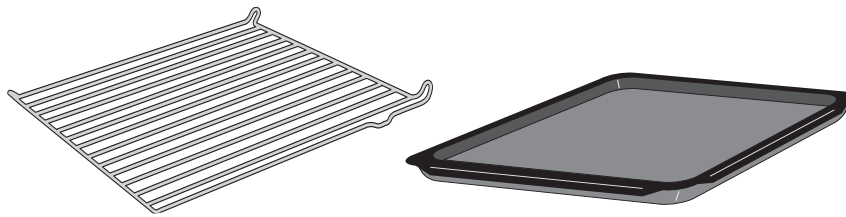


# SHARP



## RK-T11

- (D) INFORMATION & REZEPTE** Seiten 1 - 4
- (F) INFORMATION & RECETTES** Pages 5 - 8
- (NL) INFORMATIE & RECEPTEN** Pagina's 9 - 12
- (I) INFORMAZIONI & RICETTE** Pagine 13 - 16
- (E) INFORMACIÓN & RECETAS** Páginas 17 - 20

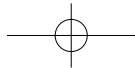
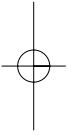
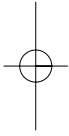
DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

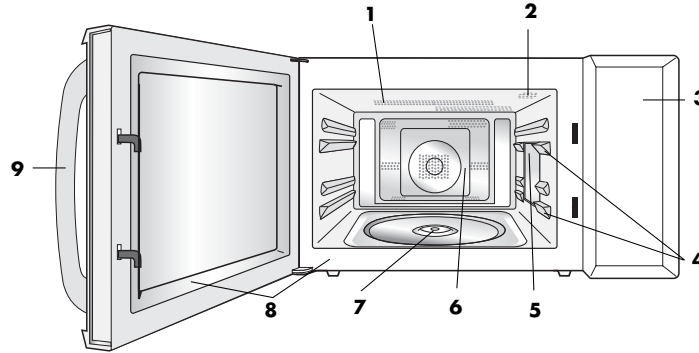
ESPAÑOL



## GERÄT UND ZUBEHÖR



- 1 Grill-Heizelement
- 2 Garraumlampe
- 3 Bedienfeld
- 4 Einschubschienen
- 5 Spritzschutz für den Hohlleiter
- 6 Garraum
- 7 Antriebswelle
- 8 Türdichtungen und Dichtungsflächen
- 9 Türgriff

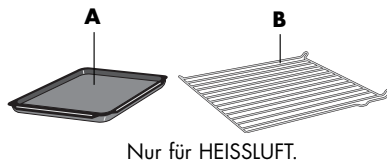


DEUTSCH

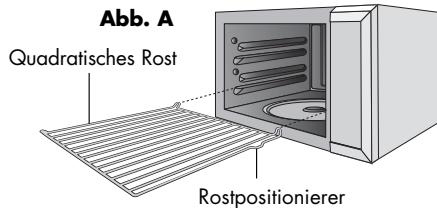
### ZUBEHÖR:

Überprüfen, ob die Zubehörteile vorhanden sind: **A** Backblech, **B** Quadratisches Rost.

**HINWEIS:** Quadratisches Rost bitte wie in Abbildung A gezeigt in die Einschubschienen schieben. Beim Benutzen des quadratischen Rosts sicherstellen, dass sich der Rostpositionierer auf der rechten Seite befindet.

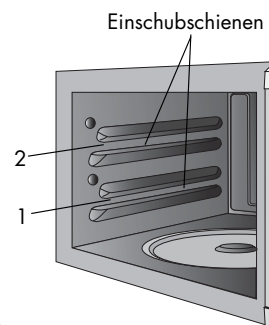


Nur für HEISSLUFT.



### BESONDERE ANMERKUNGEN ZUM QUADRATISCHEN ROST UND BACKBLECH:

1. Beim Benutzen des quadratischen Rosts oder des Backblechs, die Position 1 wählen. Beim Benutzen beider Einsätze, für das Backblech Position 1 und für das quadratische Rost Position 2 wählen (siehe Diagramm).
2. Beim Benutzen des quadratischen Rosts und/oder des Backblechs den Drehteller im Gerät lassen.
3. Beim Benutzen des quadratischen Rosts oder des Backblechs, das Backblech oder den Behälter zum Garen auf dem Rost nach Hälfte der Garzeit um 180 Grad drehen, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
4. Beim Benutzen des quadratischen Rosts bitte folgende Hinweise beachten, um ein Herausrutschen aus den Einschubschienen zu vermeiden:
  - Keinen Behälter mit mehr als 5 kg Inhalt auf das Rost setzen.
  - Sicherstellen, dass sich das Rost in der richtigen Position befindet und nicht wackelt.
  - Zur Entnahme einer Speise das quadratische Rost herausziehen, bis es leicht einrastet, und dann die Speise entnehmen.
5. Einige Rezepte für das quadratische Rost und das Backblech finden Sie auf den Seiten 2-4.
6. Die besten Resultate werden erzielt, wenn bei den Packungsanweisungen die Empfehlungen für Ober- und Unterhitze befolgt werden.



