlo na poličku na varenie na pare umiestnenú na sklenenej poličke v dolnej pozícii (pozícia 2). Stlačte tlačidlo **AUTO GRIL MENU** 4 krát, až kým sa na displeji nezobrazí AG4 a potom zadajte hmotnosť (0,8 kg). Stlačte tlačidlo **START**  $\diamond$  /+1 min.
4. Po varení nechajte postáť okolo 2 minút.

#### POZNÁMKA:





Tieto údaje sú pre 0,8 kg. Ak chcete pripraviť väčšiu hmotnosť, musíte prispôsobiť aj množstvo prísad.





## TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL

### Návod k Menu Auto Rozmrazovanie

Číslo menu	Názov menu	Rozsah hmotnosti (zvýšenie jednotky)	Postup
 X 1	<b>Bifteky/Rezne</b> (počiatočná teplota -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Položte jedlo na tanier alebo do zapekacej misy do stredu na spodok rúry (pozícia 1).</li><li>• Keď rúra vypne a zaznie zvukový signál, obráťte jedlo, poprekładajte, a ak je to možné, tak oddeľte. Ak je potrebné, zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom.</li><li>• Po rozmrazení zabaľte na 10-20 minút do alobalu, až kým úplne nerozmrzne.</li><li>• Pozrite POZNÁMKY nižšie.</li></ul>
 X 2	<b>Mleté mäso</b> (počiatočná teplota -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vložte mleté mäso na tanier alebo do zapekacej misy do stredu spodnej časti rúry (pozícia 1).</li><li>• Keď rúra vypne a zaznie zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, odstráňte rozmrazené časti.</li><li>• Po rozmrazení prikryte alobalom a nechajte odstáť 5-10 minút, kým sa úplne nerozmrazí.</li><li>• Pozrite POZNÁMKY nižšie.</li></ul>
 X 3	<b>Hydina</b> (počiatočná teplota -18°C)  Pre tento program sa odporúča len hydina bez drobkov	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vložte hydinu prsiami nadol na prevrátenom tanieriku do zapekacej misy alebo na tanier do stredu spodnej časti rúry (pozícia 1).</li><li>• Keď rúra vypne a zaznie zvukový signál, obráťte a prikryte tenké časti a teplé miesta malými kúskami alobalu.</li><li>• Keď zase zaznie zvukový signál, obráťte jedlo ešte raz.</li><li>• Po rozmrazení opláchnite studenou vodou, prikryte alobalom a nechajte odstáť 30-60 minút, kým sa úplne nerozmrazí. Nakoniec hydinu očistíte pod tečúcou vodou.</li></ul>
 X 4	<b>Chlieb</b> (počiatočná teplota -18°C)  Pre tento program sa odporúča len krájaný chlieb	0,1 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozložte krajce chleba na plytký tanier v strede spodnej časti rúry (pozícia 1).</li><li>• Keď zaznie zvukový signál, obráťte, poprekładajte a odstráňte rozmrazené krajce. Po rozmrazení oddeľte všetky krajce a rozložte na veľký tanier. Prikryte chlieb alobalom a nechajte odstáť 5-15 minút, kým sa úplne nerozmrazí.</li></ul>

Jedlo, ktoré nie je uvedené v tomto návode, sa môže rozmrazovať manuálne použitím stupňa výkonu 30P.

#### POZNÁMKA:

1. Stejky a kotlety by sa mali zmrazovať v jednej vrstve.
2. Mleté mäso by sa malo zmrazovať v tenkej vrstve.
3. Ak je nutné rozmrazené časti prikryť, použite malé kusy alobalu.
4. Hydina by sa mala po rozmrazení okamžite spracovať.





# TABUĽKY PRE MANUÁLNU PREVÁDZKU

TABUĽKA: OHREV JEDLA A NÁPOJOV

Jedlo/nápoj	Množstvo -g/ml-	Nastavenie	Výkon -Stupeň-	Doba -min-	Metóda
Nápoje, 1 šálka	150		100P	pribl.1	Neprikryvajte
Jedlo na jednom tanieri (Zelenina, mäso a prílohy)	400		100P	4 - 6	Pokvapkajte omáčku vodou, prikryte, občas zamiešajte
Dusené mäso	200		100P	1 - 2 <sup>1/2</sup>	Prikryte, po ohreve premiešajte
Prílohy	200		100P	pribl.2	Postriekajte trochou vody, prikryte, v polovici doby varenia premiešajte
Mäso, 1 plátok <sup>1</sup>	200		100P	2 - 3	Postriekajte trochou šťavy, prikryte
Párky, klobásy, 2 kusky	180		100P	pribl.1 <sup>1/2</sup>	Prepichnete kožu na niekoľkých miestach
Jedlo pre deti, 1 pohár	190		100P	1/2 - 1	Odstráňte prikrývku, po zohriatí dobre zamiešajte a skontrolujte teplotu
Rozpustenie margarínu alebo masla <sup>1</sup>	50		100P	1/2 - 1	Prikryte
Rozpustenie čokolády	100		50P	3 - 4	Občas zamiešajte
Rozpustenie 6 plátkov želé	10		50P	1/2 - 1	Namočte do vody, poriadne rozpustíte a dajte do misy na polievku, počas varenia premiešajte

<sup>1</sup> pri teplote chladničky.

TABUĽKA: VARENIE A ROZMRAZOVANIE

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon -Stupeň-	Doba -min-	Pridanie vody -lyž.-	Metóda	Doba odstátia -min-
Rybie filé	300		100P	6 - 8	-	Prikryte	1 - 2
Pstruh, 1 kus	250		100P	6 - 8	-	Prikryte	1 - 2
Jedlo na jeden tanier	450		100P	9 - 11	-	Prikryte jedlo na tanieri, zamiešajte v polovici prípravy	2
Zelenina	300		100P	7 - 9	5 lyž.	Prikryte, zamiešajte v polovici prípravy	2
Zelenina	450		100P	9 - 11	5 lyž.	Prikryte, zamiešajte v polovici prípravy	2
Bylinkový chlieb, 2 kusy	350		10P	6 - 8 *	-	Umiestnite na stojan na sklenenú poličku v dolnej pozícii (pozícia 2), otočte po (*).	2
			10P	3 - 5			

TABUĽKA: VARENIE A ROZMRAZOVANIE

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon -Stupeň-	Doba -min-	Pridanie vody -lyž.-	Metóda	Doba odstátia -min-
Zelenina (napr. karfiol, pór, fenikel, brokolica, paprika, cuketa)	300		100P	6 - 8	3 - 5	Prípravte ako obyčajne, prikryte a občas zamiešajte	2
	500		100P	9 - 11	5		2

Zemiaky vyžadujú o 1-3 minúty dlhší čas varenia.

**POZNÁMKA:**

Vložte nádobu s jedlom vždy na spodok rúry (pozícia 1) na zohriatie, rozmrazenie a varenie, kým nie je uvedené inak.

SK - 41

SLOVENSKY





## TABUĽKY PRE MANUÁLNU PREVÁDZKU

TABUĽKA: ROZMRAZOVANIE V MIKROVLNNEJ RÚRE

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon -Stupeň-	Doba -min-	Metóda	Doba odstátia -min-
Párky	300		30P	4 - 5	Uložte vedľa seba, otočte v polovici rozmrazovania.	5 - 10
Porcia ryby	700		30P	9 - 12	V polovici rozmrazovania otočte	30 - 60
Garnáty	300		30P	5 - 7	Turn after half of the defrosting time and take out defrosted sections	5
Rožky, 2 kusy	80		30P	pribl.1	Rozmrazte len mierne	-
Chlieb, bochník	1000		30P	9 - 11	V polovici rozmrazovania otočte	20
Koláč, 1 kusok	150		30P	1 - 3		5
Celá torta, Ø 24cm			30P	8 - 9	Po rozmrazovaní nakrájajte koláč na rovnaké kusy tak, aby medzi každým kusom ostal priestor a nechajte odstáť, kým sa úplne nerozmrazí.	30 - 60
Maslo	250		30P	2 1/2	Rozmrazte len mierne	15
Ovocie ako napríklad jahody, maliny, čerešne, slivky	250		30P	2 - 4	Uložte rovnomerne vedľa seba, otočte v polovici rozmrazovania	5

### POZNÁMKA:

Na rozmrazenie kotliet, stejkov, mletého mäsa, kuracích stehien, hydiny a krájaného chleba použite automatický program MENU AUTO ROZMRAZOVANIE: dE1 – dE4.

Počas odporúčanej doby odstátia zabaľte jedlo alebo prikryte fóliou.

Pri rozmrazovaní vložte nádobu s jedlom vždy na spodok rúry (pozícia 1).



## TABUĽKY PRE MANUÁLNU PREVÁDZKU

TABUĽKA: VARENIE, GRILOVANIE A GRATINOVANIE

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon -Stupeň-	Doba -min-	Metóda	Doba odstátia -min-	
Pečené mäso (bravčové, teľacie, jahňacie)	500		100P	5 - 7	Dochuťte, položte na stojan na sklenenú poličku a umiestnite ju na spodok rúry (pozícia 1). Otočte po *.	5 - 10	
			30P	6 - 8*			
			70P	4 - 6			
	1000		30P	6 - 8			
			100P	9 - 12			
			30P	8 - 10*			
			70P	8 - 10			
			30P	7 - 9			
			100P	19 - 22			
	1500		30P	11 - 13*			
			70P	14 - 16			
			30P	7 - 9			
Hovädzie pečené (stredne prepečené)		1000		70P	10 - 12	Dochuťte, položte na stojan na sklenenú poličku a umiestnite ju na spodok rúry (pozícia 1). Otočte po *.	10
				30P	9 - 10*		
			70P	7 - 9			
	1500		30P	7 - 9			
			70P	11 - 13			
			30P	8 - 9*			
Fašírka	1000		50P	23 - 25	Pripravte zmes mletého mäsa (polovica bravčového / polovica hovädzieho). Umiestnite jedlo na plochý žiaruvzdorný tanier a vložte na sklenenú poličku do dolnej pozície (pozícia 2).	10	
			50P	9 - 11			
			50P	9 - 11			
Steaky 2 stredne prepečené kusy	400			11 - 13*	Položte na stojan na sklenenú poličku a umiestnite ju na hornú pozíciu (pozícia 3). Otočte po *, dochuťte po grilovaní.	2	
				10 - 14			
Dochrumkava opečená kôrka	1000			14 - 18	Vrch posypte 100 g syru cheddar alebo 100 g syru gouda. Umiestnite vhodný riad na sklenenú poličku na dolnú pozíciu (pozícia 2).	10	
Havajský toast	4 porcie		10P	7 - 10	Pripravte z chleba hrianky, potrite maslom a obložte plátkom varenej šunky, ananásom a syrom. V strede prepichnete a položte havajské toasty na stojan na sklenenú poličku v dolnej pozícii (pozícia 2).	1	

**POZNÁMKA:**

- Na grilovanie kuracích stehien alebo kurčat'a použite MENU AUTO GRIL: AG1 – AG2.
- Vhodnú pozíciu jedla zvolte v závislosti od veľkosti jedla, aj keď pre každé jedlo je uvedená odporúčaná pozícia v tabuľke vyššie. Ak sa jedlo dotkne ohrevného telesa grilu, počas varenia sa začne dymiť.













SLOVENSKY



## TABUĽKY PRE MANUÁLNU PREVÁDZKU

**TABLE: VARENIE S VYSOKÝM MNOŽSTVOM PARY**

Použite sklenenú poličku a napařovací poličku. Varte na pare v pozícii 2

Jedlo	Množstvo	Počiatočná teplota	Nastavenie	Spôsob varenia	Doba pečenia -Min-	Pokyny	Pozícia jedla
Karfiol, celý	pribl. 900g	20°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	pribl. 35	Položte karfiol na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke.	2
Varená kukurica	4 porcie (800g)	20°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	15 - 18	Položte jedlo na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke.	2
Biela ryža (Basmati)	200g	20°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	pribl. 25	Use a flat, round dish (22cm diameter) for cooking. Cover the rice with 300ml tap water and place the dish into the steam tray on the glass tray. After cooking, stir well and drain off any remain water.	2
Dusená ryža	200g	20°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	pribl. 30	Na varenie použite plochý, okrúhly tanier (s priemerom 22 cm). Ryžu zalejte 300 ml vody a umiestnite nádobu na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke. Po varení dobre premiešajte a odstráňte všetky zvyškovú vodu.	2
Hnedá ryža (dlhozrná)	200g	20°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	pribl. 35	Na varenie použite plochý, okrúhly tanier (s priemerom 22 cm). Ryžu zalejte 300 ml vody a umiestnite nádobu na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke. Po varení dobre premiešajte a odstráňte všetky zvyškovú vodu.	2
Pstruh	1 porcie (250g)	5°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	pribl. 16	Položte jedlo na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke.	2
Predhriata zelenina	500g	20°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	8 - 10	Uložte pripravenú očistenú, umytú a nakrájanú zeleninu na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke. Predhriatu zeleninu ponorte do ľadovej vody.	2
Na olúpanie paradajok	4 porcie každých 80-100 g	20°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	7 - 9	Paradajky na vrchu rozrežte naprieč a uložte na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke. Po varení dajte do studenej vody a potom olúpte.	2
Varenie jablák, pokrúpané na plátky	500g	20°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	17 - 20	Položte nakrájané jablká na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke.	2
Stredne uvarené vajíčka (veľkosť M)	4 porcie	5°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	13 - 14	Poukladajte vajíčka na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke. Po varení ich ponorte do studenej vody.	2
Vajíčka uvarené na tvrdo (veľkosť M)	4 porcie	5°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	15 - 17	Poukladajte vajíčka na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke. Po varení ich ponorte do studenej vody.	2
Znovu ohriať hotové jedlo (mäso a zeleninu)	300g	20°C	 HIGH	VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY	18 - 20	Prepichnete povrch jedla niekoľkokrát vidličkou a uložte ho na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke a jedlo zohrejte.	2

**POZNÁMKA:**

Na varenie bielej ryže (dlhozrnej), cestovín, čerstvej zeleniny, rýb, hydiny so zemiakmi použite MENU VARENIE NA PARE.






## TABUĽKY PRE MANUÁLNU PREVÁDZKU

### TABLE: VARENIE S NÍZKYM MNOŽSTVOM PARY

Pri tomto nastavení sa používa nižšia teplota od 70°C – 95°C v krokoch po 5° na dokonalé varenie plodov mora, zapekaných jedál a dezertov. Tento program je ideálny na pomalé varenie mäsa vopred osmaženého na panvici na platni a tam, kde sa vyžaduje veľmi jemný výsledok. V dole uvedenej tabuľke nájdete niekoľko príkladov. Použite sklenenú poličku v pozícii 2 a poličku na varenie na pare v pozícii 3.

Jedlo	Množstvo	Nastavenie	Spôsob varenia	Nastavenie teploty	Doba pečenia -Min-	Pokyny	Doba odstátia -Min-
Entrecôte (biftek), stredne prepečený	2 porcie (each 350g)	 LOW	NÍZKE MNOŽSTVO PARY	85°C	30 - 35	Mäso krátko osmažte z každej strany po dobu 1-2 minút na horúcej panvici a potom okamžite preložte mäso na poličku na varenie na pare v pozícii 3, zatiaľ čo sklenená polička je v pozícii 2.	-
Kačacie prsia, stredne prepečené	2 porcie (each 350g)	 LOW	NÍZKE MNOŽSTVO PARY	85°C	30 - 35	Ostrým nožom vyrežte do tuku kačacích prs mriežkovaný vzor. Potrite kačacie prsia soľou. Potom kačacie prsia krátko osmažte z každej strany po dobu 1-2 minút na horúcej panvici. Kačacie prsia okamžite preložte na poličku na varenie na pare do pozície 3, zatiaľ čo sklenená polička je uložená v pozícii 2.	5 - 10
Bravčové medailóniky	8 porcie/ 540g (each 70g)	 LOW	NÍZKE MNOŽSTVO PARY	85°C	30 - 35	Mäso krátko osmažte z každej strany po dobu 1-2 minút na horúcej panvici a potom okamžite preložte mäso na poličku na varenie na pare v pozícii 3, zatiaľ čo sklenená polička je v pozícii 2.	-



# RECEPTY

## Používanie receptov

- Všetky recepty v tejto kuchárskej knihe sú určené na 4 porcie, ak nie je uvedené inak.
- Odporúčaný riad na varenie a celkový čas varenia sú uvedené na začiatku každého receptu. Celkový čas varenia každého receptu je uvedený pre ingrediencie v recepte. Ak varíte s iným množstvom, prispôbte aj čas varenia. Pokiaľ nie je výslovné uvedené iné množstvo, recept zvyčajne uvádza množstvo jedla, ktoré môžete priamo skonzumovať.
- Vajička používané v recepte vážia okolo 55 g (veľkosť M).
- Maslo a margarín sú zameniteľné.
- Keď pripravujete jedlo v Kombi režime, vhodnú pozíciu jedla zvolte v závislosti od veľkosti jedla, aj keď pre každý recept je uvedená odporúčaná pozícia.

## Použité skratky

P = percento  
W = watt  
lyž. = polievková lyžica  
č. lyž. = čajová lyžička  
min. = minúta  
kg = kilogram  
g = gram  
l = liter  
ml = mililiter  
cm = centimeter  
cca = približne

## Polievky a predjedlá

### KRÉMOVÁ AVOKÁDOVÁ POLIEVKA

Španielsko : Sopa de aguacates

Celková doba prípravy: pribl. 9 – 11 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)

Prísady

- 3 avokáda (600 g dužiny)  
trochu citrónovej šťavy
- 700 ml mäsového vývaru
- 70 ml smotany na šľahanie
- soľ
- čierne korenie

Závarka do polievky

#### ZÁVARKA S VAJCOM

na pol litra polievky

Celková doba prípravy: pribl. 20 minút

Nádoba: šálka na kávu (objem 150 ml)

Prísady

- 2 vajce
- 125 ml mlieka
- 1 štipka soli
- 1 štipka muškátového orecha

Postup

1. Olúpte mäkké, zrelé avokáda, odstráňte jadrá, nakrájajte na malé kúsky premiešajte v mixéri alebo pomocou ručného mixéra. Odložte si dva tenké kúsky na porciu na ozdobu a postriekajte citrónovou šťavou.
2. Dajte do nádoby mäsový vývar, avokáda a smotanu, ochuťte soľou a čiernym korením a prikryte. Položte do stredu na spodok rúry (pozícia 1) a varte. Počas varenia raz premiešajte.  
**9 – 11 min.** MIKROVLNNÁ RÚRA 100 P
3. Polievku miešajte, až kým nebude krémová a ozdobte zvyšnými kúskami avokáda. Po varení nechajte asi minút odstáť.

Postup

1. Vymastite šálky. Zmiešajte všetky prísady dokopy a vylejte do šálok.
2. Položte šálky na poličku na varenie na pare do hornej pozície (pozícia 3), kým sklenená polička je uložená v dolnej pozícii (pozícia 2) a varte. Nechajte odstáť asi 5 minút, neotvárajte dverka rúry.  
**20 min.** NÍZKE MNOŽSTVO PARY 90°C
3. Uvarené vajička vyklopte z hmčekov a nakrájajte na kocky. Pridajte do polievky.

## RECEPTY

### JAČMENNÁ POLIEVKA

Švajčiarsko : Bündner Gerstensuppe




Celková doba prípravy: pribl. 26 – 33 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)

Prísady

- 2 lyž. masla alebo margarínu (20 g)
- 1 cibuľa (50 g), nakrájaná na jemno
- 1 – 2 mrkvy (130 g), nakrájané na plátky
- 15 g zeleru, nakrájaného na kocky
- 1 pór (130 g), nakrájaný na kolieska
- 3 listy bielej kapusty (100 g) nakrájanej na prúžky
- 200 g teľacích kostí
- 50 g prerastenej slaniny, nakrájanej na prúžky
- 50 g jačmenného zrna
- 700 ml mäsového vývaru
- čierne korenie
- 4 viedenské párky (300 g)

Postup

1. Do nádoby dajte maslo a najemno nakrájanú cibuľu, prikryte a nechajte napariť. Položte do stredu na spodok rúry (pozícia 1) a varte.  
**pribl. 1 - 2 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
2. Pridajte do nádoby zeleninu. Potom pridajte kosti, prúžky slaniny a jačmeň a zalejte mäsovým vývarom. Ochuťte čiernym korením, prikryte a dajte variť.  
1. **9 - 11 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
2. **16 - 20 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 50P
3. Nakrájajte párky na malé kúsky a zohrejte ich v nádobe po dobu asi 5 minút.
4. Po varení nechajte polievku asi 5 minút odstáť. Pred servirovaním vyberte z polievky kosti.

### HRÍBOVÁ POLIEVKA

Holandsko : Champignonsoep



Celková doba prípravy: pribl. 10 – 13 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)

Prísady

- 200 g hríbov, nakrájaných na plátky
- 1 cibuľa (50 g), nakrájaná na jemno
- 300 ml mäsového vývaru
- 300 ml smotany na šľahanie
- 2 1/2 lyž. hladkej múky (25 g)
- 2 1/2 lyž. masla alebo margarínu (25 g)
- soľ a čierne korenie
- 150 g krému Crème fraîche

Postup

1. Zeleninu a mäsový vývar vložte do misky. Zakryte ju, položte do stredu na spodok rúry (pozícia 1) a varte.  
**7 - 9 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
2. Vymiešajte všetky prísady mixérom. Pridajte smotanu.
3. Múku a maslo vymiešajte na hladko a vmiešajte do hubovej polievky. Ochuťte soľou a mletým čiernym korením, prikryte a varte ďalej.  
**3 - 4 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
4. Ak si želáte, po varení primiešajte crème fraîche.

### HRIANKA SO SYROM CAMEMBERT

Nemecko : Camemberttoast


Celková doba prípravy: pribl. 1 1/2 – 2 1/2 minúty

Nádoba: plytký tanier

Prísady

- 4 plátky hriankového chleba (80 g)
- 2 lyž. masla alebo margarínu (20 g)
- 150 g syra Camembert
- 4 č. lyž. brusnicového džemu (40 g)
- kajenské korenie

Postup

1. Opečte chlieb v hriankovači a potrite maslom.
2. Nakrájajte syr Camembert na plátky a pokladte na hrianky. Do stredu syra dajte brusnicový džem a posypte kajenským korením.
3. Dajte hrianku na tanier a ohrejte. Tanier položte do stredu na spodok rúry (pozícia 1) a zahrejte.  
**pribl. 1 1/2 - 2 1/2 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P

Tip: Tento recept môžete upraviť podľa svojej chuti. Môžete napríklad použiť čerstvé hríby a strúhaný syr, alebo varenú šunku, asparágus a syr Ementál.

SLOVENSKY

## RECEPTY

### Mäso, ryby a hydina

#### ČERSTVÝ TUNIAK SO ZELENINOU

Francúzsko : Thon frais braisé aux tomates et aux poivrons

Celková doba prípravy: pribl. 15 – 17 minút

Nádoba: plytká oválna miska na gratinovanie s pokrievkou (priemer pribl. 26 cm)

Prísady

- 500 g čerstvého tuniaka, nakrájaného na plátky
- 2 lyž. citrónovej šťavy
- soľ
- 1 č. lyž. rastlinného oleja na vymastenie misky
- 1/2 zelenej papriky (125 g), nakrájanej na prúžky
- 2 cibule (125 g), nakrájané na jemno
- 1 mrkva (50 g), nakrájaná na plátky
- 1 – 2 paradajky (125 g), nakrájané na kocky
- 40 ml bieleho vína
- 1 strúčik cesnaku
- zmes Bouquet garni
- soľ a čierne korenie

#### HRÍBY S ROZMARÍNOM

Španielsko : Champinones rellenos al romero

Celková doba prípravy: pribl. 13 – 19 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 1 liter)  
plytká okrúhla nádoba (priemer pribl. 22 cm)

Prísady

- 8 veľkých hríbov (pribl. 300 g), v celku
- 2 lyž. masla alebo margarínu (20 g)
- 1 cibuľa (50 g), nakrájaná na jemno
- 50 g šunky, nakrájanej na jemno
- čierne korenie, mleté
- čerstvý rozmarín, pomačkaný
- 125 ml suchého bieleho vína
- 125 ml smotany na šľahanie
- 2 lyž. múky (20 g)

#### KOLÁČ Z CUKINY A MAKARÓNOV

Nemecko : Zucchini-Nudel-Auflauf


Celková doba prípravy: pribl. 33 – 38 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)  
miska na gratinovanie (priemer pribl. 26 cm)

Prísady



- 500 ml vody
- 1/2 č. lyž. oleja
- 80 g makarónov
- 400 g konzervovaných paradajok nakrájaných na kúsky
- 3 cibule (150 g), nakrájané na jemno
- bazalka, tymian, soľ, čierne korenie
- 1 lyž. oleja na vymastenie misky
- 450 g cukín, nakrájaných na plátky
- 150 g kyslej smotany
- 2 vajcia
- 100 g strúhaného čedaru

Postup




1. Umyte tuniaka, osušte ho a postriekajte citrónovou šťavou. Rybu nechajte asi 15 minút odstáť, potom opäť osušte a pridajte soľ.
2. Spodok misky natrite olejom a dajte naň tuniaka. Na vrch ryby dajte zeleninu. Pridajte biele víno, strúčik cesnaku, zmes Bouquet garni a ochuťte. Prikrýte a dajte variť. Zakryte, položte do stredu na spodok rúry (pozícia 1) a varte.  
**15 - 17 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 70P  
Po uvarení nechajte rybu asi 2 minúty odstáť. Pred servirovaním odstráňte zmes Bouquet garni a strúčik cesnaku.

Tip: Zmes Bouquet garni sa vyrába z: petržlenovej vňate, zmesi bylínok a zeleniny na polievku, ligurčeka, tymianu a niekoľkých bobkových listov

Postup

1. Vykrojte z hríbov hlúbiky a nakrájajte hlúbiky na malé kúsky.
2. Pridajte do misky maslo a rozmiestnite ho po dne. Pridajte cibuľu, na jemno nakrájanú šunku, hlúbiky z hríbov, ochuťte čiernym korením a rozmarínom, prikrýte a varte. Dochuťte čiernym korením a rozmarínom, zakryte a varte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**3 - 5 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Nechajte vychladnúť.
3. V druhej prikrýtej nádobe ohrejte 100 ml vína a smotanu. Misku položte do stredu na spodok rúry (pozícia 1).  
**1 - 3 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
4. Zmiešajte so zvyškom vína múku, zmiešajte s horúcou vodou, prikrýte a varte. Občas zamiešajte.  
**pribl. 1 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
5. Naplňte hríby šunkovou plnkou, dajte do omáčky a gratinujte na trojnožke. Položte jedlo na sklenenú poličku v dolnej pozícii (pozícia 2) a varte.  
**8 - 10 min.**  <sup>HIGH</sup> KOMBÍ VYSOKÉ 50P  
Nechajte hríby asi na 2 minúty odstavené.

Postup

1. Do misky vlejte vodu, pridajte olej a soľ a prikrýť misku vložte do stredu na spodok rúry (pozícia 1).  
**3 - 4 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
2. Makaróny nalámte na kúsky, pridajte do misky, zamiešajte a nechajte namočené.  
**9 - 11 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 30P  
Vysušte makaróny a nechajte ich schladnúť.
3. Zmiešajte paradajky s cibuľou a dobre ochuťte. Vymastite misku na gratinovanie. Dajte do nej makaróny a polejte ich paradajkovou omáčkou. Na vrch dajte plátky cukiny.
4. Rozšľahajte kyslú smotanu s vajcami a polejte tým obsah misky. Potom posypte nastrúhaným syrom. Položte zapekané jedlo na sklenenú poličku v dolnej pozícii (pozícia 2).  
**21 - 23 min.**  <sup>LOW</sup> KOMBÍ NÍZKE 50P  
Po varení nechajte misku asi 5 – 10 minút odstáť.



## RECEPTY

### PLNENÉ PEČENÉ KURA

Rakúsko : Gefülltes Brathähnchen

Plnené pečené kura pre dve osoby

Celková doba prípravy: pribl. 34 – 42 minút

Nádoba: Malá miska s vekom  
niť

Prísady

- 1 kura (1000 g)  
soľ, pomačkaný (čerstvý) rozmarín, pomačkaná  
majoránka
- 1 suchý rožok (40 g)  
soľ
- 1 zväzok petržlenovej vňate, nasekanej na jemno (10 g)
- 1 štipka muškátového orecha
- 2 lyž. masla alebo margarínu (20 g)
- 1 žltok
- 3 lyž. masla alebo margarínu (30 g)
- 1 č. lyž. sladkej papriky  
soľ
- 1 č. lyž. masla alebo margarínu na vymastenie pekáča

### RYBIE FILÉ SO SYROVOU OMÁČKOU

Švajčiarsko : Fischfilet mit Käsesauce

Celková doba prípravy: pribl. 20 – 25 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 1 liter)  
plytká okrúhla miska na gratinovanie  
(priemer pribl. 25 cm)

Prísady

- 3 rybie filety (pribl. 600 g)
- 2 lyž. citrónovej šťavy  
soľ
- 1 lyž. masla alebo margarínu
- 1 cibuľa (50 g), nakrájaná na jemno
- 2 lyž. múky (20 g)
- 100 ml bieleho vína
- 1 č. lyž. rastlinného oleja na vymastenie misky
- 100 g strúhaného syra Ementál
- 2 č. lyž. nakrájanej petržlenovej vňate

### DUSENÉ MÄSO SO ZELENOU FAZUĽOU

Grécko : Kréas mé fasólia

Celková doba prípravy: pribl. 14 – 18 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)




Prísady

- 1 – 2 paradajky (100 g)
- 400 g jahňacieho bez kostí
- 1 č. lyž. masla alebo margarínu na vymastenie pekáča
- 1 cibuľa (50 g), nakrájaná na jemno
- 1 strúčik cesnaku, pomliaždený  
soľ a čierne korenie  
cukru
- 250 g konzervovaných zelených fazuľ



Postup

1. Umyte kura, osušte a ochuťte vnútro soľou, rozmarínom a majoránkou.
2. Na prípravu náplne namočte rožok asi na 10 minút do studenej vody a potom vymačkejte prebytočnú vodu. Zmiešajte maslo a žltok so soľou, petržlenovou vňatou, muškátovým orechom a zmesou naplňte kura. Zašite otvor bavlnenou alebo mäsiarskou niťou.
3. Zohrejte maslo v malej prikrytej miske v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**pribl. 1 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Zmiešajte papriku a soľ s maslom a potrite tým kura.
4. Place the chicken breast side down on the rack into the glass tray and cook.
  1. **10 - 12 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
  2. **6 - 8 min.**  KOMBI VYSOKÉ 30P  
Turn the chicken over
  3. **12 - 14 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
  4. **5 - 7 min.**  KOMBI VYSOKÉ 30P  
Allow the stuffed chicken to stand for approximately 3 minutes after cooking.

Postup

1. Umyte rybu, osušte a postriekajte citrónovou šťavou. Nechajte asi 15 minút odstáť, opäť osušte a potrite soľou.
2. Potrite spodok misky maslom. Pridajte cibuľu nakrájanú na kocky, zakryte vekom a varte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**1 - 2 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
3. Posypte múkou (na cibuľu) a pomiešajte. Pridajte biele víno a zmiešajte.
4. Vymažte misku na gratinovanie a dajte do nej filety. Nalejte na filety omáčku a posypte syrom. Place the gratin dish into the glass tray in lower position (position 2) and cook. Položte zapekané jedlo na sklenenú poľičku v dolnej pozícii (pozícia 2) a varte.  
**7 - 8 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 70P  
**12 - 15 min.**  KOMBI VYSOKÉ 30P  
Po uvarení nechajte rybie filety asi 2 minúty odstáť. Servirujte ozdobené s nasekanou petržlenovou vňatou.

Postup

1. Olúpte paradajky, vykrojte stopky a premixujte v kuchynskom robote.
2. Nakrájajte jahňacie mäso na veľké kocky. Potrite nádobu maslom. Pridajte mäso, na kocky nakrájanú cibuľu a pretlačený strúčik cesnaku, korenie, prikryte nádobu a varte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**6 - 8 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
3. K mäsu pridajte fazuľky a rozmixované paradajky, prikryte a pokračujte vo varení.  
**8 - 10 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 70P  
Po varení nechajte mäso asi na 5 minút odstavené.

Tip: Ak používate čerstvé fazuľky, musíte ich dopredu uvariť.

