

SHARP

STEAMWAVE AX-1100

3 in 1
Kombi-Gerät

Smarte Küche

Dampfgarer + Mikrowelle + Grill



Dampfgaren: einfach lecker



1



Der separate Dampfgenerator erzeugt reinen Wasserdampf in einem Temperaturbereich von 70 °C bis 100 °C

Es ist Zeit für die „Smarte Küche“

Bevor wir Ihnen unseren neuen, vielseitigen **Steam-wave AX-1100** vorstellen, möchten wir einen kleinen Rückblick auf die Tradition und das Wirkprinzip des Dampfgarens werfen. Das Dampfgaren ist keine Erfindung der Neuzeit, sondern besitzt eine **jahrtausende alte Tradition**. In China kamen lange vor unserem **Dampfgarer** Kochgefäße zum Einsatz, in denen Lebensmittel getrennt von der Flüssigkeit zubereitet wurden. Die Zubereitungsgeräte haben sich seit dieser Zeit weiterentwickelt; das chinesische Credo, nach dem jedes Gericht den höchsten Ansprüchen an **Gesundheit** und **Geschmack** erfüllen sollte, ist dagegen erhalten geblieben und ist heute aktueller denn je.

Was genau verbirgt sich hinter dem Begriff Dampfgaren? Auf den Punkt gebracht: Beim Dämpfen werden die **Speisen mit Wasserdampf gegart**. Ein smartes und unglaublich effektvolles Prinzip! Anders als beim klassischen Kochen kommen bei dem Sharp **Dampfgarer** Ihre Speisen **nicht direkt mit Wasser**

in Kontakt, sondern werden in geeignetes Kochgeschirr oder auf Dampfgareinsätze gelegt und dann in den Garraum geschoben. Durch viele kleine Löcher im Boden der Dampfgareinsätze strömt **reiner** im Gerät erzeugter **Wasserdampf** und umschließt die Speisen gleichmäßig. Aus diesem Grund können Sie beim Dampfgaren Lebensmittel auf **mehreren Ebenen übereinander** und **gleichzeitig** zubereiten.

Da die Lebensmittel getrennt von der Flüssigkeit gegart werden, bleiben wasserlösliche **Vitamine** weitestgehend in den Speisen und werden **nicht ausgeschwemmt** und mit dem Kochwasser weggeschüttet. Das ist nicht nur gesund, sondern auch der Garant für den Erhalt des fast vergessenen **natürlichen Eigengeschmacks** vieler Zutaten. Was wiederum dazu führt, dass Sie **weniger salzen und würzen** können. Auf die Zugabe von **Bratfett** können Sie sogar komplett **verzichten**.

2



Vitamine und Nährstoffe
bleiben weitestgehend
erhalten

3



Farbe und Geschmack
bleiben naturbelassen

4



Unterschiedliche Speisen können
zeitgleich ohne Geschmacks-
übertragung zubereitet werden



Steamwave AX-1100: smarterer Alltag,



Der qualitativ hochwertige Sharp **Steamwave AX-1100** ist ein echtes **Küchen-Allroundtalent** und wurde entwickelt, um Ihren **Alltag zu optimieren**. Egal, ob Sie eine Familie, einen Job, Ihr Studium oder Ihren Cholesterinhaushalt managen müssen.

Und wenn Sie zu den Menschen gehören, denen **Geschmack, Gesundheit und Komfort** gleichermaßen am Herzen liegen, dann müssten allein die auf den Vorderseiten beschriebenen Vorteile des Dämpfens Sie begeistern haben.

Ganz besonders dann, wenn das **3in1-Gerätekonzept** des Sharp-**Dampfgarers** so clever ausgelegt ist, dass Ihr Anspruch auch in einem immer komplexer werdenden Alltag entspannt zu realisieren ist. Das heißt, ab sofort lassen sich ausgewogene, vitamin- und nährstoffreiche Menüs auf den Tisch zaubern, die schmecken. Für einen netten Abend mit **Freunden**, für **Singles**, die behaupten, dass es sich nicht lohnt, für eine Person zu kochen, für **Gesundheitsbewußte**, die sich optimal ernähren möchten, für Menschen, die aus medizinischen Gründen auf eine gesunde Zubereitung achten müssen, für Väter und Mütter, die eine abwechslungsreiche Küche für Ihre **Familie** wünschen, oder für **Gourmets**, die einfach Spaß am Kochen und Genießen haben. Das verstehen wir bei Sharp unter **SMARTER KÜCHE**.