SLOVENSKY



## RECEPTY

### PLNENÁ ŠUNKA

Španielsko : Jamón relleno

Celková doba prípravy: pribl. 20 – 24 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)

plytká oválna miska na gratinovanie s pokrievkou  
alebo fólia pre mikrovlnné rúry  
(dlhá pribl. 26 cm)

Prísady

- 125 g čerstvého špenátu bez stopiek
- 125 g tvarohu (s obsahom tuku 6 %)
- 40 g strúhaného syra Ementál
- čieme korenie
- sladká paprika
- 6 plátkov varenej šunky (300 g)
- 125 ml vody
- 125 ml smotany na šľahanie
- 2 lyž. múky (20 g)
- 2 lyž. masla alebo margarínu (20 g)
- 1 č. lyž. masla alebo margarínu na vymastenie pekáča

Postup

1. Nakrájajte špenát na malé kúsky, zmiešajte s tvarohom a syrom a podľa chuti ochuťte.
2. Do každého plátku varenej šunky pridajte polievkovú lyžicu náplne a zrolujte. Spevnite šunku prepichnutím drevenou špajľou.
3. Urobte bešamelovú omáčku. Ak chcete, nalejte vodu do nádoby, zakryte a zohrejte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**3 - 4 min.** MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Vymiešajte maslo s múkou, pridajte do vody a pomocou metličky šľahajte, až kým sa nerozpustí. Prikryte, uveďte do varu a nechajte, nech sa všetko spojí.  
**pribl. 1 min.** MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Premiešajte a ochutnajte.
4. Nalejte omáčku do vymazanej misky, položte do misky rolky, prikryte pekáč a dajte variť. Položte jedlo na sklenenú poličku v dolnej pozícii (pozícia 2) a varte.  
**16 - 19 min.** KOMBI VYSOKÉ 30P  
Po varení nechajte šunkové rolky asi na 5 minút odstavené.

Tip: Môžete tiež použiť kúpenú bešamelovú omáčku.

### ZÜRIŠKÉ TELACIE DUSENÉ MÄSO

Švajčiarsko : Züricher Geschnetzeltes

Celková doba prípravy: pribl. 9 – 13 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)

Prísady

- 600 g telacích filiet
- 1 lyž. masla alebo margarínu
- 1 cibuľa (50 g), nakrájaná na jemno
- 100 ml bieleho vína
- zahusťovacia omáčka (tmavá) na vytvorenie pribl. 1/2 litra omáčky
- 300 ml smotany na šľahanie
- soľ a čieme korenie
- 1 lyž. nasekanej petržlenovej vňate

Postup

1. Nakrájajte filety na pásiky hrubé asi ako prst.
2. Potrite nádobu rovnomerne maslom. Do nádoby pridajte cibuľu a mäso, prikryte a varte v strede na spodku rúry (pozícia 1). Počas varenia raz zamiešajte.  
**6 - 8 min.** MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
3. Pridajte biele víno, zahusťovaciú omáčku a smotanu, pomiešajte a nechajte opäť prikryté variť. Občas premiešajte.  
**3 - 5 min.** MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
4. Ochuťte dusené mäso, opäť premiešajte a nechajte asi 5 minút chladnúť. Servírujte posypané petržlenovou vňaťou.

## RECEPTY

### FILETY Z MORSKÉHO JAZYKA (LAT. SOLEA SOLEA)

Francúzsko : Filets de sole (pre 2 osoby)  
Celková doba prípravy: pribl. 13 – 15 minút  
Nádoba: Plytká oválna zapekacia misa s pokrievkou  
alebo fóliou určenou pre mikrovlnné rúry  
(pribl. 26 cm)

#### Prísady

400 g filiet z morského jazyka (ryby)  
1 citrónu, neupraveného  
2 paradajky (150 g)  
1 č. lyž. masla alebo margarínu na vymastenie pekáča  
1 lyž. rastlinného oleja  
1 lyž. nasekanej petržlenovej vňate  
soľ a čierne korenie  
4 lyž. bieleho vína (30 ml)  
2 lyž. masla alebo margarínu (20 g)

### KREVEITY S ČILI

Celková doba prípravy: pribl. 5 – 7 minút  
Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 1 liter)  
nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)

#### Prísady

6 kreviet (lúpaných, 240 g)  
50 ml bieleho vína  
2 malé hrstky pažitky (200 g)  
1 – 2 čili papričky, pálivé  
20 g zázvor (čerstvý)  
1 lyž. kukuričnej múky  
2 lyž. rastlinného oleja (20 g)  
1 1/2 lyž. sójovej omáčky (20 ml)  
1 lyž. cukru  
1 lyž. octu


## Zelenina a cestoviny

### ZELENINOVÝ KASTRÓL

Francúzsko : Ratatouille spécial  
Celková doba prípravy: pribl. 15 – 18 minút  
Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)  
Prísady



5 lyž. olivového oleja (50 ml)  
1 strúčik cesnaku, pomliaždený  
1 cibuľa (50 g), nakrájaná na plátky  
1 malý baklažán (250 g), nakrájaný na hrubo  
1 cukina (200 g), nakrájaná na hrubo  
1 paprika (200 g), nakrájaná na hrubo  
1 malá cibuľka fenikla (75 g), nakrájaná na hrubo  
čierne korenie  
1 zmes Bouquet garni  
200 g konzervovaných artičokových srdiec, nakrájaných  
na štvrtiny  
soľ a čierne korenie

#### Postup


1. Umyte rybu a osušte ju. Odstráňte kosti.
2. Nakrájajte citrón a paradajky na tenké plátky.
3. Potrite misku na gratinovanie maslom. Dajte do nej rybu a postriekajte rastlinným olejom.
4. Posypte rybu petržlenovou vňaťou, navrch položte plátky paradajok a ochuťte. Na paradajky položte plátky citrónu a polejte to bielym vínom.
5. Pokvapkajte citrón maslom, prikryte a varte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**13 - 15 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 50P  
Po uvarení nechajte filety asi 2 minúty odstáť.

Tip: Môžete použiť aj morského ostrieža, platesu, parnicu alebo tresku.

#### Postup

1. Umyte krevety. Vylúpte krevety a odstráňte chvost. Narežte chrbát a odstráňte črevo. Nakrájajte každú krevetku na 2 alebo 3 kusy a každý kus narežte, aby sa pri varení nestočili. Dajte krevety do nádoby a postriekajte vínom. Prikryte a nechajte marinovať.
2. Umyte pažitku a čili papričky a osušte. Pažitku nakrájajte na 5 cm dlhé prúžky. Prekrojte čili papričky pozdĺžne napol a odstráňte semiačka. Odstráňte zo zázvora šupku a nakrájajte na plátky.
3. Vyberte krevety z vína a pokryte ich kukuričnou múkou.
4. Dajte do nádoby olej, pažitku, čili papričky a plátky zázvoru, prikryte a zohrejte. Zohrejte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**pribl. 2 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
5. Pridajte do nádoby krevety. Ochuťte sójovou omáčkou, vínom a octom. Premiešajte, prikryte a dajte variť.  
**3 - 5 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Po uvarení nechajte krevety 1 – 2 minúty odstáť. Servirujte horúce.

#### Postup

1. Dajte do nádoby olivový olej a cesnak. Pridajte všetku pripravenú zeleninu okrem srdiečok artičok a ochuťte čiernym korením. Pridajte zväzok bylín a korenín a varte prikryté v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**15 - 18 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Na posledných 5 minút pridajte do nádoby artičokové srdcia.
  2. Pokrm ochuťte podľa chuti a pred servírovaním vyberte zmes Bouquet garni. Po uvarení nechajte pokrm ešte asi 2 minúty odstáť.
- Tip: Tento horúci zeleninový kastról servirujte s jedlami z mäsa. Podávaný za studena je tento pokrm výborným predjedlom.

Zmes Bouquet garni sa skladá z: petržlenovej vňate, ligurčeka, tymianu a niekoľkých bobkových listov.

## RECEPTY

### LAZANE

Taliansko : Lasagne al forno

Celková doba prípravy: pribl. 23 – 28 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)

Plytká pravouhlá zapekacia nádoba (pribl. 20x20x6 cm)

#### Prísady

- 300 g paradajok, konzervovaných
- 50 g šunky, nakrájanej na jemno
- 1 cibuľa (50 g), nakrájaná na jemno
- 1 strúčik cesnaku, pomliaždený
- 250 g mletého hovädzieho mäsa
- 2 lyž. paradajkového pyré (30 g) soľ a čierne korenie oregano, tymian, bazalka
- 150 ml krému Crème fraîche
- 100 ml mlieka
- 50 g nastrúhaného parmezánu
- 1 č. lyž. nasekaných zmiešaných bylínok
- 1 č. lyž. olivového oleja soľ, čierne korenie a muškátový orech
- 1 č. lyž. rastlinného oleja na vymastenie misky
- 125 g zelených plátkov na lazane
- 1 č. lyž. nastrúhaného parmezánu
- 1 č. lyž. masla alebo margarínu

### PLNENÉ ZEMIAKY

Španielsko : Patatas Rellenas

Celková doba prípravy: pribl. 10 – 14 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)

porcelánové taniere

Prísady

- 4 stredne veľké zemiaky (400 g)
- 100 ml vody
- 60 g šunky, nakrájanej na jemno
- 1/2 cibule (25 g), nakrájanej na jemno
- 75 – 100 ml mlieka
- 2 lyž. nastrúhaného parmezánu (20 g) soľ čierne korenie
- 2 lyž. strúhaného syra Ementál

## Nápoje a dezerty

### HRUŠKY V ČOKOLÁDOVEJ OMÁČKE

Francúzsko : Poires au chocolat

Celková doba prípravy: pribl. 8 – 14 minút

Nádoba: nádoba s pokrievkou (objem 2 litre)

nádoba s pokrievkou (objem 1 liter)

#### Prísady

- 4 hrušky (600 g)
- 60 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (10 g)
- 1 lyž. hruškového likéru s obsahom alkoholu 30 %
- 150 ml vody
- 130 g horkej čokolády, rozložená na kúsky
- 100 g krému Crème fraîche

#### Postup

1. Nakrájajte paradajky na plátky a zmiešajte s nakrájanou cibuľou, šunkou, cesnakom, mletým mäsom a paradajkovým pyré. Dochutíte, prikryte nádobu a varte v strede na spodku rúry (pozícia 1). Počas varenia raz premiešajte.  
**6 - 8 min.** MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
2. Zmiešajte smotanu, mlieko, parmezán, bylinky a olej. Ochutíte.
3. Vymastíte misku a pokryte dno misky 1/3 cestovinových plátkov. Rozmiestnite polovicu mäsovej zmesi na vrch plátkov a prekryte časťou syrovej omáčky. Navrch navrstvíte ďalšiu 1/3 plátkov, potom na to dajte mäsovú zmes a trochu omáčky. Dokončíte poslednou 1/3 plátkov pokrytých množstvom omáčky a posypte strúhaným parmezánom. Pridajte kúsky masla, prikryte a nechajte variť. Posypte maslovými vločkami. Položte zapekané jedlo na sklenenú poľičku v dolnej pozícii (pozícia 2) a varte.  
**17 - 20 min.** KOMBI NÍZKE 50P  
Po uvarení nechajte lazane 5 až 10 minút odstáť.

#### Postup

1. Zemiaky vložte do misky, pridajte vodu, prikryte a varte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
Turn once during cooking.  
**7 - 9 min.** MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Nechajte vychladnúť.
2. Prekrojte po dĺžke zemiaky napol a opatne ich vydlabte. Rozmiešajte rozlačené zemiaky so šunkou, cibuľou, mliekom a parmezánom do hladkej kaše. Ochutíte soľou a korením.
3. Naplňte kašou polky zemiakov, posypte ementálom, položte na taniere a varte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**3 - 5 min.** MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Po varení nechajte zemiaky ešte 2 minúty odstáť.

#### Postup

1. Olúpte celé hrušky.
2. Do misy dajte cukor, vanilkový cukor, likér a vodu, zamiešajte a prikryté zahrievajte. Zamiešajte a zohrejte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**1 - 2 min.** MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
3. Vložte hrušku do šťavy, prikryte a varte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**8 - 10 min.** MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Hrušky zo zmesi vyberte a nechajte ich schlaďiť.
4. Dajte do menšej misky 50 ml hruškovej tekutej zmesi. Pridajte krém a čokoládu, prikryte a zahrejte. Prikryte a zohrejte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**1 - 2 min.** MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
5. Šťavu dobre rozmiešajte, nalejte ju na hrušky a podávajte.

Tip: Tento pokrm môžete podávať s kopčekom vanilkovej zmrzliny.

## RECEPTY



### BOBULOVÝ KOMPÓT S VANILKOVOU POLEVOU

Dánsko : Rødgrød med vanilie sovs  
Celková doba prípravy: pribl. 8 – 11 minút  
Nádoba: 2 misky s pokrývkou (objem 2 litre)

Prísady

150 g	červených ríbezlí, prebraných a umytých
150 g	jahôd, prebraných a umytých
150 g	malín, prebraných a umytých
250 ml	bieleho vína
100 g	cukru
50 ml	citrónovej šťavy
8	plátkov žele
300 ml	mlieka
	dreň z 1/2 vanilkového struku
30 g	cukru
15 g	kukurickej múky

Postup

1. Odložte si nejaké ovocie na ozdobu. Zvyšné ovocie ponorte do bieleho vína, pridajte do nádoby, prikryte a zahrejte. Položte do misky, prikryte a varte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**5 - 7 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Pridajte cukor a citrónovú šťavu.
2. Nechajte asi 10 minút rozmočiť žele v studenej vode, potom ho vyberte a rozmačkajte. Zmiešajte žele s horúcou ovocnou zmesou, kým sa nerozpuští. Dajte kompót do chladničky a nechajte stuhnúť.
3. Pripravte vanilkovú polevu. Dajte do nádoby mlieko. Rozkrojte vanilkový struk a vyškrabte dreň. Zmiešajte vanilkovú dreň, cukor a kukuričnú múku s mliekom, prikryte a varte. Varte v strede na spodku rúry (pozícia 1). Počas varenia raz premiešajte a premiešajte aj na konci.  
**3 - 4 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
4. Dajte usadnuté žele na tanier a ozdobte odloženým ovocím. Servírujte s vanilkovou polevou.

Tip: Môžete použiť aj zmrznuté ovocie (po jeho rozmrazení).


### OHŇIVÝ NÁPOJ

Holandsko : Vuurdrank (10 porcií)  
Celková doba prípravy: pribl. 8 – 10 minút  
Nádoba: nádoba s pokrývkou (objem 2 litre)

Prísady

500 ml	bieleho vína
500 ml	suchého červeného vína
500 ml	rumu s obsahom alkoholu 54 %
1	celý pomaranč, neupravený
3	škoricové struky
75 g	cukru
10 č. lyž.	kandisu

Postup

1. Dajte do misky alkohol. Olúpte pomaranč (tak, aby bola šupka tenká), dajte ho do alkoholu spolu so škoricou a cukrom. Prikryte a dajte zohriať. Prikryte a zohrejte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**8 - 10 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Odstráňte šupku a škoricu. Do každého pohára na grog dajte jednu čajovú lyžičku kandisu, prelejte ohnivým nápojom a podávajte.


### ČOKOLÁDA SO ŠĽAHAČKOU

Rakúsko : Schokolade mit Schlagobers (1 porcia)  
Celková doba prípravy: pribl. 1 – 1 1/2 minúty  
Nádoba: veľká šálka (objem 200 ml)

Prísady

150 ml	mlieka
30 g	nastrúhanej horkej čokolády
30 ml	smotany na šľahanie
	rozdrvená čokoláda

Postup

1. Vlejte mlieko do šálky. Pridajte čokoládu, rozmiešajte a zahrejte. Pridajte čokoládu, zamiešajte a zohrejte v strede na spodku rúry (pozícia 1). Občas zamiešajte.  
**pribl. 1 - 1 1/2 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
2. Rozšľahajte šľahačku do tuha, nalejte na čokoládu. Podávajte posypané čokoládou.


### HORÚCA CITRONÁDA

Nemecko : Heisse Zitrone (1 porcia)  
Celková doba prípravy: pribl. 1 – 1 1/2 minúty  
Nádoba: pohár na čaj (objem 150 ml)

Prísady

100 ml	vody
	šťava z 1 citróna
2 – 3 č. lyž.	cukru

Postup

1. Nalejte vodu a citrónovú šťavu do pohárov a zohrejte v strede na spodku rúry (pozícia 1).  
**pribl. 1 - 1 1/2 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Podľa chuti pridajte cukor.

## RECEPTY

### ŠPARGLOVÉ SUFLÉ

Na 2 porcie

Celková doba prípravy: pribl. 25 minút

Nádoba: Miska s objemom 0,5 litra

4 misky ramekin (priemer približne 8 cm)

Sklenená polička

Naparovacia polička

Prísady

- 50 g nahrubo nakrájaných húb
- 25 g údenej šunky nakrájanej na malé kocky
- 170 g zavárané špargle (nálev si odložte)
- 1 paradajka (60 g) nakrájaná na štvrtiny
- 25 g pochúťkovej smotany
- 50 ml špargľového nálevu
- 1 čajová lyžička hladkej múky
- 1 vaječný žĺtok
- 1 vaječný bielok
- soľ, čierne korenie, mletý muškátový oriešok
- maslo na vymastenie nádoby

### SLANINOVÉ RIZOTO

Celková doba prípravy: pribl. 35 minút

Nádoba: Plytká oválna žiaruvzdorná nádoba

(priemer 22 cm)

Sklenená polička

Naparovacia polička

Prísady

- 50 g údenej, prerastenej slaniny, nakrájanej na malé kocky
- 50 g jemne nasekanej cibule
- 200 g guľatá ryža (Arborio)
- 300 ml mäsového bujónu (studeného)
- 70 g nastrúhaného švajčiarskeho syru Swiss Brinz (alebo strúhaného ementálu)
- 1 štipka šafranu
- soľ, čierne korenie

### CHLEBOVÉ KNEDLIČKY

Celková doba prípravy: pribl. 25 minút

Nádoba: 5 šálok alebo pudingových misiek

Malá miska s vekom



Sklenená polička

Naparovacia polička


Prísady

- 20 g masla alebo margarínu
- 50 g jemne nasekanej cibule
- asi 500 ml mlieka
- 200 g suchých kusov chleba (približne 5 rožkov)
- 3 vajíčka
- maslo na vymastenie šálky

Postup


1. V malej miske zmiešajte smotanu, špargľový nálev, múku a korenie. Zohrejte v strede na spodku rúry (pozícia 1). Počas varenia raz premiešajte.  
**50 sec.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P  
Potom nechajte omáčku vychladnúť.
2. Vymastite malé zapekacie misky ramekin. Vyšľahajte bielok, až kým sa nevytvorí pevný sneh.
3. Odrežte 5 kúskov špargle na porciu tak, aby boli väčšie asi o 1cm ako miska. Špargľu poukladajte po okrajoch každej misky. Nakrájajte odrezané časti na tenké kolieska.
4. Vmiešajte vychladnutý žĺtok do vychladnutej omáčky. Pridajte huby, šunku a kolieska špargle a dobre premiešajte. Nakoniec vmiešajte sneh.
5. Lyžičkou naberte zmes do misiek a naplňte tesne pod okraj. Na vrch každej misky dajte plátok paradajky. Položte zapekacie misky ramekin na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke v dolnej pozícii (pozícia 2).  
**25 min.**  VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY Pozícia 2

Postup

1. Vložte nakrájanú slaninu a nasekanú cibuľu do nádoby.
2. Pridajte ryžu s vývarom a dobre premiešajte. Položte nádobu na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke v dolnej pozícii (pozícia 2).  
**35 min.**  VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY Pozícia 2
3. Vmiešajte syr a šafran a dochuťte.

Tip: Podávajte so sauféed chanterelle alebo pestovanými šampiňónmi a miešaným šalátom.

Postup

1. Vložte maslo a cibuľu do malej misky a prikryte ju. Položte misku do stredu na spodok rúry (pozícia 1) a varte.  
**pribl. 2 min.**  MIKROVLNNÁ RÚRA 100P
2. Pokrájajte rožky na malé kocky, zalejte ich mliekom a nechajte postáť 10 minút. Vyšľahajte vajíčka.
3. Zmiešajte cibuľu, vajíčka a nasiaknutý chlieb do hladkého cesta. Ak je potrebné, pridajte trochu mlieka.
4. Jemne vymastite šálky maslom a rozdeľte cesto rovnomerne do 5 šálok. Položte šálky na poličku na varenie na pare, položenú na sklenenej poličke v dolnej pozícii (pozícia 2) a varte.  
**25 min.**  VYSOKÉ MNOŽSTVO PARY Pozícia 2  
Nechajte knedličky postáť približne 5 minút v rúre, dvierka neotvárajte.
5. Vyberte knedličky na tanier a môžete servírovať.



# FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK: OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

A sütőt nem konyhai egységbe történő beépítésre, hanem konyhapultron való elhelyezésre tervezték. Ne tegye a sütőt szekrénybe!

A sütő ajtaja felmelegedhet használat közben. Úgy helyezze el a készüléket, hogy az alsó része legalább 85 cm-rel magasabban legyen a padlótól. Tartsa távol a gyermekeket a sütő ajtajától, az égési sérülések elkerülése érdekében. Bizonyosodjon meg arról, hogy a sütő felett legalább 12 cm-nyi hely maradjon.

A készülék használatát nem ajánljuk a csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező személyeknek (ideértve a gyerekeket is), illetve a hasonló készülékek használatában teljességgel járattlan személyeknek - kivéve, ha a készülék fenti személyek általi használatát egy biztonságukért felelős személy felügyeli vagy irányítja.

Gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a készülék közelében, elkerülve így azt, hogy játszanak a készülékkel.

**FIGYELMEZTETÉS:** Csak olyan esetben engedélyezze a gyermekeknek a sütő használatát, ha előtte megfelelően elmagyarázta nekik a sütő biztonságos használatát, és amennyiben sikerült megértetnie a helytelen használatban rejlő veszélyeket!

**FIGYELMEZTETÉS:** Ha a készüléket GRILL, KOMBI, PÁROLÁS és AUTOMATA üzemmódban (kivéve az AUTO OLVASZTÁS MENÜK) használják, gyerekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket a keletkező hő miatt.

**FIGYELMEZTETÉS:** A készülék egyes részei felmelegedhetnek használat közben! Gyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne működtesse a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végzi ezek javítását!

**FIGYELMEZTETÉS:** Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania! Szakemberen kívül bárki más számára veszélyes bármely olyan szervizelést, vagy javítást eszközölni, amely a mikrohullámú sugárzás ellen védő fedél levételével jár!

Ha a készülék hálózati kábele sérült, speciális kábellel kell helyettesíteni! A csere műveletét kizárólag a SHARP által felhatalmazott szakember végezheti el!

**FIGYELMEZTETÉS:** A szétdurranás veszélye miatt tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni!

A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen formi kezdhetnek, ezért óvatosan nyúljon hozzá azok tárolóedényéhez.

Tojást soha ne főzzön héjában, és sose melegítsen egész főtt tojást a mikrohullámú sütőben, mivel az akár a melegítést követően is szétdurranhat! Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás szétdurranásának megelőzése érdekében szűrje át a sárgáját és a fehérjét! Ha főtt tojást melegít fel mikrohullámú sütőben, akkor előbb hámozza meg, és szeletelje fel!

A konyhai edényeket ellenőrizze, hogy használhatók-e mikrohullámú sütőben. Részleteket lásd a HU-27. oldalakon.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket és tárolókat használjon mikrohullámú módban.

A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égési sérülést okozzon!

Az ajtó, a külső borítás, a sütő belső ürege, az edények, tartozékok és különösen a grillező részek felforrósodhatnak működtetés közben. Különösen ügyeljen arra, hogy ne érintse meg ezeket a felületeket. Az égési sérülések megelőzésére mindig viseljen vastag, hőálló kesztyűt. Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a fentebb említett felületek lehűltek.

Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.

Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a dugót a konnektorból és tartsa zárva az ajtót, hogy elaludjon az esetlegesen keletkező láng.

Rendszeresen tisztítsa a sütőt és mindig távolítsa el belőle az ételmaradékokat használat után.

Ügyeljen a sütő tisztán tartására! Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megrongálódhat, ami rövidítheti a készülék élettartamát, és balesetet okozhat.

A sütő üvegajtójának tisztításakor ne használjon maró vegyszert, vagy éles fémpengét, mivel ezek összekarcolhatják az üvegfelületet, ami ennek hatására berepedhet.

Ne tisztítsa gőzzel.

Az ajtózárok, üregek és ezek mellett található részek tisztítása: lásd HU-20.

### Tűzveszély megelőzése

Szobahőmérsékletű ivóvízen kívül egyéb folyadék nem kerülhet a víztartályba.

**A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja őrizetlenül! Túlságosan magas teljesítményszint, illetve túlságosan hosszú főzési idő választása esetén az étel túlforrósodhat, és ez tüzet okozhat!**

A hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen hozzáférhető, hogy veszély esetén a készüléket könnyen ki lehessen húzni!

Az előírt hálózati feszültség 230 V, 50 Hz, legalább 16 amperes elosztó biztosítókkal, vagy legalább 16 amperes elosztó áramköri megszakítóval.

Javasolt, hogy egy különálló áramkör legyen elkülönítve kifejezetten ennek a készüléknek!

HU – 1

MAGYAR





## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő fejlődhet, például hagyományos sütő közelébe!

Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol magas a páratartalom, vagy ahol nedvesség gyűlhet össze!

Ne tárolja vagy használja a sütőt épületen kívül!

**Használat után mindig tisztítsa meg a sütő belső üregét és belső falait. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A felgyülemlett zsír túlforrósodhat, füstölhet és lángra kaphat.**

Tartsa távol a gyúlékony anyagokat a sütőtől és a szellőzőnyílásoktól!

Ne takarja el a szellőzőnyílásokat!

Távolítsa el az összes fém zárófoliát, drótot stb. az ételről és az étel csomagolásáról! A fémes felületeken képződő szikra tüzet okozhat.

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj melegítésére, illetve olajjal történő sütésre! A hőmérsékletet nem lehet féken tartani, és az olaj lángra lobbánhat!

Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag mikrohullámú sütőhöz való pattogatottkukoricakészítő edényt használjon!

Ne tároljon ételt vagy bármi mást a sütő belsejében!

A sütő beindítása után ellenőrizze annak beállításait! Így megbizonyosodhat arról, hogy a sütő a kívánt módon működik-e.

Fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például kolbász, sütemények, karácsonyi puding) főzése vagy melegítése esetén, a túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése céljából.

A megfelelő tippeket a kezelési útmutatóban illetve a szakácskönyv részben találja.

Ha a grillezés, vagy sütemények sütése során alkoholtartalmú folyadékot használ, vegye figyelembe, hogy az alkoholgőz az elektromos fűtőrézsekkel reakcióba lépve lángra lobbánhat. Főzés közben mindig tartózkodjon a készülék közelében.

### Sérülés kockázatának elkerülése

#### FIGYELMEZTETÉS:

Ne használja a sütőt, ha sérült, vagy ha hibásan működik! Használat előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- Az ajtót: ellenőrizze, hogy megfelelően záródik-e, hogy egyenesen áll-e, és hogy nincs-e meggömbülve!
- A zsanérokat és biztonsági reteszeket: ellenőrizze, hogy nincsenek-e eltörve vagy kilazulva!
- Az ajtótömitéseket és felfekvő felületeiket: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e!
- A sütőtér belsejét illetve az ajtót: ellenőrizze, hogy nincsenek-e rajtuk horpadások!
- A hálózati kábelt és a dugaszt: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e!

Ne működtesse a sütőt nyitott ajtóval, és ne végezzen semmilyen átalakítást az ajtó biztonsági reteszein!

Ne működtesse a sütőt, ha az ajtótömitések és felfekvő felületeik közé bármilyen tárgy kerül!

**Ne engedje, hogy az ajtótömitéseken és az azokhoz csatlakozó részekben zsír vagy egyéb szennyeződés halmozódjon fel! Rendszeres időközönként tisztítsa meg a sütőt, illetve távolítsa el a lerakódott ételmaradékokat. Kövesse a „TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS” c. rész utasításait (HU-20. oldal)**

Szívritmus-szabályozóval élő személyek kérjék ki orvosuk, vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekről!

### Áramütés kockázatának kiküszöbölése

Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifolyólag eltávolítani!

Ne öntsön folyadékot és ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő ajtózárába, a gőzkieresztő nyílásokba, valamint a szellőzőnyílásokba. Ha mégis folyadék jutna az említett helyekre, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, majd hívja a SHARP szakszervizt!

Ne merítse a hálózati kábelt és a dugaszt vízbe vagy más folyadékba!

Kerülje el, hogy a hálózati kábel az asztal vagy a konyhapult széléről leoljjon!

Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől, pl. a sütő hátlapjától! Ne kísérelje meg a sütőtér világítását saját maga kicserélni! Ehhez hívjon a SHARP által megbízott villanyszerelőt! Ha a sütőtér világítása elromlik, értesítse a forgalmazót vagy a SHARP által felhatalmazott szakszervizt!

### Szétdurranás és hirtelen felforrás kockázatának kiküszöbölése

Soha ne tegyen lezárt dobozt a készülékbe! Használat előtt nyissa fel a dobozt, és vegye le a fedelét! A megnövekedett nyomás hatására a lezárt edények még a sütő kikapcsolása után is szétdurranhatnak!

Legyen óvatos, amikor folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben! A buborékok könnyű eltávozását lehetővé tevő, széles nyílású edényt használjon!

**Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, pl. cumisüvegben, mivel a felforrósított edény tartalma felrobbanhat, és ez égési sérüléseket okozhat!**

A forrásban lévő folyadék robbanásszerű felforrásának, illetve az esetleges leforrázás kockázatának elkerülése érdekében:

- Ne állítson be túlságosan hosszú melegítési időt (lásd a HU-41. oldalt)!
- Melegítés/újramelegítés előtt és alatt keverje meg a folyadékot!
- A melegítés ideje alatt célszerű üvegrudat vagy más hasonló (nem fém) eszközt helyezni a folyadékba.
- A főzési idő lejártával hagyja a folyadékot mintegy 20 másodpercig a mikrohullámú sütőben! Így elkerülheti a(z) esetleges túlmelegítésből fakadó késleltetett, robbanásszerű felforrást!

Burgonya, kolbász, gyümölcs és hasonló ételek héját mindig szűrja át főzés előtt, különben szétdurranhatnak!

### Égési sérülések kockázatának elkerülése

#### VIGYÁZAT! MAGAS HŐMÉRSÉKLET!



**Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a készülék felső felülete felforrósodhat működés közben. Ne érjen hozzá puszta kézzel, illetve soha ne helyezzen semmit a készülék tetejére!**

Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt, amikor az ételt kiveszi a sütőből!







## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Mindig óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. A kiáramló gőzök és hő által okozott égési sérülés elkerülése érdekében mindig várja meg, míg ezek távoznak a sütőtérből és csak ezután vegye ki, illetve rakja be az ételt.

A robbanászerű felforrás és a forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a tárolóedényeket, a pattogatottkukorica- készítő edényt, a főzőtasakokat stb. mindig arcától és fedetlen kezétől távol nyissa fel!

**Az égési sérülések elkerülése érdekében tálalás előtt mindig keverje meg az ételt, és ellenőrizze hőmérsékletét! Különösen ügyeljen a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére!**

Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan az étel vagy ital hőmérsékletét. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét!

A sütő ajtajának nyitásakor mindig álljon hátrébb, nehogy a kiáramló gőz és forró levegő sérülést okozzon!

A gőz távozásának elősegítése, illetve az égési sérülések elkerülése érdekében a töltelékkel sütött ételeket szeletelje fel!

A készüléket ne működtesse külső időzítő vagy önálló távirányító rendszer segítségével.

### Gyermekek általi helytelen használat elkerülése

Tilos az ajtóra függeszkedni, és azon hintázn!

A gyermekeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági előírást: az edényfogók használatát, az ételek fedelének óvatos levételét, valamint azt, hogy különleges figyelmet kell fordítani az olyan csomagolásokra (pl. önmelegedő anyagokra), amelyek az étel ropogósságát biztosítják, mivel ezek nagyon átforrósodhatnak.

### További figyelmeztetések

Tilos a sütő bármilyen módon történő átalakítása!

Tilos a sütőt működés közben áthelyezni!

A sütő kizárólag otthoni főzésre/sütésre szolgál, és kizárólag étel melegítésére használható! Éttermi vagy laboratórium használatra nem alkalmas!

### A sütő problémamentes használata és a sérülések elkerülése érdekében

Üres állapotban sose üzemeltesse a sütőt, kivéve ha azt ajánlja a kezelési útmutató! Ellenkező esetben a sütő megsérülhet.

Ha pirítóedényt vagy önmelegedő anyagú edényt használ, a sütőtér aljának hőfeszültségéből fakadó megrongálódásának kiküszöbölése végett mindig helyezzen az edény alá egy hőálló szigetelő anyagú tálat pl. porcelántányért!

Az edényhez járó leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni!

Tilos a fémből készült edények és evőeszközök használata: ezek visszaverik a mikrohullámokat, és ezáltal elektromos szikra keletkezhet!

Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára!

A sütő használata során mindig szellőztesse a helyiséget, ahol a készülék üzemel, pl. nyissa ki a konyha ablakát, vagy kapcsolja be a páraelszívót. Ne használja a sütőt, amennyiben a víztartályból pattogó hangot hall, és/vagy víz szivárog. Kérjük, keresse fel a a forgalmazót, vagy egy bejegyzett SHARP márkaszervizt.

A páralecsapódás elkerülésére, amelyről rozsdásodhat a készülék, ne hagyja az elkészült ételt hosszabb ideig a sütőben.

Ne nyúljon sem ujjal, sem bármilyen más eszközzel a készülék nyílásaiba (gőzkieresztő- és szellőzőnyílások), mivel ezzel kárt tehet az eszközben, ami akár áramütéssel, vagy egyéb súlyos következménnyel is járhat.

Ne nyúljon nedves kézzel a hálózati csatlakozóhoz.

Biztonságosan helyezze a hálózati csatlakozót a konnektorba. Amikor eltávolítja a csatlakozót, mindig a csatlakozónál fogva húzza ki és ne a vezetékét húzza, mivel ezzel károsodhat a vezeték és a csatlakozóban lévő huzalok is.

Működtetése közben ne mozdítsa meg a sütőt. Ha mozdítania kell, mindig távolítsa el a belsejében található vizet az ELSZIVÁS funkcióval. Ezután pedig ürítse ki a csöpögőtétőtálcát.

Ne vesse be szándékosan a készülék ajtaját és a vezérlőpanelt.

Ha a sütő leesett vagy a padlónak ütődött, ne használja! Áramtalanítsa és keresse fel a forgalmazót, vagy a bejegyzett SHARP márkaszervizt.

### MEGJEGYZÉS:

Ha nem tudja biztosan, hogyan kell a sütőt üzembe helyezni, kérjen segítséget szakképzett villanyszerelőtől!

Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem vállal felelősséget a sütő meghibásodása vagy személyes sérülés esetén, amennyiben nem tartja be az üzembe helyezési eljárás villamosságára vonatkozó pontos utasításait!

A sütő belső falain, az ajtótoimítások és felfekvő felületeik körül előfordulhat pára- és vízcseppképződés. Ez normális jelenség, nem pedig a mikrohullámú sütő szivárgásának vagy meghibásodásának jele.

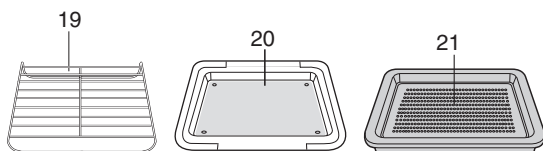
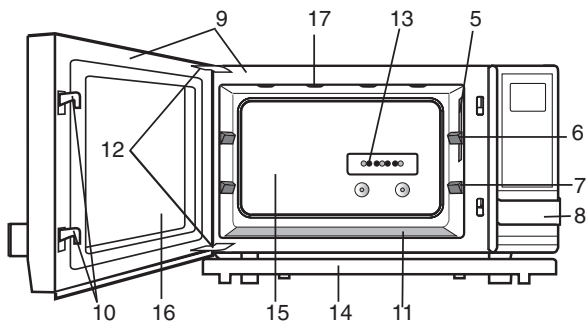
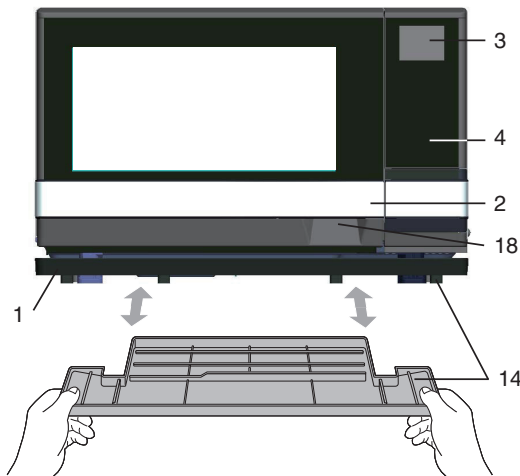


## ÜZEMBE HELYEZÉS

1. Vegye ki az összes csomagolóanyagot a sütőtér belsejéből! Húzza ki a kilógó műanyag fóliát az ajtó és a sütőtér közül! Húzza le az öntapadós fóliát az ajtó külsejéről (amennyiben van rajta)!
2. Ellenőrizze alaposan, hogy van-e a sütőn valamilyen sérülés!
3. Helyezze a sütőt sima, vízszintes felületre, amely elbírja a készüléket az abba helyezendő legnehezebb étellel együtt!  
A sütőt csak munkalapon való használatra tervezték. A sütő alján keresztül gőz távozik. Győződjön meg arról, hogy a távozó gőz nem nedvesít be elektromos vezetékeket, vagy egyéb elektromos szerkezetet.
4. Úgy helyezze el a sütőt, hogy az alja legalább 85 cm magasan legyen a talajszinttől.
5. **Vigyázzon, hogy a tápkábel ne fusson keresztül semmilyen meleg vagy éles felületen, mint például a meleg levegő kiáramló nyílás a sütő alján.**
6. A sütő felett hagyjon legalább 12 cm-es rést!
7. A sütő dugaszát dugja (ütközésig) egy normál földelt háztartási hálózati csatlakozóaljzatba!



## A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAI

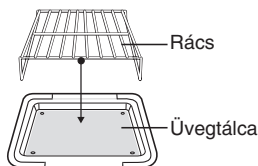


### MEGJEGYZÉS:

Helyezze a rácsot az üvegtálcára, lásd 1. ábra.

### FIGYELEM:

Az ajtó, a külső borítás, a sütő belső ürege, az edények, tartozékok és különösen a grillező részek felforrósodhatnak; használjon vastag konyhai kesztyűt az étel, illetve a tartozékok eltávolítása során, hogy elkerülje az égési sérüléseket.



1. ábra  
HU – 5

- 1 Szellőzőnyílások (a sütő alján)  
Kérjük, vegye figyelembe, hogy a forró gőz vagy levegő, ezért tartsa távol a gyermekeket a berendezés gőz vagy kombi főzés.
- 2 Ajtó fogantyú
- 3 LCD kijelző
- 4 Vezérlőlap
- 5 Sütőtér világítása
- 6 Felső pozíció (3-as pozíció)
- 7 Alsó pozíció (2-as pozíció)
- 8 Víztartály (lásd a HU-7. oldalt)
- 9 Ajtóömitések és felfekvő felületeik
- 10 Zárszerkezet
- 11 Sütő belső alapja (1-as pozíció)
- 12 Ajtó csuklópántjai
- 13 Gőzkivezető nyílások
- 14 Csöpögtetőtálca (lásd a HU-7. oldalt)
- 15 Sütőtér
- 16 Átlátszó ajtó
- 17 Grillező tartozék (a sütő belső üregének tetején)
- 18 Ajtó kilincs  
A nyitáshoz fogja meg az ajtót, alulról emelje meg és közben húzza maga felé!

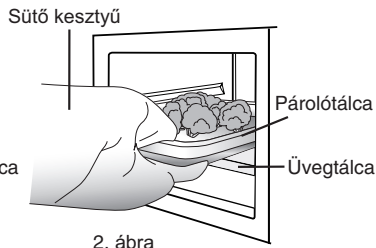
### TARTOZÉKOK

- 19 Rács  
Grill és Kombi módhoz. **Ne használja Párolás és Mikrohullámú módban.**  
Mindig helyezze az üvegtálcára.
- 20 Üvegtálca
- 21 Párolótálca x2  
Csak pároláshoz.  
Mindig helyezze az üvegtálcára.  
**Ne használja Mikrohullámú, Grill, vagy Kombi módban.**

### FIGYELEM a párolótálca és az üvegtálca eltávolításakor:

Főzés után először a párolótálcát távolítsa el. Lásd 2. ábra. Vegye figyelembe a felgyülemlt vizet a párolótálcán; javasoljuk, hogy helyezze lapos tányérra, vagy tálcára, hogy ne csöpögjön víz a sütő belsejébe.

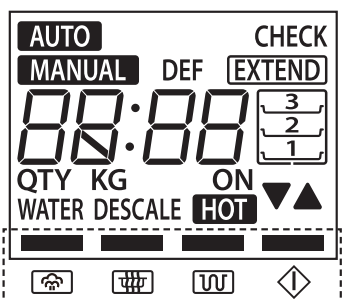
Az üvegtálcát csak kihűlt állapotban távolítsa el. Vegye figyelembe a felgyülemlt vizet az üvegtálcán – vigyázzon az eltávolításakor.



2. ábra

MAGYAR

# VEZÉRLŐLAP



1

## Tájékoztató a kijelzőről:

A kijelzőn hasznos információt láthat, mint például főzési idő, vagy elkészítési mód.

### 1. Elkészítési mód és START jelzések

A jelző, amely minden szimbólum felett megtalálható, villog, vagy világít a működés ideje alatt.

A jelzők villogásakor megnyomhatja a kívánt gombot.

Ha a jelzők világítanak a kijelzőn, akkor az összes elkészítési mód ki van választva, vagy a sütő minden elkészítési módot alkalmaz.



: Gőz



: Grill



: Mikrohullámú



: Start

AUTO (AUTO): Automatikus főzési mód kiválasztva, vagy folyamatban.

MANUAL (KÉZI): Kézi főzési mód kiválasztva, vagy folyamatban.

CHECK (ELLENŐRZÉS): Beavatkozás szükséges (pl. megfordítani, megkeverni)

DEF (DEF): Kiolvasztás gőzzel, vagy az Auto Kiolvasztási mód kiválasztva, vagy folyamatban.

ON (BE): A sütő üzemel.

EXTEND (IDŐ NÖVELÉS): A főzési idő növelhető.

HOT (FORRÓ): A sütő igen forró.

▲ (TÖBB): Az automatikus főzési mód idejének növelése.

▼ (KEVESEBB): Az automatikus főzési mód idejének csökkentése.

DESCALE (VÍZKŐOLDÁS): Vízkőoldás szükséges.

WATER (VÍZ): Pótolja a vizet. Ez a jelzés vizet használó menüpont üzemelésekor jelenik meg



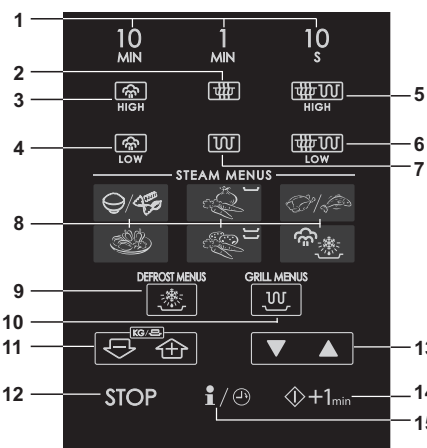
Tálca pozíciójának jelzései:

A tálcá(k) elhelyezése automatikus főzési és kézi-pároló főzési módokban:

3: Felső pozíció

2: Alsó pozíció

1: Sütő alja



## Működtetés gombjai:

- 1 IDŐ gombok
- 2 MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYE\* gomb
- 3 PÁROLÁS ERŐSEBB gomb
- 4 PÁROLÁS GYENGÉBB gomb
- 5 KOMBI ERŐSEBB\* gomb
- 6 KOMBI GYENGÉBB\* gomb
- 7 GRILL\* gomb
- 8 PÁROLÁS MENÜ gombok
- 9 AUTO KIOLVASZTÁS MENÜ\* gombok
- 10 AUTO GRILL MENÜ\* gomb
- 11 SÚLY FEL/LE gombok
- 12 MEGÁLLÍT/TÖRÖL gomb
- 13 KEVESEBB/TÖBB gomb
- 14 START ◊/+1 perc (START/AUTO PERC) gomb
- 15 INFO/KONYHAI STOPPER gomb

\* Ez a mód nem használ gőzt.



# FONTOS ÚTMUTATÓ

## Gőzzel való főzés előtt figyelmesen olvassa végig

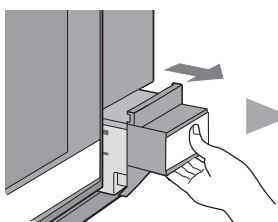
### VÍZTARTÁLY

Szobahőmérsékletű, szűrt ivóvizet kivül egyéb folyadék nem kerülhet a víztartályba, mielőtt a párolás funkciót használná. Mindenképpen tartsa be az alábbi előírásokat

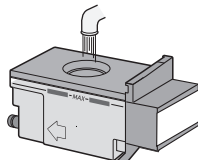
1. Az eltávolításhoz húzza maga felé a víztartályt. (1. ábra)
2. Legelőször mossa el a tartályt és ennek fedelét.
3. Szobahőmérsékletű, szűrt ivóvízzel töltsse fel a tartályt a fedelén keresztül a MAX jelzésig minden egyes alkalommal, amikor főz. (2. ábra) Ne töltsse tovább a vizet a MAX jelzésnél.
4. Szorosán zárja le a fedelet.
5. Határozott mozdulattal illesse a helyére a tartályt. (3. ábra)
6. Főzést követően ürítse, majd öblítse ki a tartályt és a fedelet.

### MEGJEGYZÉSEK:

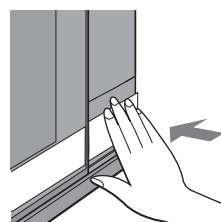
1. Ne használjon semmilyen egyéb folyadékot, mint pl. desztillált vizet, fordított ozmózissal kezelt vizet, ásványvizet, stb.



1. ábra



2. ábra



3. ábra

### CSÖPÖGTETŐTÁLCÁ

Győződjön meg róla, hogy a csöpögtetőtálca megfelelő helyzetben van főzéskor és kövesse az alábbi utasításokat.

A csöpögtetőtálca becsomagolva található a készülékkel együtt. A 4-es ábra utasításainak megfelelően helyezze a tálcát a sütő alá. Ez a csöpögtetőtálca összegyűjti a lecsapódott párat a sütő ajtajáról.

**A tálcát eltávolítása:** két kézzel húzza maga felé.

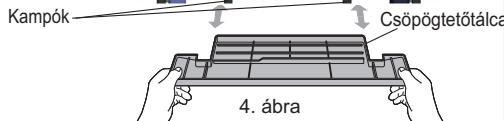
\* Az eltávolítás előtt ellenőrizze, hogy már nem csöpög víz a tálcáról.

**A csöpögtetőtálca visszahelyezése:** helyezze a tálcát a bal-, illetve jobboldali kampókra, majd a 4-es ábrán látható módon határozott mozdulattal tolja vissza a helyére. Vízszintes helyzetben helyezze a kampókra, mert a nem megfelelő visszahelyezés kárt tehet a kampókban.

### FIGYELMEZTETÉSEK:

1. A sütő felforrósodik főzés és vízelvezetés közben.
2. Ne nyissa ki a sütő ajtaját, ha az arca közel van a sütőhöz, mert a kiáramló gőz megégetheti.
3. Bizonyosodjon meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt kiürítené a víztartályt, a csöpögtetőtálcát és kitorólné a sütő belső üregét.
4. Ne nyúljon a tálcán levő vízhez, mivel az forró is lehet.

2. Ha a tartályban nem megfelelő mennyiségű víz van, nem várt eredmény jöhet létre.
3. Azt javasoljuk, hogy minden egyes főzés után ürítse ki a tartályt. Ne hagyja a vizet a tartályban állni egy napnál tovább.
4. Ha villog az "Err, WATER" jelzés a kijelzőn Párolás mód közben, kövesse a Hibaelhárítási Táblázat lépéseit az HU-21 oldalon. A fentebb említett jelzés nem villog a Vízköoldás módban.
5. Ne ejtse el, vagy rongálja meg a víztartályt. A túl nagy hőhatás a tartály deformálódásához vezethet. Ne használja a víztartályt, ha az sérült. Forduljon a forgalmazóhoz, vagy hivatalos SHARP képviselőhöz.
6. Néhány csepp víz maradhat a sütőben a víztartály eltávolítása után. Puha törővel törölje szárazra a sütő felületét.
7. Ne zárja el a víztartály fedelén található lyukakat, mert ez főzés közben problémát okozhat.



4. ábra

MAGYAR





## FONTOS ÚTMUTATÓ

### Párolás az Automatikus és Kézi Főzési módokban

#### Főzés előtt

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a víztartály szobahőmérsékletű, szűrt ivóvízzel van feltöltve és rendesen a helyére van illesztve. (lásd a HU-7. oldalt)
2. Győződjön meg róla, hogy a csöpögtetőtálca kiürítve van a helyére illesztve. (lásd a HU-7. oldalt)
3. Helyezze az ételt a sütőbe. Bizonyosodjon meg arról, hogy a tálca az alacsonyabb (2-es) pozícióban van a párolással történő főzéshez.

#### Főzés után

1. Miután a sütő lehűlt, vegye ki és ürítse a víztartályt, törölje ki a sütő belsejét. Vegye figyelembe, hogy a grillező részek és a szellőző nyílások még mindig forróak lehetnek, ezért legyen óvatos amikor a sütőtér felső és hátsó részét törli (a grill fűtőszál a főzés vége előtt rövid időre be fog kapcsolni). Ürítse a csöpögtetőtálca.
2. A Párolás Menüpontok használata esetén – Párolás Erős, Párolás Gyenge – naponta legalább egyszer indítsa el az Elszívás menüpontot.
3. Ellenőrizze, hogy a víz nem folyik, mielőtt eltávolítaná csöpögtetőtalcát, mivel kis mennyiségű víz távozik a tartályból annak eltávolítása után.
4. A főzés alatt és után lecsapódhat a pára a sütő ajtaján, belső falain és az alján. A folyékony szennyeződésket puha törülkövel itassa fel. A napi utolsó használat után javasoljuk, hogy kapcsolja be a Grill menüt 3 percre, étel és tartozékok behelyezése nélkül, hogy felszáradjon a víz a grill fűtőelemei körül is.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ne nyissa ki a sütő ajtaját, ha az arca közel van a sütőhöz, mert a kiáramló gőz megégetheti.

**MEGJEGYZÉS:** Az ajtót tartsa zárva. Ha kinyitja, kiszökik a gőz és a főzési idő hosszabb lesz az előírtnál.


## FONTOS ÚTMUTATÓ

### Elszívás Funkció

Naponta legalább egyszer alkalmazza ezt a funkciót párolásos üzemmódok után. Ez maximum 7 percig tarthat.

A Elszívás Funkció hasznos, mert megakadályozza a vízkő lerakódását, valamint az állott víz használatát. Ez a funkció elpárologtatja a nedvességet a belső gőzölő rendszerbe.

#### VÉGREHAJTÁS

**1** Vegye ki a víztartályt. Ellenőrizze, hogy nincsen étel a sütőben. Nyomja meg egyszer az **INFO/ KONYHAI STOPPER** gombot az "In F1" kiválasztásához.  x 1

**2** Nyomja meg a **START**  **+ 1 perc** gombot. "In F1" jelzés villog a kijelzőn az Elszívás funkció közben.  x 1

**3** Ha az Elszívás funkció befejeződött és a sütő lehült, törölje ki a sütő belsejét. Ürítse a csöpögtetőtálca.

#### MEGJEGYZÉSEK:

1. A víztartályt el kell távolítani, mielőtt végrehajtaná a vízvezetést.
2. Ha az Elszívás funkció fut, az Energiatakarékos Mód törődik átmenetileg.

### Vízkezelés Funkció

Fehér, vagy szürke szennyeződés formájában, a gőzölés ideje alatt alakulhat ki vízkő, amely akár a sütő károsodását is okozhatja.

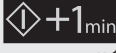
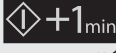
Ha villog a „DESCALE” a kijelzőn, azonnal indítsa el a Vízköoldó funkciót, amely kb. 1 óra hosszát vesz igénybe. (A vízköoldás citromsavval, vagy citromlével kb. 30 percig tart, ezután az öblítés friss vízzel kb. 30 perc ismét)



#### VÉGREHAJTÁS

**1** Patikában kapható tiszta citromsavat, vagy palackozott, 100%-os, szűrt citromlevet használjon a vízköoldáshoz. Ezek bármelyikéből elkészítheti a vízköoldó oldatot. Ha citromsavat használ, oldjon fel 1 evőkanálnyit fél liter vízben, nem porózus edényben. Keverje fel jól és töltsen a tartályba a MAX jelzésig. Ha 100%-os citromlével használ, ellenőrizze, hogy teljesen szűrt legyen. Ha talál benne gyümölcsdarabokat, szűrje át finomszövésű szitán. 70 ml szűrt citromlevet adjon fél liter vízhez. Keverje fel jól és töltsen a tartályba a MAX jelzésig. Helyezze vissza a víztartályt és nyomja határozottan a helyére.

**2** Nyomja meg kétszer az **INFO/ KONYHAI STOPPER** gombot az "In F2" kiválasztásához.  x 2

**3** Helyezze az üvegtálcát a 2-es, alacsonyabb pozícióba, közel a sütő hátsó-belső falához.

**4** Ne helyezzen ételt a sütőbe. Szorosan zárja be a sütő ajtaját. Nyomja meg a **START**  **+ 1 perc** gombot a vízkő eltávolításának megkezdéséhez. (kb. 30 perc)  x 1

**5** Ha a program véget ért és a sütő lehült, vegye ki a víztartályt, ürítse, majd öblítse ki, aztán töltsen a MAX jelzésig szűrt, szobahőmérsékletű ivóvízzel. Helyezze vissza a víztartályt. Ürítse ki a csepegtető tálcát majd helyezze vissza! Vegye ki az üvegtálcát, ürítse, öblítse el és hagyja száradni. A 3-as lépés szerint illessze vissza a tálcát. Szorosan zárja be a készülék ajtaját. Nyomja meg a **START**  **+ 1 perc** gombot. Az öblítés elkezdődik. (kb. 30 perc)  x 1

**6** Az öblítés után, ha lehült a sütő, vegye ki a víztartályt és ürítse ki. Vegye ki az üvegtálcát, ürítse ki. Törölje szárazra a sütő belső terét. Ürítse a csöpögtetőtálca.

#### MEGJEGYZÉS:

Ha a Vízköoldás Funkció fut, az Energiatakarékos Mód törődik átmenetileg.



## MŰKÖDTETÉS ELŐTT

- Mielőtt üzembe helyezné a sütőt, olvassa el ezt a használati útmutatót és győződjön meg arról, hogy értelmezte az itt leírtakat.
- A legelső használat előtt a következő lépéseket kell betartani:
  1. Helyezze be megfelelően a csöpögtetőtálcát. Lásd a HU-7. oldalt.
  2. Hajtsa végre az alábbiakban leírtakat az első használat előtt.
  3. A jobb oldalon találhatóak szerint tisztítsa meg a sütőt, mielőtt használni kezdené.

### Első lépések

A sütő rendelkezik Energiatakarékos Móddal. Ez a funkció energiát takarít meg, ha a sütő nincs használatban.

#### VÉGREHAJTÁS

- 1** Csatlakoztassa a konnektorba.  
Ekkor még semmi nem látható a kijelzőn.
- 2** Nyissa ki az ajtót. A kijelző „0“-t mutat.
- 3** Zárja be az ajtót.  
Ekkor készen áll a sütő az első használatra.

#### VIGYÁZAT:

Ha Energiatakarékos módban 3, vagy annál több percig nem használja a sütőt (pl. az ajtó bezárása után, a **STOP/TÖRLÉS** megnyomása után, vagy a főzés befejeztekor), akkor nem fog működni a sütő addig, amíg ki nem nyitja, majd be nem zárja az ajtaját.

#### MEGJEGYZÉS:

A Gyermekzár, illetve Demo Mód esetén az Energiatakarékos Mód törlődik átmenetileg.

### STOP/TÖRLÉS

1. Nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS** gombot, ha rossz programot választott ki.
2. Átmenetileg megállíthatja a programot főzés közben.
3. A program teljes törléséhez nyomja meg a gombot kétszer.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT TISZTÍTSA MEG A SÜTŐT




A grill mód első használatakor füstöt vagy égett szagot tapasztalhat. Ezek a jelenségek nem a sütő meghibásodásának a jelei.

A probléma elkerülése érdekében, a sütő első használatakor működtesse 20 percig a grill funkciót étel behelyezése nélkül.

#### ELŐKÉSZÜLETEK

Szellőztesse ki a helyiséget.

#### VÉGREHAJTÁS

- 1** Ellenőrizze, hogy nincs étel a sütőben. Állítsa be a időtartamot az **IDŐ (20.00)** gomb megnyomásával. 
- 2** Nyomja meg a **GRILL**, majd az **START** / + 1 perc gombokat.     
 x 1 x 1

#### FIGYELMEZTETÉS:

A sütő ajtaja, a külső ház, a sütő belseje és különösen a grill fűtőszál felforrósodik.





# AUTOMATA FŐZÉS

Az Automata Üzem módban a főzés párolással, grillezéssel, vagy mikrohullámú módban történik. Ezekről részletesebben a menüpontok leírásában olvashat.

## Párolás menüpontok

A párolás menüpontok alatt 6 kategóriát és 18 menüpontot talál. Elkészítéskor mindig használja a gőztálcát és az üvegtálcát. Győződjön meg róla, hogy az üvegtálcát az alsóbb helyzetben van (2. pozíció). Fontos útmutatókért nézze meg az HU-7-8 oldalakat.


- St11 - St14: Rizs/Tészta/Tojás
- St21 - St25: Zöldség, 1 réteg
- St31 - St32: Hal/Csirke
- St41 - St42: Kiegyensúlyozott étrend
- St51 - St52: Zöldség, 2 réteg (zöldség + burgonya)
- Sd1 - Sd3: Gőzölésés olvasztás

A részletekért tekintse meg a Menük tájékoztatóját a HU-32-37 oldalon.

\* Abban az esetben, ha 0.3 kg csirkemell filét szeretne elkészíteni.


### VÉGREHAJTÁS

**1** Szobahőmérsékletű, szűrt ivóvízzel töltsse fel a tartályt a fedelén keresztül a MAX jelzésig és ellenőrizze, hogy a tartály megfelelően van-e a helyén. Nyomja meg a **HAL/CSIRKE** gombot, amíg fel nem tűnik a kívánt menüpont (St32).




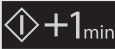
x 2

**2** A **SÚLY** gombbal állítsa be a kívánt súlyt – addig kell nyomnia, amíg a kijelzőn látható a súly (0.3 kg).







x 6                      x 2

**3** Helyen ételt a sütő követve az utasításokat a következő oldalon HU-31. Zárja be az ajtót. Nyomja meg a **START**  **+ 1 perc** gombot.



x 1

**4** Főzés után a kijelzőn a **EXTEND** jelzés látható. Ha szeretné a főzési időt növelni, az **IDŐ** gombbal beállíthatja, hogy mennyivel növelje az időt. Nyomja meg a **START**  **+ 1 perc** gombot. Amennyiben nem szeretné, nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS**  gombot. Ha lehűlt a sütő, vegye ki és ürítse a víztartályt, törölje ki a sütő belsejét. Ürítse a csöpögtetőtálcát.

## FIGYELEM a párolótányér és az üvegtálcát eltávolításakor:

Főzés után először a párolótányért távolítsa el. Lásd a 2. ábrát a HU-5 oldalon. Vegye figyelembe a felgyülemlett vizet a párolótányéron; javasoljuk, hogy helyezze lapos tányérra, vagy tálcára, hogy ne csöpögjön víz a sütő belsejébe.

Az üvegtálcát csak kihűlt állapotban távolítsa el. Vegye figyelembe a felgyülemlett vizet az üvegtálcán – vigyázzon az eltávolításakor.

## MEGJEGYZÉSEK:

1. Üsse be az étel súlyát, mennyiségét – ne számolja bele a tárolóedény súlyát.
2. Olyan ételeket, amelyek súlya túl nagy, vagy túl kicsi a sütő előírásaihoz képest, kérjük, készítse el hagyományos módon.
3. A beprogramozott főzési idő átlagos érték. Az előre beprogramozott idő növeléséhez az automata főzési módban kérjük olvassa el a **FŐZÉSI IDŐ NÖVELÉSE A PÁROLÁS BEFEJEZÉSÉT KÖVETŐEN** c. részt az HU-17 oldalon. A módosítás előtt győződjön meg arról, hogy szobahőmérsékletű, szűrt ivóvízzel töltsse fel a helyére illesztett tartályt a fedelén keresztül a MAX jelzésig.
4. Bármely Párolás funkció ideje növelhető, illetve csökkenthető a megfelelő gombok segítségével. Lásd a HU-17. oldalt.
5. Az ajtót tartsa zárva. Ha kinyitja, kiszökik a gőz és a főzési idő hosszabb lesz az előírtnál.
6. A víztartályban található víz egy főzésre elegendő. A folyamat közben szükségtelen vizet hozzáadni.
7. A főzés alatt és után lecsapódhat a pára a sütő ajtaján, belső falain és az alján. A folyékony szennyeződések puha törlőkendővel itassa fel. A napi utolsó használat után javasoljuk, hogy kapcsolja be a Grill menüt 3 percre, étel nélkül, hogy felszáradjon a víz a grill fűtőelemei körül is.
8. Főzés után a készülék automatikusan lehűl, ezért a hűtőventillátor hangja hallható. A sütő és részeinek hőmérsékletétől függően a ventilátor akár 10 percig is üzemelhet.

## FIGYELMEZTETÉSEK:

1. A sütő ajtaja, a külső ház, a sütő belseje, a tartozékok, tálcák és különösen a grill fűtőszál felforrósodik. Az égési sérülések megelőzése érdekében használjon vastag konyhai kesztyűt az ételek kivételkor vagy behelyezéskor.
2. Ne nyissa ki a sütő ajtaját, ha az arca közel van a sütőhöz, mert a kiáramló gőz megégetheti.

## KIEGÉSZÍTÉS: St13, St14 és Sd3:

Nem muszáj megadni a mennyiséget, a második lépés kihagyható.

## KIEGÉSZÍTÉS a Gőzöléses Kiolvasztáshoz (Sd1-Sd3):

Gőzzel és Mikrohullám móddal olvadnak ki. Ne használja az üvegtálcát, párolótálcát és a fémrácsot.

MAGYAR



## AUTOMATA FŐZÉS

### Auto Grill Menük

Az Auto Grill Menüknek 4 almenüpontja van.


AG1: Csirkeláb                      AG3 : Rakott hal  
AG2: Grillcsirke                    AG4 : Grill nyárs



Az Auto Grill Menük útmutatóját a HU-38-39 oldalon találja.

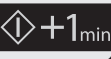
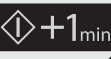
\* Abban az esetben, ha 0.4 kg-nyi csirkelábát szeretne készíteni.

#### VÉGREHAJTÁS

**1** Nyomja meg az **AUTO GRILL MENÜK** gombot, amíg nem látszik a kívánt menüpont (AG1).  x 1

**2** A **WEIGHT (SÚLY)** gombbal állítsa be a kívánt súlyt - tartsa lenyomva, amíg a kívánt érték (0,4kg) nem látható a kijelzőn.  x 7 vagy  x 3

**3** Helyen ételt a sütő követve az utasításokat a következő oldalon HU-38. Zárja be az ajtót. Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot.  x 1

**4** A sütő leáll és az **CHECK** jel villog. Nyissa ki az ajtót. Forgassa meg a csirkelábakat. Zárja be az ajtót. Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot.  x 1

#### MEGJEGYZÉSEK:

1. Üsse be az étel súlyát, mennyiségét – ne számolja bele a tárolóedény súlyát.
2. Olyan ételeket, amelyek súlya túl nagy, vagy túl kicsi a sütő előírásaihoz képest, kérjük, készítse el hagyományos módon.
3. Mindig a főzési útmutató szerint helyezze az elkészítendő ételt a sütőbe.
4. Minden kiválasztott mód ideje növelhető vagy csökkenthető a megfelelő gombok segítségével. Lásd a HU-17. oldalt.
5. Főzés után a készülék automatikusan lehűl, ezért a hűtőventillátor hangja hallható. A sütő és részeinek hőmérsékletétől függően a ventilátor akár 10 percig is üzemelhet.

#### FIGYELMEZTETÉS:

A sütő ajtaja, a külső ház, a sütő belseje, a tartozékok, tálcák és különösen a grill fűtőszál felforrósodik. Az égési sérülések megelőzése érdekében használjon vastag konyhai kesztyűt az ételek kivételekor vagy behelyezésekor.

### Auto Kiolvasztás Menük


Az Auto Kiolvasztás Menüknek 4 almenüpontja van. Ne használja az üvegtálcát, párolótálcát és a fémrácsot.



dE1: Steak/Hússzelet  
dE2: Darált hús  
dE3: Szárnyasok  
dE4: Kenyér

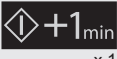
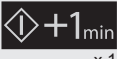
A részletekért tekintse meg a Olvasztás Menük tájékoztatóját az HU-40 oldalon.



\* Tegyük fel, hogy 0.5 kg steaket szeretne kiolvasztani.