Neue Möglichkeiten zur vielseitigen Ernährung



Jetzt brennt nichts mehr an!



smarte Küche

Dampfgarer + Mikrowelle + Grill

1 Der Dampfgarer

- Purer Dampf für eine schonende Zubereitung (Dampf wird ohne den Einsatz der Mikrowelle erzeugt)
- Vitamine und Eigengeschmack der Zutaten bleiben weitestgehend erhalten
- + • Zeitgleiche Zubereitung ganzer Menüs für bis zu 4 Personen möglich
- 18 vorprogrammierte Dampfgar- und Dampfauftauautomatikprogramme zur Auswahl

2 Die Mikrowelle

- 900 Watt Mikrowellenleistung zum Auftauen, Erwärmen und Garen
- + • 4 Auftauautomatikprogramme

3 Der Grill

- 1.050-Watt-Grill zum Grillen und Überbacken
- 4 Garautomatikprogramme



3 in 1
Kombi-Gerät

STEAMWAVE



Platzsparendes
3in1-Gerätekonzept



18 vorprogrammierte Dampfgar- und
Dampfauftauautomatikprogramme

Dampfgarer + Mikrowelle + Grill



Dampfgaren ist eine **leckere** und **gesunde** Art, Speisen zuzubereiten. Aber lässt sie sich wirklich ohne zeitlichen Mehraufwand in Ihren Alltag integrieren? Ja, da die Garzeiten beim Dämpfen nahezu identisch sind mit denen, die Sie vom herkömmlichen Kochen kennen, und da Sie mit dem **Dampfgarer** unterschiedlichste Lebensmittel **zeitgleich garen** können, **ohne** dass es zu **Geschmacksübertragungen** kommt, z. B. von Fisch auf Gemüse. Das heißt, am Ende des Tages könnten Sie sogar Zeit einsparen. Bereiten Sie einfach wie gewohnt Ihre Zutaten vor, legen Sie die Speisen in geeignetes Kochgeschirr oder auf spezielle Dampfgareinsätze in den 27 Liter großen **Edelstahlgarraum***, wählen Sie eines der für viele Lebensmittel und Speisen **vorprogrammierten Dampfgarautomatikprogramme** und erleben Sie „**Smarte Küche**“ mit Geschmacksgarantie.

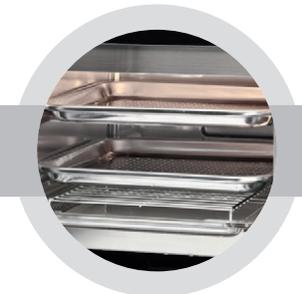


Übrigens, während des Garvorgangs könnten Sie durchaus mal Hausaufgaben kontrollieren oder den Anzug für den nächsten Tag bügeln. Ein **Anbrennen** der Speisen oder Überkochen ist beim **Dampfgaren ausgeschlossen!****

Genauso schonend geht der **Dampfgarer** mit **Vitaminen und Nährstoffen** in Ihren Lebensmitteln um. Der separate Dampfgenerator erzeugt ohne die Zuschaltung der Mikrowelle reinen Dampf mit wählbaren Temperaturen von 70 °C bis 100 °C. In diesem Bereich lassen sich Speisen besonders schonend zubereiten. **Mineralstoffe, Spurenelemente** und z. B. **Vitamin C** werden so **optimal geschützt** und verbleiben im Vergleich zum klassischen Kochen in deutlich höherer Konzentration in den Zutaten. Broccoli, im **Dampfgarer** zubereitet, enthält ca. **50 % mehr** Vitamin C als gekochter Broccoli. Paprika aus dem **Dampfgarer** enthält sogar genauso viele Mineralstoffe wie rohe Paprika.***