#### VÉGREHAJTÁS

**1** Nyomja meg az **AUTO KIOLVASZTÁS MENÜK** gombot, amíg nem látszik a kívánt menüpont (dE1).  x 1

**2** A **WEIGHT (SÚLY)** gombbal állítsa be a kívánt súlyt - tartsa lenyomva, amíg a kívánt érték (0,5kg) nem látható a kijelzőn.  x 6 vagy  x 4

**3** Helyen ételt a sütő követve az utasításokat a következő oldalon HU-40. Zárja be az ajtót. Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot.  x 1

**4** A sütő leáll és az **CHECK** jel villog. Nyissa ki az ajtót. Fordítsa meg a steaket és takarja le a már kiolvasztott részeket. Zárja be az ajtót. Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot.  x 1

#### MEGJEGYZÉSEK:

1. Üsse be az étel súlyát, mennyiségét – ne számolja bele a tárolóedény súlyát.
2. Bármely olvasztás funkció ideje növelhető, illetve csökkenthető a megfelelő gombok segítségével. Lásd a HU-17. oldalt.
3. Egyéb, vagy súlyhatár alatti/feletti ételek kiolvasztása esetén használja az időzítőt és 30%-nyi mikrohullámot- lásd Mikrohullám, HU-16 oldal.
4. Ne használja az üvegtálcát, párolótálcát és a fémrácsot.
5. Főzés után a készülék automatikusan lehűl, ezért a hűtőventillátor hangja hallható. A sütő és részeinek hőmérsékletétől függően a ventilátor akár 10 percig is üzemelhet.

# MANUÁLIS FŐZÉS

A Manuális Főzés opció elérhető a Párolás, Grill és Mikrohullámú üzemmódokban.

Kövesse a „Manuális Főzés Táblázat” és „Étel és Eszköz elhelyezési táblázat” részben leírtakat, amely minden egyes beállításról tájékoztatja.

## Manuális Főzés Táblázat

Főzési Mód	Hő/Teljesítmény skálája	Idő	Vízartály	
Párolás	Magas	100 °C	0 - 35 perc	IGEN
	Alacsony	70 - 95°C *	0 - 60 perc	IGEN
Grill	–	0 - 99 perc 50 mp.	NEM	
Kombi	Magas	Grill: 100% teljesítmény Mikrohullám: 10 - 70% teljesítmény	0 - 99 perc 50 mp.	NEM
	Alacsony	Grill: 50% teljesítmény Mikrohullám: 10 - 70% teljesítmény	0 - 99 perc 50 mp.	NEM
Mikrohullám	0 - 100% teljesítmény	0 - 99 perc 50 mp.	NEM	

\* A hőmérsékletet 70°C-tól 95 °C-ig állíthatja be, az 5 °C többszöröseivel. (Kezdeti beállítás: 90 °C)

## Étel és Eszköz elhelyezési táblázat

Főzési Mód	2 rétegű főzés		Étel és Eszköz elhelyezése, lásd 1-es ábra		
	3: Felső	2: Alsó	1: Sütő alja		
Párolás	Magas	IGEN	1 réteg	Étel	—
			2 réteg	Étel	—
Párolás	Alacsony	NEM	—	Étel	—
			—	—	—
Grill	—	NEM	—	—	—
Kombi	Magas	NEM	—	—	—
	Alacsony	NEM	—	—	—
Mikrohullám	—	NEM	—	—	—

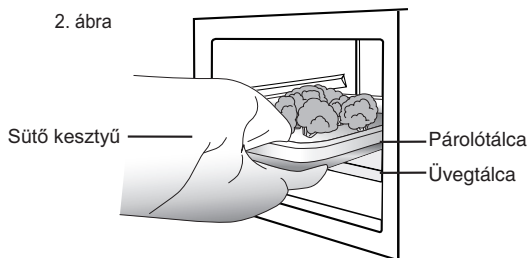
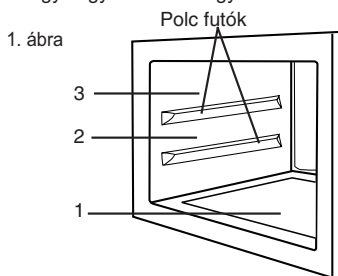
### MEGJEGYZÉSEK:

- Válassza ki a kívánt helyzetet a mérettől függően. A 2-es és a 3-as helyzet ajánlott a legtöbb recept esetén. Az ételt az üvegtálcával együtt akkor helyezze az 1-es pozícióba, ha nagy adagot süt és nem szeretné, hogy az hozzáérjen a sütő felső részéhez. Főzés közben füst keletkezhet, ha a hozzávalók a fűtőszálhoz érnek.
- Sütéményekhez és húsgombócokhoz.
- Használat után ne hagyja nedvesen a párolótálcát és a rácsot.

### FIGYELEM a párolótányér és az üvegtálca eltávolításakor:

Főzés után először a párolótányért távolítsa el. Lásd 2. ábra. Vegye figyelembe a felgyülemlt vizet a párolótányéron; javasoljuk, hogy helyezze lapos tányérra, vagy tálcára, hogy ne csöpögjön víz a sütő belsejébe. Az üvegtálcát csak kihűlt állapotban távolítsa el.

Vegye figyelembe a felgyülemlt vizet az üvegtálcán – vigyázzon az eltávolításakor.





MAGYAR

# MANUÁLIS FŐZÉS

## Párolás

A Kézi Párolás opciói: Erősebb Párolás és Gyengébb Párolás. Ételek főzésekor mindig használja a gőztálcát és az üvegtálcát. A részletekért lásd a HU-13 oldalakat. Fontos útmutatókért nézze meg az HU-7-8 oldalakat.


Főzési Mód	Hőmérséklet
PÁROLÁS ERŐSEBB 	100°C
PÁROLÁS GYENGÉBB 	70 - 95°C


Válassza az Erősebb Párolást a zöldségekhez és csirkéhez. Válassza a Gyengébb Párolást a halakhoz, tojásos szósokhoz. A Gyengébb Párolásnál a főzési idő némileg hosszabb, mint az Erősebb Párolásnál. A párolás során kíméletesen főzhet, anélkül, hogy az étel veszítene színéből, ízéből, formájából. Az Erősebb Párolás maximum 35 percnyi időre állítható be (35.00). A Gyengébb Párolás maximum 60 percnyi időre állítható be (60.00). Gyengébb Párolás esetén 70 és 95 °C közt, 5 °C fokként állítható be a hőmérséklet. Az Erősebb Párolás során elérhető a 2 réteg almenü is. Az 1 réteg almenü csak a Gyengébb Párolás során vehető igénybe.


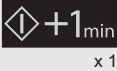
## ERŐSEBB PÁROLÁS

\* Tegyük fel, hogy 20 percig szeretne Erősebb Párolással 2 réteget készíteni.

### VÉGREHAJTÁS

**1** Győződjön meg arról, hogy szobahőmérsékletű, szűrt ivóvízzel töltötte fel a helyére illesztett tartályt a fedelén keresztül a MAX jelzésig. Adja meg a kívánt időtartamot az **IDŐ** gomb megnyomásával (20.00). 

**2** Tartsa lenyomva **PÁROLÁS ERŐSEBB** gombot, amíg az elvárt tálcapozíciókat (2-es és 3-as) meg nem látja a kijelzőn. 


**3** Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot. 

**4** Főzés után a kijelzőn a **EXTEND** jelzés látható. Ha szeretné a főzési időt növelni, az **IDŐ** gombbal beállíthatja, hogy mennyivel növelje az időt. Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot. Amennyiben nem szeretné, nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS** gombot. Ha lehűlt a sütő, vegye ki és ürítse a víztartályt, törölje ki a sütő belsejét. Ürítse a csöpögtetőtálca.   


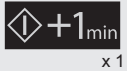
## GYENGÉBB PÁROLÁS

\* Tegyük fel, hogy 20 percig szeretne Gyengébb Párolással főzni (80°C)

### VÉGREHAJTÁS

**1** Győződjön meg arról, hogy szobahőmérsékletű, szűrt ivóvízzel töltötte fel a helyére illesztett tartályt a fedelén keresztül a MAX jelzésig. Adja meg a kívánt időtartamot az **IDŐ** gomb megnyomásával (20.00). 

**2** Nyomja meg a **PÁROLÁS GYENGÉBB** gombot, amíg a kívánt hőmérséklet meg nem jelenik a kijelzőn (80°C). 

**3** Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot. 

**4** Főzés után a kijelzőn a **EXTEND** jelzés látható. Ha szeretné a főzési időt növelni, az **IDŐ** gombbal beállíthatja, hogy mennyivel növelje az időt. Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot. Amennyiben nem szeretné, nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS** gombot. Ha lehűlt a sütő, vegye ki és ürítse a víztartályt, törölje ki a sütő belsejét. Ürítse a csöpögtetőtálca.   

## MEGJEGYZÉSEK:

- Ha a 2. lépés során az előre beállított maximális értéknél hosszabb időtartamot ad meg bármelyik Párolás módban, a kijelzőn az "Err" hibaüzenet fog megjelenni. A törléshez nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS** gombot és programozzon újra.
- Az előre beprogramozott idő növeléséhez az automata főzési módban kérjük olvassa el a FŐZÉSI IDŐ NÖVELESE A PÁROLÁS BEFEJEZÉSÉT KÖVETŐEN c. részt az HU-17 oldalon. A módosítás előtt győződjön meg arról, hogy szobahőmérsékletű, szűrt ivóvízzel töltse fel a helyére illesztett tartályt a fedelén keresztül a MAX jelzésig.
- Az ajtót tartsa zárva. Ha kinyitja, kiszökik a gőz és a főzési idő hosszabb lesz az előírtnál.
- A víztartályban található víz egy főzésre elegendő. A folyamat közben szükségtelen vizet hozzáadni.
- A főzés alatt és után lecsapódhat a pára a sütő ajtaján, belső falain és az alján. A folyékony szennyeződéseket puha törölkendővel itassa fel. A napi utolsó használat után javasoljuk, hogy kapcsolja be a Grill menüt 3 percre, étel nélkül, hogy felszáradjon a víz a grill fűtőelemei körül is.
- Főzés után a készülék automatikusan lehűl, ezért a hűtőventillátor hangja hallható. A sütő és részeinek hőmérsékletétől függően a ventillátor akár 10 percig is üzemelhet.

## FIGYELMEZTETÉSEK:

- A sütő ajtaja, a külső ház, a sütő belseje, a tartozékok, tálcák és különösen a grill fűtőszál felforrósodik. Az égési sérülések megelőzése érdekében használjon vastag konyhai kesztyűt az ételek kivételekor vagy behelyezésekor.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, ha az arca közel van a sütőhöz, mert a kiáramló gőz megégetheti.

# MANUÁLIS FŐZÉS

## Grill

A grill fűtőelemnek, amely a sütőtér felső részén található, csupán egy teljesítmény szintje van. Ez a mód nem használ gőzt, valamint maximum 99 perc 50 másodpercnyi időre állítható be, 1 réteggel. Helyezze az ételt a rácsra az üvegtálcán, majd válassza ki a kívánt pozíciót az étel mennyiségétől függően.

\* Tegyük fel, hogy 10 percen keresztül szeretne grillezni.

### VÉGREHAJTÁS

- 1 Állítsa be a kívánt időtartamot az **IDŐ** (10.00) gomb segítségével. 
- 2 Nyomja meg a **GRILL** gombot. 
- 3 Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot. 

### FIGYELMEZTETÉS:



A sütő ajtaja, a külső ház, a sütő belseje, a tartozékok, tálcák és különösen a grill fűtőszál felforrósodik. Az égési sérülések megelőzése érdekében használjon vastag konyhai kesztyűt az ételek kivételkor vagy behelyezésekor.

### MEGJEGYZÉSEK:

1. Az ajtót tartsa zárva. Ha kinyitja, kiszökik a gőz és a főzési idő hosszabb lesz az előírtnál.
2. Főzés után a készülék automatikusan lehűl, ezért a hűtőventillátor hangja hallható. A sütő és részeinek hőmérsékletétől függően a ventilátor akár 10 percig is üzemelhet.

## Kombi

A Kombi mód ötvözi a mikrohullámot a grill funkcióval. 2 opciót találhat a Kombi módban; Kombi Erősebb és Kombi Gyengébb. Ez a mód nem használ gőzt, valamint maximum 99 perc 50 másodpercnyi időre állítható be, 1 réteggel.

Főzési Mód	Főzési mód (Kezdeti beállítás)	Mikrohullám Teljesítményfokozatai	Kijelzés
Kombi Erősebb 	Grill 100% Mikrohullám 30%	10 - 70%	H30P
Kombi Gyengébb 	Grill 50% Mikrohullám 30%	10 - 70%	L30P

A kijelzőn a kezdeti beállítás látszik (H30P vagy L30P). "30P" a mikrohullámú teljesítményszintet jelöli, beállításától függően változik az érték.

\* Tegyük fel, hogy 20 percen át szeretne Kombi Erősebb módban, 50%-os mikrohullámú teljesítményen főzni.

### VÉGREHAJTÁS

- 1 Állítsa be a kívánt időtartamot az **IDŐ** (20.00) gomb segítségével. 
- 2 Válassza ki az elkészítési módot a **KOMBI ERŐSEBB** gomb egyszeri megnyomásával. 
- 3 Állítsa be a mikrohullám teljesítményét a Kombi mód gomb (**KOMBI ERŐSEBB**), vagy a **MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYFOKOZAT** gomb háromszori megnyomásával.  vagy 
- 4 Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot. 

### FIGYELMEZTETÉS:

A sütő ajtaja, a külső ház, a sütő belseje, a tartozékok, tálcák és különösen a grill fűtőszál felforrósodik. Az égési sérülések megelőzése érdekében használjon vastag konyhai kesztyűt az ételek kivételkor vagy behelyezésekor.

### MEGJEGYZÉSEK:

1. Az ajtót tartsa zárva. Ha kinyitja, kiszökik a gőz és a főzési idő hosszabb lesz az előírtnál.
2. Főzés után a készülék automatikusan lehűl, ezért a hűtőventillátor hangja hallható. A sütő és részeinek hőmérsékletétől függően a ventilátor akár 10 percig is üzemelhet.
3. Ha nagyobb mennyiségű ételt készít, előfordulhat, hogy a párolás közben a hozzávalók nedvességtartalma lecsapódik a csöpögtetőtálcára. Ezért főzés után távolítsa el a tálcát és öntse le a lecsapódott nedvességet róla.

MAGYAR



## MANUÁLIS FŐZÉS

### Mikrohullám

A mikrohullám gyors és hatékony módja a főzésnek, melegítésnek és kiolvasztásnak.

Először adja meg az elkészítési időt, majd állítsa be a teljesítményt. Ez a mód nem használ gőzt, valamint maximum 99 perc 50 másodpercnyi időre állítható be. 6 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik.

Kijelzés	Teljesítményszint	Példák
100P	100% (900 W)	Nyers hús, zöldségek, rizs, vagy tészta
70P	70% (630 W)	Oldalas/borda, húsgombóc és egytálételek
50P	50% (450 W)	Kényesebb ételek, mint pl. tojás, vagy halfélék
30P	30% (270 W)	Olvasztás, vaj olvasztása, gombóc párolása, valamint szószok készítése.
10P	10% (90 W)	Melegentartás, vagy kíméletes olvasztás (tejszínes krémekek, tészták).
0P	0% (0 W)	

Ez a változtatható főzési mód lehetővé teszi, hogy kiválassza a mikrohullámmal való főzés erősségét.

Ha nem választ fokozatot, automatikusan a 100%-os mód kapcsol be.


Csak 1 réteg készítése lehetséges.

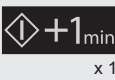
\*Tegyük fel, hogy 5 percen keresztül szeretné 100%-on használni a sütőt.

#### VÉGREHAJTÁS

**1** Állítsa be a kívánt időtartamot az **IDŐ** (5.00) gomb segítségével.



**2** Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot.



A mikrohullám teljesítményének beállításához nyomja meg a **MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYFOKOZAT** gombot, amíg a kijelzőn fel nem tűnik a választott fokozat.

\* Ha például 30%-os teljesítménnyel szeretne 5 percen keresztül olvasztani, a következő lépéseket kövesse.


#### VÉGREHAJTÁS

**1** Állítsa be a kívánt időtartamot az **IDŐ** (5.00) gomb segítségével.



**2** Állítsa be a kívánt szintet a **MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYFOKOZAT** gombbal, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt fokozat (30P).



**3** Nyomja meg a **START**  / **+ 1 perc** gombot.



#### MEGJEGYZÉSEK:

- Főzés után a készülék automatikusan lehül, ezért a hűtőventillátor hangja hallható. A sütő és részeinek hőmérsékletétől függően a ventilátor akár 10 percig is üzemelhet.
- Ne használja az üvegtálcát és a fémrácsot.
- Ha nagyobb mennyiségű ételt készít, előfordulhat, hogy a párolás közben a hozzávalók nedvességtartalma lecsapódik a csöpögtetőtálcára. Ezért főzés után távolítsa el a tálcát és öntse le a lecsapódott nedvességet róla.

#### TIPP:

Sütemények, húsgombócok készítésekor helyezze a tárolóedényt az üvegtálcával az alacsonyabb, 2-es pozícióra.





## TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

### Időtartam Növelése, Csökkentése (TÖBB (▲) / KEVESEBB (▼) gombok)

#### a) Automata főzés esetén:

A főzési módot tetszés szerint változtathatja.

Ha bármely előre beállított módot hosszabb ideig, vagy intenzívebben szeretné használni, csak nyomja meg a **TÖBB (▲)** gombot a súly megadása után és a **START**  / + 1 perc gomb megnyomása előtt.

Ha bármely előre beállított módot rövidebb ideig, vagy kevésbé intenzíven szeretné használni, csak nyomja meg a **KEVESEBB (▼)** gombot a súly megadása után és a **START**  / + 1 perc gomb megnyomása előtt.


#### b) Kézi főzés esetén:

A folyamat során az elkészítési idő 1 percnyi egységekkel csökkenthető, vagy növelhető, a **KEVESEBB (▼)** és a **TÖBB (▲)** gombok megnyomásával.

**MEGJEGYZÉS:** Ez a funkció nem használható Párolás módban.

### Hosszabb Főzési Idő a Párolási Mód Végé-n választható

Ez a funkció csak a Párolási Menüben (a Gőzöléses Kiolvasztás kivételével), valamint az Erősebb Párolás és Gyengébb Párolás funkcióknál érhető el.

A főzés végeredménye a helyiség és az étel hőmérsékletétől és egyéb tényezőktől függően változhat. Változtathatja a főzési eredményt azzal, hogy a folyamat végén növeli az időtartamot. Ha a folyamat befejeződött, a kijelzőn az „EXTEND” jelzés látható. Ha szeretné az elkészítés idejét meghosszabbítani, ezt az alatt az 5 perc alatt kell megtennie, amíg a kijelzőn az „EXTEND” jelzés látható. Maximum 10 perccel hosszabbíthatja meg a folyamat időtartamát. Űsse be a választott időtartamot az **IDŐ**, majd a **START**  / + 1 perc gombok megnyomásával. A főzési mód eközben nem változik. Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

#### MEGJEGYZÉSEK:

1. A Párolás mód hosszabbítása előtt győződjön meg arról, hogy a víztartály a MAX jelzésig töltött, szűrt, szobahőmérsékletű ivóvízzel és hogy a tartály megfelelően a helyére van illesztve. Ha az „Err, WATER” jelzés látható a kijelzőn, tölts fel a tartályt a MAX jelzésig. Határozott mozdulattal illessze a víztartályt a helyére, majd nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS** gombot a hibaüzenet kikapcsolásához. A főzést manuálisan folytassa tovább.
2. A **STOP/TÖRLÉS** gomb megnyomásakor a Hosszabb Főzési mód törlődik.
3. A Hosszabb Főzési Idő funkció ismételhető, amíg el nem éri a kívánt eredményt.
4. Amint a kijelzőn megjelenik az „EXTEND” üzenet, az Energiatakarékos Mód azonnal kikapcsol.

### Főzési Módok Kombinálása

Ezzel a lehetőséggel maximum 3 féle manuális módot kombinálhat; a Mikrohullámot, a Grillt és a Kombit.

\* Tegyük fel, hogy a következő lépések szerint szeretné elkészíteni az adott ételt:



- |  |            |
|--|------------|
| 5 perc 70 %-os mikrohullámú módban                         | (1. lépés) |
| 3 perc Grill módban  | (2.lépés)  |
| 3 perc Kombi Erősebb módban,<br>50%-os mikrohullámú módban | (3. lépés) |

### VÉGREHAJTÁS



**1** Első lépésként adja meg a kívánt időt az **IDŐ** gombbal (5.00) és addig nyomja a **MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYFOKOZAT** gombot, amíg a kívánt szint meg nem jelenik a kijelzőn (70P).




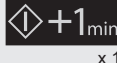

**2** A második lépéshez adja meg a kívánt időtartamot az **IDŐ** gombbal (3.00), majd nyomja meg a **GRILL** gombot.

**3** A harmadik lépés érdekében adja meg a kívánt időtartamot az **IDŐ** gombbal (3.00), majd nyomja meg a **KOMBI ERŐSEBB** gombot, amíg a kívánt teljesítményszint nem látja a kijelzőn (H50P).

**4** Nyomja meg a **START**  / + 1 perc gombot.



#### MEGJEGYZÉS:

Főzés után a készülék automatikusan lehül, ezért a hűtőventillátor hangja hallható. A sütő és részeinek hőmérsékletétől függően a ventilátor akár 10 percig is üzemelhet.

#### FIGYELMEZTETÉS:

A sütő ajtaja, a külső ház, a sütő belseje, a tartozékok, tálcák és különösen a grill fűtőszál felforrósodik. Az égési sérülések megelőzése érdekében használjon vastag konyhai kesztyűt az ételek kivételekor vagy behelyezésekor.



## TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

### Konyhai Stopper

A Konyhai Stoppert időzítőként használhatja a főzött/kiolvasztott termékeknek akkor, ha azokat bizonyos ideig állni kell hagyni.

- Tegyük fel, hogy 5 percre szeretné állítani a stoppert.

#### VÉGREHAJTÁS

**1** Nyissa ki, majd zárja be az ajtót, hogy elinduljon a Konyhai Stopper funkció.

**2** Állítsa be a kívánt időtartamot az **IDŐ** (5.00) gomb megnyomásával.

**1**  
MIN  
x 5

**3** Nyomja meg a **INFO/KONYHAI STOPPER** gombot.

**i** / **⏸**  
x 1

### Plusz Egy Perc Funkció

Az **START** / **+ 1 perc** segítségével az alábbi két funkciót tudja működtetni:

#### a) Azonnali kezdés

Azonnal, 100%-os teljesítményen használhatja a sütőt 1 percn keresztül a **START** / **+ 1 perc** gomb megnyomását követően.

#### MEGJEGYZÉS:

Hogy elkerüljük a gyermekek általi nem rendeltetésszerű használatot, az **Plusz Egy Perc** funkció csak az előző művelet befejezése után 3 perccel vehető igénybe, pl. az ajtó bezárását követően, a **STOP/TÖRLÉS** megnyomása után, vagy a főzési folyamat befejeztével.

#### b) A kézi főzési mód idejének meghosszabbítása

Megnövelheti a kézi főzési mód idejét az 1 perc többszöröseivel, ha a **START** / **+ 1 perc** gombot megnyomja, amikor a sütő működésben van.

#### MEGJEGYZÉS:

Ez a funkció nem használható Párolás módban. A főzési idő maximum 99 percig növelhető.

### Info

Az Info 5 funkciót rejt.

In F1: Elszívás  
In F2: Vízkőoldás  
In F3: Vízkeménység

In F4: Demo Mód  
In F5: Gyermekezár

Ezeket a funkciókat az **INFO/KONYHAI STOPPER** gomb léptetésével találhatja meg, majd kiválasztás után a **START** / **+ 1 perc** gombbal indíthatja el őket.

#### ELSZÍVÁS

A gőzgenerátorban maradt vizet az **ELSZÍVÁS** funkcióval tudja elpárologtatni. Lásd a HU-9. oldalt.

#### VÍZKŐOLDÁS

Lásd a HU-9. oldalt.

#### VÍZKEMÉNYSÉG

A sütő gyárilag 3-as (Nagyon Kemény) vízkeménységi fokozatra van állítva. A víz keménységéhez mérten tudja a sütőn a szintet beállítani.

Különböző drogériákban, üzletekben kapható a víz keménységét mutató tesztsík, amivel ellenőrizheti otthon a csapvizet.

Néhány területen a vízszolgáltató is tud felvilágosítást adni a víz keménységét illetően.

Ha a tesztsíkokat használja, kövesse az ehhez csatolt használati útmutatót.

Keménység szintje	Keménységi skála	Beállítás
1	<120 ppm <120 mg/l <6.7 °dH	Lágy
2	120 - 250 ppm 120 - 250 mg/l 6.7 - 14.0 °dH	Kemény
3	>250 ppm >250 mg/l >14.0 °dH	Nagyon kemény

#### VÉGREHAJTÁS

**1** Nyomja meg az **INFO/KONYHAI STOPPER** gombot háromszor (In F3).

**2** Nyomja meg a **SÚLY** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a keresett keménységi szint, majd nyomja meg a **START** / **+ 1 perc** gombot.

A vízkeménység beállított szintje tárolódik a készülék memóriájában még akkor is, ha a készülék áramtalanítva van.







## TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

### Demo (Bemutató) Mód

Ez a funkció főként a viszonteladói üzletek számára készült, de természetesen Ön is megismerheti ennek segítségével készüléke főbb funkcióit, működését.

A bemutatáshoz nyomja meg az **INFO/KONYHAI STOPPER** gombot négyszer (In F4). Ezután nyomja meg a **START**  / + **1 perc** gombot – a kijelzőn a "dISP" jelzés lesz látható.

A funkciók megtekinthetők anélkül, hogy a sütő üzemelne. A kijelzőn a normálnál gyorsabb sebességű visszazámlálást láthat, tízszer egymás után.

Ennek törléséhez nyomja meg az **INFO/KONYHAI STOPPER** gombot négyszer (In F4). Végül nyomja meg a **START**  / + **1 perc** gombot – a kijelzőn a "dISP OFF" üzenet látható.

#### MEGJEGYZÉSEK:

1. A "dISP" ezután " . 0"-ra változik, ha megnyomja a **STOP/TÖRLÉS** gombot.
2. Demo Módban az Energiatakarékos Mód kikapcsol.

### Gyermekzár

A Gyermekzár segítségével megelőzhető a kisgyermek által nemkívánt működtetés. A készülék irányítópanelje nem aktív és le van zárva.

A Gyermekzár beállításához nyomja meg az **INFO/KONYHAI STOPPER** gombot ötször (In F5). Ezután nyomja meg a **START**  / + **1 perc** gombot – a kijelzőn a "SAFE" jelzés lesz látható. A készülék irányítópanelje így le van zárva, bármely gomb megnyomásakor a kijelzőn a "SAFE" jelzés látható.

A készülék irányítópaneljének feloldásához nyomja meg az **INFO/KONYHAI STOPPER** gombot ötször, majd nyomja meg a **START**  / + **1 perc** gombot gyorsan – a kijelzőn a "SAFE OFF" jelzés lesz látható és a készülék ismét használatra kész.

#### MEGJEGYZÉSEK:

1. Bekapcsolt gyermekzár esetén az Energiatakarékos Mód kikapcsol.
2. Ha a főkapcsoló ki van kapcsolva, a beállítás is visszatér a KI módba.





# TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

## A Tisztítás Legfőbb Szabálya – Azonnal és Rendszeresen!

Az ételek gyakran fröcskölnék és a készülék falán lerakódó zsíros húslé odaragad, emiatt sokkal nehezebb lesz eltávolítani - ezért szükséges azonnal és rendszeresen tisztítani a sütő belsejét. A gőzölés funkció segíthet a tisztításban, mivel a foltok gyorsabban oldódnak gőz hatására.

**VIGYÁZAT: A SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSHOZ SE HASZNÁLJON KERESKEDELMI FORGALOMBAN KAPHATÓ SÜTŐTISZTÍTÓT, GŐZBOROTVÁT, SÚROLÓSZERT, ERŐS TISZTÍTÓSZERT, VAGY BÁRMILYEN SZERT, AMI SZÓDIUM-HIDROXIDOT TARTALMAZ! NE HASZNÁLJON DÖRZS SZIVACST SE!**

Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a sütő belseje, az ajtó, a sütő külseje és a tartozékok, valamint a grill fűtőrács teljesen lehűltek.

**RENDSZERESEN TISZTÍTSA A SÜTŐT ÉS TÁVOLÍTSA EL RÓLA A LERAKÓDOTT ÉTELMARADÉKOT - A sütőt tartsa tisztán, hogy a felülete ne károsodjon, mert ez negatív hatással van a készülék élettartamára valamint veszélyeztetheti a biztonságát.**

## A sütő külseje

A sütő külseje könnyen lemosható enyhén szappanos vízzel. A szappant minden esetben törölje le nedves kendővel, majd a készülék külsejét puha törülőrúval törölje szárazra!

## A sütő vezérlőgombjai

Tisztítás előtt a gombok kikapcsolásához nyissa ki a készülék ajtaját! A sütő vezérlőgombjainak tisztítását óvatosan végezze! A kezelőlapot tiszta vízzel megnedvesített kendővel óvatosan törölje tisztára! Ne használjon sok vizet! Ne használjon semmiféle vegyi anyagot vagy súrolószert!

## Ajtó

Puha, nedves kendővel rendszeresen távolítsa el az összes szennyeződést az ajtó mindkét feléről, az ajtó tömítéseiből és az ajtóval érintkező felületekről! Ne használjon durva, dörzsölő hatású tisztítószereket vagy hegyes fém kaparó eszközöket a sütő ajtajának tisztításához, mivel megkarcolhatják a felszínét és az üveg sérüléséhez vezethetnek!

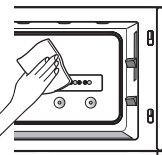
## Ajtótömítések

Mindig tartsa tisztán az ajtótömítéseket az esetleges sérülések elkerülése érdekében. Ha a tömítésbe lecsapódott pára kerül, törölje szárazra egy puha törülőrúval, majd egy másik törülőrúval törölje fényesre. Ne használjon vegyi, vagy durva tisztítószereket ezeken a felületeken. Figyeljen arra, hogy ne dörgölje, szúrja, húzza, vagy mozdíttassa el a tömítéseket. Használat előtt mindig ellenőrizze, hogy a tömítés lapos és puhán fekszik az ajtón, mivel ha ez nem így van, gőz szivároghat ki a tömítés mentén. Ne használja a készüléket, ha az ajtótömítés sérült. Keresse fel a forgalmazót, vagy egy hivatalos SHARP márkaszervizt.

## A sütő belseje

### FONTOS TUDNIVALÓ:

- Minden egyes használatot követően:  
Törölje át a sütő belső falát puha törülőkendővel és meleg vízzel (vagy lágy szappanos vízzel), amíg a sütő még meleg. A tisztítás nélküli újbóli használat során az ételmaradék ráéghet a belső borításra.
- Ne használjon maró hatású (savas, lúgos) tisztítószereket, spray-eket, durva tisztítóeszközöket, mint pl. a súrolószivacsok, mivel ezek kárt tehetnek a készülék belső falának borításában.



## A sütő belsején található OLAJ ÉS ÉTELMARADÉKOK eltávolításához:

- Szobahőmérsékletű, szűrt ivóvízzel töltsen fel a tartályt a fedelén keresztül a MAX jelzésig.
- Futtassa a Párolás Erősebb funkciót 10 perccig anélkül, hogy étel lenne a sütőben, lásd a használati útmutató HU-14 oldalát.
- Gőzölés után törölje le a szennyeződést a sütőtér falairól egy puha törülőkendővel, amíg a sütő még meleg. Vegye figyelembe, hogy a grillező részek és a szellőző nyílások még mindig forróak lehetnek, ezért legyen óvatos amikor a sütőtér felső és hátsó részét törli (a grill fűtőszál a működés vége előtt rövid időre be fog kapcsolni). Majd kapcsolja be a sütőt Grill módban, 3 percre étel és tartozékok behelyezése nélkül, hogy felszáradjon a nedvesség a grill fűtőelem körül is.

## Párolótálca / Üvegtálca / Rács

A tálcákat és a rácsot minden egyes használat után mossa el lágy szappanos, vagy mosószeres vízben, szárítsa meg és törölje át. Ne használjon durva tisztítószereket, éles fémpengét, vagy durva kefét a sérülések elkerülése érdekében. Minden tartozék mosogatógépben mosható. Ne hagyja nedvesen a párolótálcát és a rácsot.

## Vízartály és a Vízartály Fedő

Minden egyes használat után mossa el lágy szappanos, vagy mosószeres vízben puha törülőrúval, szárítsa meg és törölje át. Ne tisztítsa mosogatógépben. Ne használjon durva tisztítószereket, éles fémpengét, vagy durva kefét a vízartály és a fedő.

## Csöpögtetőtálca

Üritse ki a csöpögtetőtálcát főzés után, mossa el lágy szappanos, vagy mosószeres vízben puha törülőrúval, szárítsa meg és törölje át mielőtt visszatenné a sütő elülső része alá. Ne tisztítsa mosogatógépben.

## A Sütő Gőzölő-alkatrészeinek Vízköoldása

Gőz fejlesztése közben lerakódások, vízkő jelenhet meg a gőzgenerátorban, ennek részein. A vízkő eltávolításához futtassa a vízköoldás funkciót, amikor a kijelzőn a „DESCALE” feliratot látja villogni - lásd az HU-9 oldalt a teljes útmutatóért.



# HIBAE LHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

Ha a kijelzőn az EE jelzés látható, vagy úgy gondolja, hogy a készülék nem megfelelően működik, nézze végig az alábbi táblázatot, mielőtt felkeresne egy hivatalos SHARP márkaszervizt. Ennek segítségével kikerülheti a szükségtelen telefonálást.

## FIGYELMEZTETÉS:

**Soha ne állítsa, szerelje, vagy módosítsa a sütőt egyedül. A SHARP által képzett szakembereken kívül mindenki számára életveszélyt jelenthet bármiféle javítási, vagy szerelési művelet elvégzése. Ez nagyon fontos és beleértendő az elektromos részek védelmét szolgáló külső borítás eltávolítása is.**

- Szerelés és módosítás: Ne használja a sütőt, ha az nem működik megfelelően.
- Külső ház: Soha ne távolítsa el a külső borítást, mivel az áramütést, égési sérüléseket okozhat.

## Hibaelhárítási Táblázat

### TECHNIKAI HIBAÜZENET / TÁJÉKOZTATÓ ÜZENET

ÜZENET A KIJELZŐN	ELJÁRÁS
TECHNIKAI HIBAÜZENET EE	Műszaki hiba miatt hívja fel a forgalmazót, vagy egy hivatalos SHARP márkaszervizt.
TÁJÉKOZTATÓ ÜZENET Err (a <b>START</b> / + 1 perc megnyomásakor)	A belső rendszerben található víz fagyott. Kapcsolja be a Grill funkciót 10 percre, étel behelyezése nélkül. Lásd a HU-15. oldalt.
Err (a <b>PÁROLÁS ERŐSEBB</b> , vagy a <b>PÁROLÁS GYENGÉBB</b> megnyomásakor)	Az Ön által beállított időtartam kívül esik a Párolás Erősebb és a Párolás Gyengébb funkciókhoz rendelt maximális időn. Nyomja meg a <b>STOP/TÖRLÉS</b> gombot és állítsa be újra.
Err, HOT (villog)	A sütő túl forró a Gőzöléses Olvasztáshoz, Auto Kiolvasztás Menükhöz és a Párolás Gyengébb menühöz. Vegye ki az ételt a sütőből és hagyja kihűlni a készüléket, amíg a hibaüzenet el nem tűnik.
Err, WATER (villog)	Vegye ki a víztartályt és töltsse fel a MAX jelzésig. Helyezze vissza határozottan a helyére, majd nyomja meg a <b>STOP/TÖRLÉS</b> gombot a hibaüzenet törléséhez. Bizonyosodjon meg arról, hogy a víztartály a MAX jelzésig töltött, szűrt, szobahőmérsékletű ivóvízzel. A főzést manuálisan folytassa tovább, folyamatosan ellenőrizve az étel állapotát. <b>MEGJEGYZÉSEK:</b> 1. Győződjön meg róla nem használ semmilyen más folyadékot, pl desztillált vizet, fordított ozmósisal kezelt vizet, ásványvizet stb. 2. Ha ez a hibaüzenet újra és újra megjelenik, annak ellenére, hogy a víztartályt feltöltötte vízzel, akkor a belső gőzrendszer nem működik. Lépjen kapcsolatba az eladóval vagy hivatalos SHARP szervizközponttal! A sütőt használhatja főzési módban, melyhez nem szükséges gőz.
DESCALE (villog)	Kövesse az útmutatást lépésről lépésre a vízköoldásnál. Lásd a HU-9. oldalt.
HOT (villog)	A sütő belső tere és a borítás nagyon forró. Nagyon figyeljen arra, hogy ne égesse meg magát.

MAGYAR



## HIBAEELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

A következő szituációk szabályosak és nem jelentik azt, hogy a készülék nem működik megfelelően

KÉRDÉS / SZITUÁCIÓ		VÁLASZ
Irányítópanel / csatlakozó	A kijelző fekete / üres.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nyissa ki, majd zárja be az ajtót.</li><li>* Nézze meg, hogy a csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.</li><li>* Ellenőrizze, hogy a konnektor és a biztosíték működik-e.</li><li>* Áramtalanítsa a készüléket, várjon egy percet. Csatlakoztassa újra, majd nyissa ki és zárja be a sütőajtót.</li></ul>
	A kijelző működik, de a <b>START</b> / + 1 perc nem reagál megnyomásra.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nyissa ki, majd zárja be az ajtót. A belső fény világít? Nyomja meg ismét a <b>START</b> / + 1 perc gombot.</li><li>* Ha az "Err, HOT (villog)" üzenet jelenik meg, várjon, amíg eltűnik a kijelzőről.</li></ul>
	Használat közben áramkimaradás történik.	A beállított főzési idő és mód törlődik. Folytassa a főzést kézi módban.
Energiatakarékos Mód	A kijelző nem vált üresre.	A következő esetekben az Energiatakarékos Mód átmenetileg kikapcsol: <ul style="list-style-type: none"><li>- Ha az ajtó kinyílik/nyitva van.</li><li>- Az automatikus főzés pillanatmegállításakor.</li><li>- Ha a hűtőventillátor működésbe lép használat után.</li><li>- Demo mód</li><li>- Gyermekzár</li><li>- Idő növelése mód</li><li>- Elszívás mód</li><li>- Vízkőoldás mód</li><li>- Konyhai időzítő mód</li><li>- Amikor a kijelzőn megjelenik "Err, WATER (villogva)"</li></ul>
Víz	Vízszivárgás a sütő elülső oldalán.	<ul style="list-style-type: none"><li>* Nézze meg, hogy a csöpögtetőtálca rendesen vissza van-e illesztve a helyére. Távolítsa el, majd illessze vissza a tálcát. Lásd a HU-7. oldalt.</li><li>* Kiürítette a tálcát főzés előtt? Minden alkalommal ürítse ki és helyezze vissza, mielőtt a Párolás mód elkezdődik. Lásd a HU-7. oldalt.</li></ul>



## HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

A következő szituációk szabályosak és nem jelentik azt, hogy a készülék nem működik megfelelően

KÉRDÉS / SZITUÁCIÓ		VÁLASZ
Gőz	Az ajtónyitás után a sütő belsejében víz található.	Páraleszapódás a sütő belső terében. Törölje szárazra egy puha törülkövel, vagy szivaccsal, ha a sütő lehült.
	Gőz áramlik ki a sütő aljából.	A szellőzőnyílások a készülék alján találhatóak (bal oldal). Teljesen szabályos, ha a használt gőz alul áramlik ki. Vegye figyelembe, hogy a távozó gőz forró, ezért tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
	Lecsapódott víz látható a sütőtérben.	Szabályos működés. Lecsapódott gőz látható a sütőtérben, alul. Törölje szárazra egy puha törülköendővel, vagy szivaccsal, ha a sütő lehült.
	Gőz áramlik ki az ajtón keresztül használat közben.	Ellenőrizze, hogy a tömítés lapos és puhán fekszik az ajtón.
Zaj / Hangok	Zaj hallatszik a mikrohullámú módban.	Mikrohullámú módban, az elektroncső ki-bekapcsol a teljesítmény beállításától függően.
	Zaj használat után.	A hűtőventillátor bekapcsol, amíg a készülék le nem hűl. A hűtőventillátor akár 10 percig is működhet folyamatosan, ami függ a sütő és alkatrészei hőmérsékletétől.
	Zaj magas hőmérsékletű programok használata során.	A nagy hő hatására egyes alkatrészek tágulhatnak – ez teljesen szabályos.
Füst / Szagok	Az első használat során füst és szagok szabadulhatnak fel a készülékből.	Kövesse a HU-10 oldalon látható utasításokat lépésről lépésre, az első használat előtti tisztításhoz.
Főzési eredmény	Az étel, aminek elkészítéséhez vizet használt, nem megfelelő.	* Feltöltötte a víztartályt a MAX jelzésig használat előtt? * Nem távolította el a víztartályt a program működése közben? Ne távolítsa el a víztartályt a program futása közben, kivéve, ha a felhasználói kézikönyv, vagy a szakácskönyv így rendel. * Behelyezte az üvegtálcát? Fontos útmutatókért nézze meg az HU-7-8 oldalakat.
Ételmaradékok	Nehéz eltávolítani a sütőtér belsejére ragadt szennyeződést.	Lásd "A sütő belsején található OLAJ ÉS ÉTELMARADÉKOK eltávolításához" részt a HU-20 oldalon. Nagyon fontos, hogy minden egyes használat után megtisztítsa a sütő belső felületeit.
Egyéb	A kijelzőn látható óra nagyon gyorsan visszafelé számlál.	Ellenőrizze a Demo Módot a HU-19 oldalon találhatóak szerint, majd törölje.
	Forró levegő ki a sütő aljából.	A szellőzőnyílások a készülék alján találhatóak (bal oldal) – ez teljesen szabályos. Vegye figyelembe, hogy a meleg levegő, ezért tartsa távol a gyermekeket a berendezés kombi főzés.

MAGYAR





## A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTTI ELLENŐRZÉS

Kérjük, ellenőrizze az alábbiakat, mielőtt a szervizt hívná:

### 1. Áramellátás.

Ellenőrizze, hogy a dugasz helyesen csatlakozik-e egy megfelelő hálózati aljzathoz!

Ellenőrizze, hogy a biztosíték/áramköri megszakító helyesen működik-e!

### 2. Nyitott ajtó esetén világít a sütőtér lámpája?

Igen \_\_\_\_\_ Nem \_\_\_\_\_

### 3. Helyezzen egy pohár vizet (kb. 150 ml) a sütőbe, és zárja be jól az ajtót!

Programozza be a sütőt egy percre, 100 % teljesítményszintre, majd indítsa be a sütőt!

Bekapcsol a sütőtér világítása?

Igen \_\_\_\_\_ Nem \_\_\_\_\_

Működik a szellőzés? (Hallani fogja a ventilátor hangját.)

Igen \_\_\_\_\_ Nem \_\_\_\_\_

A Mikrohullám jelzése látható-e a kijelzőn?

Igen \_\_\_\_\_ Nem \_\_\_\_\_

Egy perc elteltével megszólal a hangjelzés?

Igen \_\_\_\_\_ Nem \_\_\_\_\_

A pohárban lévő víz felmelegedett a fenti művelet hatására?

Igen \_\_\_\_\_ Nem \_\_\_\_\_

### 4. Vegye ki a pohár vizet és csukja be az ajtót.

Programozza be a grillt öt percre és indítsa el a sütőt.

A Grill jelzése látható-e a kijelzőn?

Igen \_\_\_\_\_ Nem \_\_\_\_\_

Az 5 perces program után meleg a sütő belseje?

Igen \_\_\_\_\_ Nem \_\_\_\_\_

### 5. Töltse fel a tartályt vízzel és helyezze vissza.

3 percig működtesse a sütőt Párolás Erősebb módban.

A sütő leállítását követően a sütő belsejében található gőz/pára?

Igen \_\_\_\_\_ Nem \_\_\_\_\_

Ha "NEM" a válasz bármelyik fenti kérdésre, hívja a forgalmazót vagy a hivatalos SHARP márkaszervizt és jelentse az ellenőrzés során tapasztalt hibát.

**FONTOS:** Ha a kijelzőn nem jelenik meg semmi, még akkor sem, ha a tápcsatlakozó megfelelően csatlakoztatva van, elképzelhető, hogy be van kapcsolva az energiatakarékos üzemmód. A sütő használatához nyissa ki és csukja be az ajtót. Lásd a HU-10. oldalon írtakat.

### MEGJEGYZÉSEK:

1. Ha a kijelzőn látható óra nagyon gyorsan visszafelé számlál, ellenőrizze, hogy nincs bekapcsolva a Bemutató mód. (Bővebben lásd a HU-19. oldalon.)

2. Ha az ételt a szokásos időn túl ugyanazzal a móddal süti/főzi, a sütő teljesítményszintje autoamatikusan csökken a túlmelegítés elkerülése érdekében. (a mikrohullám teljesítményszintje csökken, vagy a grill fűtőeleme villogni kezd, bár ez alig észrevehető).

Főzési/sütési üzemmód	Normál időtartam
Mikrohullám 100%	20 perc
Grill	10 perc
Kombi Erősebb	Grill - 10 perc



## MŰSZAKI JELLEMZŐK

Váltóáramú hálózati feszültség	: 230 V, 50 Hz, egyfázisú
Elosztó biztosíték/áramköri megszakító	: legalább 16 A
Megkövetelt váltóáramú teljesítmény:	Mikrohullám : 1.51 kW
	Grill : 1.1 kW
	Mikro/Grill : 2.53 kW
	Gőz : 0.91 kW
Kikapcsolt mód (Energiatekarékos mód)	: kevesebb, mint 0,5 W
Kimeneti teljesítmény:	Mikrohullám : 900 W (IEC 60705)
	Grill : 1.05 kW
	Gőz : 0.86 kW
Mikrohullámú frekvencia	: 2450 MHz (2. csoport/B. osztály)*
Külső méretek	: 520 mm(szél.) x 331 mm(mag.) x 500 mm(mély.)**
A sütőtér méretei	: 343 mm(szél.) x 210 mm(mag.) x 381 mm(mély.)***
A sütő űrtartalma	: 27 liter***
Tömeg	: kb. 18.1 kg
A sütőtér világítása	: 25 W/240 V

- \* A termék megfelel az EN55011 számú európai szabvány előírásainak.  
E megfelelés alapján a termék B. osztályú, 2. csoportba tartozó berendezésnek minősül.  
A 2. csoportba sorolt berendezések rádiófrekvenciás energiát bocsátanak ki ételmelegítésre is szolgáló elektromágneses sugárzás formájában.  
A B. osztályba tartozó berendezések háztartási felhasználásra alkalmasak.
- \*\* A készülék mélységét az ajtó fogantyú figyelembe vételével állapítottuk meg.
- \*\*\* A sütő belső befogadóképességét a belső tér maximális szélességének, mélységének és magasságának figyelembevételével állapítottuk meg. A tényleges befogadóképesség ennél kevesebb.



Folyamatos termékfejlesztési politikánk részeként fenntartjuk a műszaki adatok és kivitelezés előzetes bejelentés nélküli megváltoztatásának jogát.

MAGYAR



# ÉTELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

## Fontos Tudnivalók

- Kérjük, hogy az új készülék használata során a legelső lépésként tanulmányozza át a Használati Útmutatót. Ez egy igen fontos kiadvány, amely pontosan megmagyarázza, hogy hogyan működik a sütő és hogy mit kell tudnia Önnek ahhoz, hogy sikeresen tudja működtetni.
- A táblázatokban található információk és receptek segítségével átalakíthatja kedvenc receptjeit, vagy gyorsételeit úgy, hogy a sütőben is elkészíthetők legyenek.
- A táblázatokban és a receptekben található elkészítési idő csupán útmutató jellegű és általános feltételek mellett értendő.  
A főzési eredmény változhat az étel, az eszközök és a sütő állapotától függően. Kérjük, ellenőrizze az eredményt és szükség esetén ennek megfelelően változtasson az elkészítési időn.
- A leírtaknak megfelelően készítse el az ételt, valamint ezeknek megfelelően válassza ki az eszközöket.
- Amikor a sütőbe teszi az ételt, vagy megfordítja, megkeveri, vagy hozzáad valamit, kérjük, ne hagyja hosszabb ideig nyitva a készülék ajtaját, hogy elkerülje a hővesztéséget.
- Kérjük, az étel behelyezése előtt nézze át a HU-13 oldalon található Étél- és Eszközelhelyezési Táblázatot.
- Mindig egyenletesen oszlassa el a hozzávalókat egy tepsin, vagy tálcán, hogy megfelelő eredmény szülessen.
- A Mikrohullámú, Grill, Kombi Erősebb és Kombi Gyengébb módban szükségtelen feltöltenie a víztartályt.
- Ha szeretné a kedvenc receptjeit mikrohullámmal elkészíteni, kérjük, vegye figyelembe az alábbiakat:  
Csökkentse az elkészítési időt a harmadára/felére. Kövesse a szakácskönyvben leírtakat.

## Főzési Technikák

### - A Főzési Idő Megállapítása Hőmérővel -

Minden ételnek és italnak van a főzési folyamat végén egy saját belső hőmérséklete, aminek elérésekor a folyamat befejezhető és a végeredmény megfelelő. Ezt a belső hőmérsékletet egy hőmérővel ellenőrizheti. A legtöbb lényeges hőmérsékleti adatot megtalálja a hőmérsékleti táblázatban.

### A HŐMÉRŐVEL TÖRTÉNŐ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ MEGHATÁROZÁSÁNAK TÁBLÁZATA

Ital / Étél	Belső hőmérséklet egyszer sültve/főzve	Belső hőm. 10 - 15 perc állási idő után
Italok melegítése (kávé, víz, tea, stb.)	65-75°C	
Tej melegítése	60-65°C	
Leves melegítése	75-80°C	
Pörkölt melegítése	75-80°C	
Szárnyas	80-85°C	85-90°C
Bárány		
Enyhén párolt	70°C	70-75°C
Jól átsült	75-80°C	80-85°C
Marhasült		
Enyhén párolt	50-55°C	55-60°C
Közepesen átsült	60-65°C	65-70°C
Jól átsült	75-80°C	80-85°C
Sertés, borjú	80-85°C	80-85°C





# ÉTELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

## Az eszközökről és fedőkről

Az alábbi táblázat segít Önnek kiválasztani, hogy milyen konyhai eszközöket és fedőket használjon az egyes elkészítési módok során.

Eszközök - Fedők \ Főzési Mód	Párolás	Grill	Kombi	Mikrohullám
Alumínium Fólia	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>
			Alufóliát kisebb darabokban, az ételre simítva használhat, hogy lefedje azokat a részeket, amelyek egyébként hamarabb megfőnének, vagy kiolvadnának. Ügyeljen arra, hogy a fólia legalább 2 cm távolságra legyen a sütő belső falától.	
Fém eszközök, Fóliák	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>
Porcelán, Kerámia	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>
	Sütésálló porcelánt, agyagedényeket, mázas cserépedényeket és csontporcelánt rendszerint használhat a sütőben. Ne használjon azonban olyan tárolóedényt, amely repedt.		Általánosságban véve, a porcelán használható a sütőben. Kérjük, ellenőrizze, hogy az edényen ne legyen semmiféle fém-, vagy arany-, ezüstborítás, díszítés. Továbbá azt is vegye tekintetbe, hogy az edény gyártója alkalmasnak tartja-e az adott eszközt mikrohullámú sütőben való használatra. Ne használjon azonban olyan tárolóedényt, amely repedt.	
Tűzálló Üveg, pl. jénai (Pyrex®)	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>
	Különösen figyeljen oda, ha finomabb üvegtárgyat használ, mivel ez a hirtelen hő hatására megrepedhet, eltörhet.			
Műanyag/Polisztrén, 140°C felett is hőálló tárgyak	<b>IGEN</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>IGEN</b>
	Figyelmesen használja az eszközöket, mivel ezek magas hőmérsékleten deformálódhatnak, megolvadhatnak, vagy kifakulhatnak.			Az újramelegítéshez és az olvasztáshoz mikro-álló műanyag edényeket használjon. Néhány mikroható edény nem alkalmas arra, hogy benne magas cukortartalmú ételeket készítsen el. Kövesse a gyártó utasításait.
Műanyag csomagolóanyag, 140°C felett is hőálló	<b>IGEN</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>IGEN</b>
Papírtörtek, Papírtányérok	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>IGEN</b>
				Csak melegítésre, illetve nedvesség felítatására használja. Körültekintességgel használja, mivel ezek a tárgyak túlhevülve tüzet okozhatnak. Ne használjon újrahasznosított papírtörteket, amely fémet is tartalmazhat.
Szintetikus anyagból készült tárolóedények	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>
	Magas hőmérsékleten megolvadhatnak.			
Sütőpapír	<b>IGEN</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>
Sütőzacskó	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>IGEN</b>
				Kövesse a gyártó utasításait.
Ezüst Edények, Konyhai Tartozékok, Tárolóedények, amelyek berozsásodhatnak a sütőben.	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>
Rács	<b>NEM</b>	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>	<b>NEM</b>
			A tartozékként megtalálható fémrács kombi sütőben való használatra lett kifejlesztve, ezért nem károsítja a sütőt.	
Párolótálca	<b>IGEN</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>	<b>NEM</b>
Üvegtálca	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>	<b>IGEN</b>
	<p>Hogy ne törjön el az üvegtálca,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielőtt megtisztítaná a üvegtálca, hagyja, hogy az üvegtálca kihűljön.</li> <li>• Ne tegyen semmi forró dolgot a hideg üvegtálcára.</li> <li>• Ne tegyen semmi hideg dolgot a forró üvegtálcára.</li> </ul>			

MAGYAR



## ÉTELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

**Kérjük, hogy ellenőrizze, hogy a konyhai eszközök használhatóak-e minden egyes elkészítési módban. Ha műanyag tárolóedényben melegíti az ételt, figyeljen az edény olvadási hőmérsékletére. Soha ne hevítse az edényt az olvadási hőnél magasabb hőmérsékletre. Ellenőrizze gyakran a sütőt az olvadás és a gyulladás lehetősége miatt.**

**TARTOZÉKOK** Sokféle mikrózható, vagy hőálló konyhai felszerelést lehet vásárolni. Vásárlás előtt azonban mérlegelje, hogy az adott termék megfelel-e az Ön igényeinek. Egy mikrohullámú sütőben használható hőmérő segítségével lehet abban, hogy ellenőrizze, hogy az étel készen van-e, továbbá biztosíthatja afelől, hogy biztonságos hőmérsékleten főz, amennyiben csak mikrohullámú sütőt használ az ételkészítéshez. A Sharp nem felelős a sütőben keletkezett bármilyen nemű kárért, amely vásárolt tartozék használata során keletkezett.

Az automata főzéshez használja az erre a célra a főzési segédletben javasolt tárolóedényeket és a recepteket a szakácskönyv fejezetben.

### Párolásos Főzéssel kapcsolatos Tanácsok

A gőzzel való párolás egyes módjait a sütő esetében szükséges betartani, hogy a végeredmény megfelelő lehessen. Ezen módok többsége hasonló a hagyományos párolási technikához, ezért már talán nem is jelentenek majd Önnek újdonságot. Kérjük, hogy a PÁROLÁSI MENÜK, a PÁROLÁS ERŐSEBB és a PÁROLÁS GYENGÉBB főzési opciók használata esetén mindig kövesse az alábbi tanácsokat!

#### MEGJEGYZÉS:

- Használat közben mindig felügyelje a sütőt!
- Ellenőrizze, hogy a használt konyhai eszközök mindegyike megfelel a PÁROLÁS üzemmód elvárásainak (lásd: Eszközökről és Borításról, HU-27 oldal).
- Szellőztesse a helyiséget, hogy a gőz elszóródjon.
- A főzés befejeztével, a sütő lehűlése után távolítsa el és ürítse a víztartályt, törölje ki a sütő belső terét egy puha törölkendővel, vagy szivaccsal. Ürítse a csöpögtetőtálca.

#### - Speciális Tanács a PÁROLÁS módhoz -

Elkészítési Technikák	
<b>Tárolóedény</b>	Gondoskodjon arról, hogy az étel egyenletesen legyen eloszlatva. A nem laza szerkezet több időt igényel az elkészüléshez, ezért szükséges, hogy legyen annyi hely a hozzávalók közt, hogy a gőz megfelelően átjárhassa az ételt. A tárolás módját illetően egy lapostányér pontosan megfelel. Nem ajánljuk azonban vastag tányérok használatát, mivel a vastagságuk miatt hosszabb időt igényel az étel elkészítése.
<b>Lefedés</b>	A legtöbb esetben nem szükséges lefedni az ételt. Ha mégis fedést igényel, azt ajánljuk, hogy ezt egy alufóliával tegye, amely megvédi a hozzávalók benedvesedését a lecsapódott párától. A letakart étel elkészítési ideje hosszabb lesz.
<b>Ajtó</b>	A főzési idő betartása érdekében tartsa zárva a készülék ajtaját.
<b>Keverés</b>	Alkalmanként a fedés nélkül újramelegített levesek, raguk vizesnek tűnhetnek, miután kivesszi a sütőből. Kevergetéssel ezt kiküszöbölheti.
<b>Pihentetés</b>	Elkészítés után ajánlatos az ételt állni hagyni, hogy a hőeloszlás egyenletes legyen. Ne pihentesse túl sokáig az enniavalót, mivel az túlpuhulhat, vagy túlnedvesedhet a sütőben rekedt gőz miatt.



## ÉTELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

### - Tanácsok a PÁROLÁS módhoz -

Az étel jellemzői	
<b>Sűrűség</b>	A hozzávalók sűrűsége befolyásolja az elkészítési időt. Ha lehetséges, vágja fel a hozzávalókat kisebb darabokra és egy rétegben helyezze a tárolóedényre.
<b>Mennyiség</b>	Ha a hozzávalók mennyiségét növeli, az elkészítési időt is növelnie kell.
<b>Méret</b>	A kisebb méretű ételek, kisebb darabokra vágott hozzávalók hamarabb elkészülnek, mint a nagyobbak, mivel a hő gyorsabban bejut a szélekről középre. Az egyenletes főzési eredmény érdekében vágja a szeleteket egyforma méretűre.
<b>Forma</b>	A szokatlan formájú alapanyagok, például csirkemell, vagy csirkecomb valamivel több elkészítési időt igényelnek a vastagabb részekben. Tálalás előtt ellenőrizze, hogy ezek a részek is megpuhultak, megsültek.
<b>Az étel hőmérséklete</b>	Az alapanyagok kezdeti hőmérséklete befolyásolja az elkészítéshez szükséges időt. A hűtött anyagokat több ideig kell főzni, mint a szobahőmérsékletűeket. A tárolóedény hőmérséklete nem egyenlő a benne tárolt étel, ital hőmérsékletével.
<b>Fűszerezés, ízesítés</b>	A fűszereket és ízesítőket legcélszerűbb főzés után az ételhez adni. Ha pácként, vagy bedörzsölve kell hozzáadni, a gőzös elkészítés során az ízhatás csökkenhet. Az elkészítés után ismételje meg a fűszerezést, ha szükséges.

#### MEGJEGYZÉS:

- Tálalás előtt ellenőrizze, hogy az étel kellően megfőtt/felmelegedett.
- A főzés összideje függ a hozzávalók formájától, átmérőjétől, mennyiségétől és hőmérsékletétől, ugyanúgy, mint a tárolóedény méretétől, formájától és anyagától.

**Arc és Kezek: Mindig használjon vastag konyhai kesztyűt, mielőtt a sütőből kivenné az ételt, vagy a konyhaeszközökhöz nyúlna. Óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, hagyja, hogy a gőz távozzon a sütőtérből. Ne vegye ki az ételt a sütőből konyhai kesztyű nélkül.**

**Tálalás előtt ellenőrizze az étel, ital hőmérsékletét és keverje meg azokat. Különösen figyeljen erre, ha az ételt, csecsemőknek, kisgyermekeknek, vagy időseknek tálalja.**



## ÉTELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

### Tanácsok a Mikrohullámú Módkhoz

#### - Speciális Megjegyzések és Figyelmeztetés a MIKROHULLÁM módhoz -

	Tegye	Ne tegye
Tojás, gyümölcsök, diófélék, magvak, zöldségek, felvágottak és osztriga	<ul style="list-style-type: none"><li>* A tojássárgáját-és fehérjét, valamint az osztrigát szűrje ki elkészítés előtt, hogy megelőzze ezek kipukkanását.</li><li>* Szurkálja meg a burgonya, az alma, tök, virsli, hurka-kolbász héját, az osztriga külsejét, hogy a felgyülemelő gőz távozhasson alóla.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* A tojást héjával együtt főzze meg. Ezzel elkerülheti a kipukkanást, amely kárt tehet a sütőben és személyes sérülést is okozhat.</li><li>* Főzzön kemény, illetve lágy tojást.</li><li>* Főzze túl az osztrigát.</li><li>* Szárítson dióféléket és magvakat a héjukkal együtt.</li></ul>
Pattogatott kukorica	<ul style="list-style-type: none"><li>* Használjon speciális tasakos kukoricát a mikrohullámú sütőben.</li><li>* Figyeljen, amíg a kukorica a sütőben van - addig, míg a pattogás 1-2 másodpercenként hallatszik.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Pattogtassa a kukoricát hagyományos, barna papírzacskóban, vagy mikrozható üvegtálban.</li><li>* Lépje túl a kukorica csomagolásán található maximális időt.</li></ul>
Bébiétel	<ul style="list-style-type: none"><li>* Öntse át a bébiételt egy kisebb tálkába és óvatosan melegítse, kevergesse meg gyakran. Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a hőmérséklet, hogy ezzel is elkerülhesse az étel odaégését.</li><li>* A cumisüvegben való melegítés előtt vegye le a kupakot és a cuclit. Melegítés után alaposan rázza fel az üveg tartalmát. Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a hőmérséklet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Melegítsen eldobható üvegben.</li><li>* Melegítse túl a cumisüveget.</li><li>* Csak addig hevítse, amíg az üveg meleg.</li><li>* Melegítsen cumisüvegben cuclival a tetején.</li><li>* Melegítsen bébiételt az eredeti üvegben.</li></ul>
Általános tippek	<ul style="list-style-type: none"><li>* A töltött ételeket melegítés után vágja fel, hogy távozhasson a gőz és elkerülje az égési sérüléseket.</li><li>* Mély tálban melegítse a folyadékokat, műzlit, hogy elkerülje a folyadék kifutását.</li><li>* A kisebb adagok gyorsabban elkészülnek, mint a nagyobbak. Az alapvető szabály: <b>DUPLA MENNYISÉG = MAJDNEM DUPLA IDŐ, FELE MENNYISÉG = FELE IDŐ</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Melegítsen, vagy főzzön lezárt fedelő üvegpalackban, vagy vákuumzárt tárolóedényekben.</li><li>* Süssön olajban/zsírban.</li><li>* Melegítsen, vagy szárítson fát, növényeket, nedves papírt, ruhaneműt, vagy virágokat.</li></ul>
Folyadékok (üdítőitalok)	<ul style="list-style-type: none"><li>* Folyadékok főzése, vagy melegítése esetén lásd FONTOS BIZTONSÁG ELŐÍRÁSOK, a HU-2 oldalon, hogy megelőzze a robbanást, vagy a felforr folyadék kifutását.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Melegítsen az ajánlott időnél tovább.</li></ul>
Konzervek	<ul style="list-style-type: none"><li>* Távolítsa el az ételt a fémdobozból.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Melegítse, vagy főzze az ételt a konzervdobozban.</li></ul>
Zsemle felvágottal, Piték, Püspökkenyér	<ul style="list-style-type: none"><li>* Az ajánlott ideig tartsa őket a sütőben (Ezeknek az ételeknek magas a cukor- és/ vagy zsírtartalma).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Főzze túl, mert lángra kaphatnak.</li></ul>
Húsok	<ul style="list-style-type: none"><li>* A lecsöpögő levek összegyűjtésére használjon mikrozható sütőrácsot, vagy tányért.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Sütéskor ne helyezze a húst közvetlenül a sütőtér kerámia aljára.</li></ul>
Konyhaeszközök	<ul style="list-style-type: none"><li>* Használat előtt ellenőrizze, hogy a konyhaeszközök használhatóak-e MIKROHULLÁM módban.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Használjon fém konyhaeszközöket MIKROHULLÁM módban. A fémek visszaverik a mikrohullámot és az ívfény néven ismert elektromos kisülést okozhatják.</li></ul>
Alufólia	<ul style="list-style-type: none"><li>* Használja arra, hogy a túlfőzés ellen letakarja az ételt.</li><li>* Figyeljen a szikrázásra. Használjon kisebb fóliadarabot, vagy helyezze távolabb a sütőtér falától.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Használja túl sokat.</li><li>* Takarja le vele az ételt közel a sütőtér falához. A szikrázás károsíthatja a készüléket.</li></ul>





## ÉTELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

### - Tanácsok a MIKROHULLÁM módhoz -

Elkészítési Technikák	
<b>Óvatosan helyezze el a hozzávalókat</b>	Helyezze a vastagabb darabokat az edény széléhez közel.
<b>Figyeljen az elkészítési időre</b>	Az ajánlott legkevesebb ideig főzzön, majd szükség szerint növelje az időtartamot. A komolyan odaégett étel füstölhet, belobbanhat.
<b>Fedje le a hozzávalókat az elkészítés előtt</b>	Nézze át a receptet javaslatokért; papírtörülőt, mikrozható műanyag fóliát, vagy fedőt használjon. A lefedéssel megelőzhető a fröcskölés és abban is segít, hogy az étel egyenletesen főjön meg (segít tisztán tartani a sütőt).
<b>Az étel letakarása</b>	Kisebb alufóliadarabokkal fedje le a húsok, szárnyasok vékonyabb részeit, hogy ezek ne főjenek túl.
<b>Az étel keverése</b>	Lehetőség szerint a főzés ideje alatt egyszer-kétszer keverje meg, az edény falától befelé haladva.
<b>Az étel megfordítása</b>	Az olyan ételeket, mint pl. a csirke, húspogácsa, vagy steak egyszer mindenképp fordítsa meg az elkészítés során.
<b>Az ételek átforgatása</b>	A húsgombócok esetén a főzési idő felénél egyszer fordítsa meg őket fejfelé lefelé, valamint cserélje meg az edény külsejétől a belseje felé haladva.
<b>Pihentetés</b>	A főzést követően pihentesse az ételt elegendő ideig. Vegye ki a sütőből és keverje meg, ha lehetséges. A pihentetés idejére fedje le, hogy így teljesen elkészüljön az étel.
<b>Ellenőrizze, hogy átsült/átfőtt-e</b>	Figyeljen azokra a jelekre, amelyek azt jelzik, hogy elérte a kívánt főzési hőmérsékletet. Az átsült/átfőtt étel jellemzői: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gőz távozik az ételből, nem csak a széleken;</li> <li>- A szárnyasok ízületei könnyen szétszedhetőek,</li> <li>- A disznó-, illetve szárnyashús nem rózsaszín</li> <li>- A hal áttetsző és villával könnyen darabolható.</li> </ul>
<b>Páralecsapódás</b>	A mikrohullámú mód velejárója. Az alapanyagok nedvességtartalma befolyásolja a sütő nyirkosságát. Általánosságban elmondható, hogy a lefedett ételeknél nincs akkora páralecsapódás, mint a fedetleneknél. Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek eltakarva.
<b>Mikrozható műanyag csomagoló</b>	A magas zsírtartalmú ételek esetén ne tegye a csomagolóanyagot közvetlenül az ételre, mert az megolvadhat.
<b>Mikrozható műanyag edények</b>	Néhány mikrozható műanyag edény nem alkalmas arra, hogy azokban magas zsír-és cukortartalmú ételeket készítsen el.
<b>Sütemények/Húspogácsa</b>	Sütemények, vagy húspogácsa készítésekor helyezze az edényt az üvegtálcára, az alacsonyabb pozícióra (2-es pozíció).