Menü für bis zu vier Personen
in einem Arbeitsgang



Spülmaschinenfeste Dampfeinsätze
im Lieferumfang

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

** Natürlich sollten Sie Küchengeräte nie unbeaufsichtigt lassen.

Nährwert mit Mehrwert

Die Vorteile der Dampfgarfunktion

- 1** Purer Dampf für die schonende Zubereitung ohne Zuschaltung der Mikrowellenfunktion. Vitamine, Nährstoffe und Eigengeschmack bleiben weitestgehend erhalten
- 2** 18 vorprogrammierte Dampfgar- und Dampfauftauautomatikprogramme für verschiedene Lebensmittel und Menüs
- 3** Einfache Handhabung. Anbrennen der Speisen und Überkochen ist ausgeschlossen!
- 4** Wählbare Dampftemperaturbereiche von 70 °C bis 100 °C
- 5** Garen auf zwei Ebenen gleichzeitig ohne Geschmacks- und Geruchsübertragung
- 6** Zubereitung kompletter Menüs für bis zu vier Personen möglich
- 7** Dank integriertem Wassertank entfällt die Installation einer externen Wasserzuleitung



Wasserdampf wird über Düsen gleichmäßig im Garraum verteilt



Wassertank erspart Installation einer Wasserzuleitung



Das ist die perfekte Welle



Smarte Küche trifft smarte Küchen. Da die heutigen reduzierten Küchendesigns nach optimal integrierbaren Küchengeräten verlangen, hat Sharp sich bei der Entwicklung der **Steamwave AX-1100** für das **platzsparende 3in1-Gerätekonzert** entschieden. Neben dem hochwertigen **Dampfgarer** ist der **AX-1100** mit einer 900 Watt starken **Mikrowelle** ausgestattet. Schließlich geht es im Leben manchmal schneller zu als gedacht.

Damit Sie trotzdem nicht auf Qualität und Geschmack verzichten müssen, greift Ihnen die integrierte Mikrowelle mit einem **einfachen** Bedienkonzept unter die Arme. **6 Leistungsstufen** sorgen für eine schnelle Zubereitung Ihrer Gerichte. **4 vorprogrammierte Auftauautomatikprogramme** für Steaks und Koteletts, Hack, Geflügel und Brot bringen die Lebensmittel auf eine optimale Temperatur zur Weiterverarbeitung.

Natürlich lassen sich auch vorgekochte und eingefrorene Menüs schonend auftauen und erhitzen. **Lecker!**



Mikrowellenfunktionen

- 1** 900 Watt Mikrowellenleistung
- 2** 6 Mikrowellen-Leistungsstufen
- 3** 4 vorprogrammierte Auftauautomatikprogramme
- 4** Schonendes Auftauen, Garen und Erwärmen von Speisen
- 5** Einfache Bedienung und Reinigung
- 6** Energiesparmodus mit einer Leistungsaufnahme von unter 0,5 Watt



27 Liter großer, pflegeleichter Edelstahlgarraum

Das ist der perfekte Grill

Dampfgarer + Mikrowelle + Grill

Damit aber noch nicht genug. Ein **1.050 Watt** starker **Grill** rundet die Erfolgsrezeptur der **Steamwave AX-1100** ab. Einfach die gewünschte Speise, z. B. ein zu überbackender Toast, auf den zum Lieferumfang gehörenden Grillrost legen, Auffangschale unterstellen, Grillzeit einstellen und **lecker knusprig genießen**.

Für den Fall, dass Sie einmal die **Garzeit verkürzen** möchten, haben Sie die Möglichkeit, im Kombibetrieb die **Mikrowellen- und Grillfunktion zeitgleich** auszuwählen. Darüber hinaus stehen **4 Grillautomatikprogramme** für die punktgenaue Zubereitung verschiedenster Speisen zur Verfügung. Das ist der perfekte Grill.

Grillfunktionen

- 1** 1.050 Watt starker Grill
- 2** 4 vorprogrammierte Grillautomatikprogramme
- 3** Kombibetrieb Mikrowelle + Grill
- 4** Einfache Bedienung und Reinigung