### - Tanácsok kiolvasztáshoz -

Kiolvasztási technikák	
<b>Elrendezés</b>	Az ételeket egy rétegben, lapos edényre helyezze. Így biztos, hogy egyenletesen olvad ki az étel minden egyes része.
<b>Elkülönítés</b>	A fagyasztóból kivéve az alapanyagok összefagyott állapotban lehetnek. Fontos, hogy az olvasztás során szétszedje a darabokat olyan gyorsan, ahogyan lehetséges, pl. steak, hússzeletek esetén.
<b>Pihentetés</b>	A pihentetés szükséges ahhoz, hogy az étel biztosan, egyenletesen kiolvadjon. Az ételt lefedve állni kell hagyni annyi ideig, hogy a közepe is teljesen fagymentes legyen.

#### MEGJEGYZÉS:

- Olvasztás előtt távolítson el bármilyen csomagolóanyagot.

HU – 31

MAGYAR









# AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA

## Párolási Menük Útmutatója

- Győződjön meg arról, hogy szobahőmérsékletű, szűrt ivóvízzel töltötte fel a helyére illesztett tartályt a fedelén keresztül a MAX jelzésig.

### Rizs/Tészta/Tojás






Menü száma	Menü neve	Súlyhatár (Több egység)	Végrehajtás	Élelmiszer / tálca <sup>1</sup> álláspont						
<b>St11</b>  X 1	<b>Fehér rizs (Hosszúszemű)</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"><thead><tr><th>Rizs</th><th>Víz</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"><li>Helyezze a rizst egy lapos, kerek tálra (23 cm átmérőjűre) és öntsön hozzá annyi vizet, hogy ellepje.</li><li>Helyezze a tálát a párolótálcára az üvegtálcán.</li><li>Főzés után keverje meg jól és csepegtesse le.</li></ul>	Rizs	Víz	100 g	150 ml	200 g	300 ml	2
Rizs	Víz									
100 g	150 ml									
200 g	300 ml									
<b>St12</b>  X 2	<b>Tészták</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C)  (pl. Fussili, Farfalle, Rigatoni)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"><thead><tr><th>Tészták</th><th>Víz</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"><li>Helyezze a tészták egy lapos, kerek tálra (23 cm átmérőjűre) és öntsön hozzá annyi vizet, hogy ellepje.</li><li>Helyezze a tálát a párolótálcára az üvegtálcán.</li><li>Főzés után keverje meg jól és csepegtesse le.</li></ul>	Tészták	Víz	100 g	300 ml	200 g	600 ml	2
Tészták	Víz									
100 g	300 ml									
200 g	600 ml									
<b>St13</b>  X 3	<b>Karamellkrém</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C)		<ul style="list-style-type: none"><li>Az HU-35 oldalon leírtak alapján készítse el a karamellkrémet. A szufléformákat helyezze a párolótálcára, felső pozícióra (3-as pozíció), miközben az üvegtál az alacsonyabb pozícióra kerüljön (2-es pozíció). Tálalás előtt hagyja hűlni.</li></ul>	2 & 3						
<b>St14</b>  X 4	<b>Töltött piték</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C)  Zöldecsés Pite, Sajtos-Hagymás Pite		<ul style="list-style-type: none"><li>Az HU-35 oldalon leírtak alapján készítse el a pitét. A szufléformákat helyezze a párolótálcára, felső pozícióra (3-as pozíció), miközben az üvegtál az alacsonyabb pozícióra kerüljön (2-es pozíció).</li></ul>	2 & 3						

\* Üvegen tálca nincs étel.



# AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA

## Párolási Menük Útmutatója



### Zöldség, 1 réteg

Menü száma	Menü neve	Súlyhatár (Több egység)	Végrehajtás	Az Étel Elhelyezése
St21  X 1	<b>Friss Zöldség 1</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C) Puha zöldségek: Cukkini, Paprika, Brokkoli, Gomba, Spárga	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Készítse elő a zöldségeket és várja egyforma darabokra, pl. csíkokra, rózsákra, kockákra - kivéve a spárgát és a kisebb fajta gombákat. Gondoskodjon arról, hogy az étel egyenletesen legyen elosztatva.	2
St22  X 2	<b>Friss Zöldség 2</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C) Kemény zöldségek: Répafélék, Karfiol, Babfélék, Kelbimbó	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Készítse elő a zöldségeket és várja egyforma darabokra, pl. csíkokra, rózsákra, kockákra. Gondoskodjon arról, hogy az étel egyenletesen legyen elosztatva.	2
St23  X 3	<b>Fagyaszott zöldségek</b> (kezdeti hőmérséklet: -18°C) Vegyeszöldség, Kelbimbó, Brokkoli, Babfélék	0,2 - 0,8 kg (100g)	• A fagyaszott zöldségeket helyezze a párolótálcára az üvegtálcán.	2
St24  X 4	<b>Főtt burgonya</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Hámozza meg a burgonyát és vágja kb. 25 gramm súlyú, egyforma szeletekre. Helyezze a burgonyát a párolótálcára az üvegtálcán. Elkészítés után hagyja kb. 2 percig állni tálalás előtt.	2
St25  X 5	<b>Kisebb Töltött Burgonya</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Kérjük, hogy kisebb méretű (kb. 50 gramm) burgonyát használjon. Helyezze a burgonyát a párolótálcára az üvegtálcán. Elkészítés után hagyja kb. 2 percig állni tálalás előtt.	2

### Hal/Csirke

Menü száma	Menü neve	Súlyhatár (Több egység)	Végrehajtás	Az Étel Elhelyezése
St31  X 1	<b>Halfilé</b> (kezdeti hőmérséklet: 5°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Ízlés szerint locsolja meg a halat citromlével, szórja meg borssal. Tegye a halfilét a párolótálcára az üvegtálcán. Kihűlés után tálalja. • Amikor a halfilé vastag, meghosszabbíthatja a főzési időt, ha szükséges.	2
St32  X 2	<b>Csirkefilé</b> (kezdeti hőmérséklet: 5°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Ízesítse a csirkehúst sóval, borssal, paprikával, vagy curryvel. Helyezze a csirkefilét a párolótálcára az üvegtálcán.	2

### Kiegészúlyozott étrend

Menü száma	Menü neve	Súlyhatár (Több egység)	Végrehajtás	Az Étel Elhelyezése
St41  X 1	<b>Halételek</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C) Lazacfilé brokkolirózsákkal Krémes halfilé zöldségkeverékkel és kuszkuossal	1 – 4 adag (1 adag)	• Az HU-39 oldalon leírtak alapján készítse el a halételt. A krémes halfiléhez vegyeszöldséggel és kuszkuossal, nyomja meg a <b>TÖBB</b> gombot.	2 & 3
St42  X 2	<b>Csirkeételek</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C) Csirkemell tepsis burgonyával és vegyeszöldséggel, Bazsalikomos csirkesaslik szárított paradicsomos rizzsel	1 – 4 adag (1 adag)	• Az HU-37 oldalon leírtak alapján készítse el az ételt. A bazsalikomos csirkesaslikhoz, szárított paradicsomos rizzsel, nyomja meg a <b>KEVESEBB</b> gombot.	2 & 3



MAGYAR






## AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA

### Párolási Menük Útmutatója

#### Zöldség, 2 réteg (zöldség + burgonya)

Menü száma	Menü neve	Súlyhatár (Több egység)	Végrehajtás	Az Étel Elhelyezése
<b>St51</b>  X 1	<b>Zöldség 1 + Burgonya</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C) Puha zöldségek: Cukkini, Paprika, Brokkoli, Gomba, Spárga	0,4 - 1,2 kg* (100g)  * A zöldségek és a burgonya összsúlya - mindkettő egyforma súlyú.	<ul style="list-style-type: none"><li>Hámozza meg a burgonyát és vágja kb. 25 gramm súlyú, egyforma szeletekre.</li><li>Készítse elő a zöldségeket és várja egyforma darabokra, pl. csíkokra, rózsákra, kockákra - kivéve a spárgát és a kisebb fajta gombákat.</li><li>Helyezze a burgonyát a párolótálcára az üvegtálcán.</li><li>Tegye a zöldségeket a másik párolótálcára.</li><li>Tegye a burgonyával megrakott üvegtálcát a párolótálcára, ezeket a sütőbe és indítsa el a főzést.</li><li>Amikor a sütő leáll és hangjelzés hallatszik, tegye a zöldségekkel teli tálcát a sütőbe és folytassa az elkészítést.</li></ul>	Burgonya: 2 Zöldség: 3
<b>St52</b>  X 2	<b>Zöldség 2 + Burgonya</b> (kezdeti hőmérséklet: 20°C) Kemény zöldségek: Répafélék, Karfiol, Babfélék, Kelbimbó	0,4 - 1,2 kg* (100g)  * A zöldségek és a burgonya összsúlya - mindkettő egyforma súlyú.	<ul style="list-style-type: none"><li>Hámozza meg a burgonyát és vágja kb. 25 gramm súlyú, egyforma szeletekre.</li><li>Készítse elő a zöldségeket és vágja egyforma darabokra, pl. csíkokra, rózsákra, kockákra.</li><li>Helyezze a burgonyát a párolótálcára az üvegtálcán.</li><li>Gondoskodjon arról, hogy az étel egyenletesen legyen elosztatva.</li><li>Tegye a tálcákat a sütőbe és indítsa el a főzést.</li></ul>	Burgonya: 2 Zöldség: 3

#### Gőzlésés olvasztás

Menü száma	Menü neve	Súlyhatár (Több egység)	Végrehajtás	Az Étel Elhelyezése
<b>Sd1</b>  X 1	<b>Sült Hal</b> (kezdeti hőmérséklet: -18°C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Helyezze a halszeleteket lapos tányérra.</li><li>Amikor a sütő leáll és hangjelzés hallatszik, fordítsa meg a szeleteket.</li><li>Kiolvasztás után öntse le a vizet és a jégdarabokat a halról és hagyja állni 5-10 percig, amíg alaposan ki nem olvad.</li></ul>	1
<b>Sd2</b>  X 2	<b>Halfilé</b> (kezdeti hőmérséklet: -18°C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Helyezze a halfilét lapos tányérra.</li><li>Amikor a sütő leáll és hangjelzés hallatszik, fordítsa meg a szeleteket.</li><li>Kiolvasztás után öntse le a vizet és a jégdarabokat a halról és hagyja állni 5-10 percig, amíg alaposan ki nem olvad.</li></ul>	1
<b>Sd3</b>  X 3	<b>Fagyasztott szusi</b> (kezdeti hőmérséklet: -18°C)	1 csomag csak (260g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Rakja át a szusit egy lapos tányérra.</li><li>Kiolvasztás után hagyja állni 10 percig.</li></ul>	1







# AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA

## RECEPTEK RIZZSEL/TÉSZTÁVAL/TOJÁSSAL

### Karamellkrém (St13)

[ Konyhaeszközök ]

4 Szüfléforma

Párolótálca

Üvegtálca

[ Hozzávalók ]

200 ml Tej

1/2 Vaníliarúd

100 ml főzőtejszín

2 Tojás

1 tojásfehérje

30 g Cukor


Hozzávalók a karamellhez

100 g Cukor

4 ek. Hideg víz

4 Adag

[Elkészítés]

1. Melegítse a tejet és a vaníliarudat 1 percig, 100%-os mikrohullámú teljesítményen, majd adja hozzá a tejszínt.
2. Verje fel a tojásokat a cukorral. Vegye ki a vaníliarudat a tejből, majd öntse a tejet a felvert tojáshoz és jól keverje össze.
3. A karamell elkészítéséhez oldja fel a cukrot a vízben, folyamatos keverés mellett. Keverés nélkül forralja fel, amíg nem kap aranyszínű karamellt.
4. Vonja be a szüfléformák alját karamellel, majd hagyja hűlni őket.
5. Töltse meg a formákat a tejes krémmel.
6. Tegye a formákat a párolótálcára, majd ezt helyezze a felső pozícióban a sütőbe (3-as pozíció). Helyezze az üvegtálcát üresen az alacsonyabb pozícióra (2-es pozíció). Készítse el a desszertet a PÁROLÁS MENÜK  módban, az St13 „Karamellkrém” opcióval.
7. Főzés után hagyja lehűlni mielőtt tálalná!

### Töltött piték (St14)

#### Zöldséges Pite

[ Konyhaeszközök ]

8 Szüfléforma

(körülbelül 8 cm átmérőjű)

Párolótálca

Üvegtálca

[ Hozzávalók ]

150g Karfiol, rózsákra szedve

200g Fagyasztott Borsó

200g Sárgarépa, szeletelt

Vaj és finomra darált zsemlemorzsa a szüfléformákhoz



5 Tojás

200g tejföl

Só, bors, darált szerecsendió

4 Adag

[Elkészítés]

1. A zöldségeket helyezze a párolótálcára, azt az üvegtálcára és tegye őket az alacsonyabb pozícióra (2-es pozíció), majd párolja elő a zöldségeket 20 percig a PÁROLÁS ERŐSEBB  módban.
2. Ezután vegye ki a sütőből és hagyja hűlni.
3. Vajazza ki a szüfléformákat és szórja meg zsemlemorzásával. Össza szét a zöldséget minden formába. Verje fel a tojást krémsajttal és fűszerekkel, majd ezt öntse a zöldségekre.
4. Tegye a formákat a párolótálcára, majd ezt helyezze a felső pozícióban a sütőbe (3-as pozíció). Helyezze az üvegtálcát üresen az alacsonyabb pozícióra (2-es pozíció). Készítse el a desszertet a PÁROLÁS MENÜK  módban, az St14 „Töltött piték” opcióval.

#### Sajtos-Hagymás Pite

[ Konyhaeszközök ]

8 Szüfléforma

(körülbelül 8 cm átmérőjű)

Párolótálca

Üvegtálca

[ Hozzávalók ]

4 Tojás

12 ml Tej

125ml főzőtejszín

50g Reszelt Ementáli sajt

300g Póréhagyma, vékony csíkokra vágva


Só, bors, darált szerecsendió

Vaj és finomra darált

zsemlemorzsa a szüfléformákhoz

4 Adag

[Elkészítés]

1. Verje fel a tojásokat a tejjel, tejszínnel és a sajttal, majd keverje bele a hagymát és ízesítse sóval, borssal, szerecsendióval.
2. Vajazza ki a szüfléformákat és szórja meg zsemlemorzásával. Kanállal merje bele a keveréket a szüfléformákba.
3. Tegye a formákat a párolótálcára, majd ezt helyezze a felső pozícióban a sütőbe (3-as pozíció). Helyezze az üvegtálcát üresen az alacsonyabb pozícióra (2-es pozíció). Készítse el a desszertet a PÁROLÁS MENÜK  módban, az St14 „Töltött piték” opcióval.



## AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA


### RECEPTEK KIEGYENSÚLYOZOTT ÉTRENDEHEZ (St-41 és St-42)

#### Lazacfilé brokkolirózsákkal (St-41)

[Konyhaeszközök] 2 Párolótálca, Üvegtálca

Hozzávalók	1 adag	2 adag	3 adag	4 adag
Mélyfagyaszott lazacfilé	125 g (1 darab)	250 g (2 darab)	375 g (3 darab)	500 g (4 darab)
Citromlé, bors				
Brokkolirózsák	100 g	200g	300 g	400g

[Elkészítés]

- Locsolja le a fagyaszott halfiléket citromlével, szórja meg borssal és helyezze a párolótálcára, azt pedig az üvegtálcára. Tegye a tálcákat az alacsonyabb pozícióra (2-es pozíció)
- Tegye a brokkolirózsákat a másik párolótálcára. Rakja ezt a tálcát a felső pozícióba (3-as pozíció), majd párolja őket együtt a PÁROLÁS MENÜK  St-41-es opcióján.



#### Krémes halfilé vegyeszöldséggel és kuskusszal (St-41 és nyomja meg a TÖBB gombot)

[Konyhaeszközök] 2 Párolótálca

Jénai (Pyrex) pite tál-27 cm átmérőjű, lapos jénai (Pyrex) tál- 22 cm átmérőjű, 4 adag ételhez (Kérjük, igazítsa a tálak méretét az adagok számához).

Hozzávalók	1 adag	2 adag	3 adag	4 adag
Halfilé (norvég, vagy fekete tőkehal), felkockázva	125 g (1 darab)	250 g (2 darab)	375 g (3 darab)	500 g (4 darab)
Citromlé, só, bors				
Póréhagyma, szeletelve	50 g	100 g	150 g	200 g
Koktélparadicsom	50 g	100 g	150 g	200 g
Tejföl	25 g	50 g	75 g	100 g
Kuskusz	62.5 g	125 g	187.5 g	250 g
Leveskocka	125 ml	250 ml	375 ml	500 ml

[Elkészítés]

- Tegye a halat piteformába. Locsolja le a filét citromlével, ízesítse sóval és borssal. Adja hozzá a zöldségeket és keverje jól össze.
- Helyezze a piteformát a párolótálcára, ezt az üvegtálcára és tegye be őket az alacsonyabb pozícióra (2-es pozíció).
- Rakja a kuskuszt a lapos, kerek jénaira. Morzsolja rá a leveskockát, majd helyezze a tálát a másik párolótálcára, felső pozícióra (3-as) és párolja együtt a hozzávalókat a PÁROLÁS MENÜK  St-41 opcióján, a TÖBB  gomb megnyomásával.
- Főzés után azonnal keverje meg a kuskuszt és adja a krémsajtot a zöldségekkel a halhoz. Ízlés szerint ízesítse sóval, frissen darált borssal.




## AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA

### Csirkemell tepsis burgonyával és vegyeszöldséggel (St-42)

[Konyhaeszközök] 2 Párolótálca, Üvegtálca

Hozzávalók	1 adag	2 adag	3 adag	4 adag
Csirkemell filé	150 g	300 g	450 g	600 g
Só, bors, paprika				
Hámozott, hasábokra vágott burgonya	75 g	150 g	225 g	300 g
Félbevágott gomba	50 g	100 g	150 g	200 g
Kaliforniai paprika, szeletelve	50 g	100 g	150 g	200 g
Brokkolirózsák	40 g	80 g	120 g	160 g
Szeletelt, friss petrezselyemlevél				

[Elkészítés]

- Szórja meg a húsfilét a fűszerekkel és helyezze a párolótálcára. Rakja a párolótálcát az üvegtálcára, majd ezeket az alacsonyabb (2-es) pozícióra.
- Rakja a burgonyaszeleteket egy rétegben a másik párolótálcára. Keverje össze a többi zöldséget és tegye őket a párolótálcán maradt helyre. Helyezze a másik párolótálcát felső pozícióra (3-as) és főzze együtt a hozzávalókat a PÁROLÁS MENÜK  St-42-es opcióján.
- Elkészítés után szórja meg a zöldségkeveréket a frissen vágott petrezselyemzölddel.

### Bazsalikomos csirkesaslik szárított paradicsomos rizszel (St-42 és a KEVESEBB gomb megnyomása)



[Konyhaeszközök] Hurkapálca/fapálcika

Lapos, kerek jénai (Pyrex) tál- 22 cm átmérőjű, 4 adaghoz (Kérjük, igazítsa a tálak méretét az adagok számához).

2 Párolótálca, Üvegtálca

Hozzávalók	1 adag	2 adag	3 adag	4 adag
Kockára vágott csirkemell	100 g (4 kocka)	200 g (8 kocka)	300 g (12 kocka)	400 g (16 kocka)
Friss, nagyobb bazsalikomlevelek	4	8	12	16
Olívaolaj, szójaszósz, Tabasco szósz, bors, pirospaprika				
Paprika, darabolva	40 g (4 rész)	80 g (8 rész)	120 g (12 rész)	160 g (16 rész)
Csiperkegomba	3	6	9	12
10 perces barna gyorsrizs	50 g	100 g	150 g	200 g
Szeletelt szárított paradicsom	15 g	30 g	45 g	60 g
Forró víz	75 ml	150 ml	225 ml	300 ml

[Elkészítés]

- Tekerjen minden csirkemellkockát bazsalikomlevélbe, majd szűrje fel a betekert csirkét és a zöldségeket váltakozva a fapálcikákra.
- Vegyítse össze az olajat a fűszerrel és kenje be ezzel a saslikot. Pácolja hűtőben 1 óra hosszat, majd tegye a saslikot a párolótálcára, ezt az üvegtálcára az alacsonyabb (2-es) pozícióra.
- Öntse a rizst és a paradicsomot a lapos, kerek jénaira.
- Öntsön rá forró vizet és jól keverje össze.
- Tegye a jénait közvetlenül a párolótálcára, majd ezeket rakja a felső (3-as) pozícióra.
- Párolja együtt az alapanyagokat a PÁROLÁS MENÜK  St-42-es opcióján, a KEVESEBB  gomb megnyomásával.





MAGYAR





## AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA

### Auto Grill Menük Tájékoztató

Menü száma	Menü neve	Súlyhatár (Több egység)	Végrehajtás	Az Étel Elhelyezése
<b>AG1</b>  X 1	<b>Csirkecomb</b> (kezdeti hőmérséklet: 5°C) Hozzávalók 1 kg (5 darab) csirkecombhoz: 2 evőkanál olaj, fél kávéskanál só, 1 kávéskanál édes pirospaprika, bors	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keverje össze a hozzávalókat és a keveréket oszlassa el a csirkecombokon.</li><li>• Szurkálja meg a csirke bőrét.</li><li>• Helyezze a combokat az üvegtálcán levő rácsra, a combok vékonyabbik felével a tálca közepe felé.</li><li>• Amikor a sütő leáll és hangjelzés hallatszik, fordítsa meg a csirkét.</li><li>• Elkészítés után hagyja állni kb. 3 percig.</li></ul>	2
<b>AG2</b>  X 2	<b>Grillcsirke</b> (kezdeti hőmérséklet: 5°C) Hozzávalók 1,2 kg grillcsirkéhez: Só és Bors, 1 kávéskanál édes pirospaprika, 2 evőkanál olaj	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keverje össze a hozzávalókat és a keveréket oszlassa el a csirkén.</li><li>• Szurkálja meg a csirke bőrét villával.</li><li>• Tegye a csirkét mellével lefelé az üvegtálcán levő rácsra.</li><li>• Amikor a sütő leáll és hangjelzés hallatszik, fordítsa meg a csirkét.</li><li>• Párolás után hagyja a csirkét kb. 3 percig a sütőben, majd vegye ki és tegye a tálalásra szánt tányérra.</li></ul>	1
<b>AG3</b>  X 3	<b>Rakott Hal</b> (kezdeti hőmérséklet: 5°C) * Az összes hozzávaló össztömege jelölve	0,6 - 1,2* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rakott Hal receptért lásd a HU-38-39 oldalt.</li></ul>	2
<b>AG4</b>  X 4	<b>Grill Saslik</b> (kezdeti hőmérséklet: 5°C) * Az összes hozzávaló össztömege jelölve	0,2 - 0,8* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grill Saslik receptért lásd a HU-39 oldalt.</li></ul>	2

### RECEPTEK AZ AUTO GRILL MENÜKHÖZ


#### AG3 Rakott Hal

##### Rakott hal olasz módra

[Hozzávalók]

600 g Tőkehalfilé  
250 g Mozzarella (körülbelül)  
250 g paradicsom  
2 ek. szardellapaszta  
Só, bors  
1 ek. aprított bazsalikom  
Fél citrom leve  
2 ek. vágott zöldségkeverék  
75 g reszelt Gouda szószt  
(45%-os zsírtartalom)  
Étkezési keményítő a sűrítéshez

[Végrehajtás]

1. Öblítse le a halat és hagyja megszáradni. Eztán locsolja le citromlével, sózza meg és kenje be szardellapasztával.
2. Tegye egy kerek rakottas tálba (25 cm).
3. Szórja meg goudával.
4. Mossa meg a paradicsomokat és távolítsa el a kocsányukat. Szeletelje fel és helyezze a sajt tetejére.
5. Ízesítse sóval, borssal és a fűszerkeverékkel.
6. Csöpögtesse le a mozarellát, vágja szeletekre és halmozza a paradicsomra. Szórja meg bazsalikommal.
7. Tegye a rakottas tálat az üvegtálcára, az alacsonyabb (2-es) pozícióra. Nyomja meg az **AUTO GRILL MENÜK** gombot háromszor, amíg az AG3 jelzést meg nem látja a kijelzőn. Majd adja meg a súlyt (1,2 kg). Nyomja meg a **START**  / + 1 perc gombot.

Tipp: Elkészítés után szedje ki az ételt a rakottas tálból és keverjen bele némi keményítőt a szószt sűrítéséhez. Főzze ismét a sütő aljában (1-es pozíció) 1-2 percig 100%-os mikrohullámú teljesítményen.





## AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA

### AG3 Rakott Hal

#### Krémés zöldséges rakott hal

[ Hozzávalók ]

600 g Tőkehalfilé  
250 g Póréhagyma  
50 g Vöröshagyma  
100 g Sárgarépa  
1 ek. vaj  
só, bors és szerecsendió  
2 ek. Citromlé  
125 g tejföl  
100 g reszelt Gouda  
(45% zsírtartalom)

[Elkészítés]

1. Mossa meg a póréhagymákat, majd válassza 2 részre hosszában. Vágja fel vékony csíkokra.
2. Hámozza meg a vöröshagymát, a répát és vágja fel vékony csíkokra.
3. Tegye a zöldségeket, a vaját és a fűszereket egy tűzálló edénybe és ezeket jól keverje össze. Főzze a sütő aljában (1-es pozíció) 5-6 percig, 100%-os mikrohullámú teljesítményen. A főzés ideje alatt egyszer keverje meg.
4. Eközben öblítse le a halfilét, szárítsa meg és locsolja meg citromlével, szórja meg sóval.
5. Keverjen krémsajtot a zöldségek alá, majd fűszerezze meg újra az egészet.
6. Tegye a zöldségek felét egy kerek rakottas tálba (25 cm). Helyezze a halat a tetejére és fedje le ezt a megmaradt zöldségekkel. A tetejét hintse meg Goudával.
7. Tegye a rakottas tálat az üvegtátra, az alacsonyabb (2-es) pozícióra. Nyomja meg az **AUTO GRILL MENÜK** gombot háromszor, amíg az AG3 jelzést meg nem látja a kijelzőn, Majd adja meg a súlyt (1,2 kg). Nyomja meg a **START** / + 1 perc gombot.

### AG3 Rakott Hal

#### Brokkolis rakott hal

[ Hozzávalók ]

500 g Tőkehalfilé  
2 ek. Citromlé  
1 ek. vaj  
2 ek. liszt  
300 ml Tej  
vágott kapor, bors és só  
250 g fagyasztott brokkoli  
100 g reszelt Gouda  
(45% zsírtartalom)

[Elkészítés]

1. Mossa meg a halfilét és itassa fel róla a vizet. Locsolja meg citromlével és sózza meg.
2. Melegítse meg együtt a vaját és a lisztet egy tűzálló tálban, fedő nélkül a sütő aljában (1-es pozíció) 1-1<sup>1/2</sup> és fél percig, 100%-os mikrohullámú teljesítményen.
3. Adja hozzá a tejet és keverje jól össze. Főzze fel újra fedő nélkül a sütő aljában (1-es pozíció) 3-4 percig, 100%-os mikrohullámú teljesítményen. Főzés után keverje meg és ízesítse kaporral, sóval és borssal.
4. Olvassa ki a brokkolit a tűzálló tálban a sütő aljában (1-es pozíció) 4-6 percig, 100%-os mikrohullámú teljesítményen. Kiolvadás után helyezze a brokkolit egy kerek rakottas tálba (25 cm) és halmozza a halat a tetejére, majd ezt fűszerezze meg.
5. Öntse a tetejére a szószot, szórja meg sajttal.
6. Tegye a rakottas tálat az üvegtátra, az alacsonyabb (2-es) pozícióra. Nyomja meg az **AUTO GRILL MENÜK** gombot háromszor, amíg az AG3 jelzést meg nem látja a kijelzőn, Majd adja meg a súlyt (1,1 kg). Nyomja meg a **START** / + 1 perc gombot.

#### MEGJEGYZÉS:

Ezek 1,2kg (1,1kg) hal esetén értendők. Ha más súlyú halat szeretne így elkészíteni, az eltérés mértékének megfelelően változtassa a hozzávalókat.

### AG4 Grill Saslik

#### Disznósaslik

[ Konyhaeszközök ]

Hurkapálca/fapálcika (kb. 25 cm hosszú)

[ Hozzávalók ]

400 g bordaszelet  
100 g bacon  
2 Vöröshagyma (100g), negyedelve  
4 Paradicsom (250g), negyedelve  
1/2 Fél Zöldpaprika (100g),  
nyolc darabba vágva  
3 ek. Olaj  
4 kk. Paprika  
Só  
1 kk. Cayenne bors  
1 kk. Worcester szósz

[Elkészítés]

1. Vágja a bordaszeleteket és a bacont 2-3 cm-es kockákra.
2. Váltakozva szúrja fel a zöldségeket és a húst a fapálcikákra.
3. Keverje össze az olajat a fűszerekkel és kenje be ezzel a saslikot. Helyezze őket az üvegtálcán levő rácsra, alacsony pozícióra (2-es). Nyomja meg az **AUTO GRILL MENÜK** gombot 4-szer, amíg az AG4 jelzést meg nem látja a kijelzőn, Majd adja meg a súlyt (0,8 kg). Nyomja meg a **START** / + 1 perc gombot. Amikor a sütő leáll és hangjelzés hallatszik, fordítsa meg a saslikokat.
4. A főzés befejeztével hagyja állni kb. 2 percig.

#### MEGJEGYZÉS:





Ezek 0,8kg hús esetén értendők. Ha eltérő súlyú húst szeretne így elkészíteni, az eltérés mértékének megfelelően változtassa a hozzávalókat.





## AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA

### Auto Kiolvasztás Menük Útmutatója

Menü száma	Menü neve	Súlyhatár (Több egység)	Végrehajtás
dE1  X 1	<b>Steak/ Hússzeletek</b> (kezdeti hőmérséklet: -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Helyezze a húst tányérra, vagy gyümölcstorta-formába a sütő aljának középső részére (1-es pozíció).</li><li>Amikor a sütő leáll és hangjelzés hallatszik, fordítsa meg a húst, cserélgesse meg őket és amennyiben lehetséges, tegye egymástól távol ezeket.</li><li>Ha szükséges, fedje le a vékonyabb részeket és a könnyebben felmelegedő részeket alufóliával.</li><li>Kiolvasztás után tekerje alufóliába 10-20 percig, amíg teljesen ki nem olvadnak.</li><li>Lásd alább a MEGJEGYZÉSEK részt.</li></ul>
dE2  X 2	<b>Darált hús</b> (kezdeti hőmérséklet: -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Rakja a darált hústömböt egy tányérra, vagy gyümölcstorta-formába a sütő aljának középső részére (1-es pozíció).</li><li>Amikor a sütő leáll és hangjelzés hallatszik, fordítsa meg a húst. Különítse el a már kiolvadt részeket, ha lehetséges.</li><li>Kiolvasztás után tekerje alufóliába és hagyja állni 5-10 percig, amíg teljesen ki nem olvad.</li><li>Lásd alább a MEGJEGYZÉSEK részt.</li></ul>
dE3  X 3	<b>Szárnyasok</b> (kezdeti hőmérséklet: -18°C) Csak belsőség nélküli szárnyast készítsen ezzel a programmal	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Helyezze a szárnyast mellével lefelé és tegye egy felfordított csészealjra, tányérra és helyezze végül a sütő aljának középső részére (1-es pozíció).</li><li>Amikor a sütő leáll és hangjelzés hallatszik, fordítsa meg a húsokat és takarja le a vékonyabb és a könnyebben felmelegedő részeket alufóliadarabakkal.</li><li>Amikor a sütő leáll és újra hangjelzés hallatszik, fordítsa meg ismét a húsokat.</li><li>Kiolvadás után öblítse le hideg vízzel, fedje le alufóliával és hagyja állni 30-60 percig, amíg egyenletesen ki nem olvad. Végül mossa át a szárnyast folyóvízzel.</li></ul>
dE4  X 4	<b>Kenyér</b> (kezdeti hőmérséklet: -18°C) Ehhez a programhoz csak szeletelt kenyeret használjon.	0,1 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"><li>Egyenletesen terítse szét a kenyérszeleteket egy lapos tányéron, majd tegye a sütő aljának középső részére (1-es pozíció).</li><li>Amikor a sütő leáll és hangjelzés hallatszik, fordítsa meg a szeleteket és vegye ki a már kiolvadt kenyeret. Kiolvasztás után különítse el az összes szeletet egymástól egy nagy tányéron. Fedje be a kenyérszeleteket alufóliával és hagyja állni 5-15 percig, amíg teljesen ki nem olvad.</li></ul>

A listán nem található ételeket manuálisan olvassa ki, a 30%-os mikrohullámú teljesítményen.

#### MEGJEGYZÉSEK:

1. A steak és a hússzeletek egy rétegben fagyaszthatóak.
2. A darált húst kisebb darabban fagyassza le.
3. Ha a már kiolvadt részeket le kell takarnia, használjon kisebb alufóliadarabokat.
4. A szárnyasokat kiolvasztás után azonnal használja fel.



# TÁBLÁZAT A MANUÁLIS FŐZÉSHEZ

## TÁBLÁZAT: ÉTELEK ÉS ITALOK FELMELEGÍTÉSE

Étel / Ital	Mennyiség -g/ml-	Beállítás	Teljesítmény -szint-	Idő -perc-	Eljárás
Italok, 1 csésze/pohár	150		100P	kb.1	Ne fedje be
Egytálétel (Zöldségek, Hús és köretek)	400		100P	4 - 6	Locsolja meg a szószt vízzel, néhányszor keverje meg.
Ragu, pörkölt, Leves	200		100P	1 - 2 <sup>1/2</sup>	Fedje be, a melegítést követően keverje meg
Köretek	200		100P	kb.2	Csöpögtessen rá egy kis vizet, fedje be, a melegítési idő felének elteltével keverje meg
Hús, 1 szelet <sup>1</sup>	200		100P	2 - 3	Kenje be szósszal, fedje be
Virslí, 2 darab	180		100P	kb.1 <sup>1/2</sup>	Szurkálja meg néhány helyen a bőrt.
Bébiétel, 1 üveg	190		100P	1/2 - 1	Vegye le a fedőt, keverje meg jól melegítés után és ellenőrizze a hőmérsékletet.
Margarin vagy vaj megolvasztása <sup>1</sup>	50		100P	1/2 - 1	Fedje be
Csokoládé megolvasztása	100		50P	3 - 4	Néhányszor keverje meg
Hat zselatinlap feloldása	10		50P	1/2 - 1	Áztassa vízbe, nyomkodja ki alaposan, majd helyezze egy leveses tálba, keverje meg főzés közben

<sup>1</sup> a hűtő hőmérsékletéről.

## TÁBLÁZAT: FŐZÉS/SÜTÉS ÉS KIOLVASZTÁS

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesítmény -szint-	Idő -perc-	Hozzáadott víz -ek.-	Eljárás	Állási idő -perc-
Halfilé	300		100P	6 - 8	-	Fedje be	1 - 2
Pisztráng, 1 darab	250		100P	6 - 8	-	Fedje be	1 - 2
Egytálétel	450		100P	9 - 11	-	Fedje le az ételt a tányéron, félidőnél keverje meg	2
Zöldségek	300		100P	7 - 9	5 ek.	Fedje le, majd félidőnél keverje meg	2
Zöldségek	450		100P	9 - 11	5 ek.	Fedje be, majd a főzési idő felének elteltével keverje meg	2
Fűszervajas kenyér, 2 darab	350	 	10P 10P	6 - 8 * 3 - 5	-	Tegye az üvegtálcán levő rácásra, az alacsonyabb pozícióra (2-es), fordítsa meg (*) után.	2

## TÁBLÁZAT: FRISS ZÖLDSÉGEK ELKÉSZÍTÉSE

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesítmény -szint-	Idő -perc-	Hozzáadott víz -ek.-	Eljárás	Állási idő -perc-
Zöldségek (pl. karfiol, póréhagyma, édeskömény, brokkoli, paprika, cukkini)	300		100P	6 - 8	3 - 5	Szokásos módon készítse el, alkalmanként keverje meg	2
	500		100P	9 - 11	5		2

A burgonyát 1-3 perccel tovább kell főzni.

### MEGJEGYZÉS:

Az ételtartó edényt mindig tegye a sütőtér aljára (1-es pozíció) melegítéskor, olvasztáskor és főzéskor, ha másképp nem rendelik.

MAGYAR





## TÁBLÁZAT A MANUÁLIS FŐZÉSHEZ

TÁBLÁZAT: KIOLVASZTÁS A MIKROHULLÁMMAL

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesítmény -szint-	Idő -perc-	Eljárás	Állási idő -perc-
Felvágottak/ kolbászok	300		30P	4 - 5	Fektesse egymás mellé, félidőnél fordítsa meg őket.	5 - 10
Halszeletek	700		30P	9 - 12	Az olvasztási idő felénél fordítsa meg	30 - 60
Garnélarák	300		30P	5 - 7	Félidőnél fordítsa meg és távolítsa el a már kiolvadt részeket	5
Zsemle, péksütemény, 2 darab	80		30P	kb.1	Csak enyhén olvassza ki	-
Kenyér, vekni (1 kg)	1000		30P	9 - 11	Az olvasztási idő felénél fordítsa meg	20
Torta, sütemény, 1 darab	150		30P	1 - 3		5
Lepény, Ø 24cm			30P	8 - 9	Kiolvasztás után vágja fel a tortát egyforma szeletekre, némi helyet hagyva az egyes szeletek között és hagyja állni, míg a sütemény egyenletesen ki nem olvad	30 - 60
Vaj	250		30P	2 1/2	Csak enyhén olvassza ki	15
Gyümölcsök, mint pl. eper, málna, meggy, szilva	250		30P	2 - 4	Feküdt, majd egyenletesen egymás mellett, viszont azt követően fele felolvasztás idő	5

### MEGJEGYZÉS:

Hússzeletek, steakek, darált hús, csirkecomb, szárnyasok és szeletelt kenyér kiolvasztásához használja az AUTO OLVASZTÁS MENÜK dE1 – dE4 automata programjait.

Az ajánlott pihentetési idő alatt tekerje be, vagy fedje le az ételt alufóliával.

Az ételtartó edényt mindig tegye a sütőtér aljára (1-es pozíció) kiolvasztáskor.





## TÁBLÁZAT A MANUÁLIS FŐZÉSHEZ

TÁBLÁZAT: SÜTÉS, GRILLEZÉS ÉS PIRÍTÁS

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesítmény -szint-	Idő -perc-	Eljárás	Állási idő -perc-
Sütnivaló hús (sertés, borjú, bárány)	500		100P	5 - 7	Ízesítse tetszés szerint, majd tegye az üvegtálcán levő rácsra és helyezze ezeket a sütő aljára (1-es pozíció). * után fordítsa meg.	5 - 10
			30P	6 - 8*		
			70P	4 - 6		
	1000		30P	6 - 8		
			100P	9 - 12		
			30P	8 - 10*		
	1500		70P	8 - 10		
			30P	7 - 9		
			100P	19 - 22		
			30P	11 - 13*		
			70P	14 - 16		
			30P	7 - 9		
Marhasült (közepesen átsütve)	1000		70P	10 - 12	Ízesítse tetszés szerint, majd tegye az üvegtálcán levő rácsra és helyezze ezeket a sütő aljára (1-es pozíció). * után fordítsa meg.	10
			30P	9 - 10*		
			70P	7 - 9		
	1500		30P	7 - 9		
			70P	11 - 13		
			30P	8 - 9*		
			70P	11 - 13		
			30P	6 - 8		
Húspogácsa	1000		50P	23 - 25	Készítsen vegyes darált húst (fele disznóhús, fele marhahús). Tegye a húst egy lapos, hóálló tátra, azt az üvegtálcára, majd a sütő alacsonyabb pozíciójára (2-es).	10
			50P	9 - 11		
Steak 2 közepes darab	400			11 - 13*	Tegye az üvegtálcán levő rácsra és a rácsot helyezze ezeket a sütő felső pozíciójára (3-as pozíció). * után fordítsa meg, grillezés után fűszerezze.	2
				10 - 14		
Gratin szósz készítése	1000			14 - 18	Szórja meg a tetejét 100g cheddar, vagy gouda sajttal. Tegye a tűzálló tálat az üvegtálcára, együtt ezeket pedig az alacsonyabb pozícióra (2-es).	10
Hawaii pirítósz	4 darab		10P	7 - 10	Pirítsa meg a kenyeret, kenje meg vajjal és tegyen mindegyik szeletre pácolt sonkát, egy szelet ananászt és krémsajtot. Szűrje át a közepüket, majd tegye a hawaii pirítószokat az üvegtálcán levő rácsra, alacsonyabb pozícióra (2-es).	1

### MEGJEGYZÉSEK:

- Csirke, vagy csirkecomb grillezéséhez kérjük használja az AUTO GRILL MENÜK AG1 - AG2 funkciókat.
- Válasszon megfelelő pozíciót az ételnek - bár az alábbi táblázatban megtalálja az ajánlott elhelyezési módot minden említett ételhez. Főzés közben füst keletkezhet, ha a hozzávalók a fűtőszálhoz érnek.

MAGYAR



## TÁBLÁZAT A MANUÁLIS FŐZÉSHEZ

### TÁBLÁZAT: FŐZÉS A PÁROLÁS ERŐSEBB MENÜVEL

Használja az üvegtálcát és a párolótálcát is. Pároljon a 2-es pozíción.

Étel	Mennyiség	Kezdő hőmérséklet	Beállítás	Főzési mód	Főzési idő -perc-	Útmutató	Az Étel Elhelyezése
Karfiol, egész	kb. 900g	20°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	kb. 35	Tegye a karfiolt az üvegtálcán levő párolótálcára.	2
Csöves kukorica	4 darab (800g)	20°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	15 - 18	Tegye az ételt üvegtálcán levő párolótálcára.	2
Fehér rizs (Basmati)	200g	20°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	kb. 25	Használjon lapos, kerek tányért (22cm átmérőjű) az elkészítéshez. Öntsön a rizsre 300ml csapvizet, majd tányérostól helyezze az üvegtálcán levő párolótálcára. Főzés után keverje meg jól és szűrje le róla a maradék vizet.	2
Előfőzött rizs	200g	20°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	kb. 30	Használjon lapos, kerek tányért (22cm átmérőjű) az elkészítéshez. Öntsön a rizsre 300ml csapvizet, majd tányérostól helyezze az üvegtálcán levő párolótálcára. Főzés után keverje meg jól és szűrje le róla a maradék vizet.	2
Barnarizs (Hosszuszemű)	200g	20°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	kb. 35	Használjon lapos, kerek tányért (22cm átmérőjű) az elkészítéshez. Öntsön a rizsre 300ml csapvizet, majd tányérostól helyezze az üvegtálcán levő párolótálcára. Főzés után keverje meg jól és szűrje le róla a maradék vizet.	2
Pisztráng	1 darab (250g)	5°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	kb. 16	Tegye az ételt az üvegtálcán levő párolótálcára.	2
Zöldségek blansírozása	500g	20°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	8 - 10	Helyezze a megmosott, megtisztított, felszeletelt, stb. zöldségeket az üvegtálcán levő párolótálcára. Blansírozás után mártsa a zöldségeket jéghideg vízbe.	2
Paradicsom hámozása	4 darab (mindegyik 80-100g)	20°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	7 - 9	Vágja keresztbe a paradicsomokat a tetejüknél, majd tegye az üvegtálcán levő párolótálcára. Párolás után mártsa őket hideg vízbe, azután hámozza meg a paradicsomokat.	2
Almaszeletek párolása	500g	20°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	17 - 20	Tegye az almaszeleteket az üvegtálcán levő párolótálcára.	2
Közepesre főzött tojás (M méretű)	4 darab	5°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	13 - 14	Helyezze a tojásokat az üvegtálcán levő párolótálcára. Főzés után mártsa őket hideg vízbe.	2
Keményre főzött tojás (M méretű)	4 darab	5°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	15 - 17	Helyezze a tojásokat az üvegtálcán levő párolótálcára. Főzés után mártsa őket hideg vízbe.	2
Készétel, egytálétel melegítése (hús és egy adag zöldség)	300g	20°C		PÁROLÁS ERŐSEBB	18 - 20	Szűrje át a készétel fedőfóliáját néhány helyen, majd tegye az üvegtálcán levő párolótálcára és melegítse fel.	2

### MEGJEGYZÉS:

A fehér rizs (hosszuszemű), tészta, friss zöldségek, halfilé, csirkefilé és a burgonya + zöldséggöret főzéséhez használja a PÁROLÁS MENÜK-et.








## TÁBLÁZAT A MANUÁLIS FŐZÉSHEZ

### TÁBLÁZAT: FŐZÉS A PÁROLÁS GYENGÉBB MENÜVEL

Ez a program alacsonyabb hőfokon (70°C – 95°C), 5°C-os emelkedéssel főz, hogy a kényesebb alapanyagok, mint pl. pástétom, piték, friss tenger gyümölcsei, desszertek tökéletesen készüljenek el. Ez a program ideális a lassú főzéshez, miután gyorsan megpirította a húst olajban, ha nagyon puhára szeretné főzni. Az alábbi táblázatban talál néhány példát. Az üvegtálcát használja a 2-es, míg a párolótálcát a 3-as pozícióban.

Étel	Mennyiség	Beállítás	Főzési mód	Hőmérséklet-beállítás	Főzési idő -perc-	Útmutató	Állási idő -perc-
Sült hús, közepes	2 darab (mindegyik 350g)	 LOW	PÁROLÁS GYENGÉBB	85°C	30 - 35	Hirtelen pirítsa meg a hús mindkét oldalát 1-2 percig olajon a tűzhelyen, majd azonnal tegye a húst a párolótálcára 3-as pozícióban, míg az üvegtál a 2-es pozícióban van.	-
Kacsamell, közepes	2 darab (mindegyik 350g)	 LOW	PÁROLÁS GYENGÉBB	85°C	30 - 35	Metssze be a zsírréteget a kacsamellen keresztben, majd dörzsölje be sóval. Ezután hirtelen pirítsa meg a hús mindkét oldalát 1-2 percig olajon a tűzhelyen. Utána azonnal tegye a húst a párolótálcára 3-as pozícióban, míg az üvegtál a 2-es pozícióban van.	5 - 10
Szűzermék	8 darab/ 540g (mindegyik 70g)	 LOW	PÁROLÁS GYENGÉBB	85°C	30 - 35	Hirtelen pirítsa meg a hús mindkét oldalát 1-2 percig olajon a tűzhelyen, majd azonnal tegye a húst a párolótálcára 3-as pozícióban, míg az üvegtál a 2-es pozícióban van.	-



# RECEPTEK

## A receptek felhasználása

- Az ebben a szakácskönyvben található összes recept 4 adagra értendő, hacsak másképp nincs írva.
- Minden recept elején talál javaslatokat a megfelelő konyhaeszközöket és a teljes elkészítési időt illetően – a teljes elkészítési idő a receptek hozzávalóira vonatkozik. Ha más mennyiséget készít el, az arányoknak megfelelően változtassa a hozzávalók mennyiségét. A receptek elkészítésének eredménye többnyire azonnal fogyasztható adag, ellenkező esetben külön jelezzük.
- A receptekben írt tojások kb. 55g súlyúak (közepes).
- A vaj felcserélhető margarinnal.
- Ha a Kombi módban főz, válasszon megfelelő pozíciót az ételnek - bár az alábbi táblázatban megtalálja az ajánlott elhelyezési módot minden említett ételhez.

## Használt Rövidítések

% = Százalék  
W = Watt  
ek. = evőkanál  
kk. = kávéskanál  
p. = perc  
kg = kilogramm  
g = gramm  
l = liter  
ml = milliliter  
cm = centiméter  
Kb. = körülbelül

## Levesek és Előételek

### AVOKÁDÓKRÉM LEVES

Spanyolország : Sopa de aguacates

Teljes főzési idő: kb. 9 -11 perc

Edény: levesestál fedővel (térfogat: 2 liter)

Hozzávalók

- 3 avokádó (600 g gyümölcsbőrös)  
kevés citromlé
- 700 ml húsleves (leveskockából)
- 70 ml tejszín
- só
- bors

Leves sűrítő

### LEVES SŰRÍTÉSE TOJÁSSAL

fél liter leveshez

Teljes főzési idő: kb. 20 perc

Edény: kávéscsésze (150 ml-es)

Hozzávalók

- 2 tojás
- 125 ml tej
- 1 csipet só
- 1 csipet szerecsendió

Elkészítés

1. Hámozza meg a puha, érett avokádókat, távolítsa el a magjukat, vágja apróra őket, majd egy turmixgéppel vagy egy konyhai mixerrel készítsen belőle pürét. Tegyen félre a díszítéshez adagonként két vékony szeletet és egy kis citromlével öntözze meg.
2. Tegye a húsleveset, az avokádót és a tejszint edénybe, ízesítse sóval és borsal, majd lefedve főzze meg. Tegye a sütő alsó részének közepére (1-es pozíció) és főzze meg. Egyszer keverje meg főzés közben.  
**9 - 11 perc** MIKROHULLÁM 100P
3. Keverje össze a levest, amíg krémes nem lesz, majd díszítse a félretett avokádó szeletekkel. Elkészítés után hagyja 5 percig állni.

Elkészítés

1. Kenje ki a csészéket. Verje fel az összes hozzávalót és öntse a keveréket a csészékbe,
2. Tegye a csészéket a párolótálcán a felső (3-as) pozícióra, míg az üvegtálca az alacsonyabb (2-es) pozícióban van és indítsa el a főzést.  
**20 perc** PÁROLÁS GYENGÉBB 90°C  
Ha elkészült, az ajtó kinyitása nélkül hagyja a sütőben pihenni kb. 5 percig.
3. Fordítsa ki a főtt tojást a csészéből és kockázza fel. Adja a leveshez.



## RECEPTEK

### ÁRPA LEVES

Svájc : Bündner Gerstensuppe

Teljes főzési idő: kb. 26 - 33 perc

Edény: levestál fedővel (térfogat: 2 liter)

Hozzávalók

2 ek.	vaj vagy margarin (20 g)
1	hagyma (50 g), apróra vágva
1-2	sárgarépa (130 g), felszeletelve
15 g	zeller, kockára vágva
1	póréhagyma (130 g), karikára vágva
3	fejaskáposzta levél (100 g) csíkokra vágva
200 g	borjúcsont
50 g	bacon szalonna, csíkokra vágva
50 g	árpa szemek
700 ml	húsleves (leveskockából)
	bors
4	virslit (300 g)

### GOMBALEVES

Hollandia : Champignonsoep

Teljes főzési idő: kb. 10 - 13 perc

Edény: levestál fedővel (térfogat: 2 liter)

Hozzávalók

200 g	szeletelt gomba
1 db	hagyma (50 g), apróra vágva
300 ml	húsleves (leveskockából)
300 ml	tejszín
2½ ek.	liszt (25 g)
2½ ek.	vaj vagy margarin (25 g)
	só és bors
150 g	tejföl

### CAMAMBERTES MELEGSZENDVICS

Németország : Camemberttoast

Teljes főzési idő: kb. 1½ - 2½ perc

Edény: lapos edény

Hozzávalók

4	pirítani való kenyérszeletek (80 g)
2 ek.	vaj vagy margarin (20 g)
150 g	camembert sajt
4 kk.	áfonya dzsem (40 g)
	cayenne-i bors

Elkészítés

1. Tegye a vajat és az apróra vágott hagymát egy edénybe és fedő alatt párolja meg a hagymát. Tegye a sütő alsó részének közepére (1-es pozíció) és főzze meg.

**kb. 1 - 2 perc**  MIKROHULLÁM 100P

2. Tegye a zöldségeket az edénybe, majd adja hozzá a borjúcsontot, a szalonna csíkokat és az árpát is. Öntse fel az egészet húslevessel. Ízesítse borssal és fedő alatt főzze meg.

**1. 9 - 11 perc**  MIKROHULLÁM 100P

**2. 16 - 20 perc**  MIKROHULLÁM 50P

3. Szeletelje fel a virslit apró darabokra, majd melegítse meg őket egy edényben 5 percen át.
4. Főzés után hagyja a levest 5 percig állni. Tálalás előtt vegye ki a csontokat a levesből.

Elkészítés

1. Tegye a zöldségeket és a leveskockát a tálba. Fedje le a tálat, tegye a sütő aljának középső részére (1-es pozíció) és párolja meg.

**7 - 9 perc**  MIKROHULLÁM 100P

2. Mixelje össze a hozzávalókat botmixerrel. Adja hozzá a tejszínt.

3. Gyújra össze a lisztet és a vajat tésztává, keverje a gombalevesbe csomómentesen. Ízesítse sóval, borssal, fedje le és folytassa a főzést.

**3 - 4 perc**  MIKROHULLÁM 100P

4. Főzés után ízlés szerint adjon hozzá tejfölt.

Elkészítés

1. Pirítsa meg a kenyeret és kenje meg vajjal.
2. Vágja a camembert sajtot csíkokra és rendezze el a pirítós tetején. Tegye az áfonya dzsemet a sajt közepére és szórja meg cayenne-i borssal.
3. Tegye a szendvicset egy tányérra. Tegye a tálat a sütő aljának középső részére (1-es pozíció) és melegítse meg.

**kb. 1½ - 2½ perc**  MIKROHULLÁM 100P

- Tipp: Változtathat a recepten saját ízlése szerint. Például használhat friss gombát és reszelt sajtot vagy sonkát, spárgát és ementáli sajtot.

MAGYAR



## RECEPTEK

### Húsok, Halak és Szárnyasok

#### FRISS TONHAL ZÖLDSÉGEKKEL

Franciaország : Thon frais braisé aux tomates et aux poivrons

Teljes főzési idő: kb. 15 - 17 perc

Edény: Alacsony ovális tűzálló edény fedővel  
(kb. 26 cm átmérőjű)

##### Hozzávalók

500 g	friss tonhal, csíkokra vágva
2 ek.	citromlé
	só
1 kk.	növényi olaj kikenni az edényt
1/2	zöldpaprika (125 g), vágja csíkokra
2 db	hagyma (125 g), apróra vágva
1 db	répa (50 g), felszeletelve
1-2	paradicsom (125 g), kockára vágva
40 ml	fehérbor
1	fokhagymagerezd
	Bouquet garni fűszerkeverék
	só és bors

#### ROZMARINGOS GOMBA

Spanyolország : Champinones rellenos al romero

Teljes főzési idő: kb. 13 - 19 perc

Edény: levesestál fedővel (térfogat: 1 liter)  
Alacsony, kerek edény  
(kb. 22 cm átmérőjű)

##### Hozzávalók

8 db	nagy gomba (kb. 300 g), egészben
2 ek.	vaj vagy margarin (20 g)
1 db	hagyma (50 g), apróra vágva
50 g	szalonna, apró kockákra vágva
	fekete bors, őrölt
	friss rozmaring, törve
125 ml	száraz fehérbor
125 ml	tejszín
2 ek.	liszt (20 g)

#### SÜLT MAKARÓNI CUKKÍNIVEL

Németország : Zucchini-Nudel-Auflauf

Teljes főzési idő: kb. 33 - 38 perc

Edény: levesestál fedővel (térfogat: 2 liter)  
tűzálló edény (kb. 26 cm átmérőjű)

##### Hozzávalók

500 ml	víz
1/2 kk.	olaj
80 g	makaróni tészta
400 g	konzerv paradicsom, felaprítva
3 db	hagyma (150 g), apróra vágva
	bazsalikom, kakukkfű, só, bors
1 ek.	növényi olaj kikenni az edényt
450 g	cukkini, felszeletelve
150 g	tejföl
2	tojás
100 g	reszelt cheddar-sajt

##### Elkészítés

1. Mossa meg a tonhalat, nyomkodja ki belőle a nedvességet és csöpögtessen rá citromlevet. Hagyja a halat állni kb. 15 percre, majd újra nyomkodja ki belőle a nedvességet és sózza meg.
2. Olajozza be az edény fenekét és fedtesse bele a tonhal szeleteket. Tegye a zöldségeket a halra. Adja hozzá a fehérbort, a fokhagyma gerezdet és a bouquet garni fűszerkeveréket, majd izesítse. Fedje le a tálat, tegye a sütő aljának középső részére (1-es pozíció) és indítsa el a főzést.  
**15 - 17 perc** MIKROHULLÁM 70P  
Főzés után hagyja a halat legalább 2 percig állni. Tálalás előtt vegye ki a bouquet garni zöld fűszerkeverék és a fokhagyma gerezdet az ételből.

Tipp: A bouquet garni fűszerkeverék csokor tartalma: egy csomag petrezselyem, különböző levesekhez használt fűszernövények és zöldségek, lestyán, kakkukfű és néhány babérlevél

##### Elkészítés

1. A gombáról távolítsa el a gombaszárakat, majd aprítsa fel őket.
2. Az edény alját kenje meg vajjal. Adja hozzá a hagymát, a felkockázott szalonnát és a gombaszárakat. Izesítse borssal és rozmaringgal, lefedve főzze a sütő aljának középső részén (1-es pozíció).  
**3 - 5 perc** MIKROHULLÁM 100P  
Hagyja lehűlni.
3. Lefedve melegítse fel a tejszínt és 100 ml bort a másik edényben. Tegye a tálat a sütő aljának középső részére (1-es pozíció).  
**1 - 3 perc** MIKROHULLÁM 100P
4. Keverje össze a maradék bort a liszttel, majd keverje a meleg folyadékhoz és befedve főzze meg. Keverje meg egyszer főzés közben.  
**kb. 1 perc** MIKROHULLÁM 100P
5. Töltse meg a gombákat a szalonnás töltelékkel, majd tegye őket a szószba. Tegye a tálat az üvegtálcával az alacsonyabb (2-es) pozícióra és párolja meg.  
**8 - 10 perc** KOMBÍ ERŐSEBB 50P  
A főzés befejeztével hagyja állni a gombákat kb. 2 percig!

##### Elkészítés

1. Öntse a vizet, olajat és a sót a tálba és helyezze a tálat a sütő aljának középső részére (1-es pozíció), fedővel a tetején.  
**3 - 4 perc** MIKROHULLÁM 100P
2. Törje szét a makaróni tésztát, tegye az edénybe, keverje meg és hagyja, hogy megdagadjon.  
**9 - 11 perc** MIKROHULLÁM 30P  
Csepegtesse le a makarónit és hagyja kihűlni.
3. Keverje össze a paradicsomot a hagymával és fűszerezze meg. Kenje ki a tűzálló edényt az olajjal. Tegye a makaróni tésztát az edénybe és öntse rá a paradicsomos szósz. A tetejére rakja rá a cukkini szeleteket.
4. Verje fel a tejszínt a tojásokkal és öntse a keveréket az edénybe. A tetejét szórja meg a reszelt sajttal. Tegye a rakottas tálat az üvegtálcára, az alacsonyabb (2-es) pozícióra.  
**21 - 23 perc** KOMBÍ GYENGÉBB 50P  
Sütés után hagyja állni az ételt 5-10 percig.



## RECEPTEK

### TÖLTÖTT SÜLT CSIRKE

Ausztria : Gefülltes Brathähnchen

Töltött sült csirke két fő részére

Teljes főzési idő: kb. 34 - 42 perc

Edény: Kisebb tál fedővel

Cérna

Hozzávalók

- 1 db csirke (1000 g)
- só, tört (friss) rozmaring, tört majoránna
- 1 db száraz zsemle (40 g)
- só
- 1 köteg petrezselyem, finomra vágva (10 g)
- 1 csipetnyi szerecsendió
- 2 ek. vaj vagy margarin (20 g)
- 1 tojássárgája
- 3 ek. vaj vagy margarin (30 g)
- 1 kk. paprika, édes
- só
- 1 kk. vaj vagy margarin, a tál kivajazásához

### HALFILÉ SAJT SZÓSSZAL

Svájc : Fischfilet mit Käsesauce

Teljes főzési idő: kb. 20 - 25 perc

Edény: Levesestál fedővel (térfogat: 1 liter)

Alacsony, kerek tűzálló edény  
(kb. 25 cm átmérőjű)

Hozzávalók

- 3 db hal filé (kb. 600 g)
- 2 ek. citromlé
- só
- 1 ek. vaj vagy margarin
- 1 db hagyma (50 g), apróra vágva
- 2 ek. liszt (20 g)
- 100 ml fehérbor
- 1 kk. növényi olaj kikenni az edényt
- 100 g reszelt Emmentáli sajt
- 2 kk. finomra vágott petrezselyem

### ZÖLDBABOS SÜLT BÁRÁNY

Görögország : Kréas mé fasólia






Teljes főzési idő: kb. 14 - 18 perc

Edény: Levesestál fedővel (térfogat: 2 liter)




Hozzávalók

- 1-2 db paradicsom (100 g)
- 400 g báránnyús kicsontozva
- 1 kk. vaj vagy margarin, a tál kivajazásához
- 1 db hagyma (50 g), apróra vágva
- 1 fokhagymagerezd, összetörve
- só és bors
- cukor
- 250 g zöldbab konzerv



Elkészítés

1. Mossa meg a csirkét, szárítsa meg és izesítse a csirke belsejét sóval, rozmaringgal és majoránnával.
2. A töltelék elkészítéséhez áztassa be a zsemlet 10 percre hideg vízbe, majd nyomja ki belőle a felesleges vizet. Keverje össze a tojássárgáját és a vajat, majd adjon hozzá sót, petrezselymet, szerecsendiót. Az így elkészült keveréket töltsé a csirkébe. Varja össze a csirke belsejét gyapjú vagy sütőcémával.
3. Hevítse a vajat egy kis tálban a sütő aljának középső részén (1-es pozíció), fedővel a tetején.  
**kb. 1 perc**  MIKROHULLÁM 100P  
Keverje össze a paprikát és a sót a vajjal és kenje be vele a csirkét.
4. Helyezzük a csirkemell lefelé a fogason a pohárba tálcát, és rács.
  1. **10 - 12 perc**  MIKROHULLÁM 100P
  2. **6 - 8 perc**  KOMBI ERŐSEBB 30P  
Fordítsa meg a csirkét
  3. **12 - 14 perc**  MIKROHULLÁM 100P
  4. **5 - 7 perc**  KOMBI ERŐSEBB 30P  
Hagyja állni a megsütött csirkét kb. 3 percig.

Elkészítés

1. Mossa meg a halat, csepegtesse le és öntözze meg citromlével. Hagyja állni 15 percig, újra csepegtesse le és dörzsölje be sóval a halat.
2. Kenje be vajjal az edény alját. Adja hozzá a kockára vágott vöröshagymát, fedje le a fedővel és párolja a sütő aljának középső részén (1-es pozíció).  
**1 - 2 perc**  MIKROHULLÁM 100P
3. Szórja a lisztet a hagymára és keverje meg. Adja hozzá a fehérbort és keverje meg.
4. Kenje ki a tűzálló edényt és tegye bele a halat. Öntse a szószot a halra és szórja meg a sajttal. Tegye a rakottas tálát az üvegtálra, az alacsonyabb (2-es) pozícióra és párolja meg az ételt.  
**7 - 8 perc**  MIKROHULLÁM 70P  
**12 - 15 perc**  KOMBI ERŐSEBB 30P  
Hagyja állni a halat sütés után kb. 2 percig. Tálaláshoz díszítse finomra vágott petrezselyemmel.