Butterzarte Fischfilets mit naturbelassenem Geschmack





Dampfgarer („3in1“)	AX-1100 IN	AX-1100 R
Bedienung	Elektronisch	Elektronisch
Ausgangsleistung		
Dampf (Watt)	860	860
Mikrowelle (Watt)	900	900
Grill oben (Watt)	1.050	1.050
Gerätefunktionen		
Solobetrieb Dampf	•	•
Dampftemperaturbereich	Hoch (100 °C) + niedrig (70–95 °C)	Hoch (100 °C) + niedrig (70–95 °C)
Mikrowellen-Leistungsstufen, Anzahl	6	6
Mikrowellenleistung (Watt)	0–900	0–900
Grill oben	•	•
Garraum		
Volumen (Liter*)	27	27
Ausstattung	Edelstahl	Edelstahl
Kombibetrieb		
Mikrowelle + Grill oben	•	•
Automatikprogramme		
Dampfgarautomatik	15	15
Dampfauftauautomatik	3	3
Gar- und Erhitzungsautomatik	4	4
Auftauautomatik	4	4
Sonstiges		
Zeiteingabe: Min./Sek.	99/50	99/50
+1-Minute-Funktion	•	•
Energiesparmodus**	•	•
Wassertank (Inhalt in ml)	430	430
Zubehör mitgeliefert		
Dampfgareinsatz (Edelstahl)	2	2
Auffangschale (Glas)	1	1
Grillrost	1	1
Gerätefarbe	Gehäuse: silbern/Türgriff: silbern	Gehäuse: schwarz/Türgriff: rot
Außenmaße (B x H x T) mm	520 x 331 x 500	520 x 331 x 500
Gewicht (kg) netto, ca.	18,1	18,1

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

**Energiesparmodus (Leistungsaufnahme: unter 0,5 Watt).



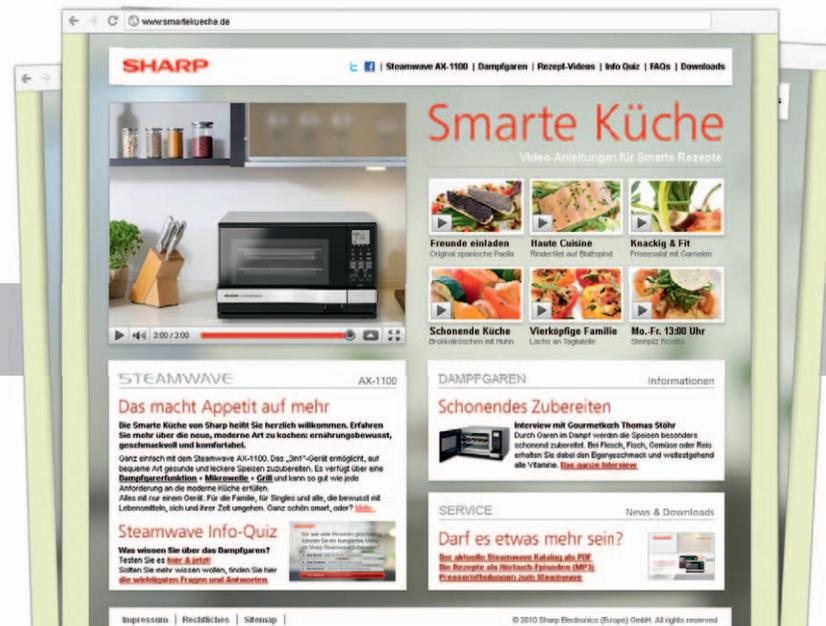
für die SMARTE KÜCHE

Alle Pluspunkte im Überblick

- 1 3in1-Gerätekonzert: **Dampfgarer + Mikrowelle + Grill**
- 2 Purer Dampf ohne Zuschaltung der Mikrowellenfunktion
- 3 Alternative Dampftemperaturbereiche für ein optimales Garergebnis
- 4 Vorprogrammierte Gar- und Auftauautomatikprogramme für eine Vielzahl von Lebensmitteln
- 5 Komplette Menüs für bis zu vier Personen in einem Arbeitsgang zubereiten
- 6 Dank integriertem Wassertank kein Festwasseranschluss erforderlich
- 7 Kein Drehteller erforderlich, dadurch optimale Ausnutzung des Garraums und einfache Reinigung
- 8 Umfangreiches Zubehör (z.B. spülmaschinenfeste Dampfheinsätze) im Lieferumfang enthalten
- 9 Hochwertiges Gerätedesign



Weitere Infos und Rezepte im Web:
www.smartekueche.de
 und www.smartekueche.at



Sharp Electronics (Europe) GmbH
Sonninstraße 3, 20097 Hamburg, Germany
Tel.: (0 40) 23 76-0 • Fax: (0 40) 23 76-25 07

www.sharp.de

Zweigniederlassung Österreich
Handelskai 342, 1020 Wien, Austria
Tel.: (01) 7 27 19-0 • Fax: (01) 7 27 19-1 09

www.sharp.at

SHARP



Ein Glück für unseren Wald.