Elkészítés

1. Hámozza meg a paradicsomokat, vágja ki a száruk tövét, majd robot- vagy turmixgép segítségével csináljon belőle pürét!
2. Vágja a báránnyt nagy kockákra! Vajazza ki a tálát! Adja hozzá a kockára vágott vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, fűszerezze, fedje le a tálát és helyezze a sütő aljának középső részére (1-es pozíció).  
**6 - 8 perc**  MIKROHULLÁM 100P
3. Tegye a húshoz a zöldbabot és a paradicsompürét, majd fedje be, és folytassa a sütést!  
**8 - 10 perc**  MIKROHULLÁM 70P  
A sütési idő lejártával kb. 5 percig hagyja állni a báránnyt!

Tipp: Amennyiben friss zöldbabot kíván használni, főzze meg előre!

## RECEPTEK

### TÖLTÖTT SONKA

Spanyolország : Jamón relleno

Teljes főzési idő: kb. 20 - 24 perc

Edény: Levesestál fedővel (térfogat: 2 liter)

Alacsony ovális tűzálló edény fedővel  
vagy mikrohullámhoz való fólia  
(kb. 26 cm hosszú)

Hozzávalók

125 g friss spenót, szára eltávolítva

125 g túró (6%-os)

40 g reszelt Emmentáli sajt  
bors

paprika, édes

6 szelet főtt sonka (300 g)

125 ml víz




125 ml tejszín

2 ek. liszt (20 g)

2 ek. vaj vagy margarin (20 g)

1 kk. vaj vagy margarin, a tál kivajazásához

Elkészítés

- Vágja apróra a spenótot, keverje össze a túróval és a sajttal, majd ízlés szerint izesítse.
- Rakjon egy evőkanálnyi töltelékot minden egyes sonka szeletre és tekerje fel őket. A tekercseket fogja össze egy-egy fa fogpiszkálóval.
- Készítsen bechamel mártást: ehhez öntse a folyadékot a tálba, fedje le és helyezze a sütő aljának középső részére (1-es pozíció).  
**3 - 4 perc**  MIKROHULLÁM 100P  
Keverje a vajat a lisztbe, adja a folyadékhoz és verje fel egy habverővel, amíg csomómentes nem lesz. Fedje be és forralja addig, amíg össze nem sűrűsödik.  
**kb. 1 perc**  MIKROHULLÁM 100P  
Keverje meg és izesítse.
- Öntse a mártást a kient edénybe, tegye a sonkatekercseket is az edénybe. Tegye a tálat az üvegtálcával az alacsonyabb (2-es) pozícióra és párolja meg.  
**16 - 19 perc**  HIGH KOMBI ERŐSEBB 30P  
Hagyja állni az elkészült sonkatekercseket kb. 5 percig.

Tipp: Használhat előre elkészített béchamel mártást is.

### ZÜRICHI BORJÚ PÖRKÖLT

Svájc : Züricher Geschnetzeltes

Teljes főzési idő: kb. 9 - 13 perc

Edény: Levesestál fedővel (térfogat: 2 liter)

Hozzávalók

600 g borjúfilét

1 ek. vaj vagy margarin

1 db hagyma (50 g), apróra vágva

100 ml fehérbor



Húsleves kocka kb.  $\frac{1}{2}$  liter elkészítéséhez.

300 ml tejszín

só és bors

1 ek. finomra vágott petrezselyem

Elkészítés

- Vágja a borjúfilét ujjnyi vastag szeletekre!
- Kenetet a vaj egyenletesen körül az edényt. Tegye a vöröshagymát és a húst a tálba, fedje le és helyezze a sütő aljának középső részére (1-es pozíció). Keverje meg egyszer a főzés ideje alatt.  
**6 - 8 perc**  MIKROHULLÁM 100P
- Öntse a húsról a fehérbort, a húsleves kockát és a tejszínt, keverje meg, fedje be, és folytassa a sütést!  
A sütés alatt egyszer keverje meg!  
**3 - 5 perc**  MIKROHULLÁM 100P
- Kóstolja meg a pörköltet, kavarja meg még egyszer, majd hagyja állni az ételt kb. 5 percig! Tálalás előtt hintse meg petrezselyemmel!





## RECEPTEK

### NYELVHAL-FILÉ

Franciaország : Filets de sole - 2 fő részére

Teljes főzési idő: kb. 13 - 15 perc

Edény: Lapos, ovális rakottas tál fedővel, vagy mikrózható fóliával (kb. 26 cm)

#### Hozzávalók

- 400 g nyelvhal-filé
- 1 egész citrom
- 2 paradicsom (150 g)
- 1 kk. vaj vagy margarin, a tál kivajazásához
- 1 ek. növényi olaj
- 1 ek. finomra vágott petrezselyem só és bors
- 4 ek. fehérbor (30 ml)
- 2 ek. vaj vagy margarin (20 g)

### CHILIS GARNÉLA RÁK

Teljes főzési idő: kb. 5 - 7 perc

Edény: levesestál fedővel (térfogat: 1 liter)  
levesestál fedővel (térfogat: 2 liter)

#### Hozzávalók

- 6 garnéla rák (tisztítva 240 g)
- 50 ml fehérbor
- 2 kis csokor snidling (200 g)
- 1-2 csípős chili
- 20 g gyömbér (friss)
- 1 ek. kukoricaliszt
- 2 ek. növényi olaj (20 g)
- 1/2 ek. szójaszósz (20 ml)
- 1 ek. cukor
- 1 ek. ecet

## Zöldségek és metéltek

### RATATOUILLE

Franciaország : Ratatouille spécial

Teljes főzési idő: kb. 15 - 18 perc

Edény: levesestál fedővel (térfogat: 2 liter)

#### Hozzávalók

- 5 ek. olívaolaj (50 ml)
- 1 gerezd tört fokhagyma
- 1 db hagyma (50 g), felszeletelve
- 1 kockára vágott, kis méretű padlizsán (250 g)
- 1 kockára vágott cukkini (200 g)
- 1 kockára vágott zöldpaprika (200 g)
- 1 kis méretű ánizskömény (75 g), kockákra vágott bors
- 1 Bouquet garni fűszerkeverék
- 200 g negyedekre vágott konzerv-articsókaszív só és bors

#### Elkészítés

1. Mossa meg a nyelvhal-filét, majd konyhai törőpapírral itassa le róla a vizet! A szálkákat távolítsa el!
2. Vágja vékony szeletekre a citromot és a paradicsomot!
3. Vajazza ki a sütőedényt! Helyezze a halfilét a sütőedénybe, és csepegtesse rá a növényi olajat!
4. Hintse meg a halat petrezselyemmel, tegye a paradicsomot a halra, majd szórja meg fűszerrel! Tegye a citromkarikákat a paradicsom tetejére, majd öntse le fehérborral!
5. Pötytyözzön be a citromot vajjal és párolja a sütő aljának középső részén (1-es pozíció).

**13 - 15 perc** MIKROHULLÁM 50P

A sütés befejeztével hagyja állni a halat kb. 2 perccig!

Tipp: A recepthez nyelvhal helyett sügért, óriás laphoshalat, márnát, illetve lepényhalat is használhat!

#### Elkészítés

1. Mossa meg a garnéla rákokat. Távolítsa el a héjukat és a farkukat. Vágjon a gerincükbe és távolítsa el a belüket. Vágja fel a rákokat 2 - 3 darabra és vágja be őket, hogy elkészítés közben ne kunkorodjanak fel. Tegye a rákokat a tálba és locsolja meg borral. Fedje be és pácolja.
2. Mossa meg a snidlinget és a chilit, majd itassa le róla a nedvességet. Vágja fel a snidlinget 5 cm-es darabokra. Hosszában vágja félbe a chiliket és távolítsa el a magjukat. Hámozza meg és szeletelje fel a gyömbért.
3. Vegye ki a rákokat a borból és forgassa meg őket a kukoricaliszttel.
4. Tegye az olajat, a snidlinget, a chilit és a gyömbért az edénybe és fedje be. Hevítsse a sütő aljának középső részén (1-es pozíció).  
**kb. 2 perc** MIKROHULLÁM 100P
5. Tegye a rákokat is az edénybe. Ízesítse a szójaszósszal, cukorral és ecettel. Keverje meg és lefedve főzze meg.  
**3 - 5 perc** MIKROHULLÁM 100P  
Hagyja állni a rákokat 1-2 perccig a főzés után. Melegen tálalja.

#### Elkészítés

1. Tegye az olívaolajat és a fokhagymát a tálba! Az articsókaszív kivételével öntse hozzá az előkészített zöldségeket, majd borsozza meg! Adja hozzá a csokor zöldfűszert és lefedve párolja a sütő aljának középső részén (1-es pozíció).  
**15 - 18 perc** MIKROHULLÁM 100P  
5 perccel a főzés vége előtt adja hozzá az articsókaszívet, és melegítse tovább az ételt!
2. Ízlés szerint ízesítse a ratatouille-t! Tálalás előtt vegye ki a bouquet garni fűszernövény-csokrot! A főzés befejeztével hagyja állni a ratatouille-t kb. 2 perccig!

Tipp: Húsételek mellé melegen szolgálja fel a ratatouille-t! Hidegen szervírozva a ratatouille előételnek is kitűnő.

A Bouquet garni -csokor tartalma: egy szál petrezselyem, egy csokor levesekhez használt fűszernövény, egy szál lestyán, egy szál kakukkfű, néhány babérlevél.

## RECEPTEK

### LASAGNE

Olaszország : Lasagne al forno

Teljes főzési idő: kb. 23 - 28 perc

Edény: levestál fedővel (térfogat: 2 liter)  
Lapos, négyzetleges rakottas tál.  
(kb. 20x20x6 cm)

Hozzávalók

300 g konzervparadicsom  
50 g sonka, apróra kockázva  
1 db hagyma (50 g), apróra vágva  
1 gerezd tört fokhagyma  
250 g darált hús  
2 ek. paradicsompüré (30 g)  
só és bors  
oregánó, kakukkfű, bazsalikom  
150 ml tejföl  
100 ml tej  
50 g reszelt parmezán sajt  
1 kk. provance-i fűszerkeverék  
1 kk. olívaolaj  
1 kk. só, bors és szerecsendió  
1 kk. növényi olaj a tál kiszírozásához  
125 g zöld lasagne-lap  
1 kk. reszelt parmezán sajt  
1 kk. vaj vagy margarin

### TÖLTÖTT BURGONYA

Spanyolország : Patatas Rellenas

Teljes főzési idő: kb. 10 - 14 perc

Edény: levestál fedővel (térfogat: 2 liter)  
porcelán tányér

Hozzávalók

4 db közepes méretű krumpli (400 g)  
100 ml víz  
60g sonka, apróra kockázva  
1/2 hagyma (25 g), apróra vágva  
75-100 ml tej  
2 ek. reszelt parmezán sajt (20 g)  
só  
bors  
2 ek. reszelt Emmentáli sajt

## Italok és Desszertek

### KÖRTE CSOKOLÁDÉ MÁRTÁSBAN

Franciaország : Poires au chocolat


Teljes főzési idő: kb. 8 - 14 perc

Edény: levestál fedővel (térfogat: 2 liter)  
levestál fedővel (térfogat: 1 liter)

Hozzávalók

4 körte (600 g)  
60 g cukor  
1 csomag vaníliás cukor (10 g)  
1 ek. körte likőr, 30%-os  
150 ml víz  
130 g tejcsokoládé, kockákra törve  
100 g tejföl


Elkészítés

- Szeletelje fel a paradicsomot, keverje össze a sonkával, a hagymával, a fokhagymával, a darált hússal és a paradicsompürével! Fűszerezze, fedje le a tálat és párolja sütő aljának középső részén (1-es pozíció). Főzés közben egyszer keverje meg.  
**6 - 8 perc**  MIKROHULLÁM 100P
- Keverje össze a tejfölt, a tejet, a parmezán sajtot, a provance- i fűszerkeveréket és az olajat! Fűszerezze meg!
- Kenje ki az edényt és az alját bélelje ki a tészta lapok 1/3 részével. Szórja a húskeverék felét a tésztára és öntse rá a sajtmártás egy részét. Terítsen rá újabb, 1/3 résznyi tésztát a tetejére, majd egy réteg húskeveréket és sajtmártást. Az utolsó 1/3 rész tésztát tegye a tetejére, öntsön rá sok mártást és szórja meg parmezán sajjal. Tegyen a tetejére néhány vajdarabot, majd helyezze a rakottas tálat alján az üveg tálcával az alacsonyabb pozícióra (2-es), majd párolja meg.




**17 - 20 perc**  KOMBI GYENGÉBB 50P

A sütés befejeztével hagyja állni a lasagne-t kb. 5-10 perci!

Elkészítés

- Tegye a burgonyát egy tálba, adja hozzá a vizet, fedje le és párolja a sütő aljának középső részén (1-es pozíció). A főzési idő felének elteltével forgassa meg a krumplit!  
**7 - 9 perc**  MIKROHULLÁM 100P  
Hagyja, hogy a krumpli kihűljön!
- Hosszanti irányban vágja ketté a megfőtt krumplit, és finoman szedje ki a héjából! Keverje össze a krumplit sonkával, hagymával, tejjel és parmezán sajjal! Ügyeljen arra, hogy a keverék állaga egyenletes legyen! Sózza és borsozza meg!
- Töltse meg a krumplik üres héját az előbb kapott keverékkel, majd szórja be az egészet ementáli sajjal! Tegye a tányérokra, majd párolja a sütő aljának középső részén (1-es pozíció).  
**3 - 5 perc**  MIKROHULLÁM 100P  
A sütési idő lejártával kb. 2 perci hagyja állni az ételt!

Elkészítés

- Hámozza meg a körtéket, hagyja egészben őket.
  - Tegye a cukrot, a vaníliás cukrot, a likőrt és a vizet az edénybe. Keverje meg és melegítse a sütő aljának középső részén (1-es pozíció).  
**1 - 2 perc**  MIKROHULLÁM 100P
  - Tegye a körtéket a gyümölcslebe, fedje le és párolja a sütő aljának középső részén (1-es pozíció).  
**8 - 10 perc**  MIKROHULLÁM 100P  
Vegye ki a körtéket a léből és hagyja őket lehűlni.
  - Tegyen 50 ml-t a léből a kisebbik edénybe, adja hozzá a tejszínt és a csokoládét. Fedje le és helyezze a sütő aljának középső részére (1-es pozíció).  
**1 - 2 perc**  MIKROHULLÁM 100P
  - Jól keverje össze az öntetet és tálalás előtt öntse a körtékre.
- Tipp: A körtéket tálalhatja vanília fagyalattal is.

## RECEPTEK

### GYÜMÖLCSZSELÉ VANÍLIAÖNTETTEL

Dánia : Rødgrød med vanilie sovs

Teljes főzési idő: kb. 8 - 11 perc

Edény: 2 edény fedővel (kapacitás: 2 liter)

Hozzávalók

150 g	ribizli, megmosva, leszemezve
150 g	eper, megmosva, száratlanítva
150 g	málna, megmosva, száratlanítva
250 ml	fehérbor
100 g	cukor
50 ml	citromlé
8	zselatinlap
300 ml	tej
	ízesítéshez 1/2 vaníliarúd belseje
30 g	cukor
15 g	kukoricaliszt

### TÜZES ITAL

Hollandia : Vuurdrank - 10 személyre

Teljes főzési idő: kb. 8 - 10 perc

Edény: levesestál fedővel (térfogat: 2 liter)

Hozzávalók

500 ml	fehérbor
500 ml	vörösbor, száraz
500 ml	rum, 54%-os
1	egész narancs
3	fahéj egészben
75 g	cukor
10 kk.	kandiscukor

### CSOKOLÁDÉ TEJSZINNEL

Ausztria : Schokolade mit Schlagobers - 1 adag

Teljes főzési idő: kb. 1 - 1 1/2 perc

Edény: nagyobb csésze (200 ml-es)

Hozzávalók

150 ml	tej
30 g	nagyobb csésze (200 ml-es)
30 ml	tejszín
	csokoládé reszelék

### FORRÓ CITROM

Németország : Heisse Zitrone - 1 adag



Teljes főzési idő: kb. 1 - 1 1/2 perc

Edény: teás pohár (térfogat: 150 ml)

Hozzávalók


100 ml	Víz
	1 citrom leve
2-3 kk.	cukor

Elkészítés


1. A gyümölcs egy részét tegye félre díszítés céljára! A többi gyümölcsből és a fehérborból turmixgéppel készítsen pürét. Tegye egy tálba, fedje le és helyezze a sütő aljának középső részére (1-es pozíció).  
**5 - 7 perc**  MIKROHULLÁM 100P  
Adja hozzá a cukrot és a citromlevet!
2. Áztassa a zselatinlapokat hideg vízbe kb. 10 perccig, majd vegye ki és nyomja ki belőle a vizet! Keverje el a zselatint a forró gyümölcssel, míg teljesen bele nem olvad! Az így kapott zselét tegye hűtőbe, és hagyja, hogy megszilárduljon!
3. A vaníliaöntet elkészítéséhez öntse a tejet a másik edénybe! Hasítsa fel a vaníliarudat, és szedje ki a belsejét! Ezt keverje el a tejjel, a cukorral és az ételsűrítővel, majd fedje be, és főzze fel! Párolja a sütő aljának középső részén (1-es pozíció). Főzés közben és a főzés befejeztével keverje meg!  
**3 - 4 perc**  MIKROHULLÁM 100P
4. Tegye a megszilárdult zselét tányérra, és díszítse a maradék egész gyümölcsökkel. Tálaláshoz öntse le a vaníliaöntettel!

Tipp: Friss gyümölcs helyett kiolvasztott mirelit gyümölcsöt is használhat.


Elkészítés

1. Öntse az alkoholt a tálba. Hámozza meg a narancsot úgy, hogy vékonyan jöjjön le a héja. Tegye ezt a héjat az alkoholba a fahéjjal és a cukorral együtt. Fedje le és helyezze a sütő aljának középső részére (1-es pozíció).  
**8 - 10 perc**  MIKROHULLÁM 100P  
Vegye ki a tálból a héjat és a fahéjat. Tegyen egy kávéskanálnyi kandiscukrot minden grogos pohárba, öntse fel az itallal és szolgálja fel.

Elkészítés

1. Öntse a tejet a csészébe. Adja hozzá a csokoládét, keverje meg és melegítse a sütő aljának középső részén (1-es pozíció). Időnként keverje meg.  
**kb. 1 - 1 1/2 perc**  MIKROHULLÁM 100P
2. Verje fel a tejszínt, amíg kemény nem lesz, majd egy kanállal tegye a csokoládé tetejére. Csokoládé reszelékkel megszórva tálalja.

Elkészítés

1. Öntsön vizet és citromlevet a pohárba, majd melegítse a sütő aljának középső részén (1-es pozíció).  
**kb. 1 - 1 1/2 perc**  MIKROHULLÁM 100P  
Keverjen hozzá cukrot ízlése szerint.



## RECEPTEK

### SPÁRGASZUFLÉ

2 adag

Teljes főzési idő: kb. 25 perc

Edény: Fél literes tál

4 Szüfléforma (körülbelül 8 cm átmérőjű)

Üvegtálca

Párolótálca

Hozzávalók

50 g gomba, durvára vágva

25 g füstölt sonka, finomra kockázva

170 g üveges spárga (ne öntse le a levét)

1 paradicsom (60g), negyedelve

25 g tejföl

50 ml spárgalé

1 kk. kávéskanál liszt

1 tojássárgája

1 tojásfehérje

Só, bors, darált szerecsendió

Vaj a formák kikenéséhez

Elkészítés

1. Keverje össze a tejfölt, spárgalevet, lisztet és fűszereket. Melegítse a sütő aljának középső részén (1-es pozíció). Keverje meg egyszer főzés közben.

**50 sec.**  MIKROHULLÁM 100P

Ezután hagyja a szószot kihűlni.

2. Vajazza ki a formákat. Verje fel a tojásokat kemény habbá.

3. Gyaluljon le 2 spárgaszárat tányéronként, hogy 1cm-rel a tányér fölé érjenek. Rendezze el a spárgákat a tányérok kerülete körül. Vágja a gyalult darabokat vékony szeletekre.

4. Keverje a tojássárgáját a lehűlt szószba. Adja hozzá a gombát, sonkát, spárgaszéleteket és keverje össze jól. Végezetül forgassa bele a tojásfehérjét.

5. Kanalazza a keveréket a formákba, a perem alá. Tegyen mindegyik forma tetejére egy paradicsomdarabot. Tegye ezután a formákat az üvegtálcan levő párolótálcára, majd ezeket az alacsonyabb (2-es) pozícióra.

**25 perc**  PÁROLÁS ERŐSEBB 2-es

HIGH

### SONKÁS RIZOTTÓ

Teljes főzési idő: kb. 35 perc

Edény: Lapos, ovális tűzálló tál

(22cm átmérőjű)

Üvegtálca

Párolótálca

Hozzávalók

50 g füstölt bacon, finom kockára vágva

50 g vöröshagyma, finomra vágva

200 g kerek szemű (Arborio) rizs

300 ml húisleveskocka

70 g reszelt Brinzsajt

(helyettesíthető ementálival)

1 csipet safrány

só, bors

Elkészítés

1. Tegye a kockázott sonkát és hagymát a tálba.

2. Adja hozzá a rizst és a húisleveskockát, keverje jól össze. Tegye a tálat az üvegtálcan levő párolótálcára, majd ezeket az alacsonyabb (2-es) pozícióra.

**35 perc**  PÁROLÁS ERŐSEBB 2-es

3. Keverje bele a sajtot, safrányt és a fűszereket.

Tipp: Tálalja rókagombával, vagy természetett fehér gombával és salátakeverékkel.

### KENYÉRGOMBÓCOK

Teljes főzési idő: kb. 25 perc

Edény: 5 csésze, vagy pudingostálca

Kis tál fedővel

Üvegtálca

Párolótálca

Hozzávalók

20 g Vaj vagy margarin

50 g vöröshagyma, finomra vágva

Kb. fél liter tej

200 g száraz kenyérkocka

(kb. 5 zsemle)

3 tojás

Vaj a csészék kikenéséhez

Elkészítés


1. Tegye a vajat és a hagymát egy kisebb tálkába és fedje le. Helyezze a tálkát a sütő aljának középső részére (1-es pozíció) és párolja meg.

**kb. 2 perc**  MIKROHULLÁM 100P

2. Vágja fel a zsemleket nagyobb kockákra, öntse le tejjel és hagyja állni 10 percig. Verje fel a tojásokat.

3. Keverje bele a hagymát, tojásokat és a megpuhult kenyéret, amíg puha masszává nem válik. Adjon hozzá még tejet, ha szükséges.

4. Vékonyan vajazza ki a csészéket és ossza a masszát 5 egyenlő részben a csészékbe. Tegye a csészéket az üvegtálcan levő párolótálcára, majd ezeket az alacsonyabb (2-es) pozícióra és főzze meg.

**25 perc**  PÁROLÁS ERŐSEBB 2-es

Hagyja a gombócokat 5 percig állni a sütőben, miután megpárolódtak, a sütő ajtajának kinyitása nélkül.

5. Tálaláshoz borítsa ki a gombócokat egy tányérra.



• SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRIJK •  
ONLY VALID FOR GERMANY AND AUSTRIA •

**Vorgehensweise bei Vorliegen eines Produktmangels:**

- Wurde Ihr Gerät durch einen Fachbetrieb mit einem von Sharp genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/untergebaut, können Sie die unter Ziffer 1. aufgeführten Garantieansprüche im Rahmen des Quick 48 Vor-Ort-Service geltend machen und sich direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.
- Für alle übrigen Geräte können Sie die unter Ziffer 2. aufgeführten Garantieansprüche ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.

**DER SHARP KUNDEN-SERVICE**

**Sie erreichen die Service-Hotline:**  
montags bis freitags zwischen 8 und 18 Uhr  
in Österreich: 0820 - 500 820 (€ 0,145/Min.)  
in Deutschland: 0180 - 5 23 46 74  
(0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz,  
max. 0,42 €/Min. aus dem deutschen Mobilfunknetz)

## 1. Garantie mit Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service Gilt für Deutschland und Österreich

### Haushalts-Mikrowellengeräte im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

**Sehr geehrter Sharp Kunde,**

alle ein-/ untergebauten Haushalts-Mikrowellengeräte, die durch einen Fachbetrieb fachgerecht mit einem von SHARP genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/ bzw. untergebaut worden sind, werden im Quick 48 Vor-Ort-Service abgewickelt. Die in dieser Garantie beschriebenen Ansprüche stehen Ihnen zusätzlich neben den gesetzlichen Sachmängelansprüchen gegen Ihren Verkäufer zu.

**Umfang der Garantie:** Sollte Ihr Mikrowellengerät trotz sorgfältiger Herstellung und Endkontrolle einen Mangel aufweisen, können Sie innerhalb der Garantiezeit, Garantieleistungen gegen Sharp Electronics (Europe) GmbH in Anspruch nehmen. Diese stehen Ihnen zu, wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend „Mangel“) bei dem Mikrowellengerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der Garraum-Glühlampe - innerhalb von 24 Monaten auftritt. Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind. Transportschäden bei Neugeräten müssen Sie bei Ihrem Verkäufer geltend machen. Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

**Garantieleistungen:** Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantiepflichtungen für Mängel durch kostenlose Reparatur und einen **Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service**. Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich übernehmen wir.

Im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service werden alle Reklamationen, die montags bis freitags zwischen 8:00 und 18:00 Uhr beim Quick 48 Deutschland, **Tel.: 0180 / 5 23 46 74** \*(0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz, max. 0,42 €/Min. aus dem deutschen Mobilfunknetz) und in Österreich **Tel.: 0820 / 500 820** \*(€ 0,145/Min) eingehen, ab dem darauffolgenden Werktag gerechnet, im Regelfall innerhalb 48 Stunden bei Ihnen im Vor-Ort-Service repariert.

**Geltendmachung der Garantie:** Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist unter Angabe des Kaufdatums, der Modellbezeichnung und der Seriennummer des Gerätes unter den oben aufgeführten Telefonnummern geltend gemacht werden. Bei der Vor-Ort-Reparatur ist dann der Kaufbeleg, aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und die Seriennummer des Gerätes ergibt, vorzulegen.

**Achtung:**

Wird dieser Service für von Ihnen selbst ein-/untergebaute Geräte in Anspruch genommen, sind für Aus-/und Einbau, Fahrzeit und Km die entstehenden Kosten von Ihnen zu tragen!  
Bitte erkundigen Sie sich vor Anforderung des Kundendienstes bei diesem über die anfallenden Kosten. Den für Sie nächstgelegenen Kundendienst nennt Ihnen gern unsere o.g. Hotline.

**Als Nachweis für Sachmängel-/ Garantiearbeiten dient Ihr Kaufbeleg / Rechnung.**

Selbstverständlich können Sie unseren QUICK 48 Vor-Ort-Service für Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

**Garantiegeber: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg  
[www.sharp.de](http://www.sharp.de)**





• SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRIJK •  
ONLY VALID FOR GERMANY AND AUSTRIA •

**Vorgehensweise bei Vorliegen eines Produktmangels:**

- **Wurde Ihr Gerät durch einen Fachbetrieb mit einem von Sharp genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/untergebaut, können Sie die unter Ziffer 1. aufgeführten Garantieansprüche im Rahmen des Quick 48 Vor-Ort-Service geltend machen und sich direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.**
- **Für alle übrigen Geräte können Sie die unter Ziffer 2. aufgeführten Garantieansprüche ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.**

## 2. Garantie ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich

### Haushalts - Mikrowellengeräte

**Wichtiger Endkunden – Hinweis:** Serviceabwicklung nur über den Verkäufer. Die in dieser Garantie beschriebenen Ansprüche stehen Ihnen zusätzlich neben den gesetzlichen Sachmängelansprüchen gegen Ihren Verkäufer zu.

**Sehr geehrter SHARP Kunde,**

SHARP-Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten. Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen einen Mangel aufweisen und das Gerät wurde **nicht von Ihrem Handelspartner ein-/untergebaut**, so wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Gerät erworben haben und geben Sie das defekte Gerät dort ab, denn dieser ist Ihr Ansprechpartner für Sachmängel.

**Umfang der Garantie:** Sollte Ihr Mikrowellengerät trotz sorgfältiger Herstellung und Endkontrolle einen Mangel aufweisen, können Sie innerhalb der Garantiezeit, Garantieleistungen gegen Sharp Electronics (Europe) GmbH in Anspruch nehmen. Diese stehen Ihnen zu, wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend „Mangel“) bei dem Mikrowellengerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der Garraum-Glühlampe - innerhalb von 24 Monaten auftritt. Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind. Transportschäden bei Neugeräten müssen Sie bei Ihrem Verkäufer geltend machen. Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikanneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

**Garantieleistung:**

Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantieverpflichtung für Mängel nach seiner Wahl durch kostenlose Reparatur oder durch Austausch des mangelhaften Gerätes gegen ein mangelfreies. Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich werden von uns übernommen.

**Geltendmachung der Garantie:**

Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, benötigen Sie den Kaufbeleg (Rechnung, Quittung) aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und Seriennummer des Gerätes ergibt. Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist von Ihnen gegenüber einem Sharp Service-Partner oder einem autorisierten Händler von Sharp Electronics (Europe) GmbH geltend gemacht werden. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte von montags bis freitags zwischen 8:00 und 18:00 Uhr an **unsere Service-Hotline 01805-29 95 29 \*** (0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz, max. 0,42 €/Min. aus dem deutschen Mobilfunknetz)

Selbstverständlich können Sie unseren Kundendienst für Sharp-Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

**Garantiegeber: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstraße 3, 20097 Hamburg  
[www.sharp.de](http://www.sharp.de)**



## • ADRESSES DES SAV • ONDERHOUDSADRESSEN •

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

**En cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde 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

**AVTC**, Kleine Winkellaan 54,1853 Strombeek-Bever, 02/2674019 / **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

**NEDERLAND** - <http://www.sharp.nl>

**Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.**

**SHARP ELECTRONICS BENELUX BV**, - Helpdesk -, Postbus 900, 3990 DW Houten, 0900-7427723

**FRANCE** - <http://www.sharp.fr> centralized hotline = 0820 856 333

**En cas de réclamation pour les fours micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à l'une des stations techniques agréées SHARP suivantes:**

**A.A.V.I.** : Rue des Bourreliers – Parc des Pyramides – ZAC Moulin Lambin 2 - 59320 Hallennes Lez Haubourdin ; Tél : 0892 236 246 ; Fax : 03.20.86.20.60 / **ATELIER ROUSSEL** : 12, Bld Flandre Dunkerque - 56100 Lorient ; Tél : 02.97.83.07.41 ; Fax : 02.97.87.02.36 / **MONSIEUR SAV** : 8 Av Noel Franchini – 20090 AJACCIO ; Tel : 04.95.23.67.63 ; Fax 04.95.23.67.67 / **ELECTRONIC SERVICE PLUS** : 5, bd LOUIS XI - ZI le Menneon - 37000 Tours ; Tél : 02.47.77.90.90 ; Fax : 02.47.77.90.91 / **ELECTRO SERVICE** : 21, rue de Mulhouse - B.P 122 - 68313 Illzach ; Tél : 0820 20 10 15 ; Fax : 03.89.50.80.14 / **ELECTRO TECH** : 26, Rue Cyrano - 69003 Lyon ; Tel: 0892 691 032 ; Fax: 04 72 33 18 90 / **M.R.T.** : 1-3, rue André CITROEN - 72000 Le Mans ; Tél : 02 22 66 50 20 ; Fax : 02 22 66 50 21 / **SETELEC** : 23, Rue de l'Argilière - 76420 Bihorel les Rouen ; Tél : 02.35.60.64.39 ; Fax : 02.35.59.93.48 / **S.T.E.** : 3, chemin de l'Industrie - 06110 Le Cannet Rocheville ; Tél : 04.93.46.05.00 ; Fax : 04.93.46.51.18 / **TECH SERVICE** : 15, rue du château de Ribaute - ZA Ribaute 2 - 31130 Quint Fonsegrives ; Tel: 05.62.57.63.90 ; Fax: 05.62.57.63.99 / **TIMO VIDEO** : 6, avenue des boutons d'or - Batiment A -Parc d'activité des petits carreaux - 94370 Sucy en Brie ; Tél : 01.43.39.08.18 ; Fax : 01.43.39.08.07



SHARP ELECTRONICS (Europe)  
GmbH  
Sonninstraße 3, D-20097 Hamburg  
Germany

TINSEB287WRRZ-H02

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