**WARNUNG:** Verwenden Sie niemals das Backblech oder das quadratische Rost für den Mikrowellen- oder Kombi-Betrieb, da dies zu Funkenbildung führen kann.



## REZEPTE FÜR QUADRATISCHES BACKBLECH/ROST

### ZWIEBELKUCHEN

Garzeit insgesamt: 60-67 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (3 Liter Inhalt)  
Quadratisches Backblech  
Backpapier

#### Zutaten - für den Teig

375 g Mehl  
30 g Hefe  
1 Ei  
125 ml Milch  
1/2 TL Salz  
75 g Butter

#### Zutaten - für den Belag

650-700 g Zwiebeln  
100 g durchwachsener Speck  
30 g Butter  
Cayennepfeffer  
3 Eier  
200 g saure Sahne  
1/2 TL Salz

### Zubereitung

Dieses Rezept ergibt ca. 1,7 kg.

1. Aus den genannten Zutaten für den Teig einen Hefeteig zubereiten. Den Teig mit hitzebeständiger Folie oder einem feuchten Geschirrtuch bedecken und aufgehen lassen - 20 Minuten lang auf HEISSLUFT 40° C.
2. Zwiebeln schälen und mit dem Speck in Würfel schneiden. Butter, Zwiebeln und Speck in eine Schüssel geben und abgedeckt 8-12 Minuten bei MIKROWELLE 900 W dünsten, anschließend die Flüssigkeit abgießen. Danach die Mischung abkühlen lassen und Eier, saure Sahne und Salz einrühren.
3. Das Gerät auf 200° C vorheizen. Das quadratische Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in Größe des Backblechs ausrollen und hineinlegen.
4. Die Mischung für den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen und nochmals aufgehen lassen.
5. Nach dem Vorheizen das Backblech in die untere Schiene schieben und garen. 32-35 Minuten bei HEISSLUFT 200° C.
6. Nach 18 Minuten das Gerät stoppen und das Backblech um 180° drehen, dann 'Start' drücken.

### PORREETORTE

Garzeit insgesamt: 27-33 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (3 Liter Inhalt)  
Quadratisches Backblech  
Backpapier

#### Zutaten - für den Teig

150 g Vollkornmehl  
120 g Roggenmehl (Typ 1150)  
(oder normales Mehl, Typ 405)  
4 TL Backpulver (12 g)  
1 Ei  
125 g fettarmer Joghurt  
1 1/2 EL Pflanzenöl  
1/2 TL Salz

#### Zutaten - für den Belag

450 g Porree, in Ringe geschnitten  
3 EL Wasser  
Salz  
1 Prise Currypulver  
150 g saure Sahne  
3 Eier  
2 EL Vollkornmehl  
Kräutersalz  
Pfeffer  
Prise Muskat  
1 TL Petersilie, fein gehackt  
1 TL Schnittlauch, in kleine Ringe geschnitten  
1 TL Dill, fein gehackt  
100 g geriebener Emmentaler

### Zubereitung

Dieses Rezept ergibt ca. 1,3 kg.

1. Porree und Wasser in eine Schüssel geben. Abdecken und 5-8 Minuten auf MIKROWELLE 900 W garen. Wasser abgießen und mit Salz und Currypulver abschmecken.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Ei, Joghurt, Öl und Salz hinzugeben. Alles mit dem Knethaken eines Handrührgeräts verkneten. Das Gerät auf 200° C vorheizen.
3. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen und auf das Blech legen. Der Teigrand sollte ca. 1 cm hoch sein.
4. Saure Sahne, Eier und Mehl miteinander verrühren. Mit Kräutersalz, Pfeffer, Muskat und Kräutern abschmecken. Den geriebenen Käse einrühren.
5. Die Mischung zu dem Porree geben und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.
6. Nach dem Vorheizen das Backblech in die untere Schiene schieben und garen. 22-25 Minuten bei HEISSLUFT 200° C.
7. Nach 18 Minuten das Gerät stoppen und das Backblech um 180° drehen, dann 'Start' drücken.



## REZEPTE FÜR QUADRATISCHES BACKBLECH/ROST



### PIZZA

Garzeit insgesamt: 39-42 Minuten

Geschirr: Quadratisches Backblech  
Backpapier

**Zutaten** – für den Teig

230 g Mehl  
20 g Hefe  
1 TL Zucker  
Salz  
4 TL Öl  
135 ml lauwarmes Wasser

**Zutaten** - für den Belag

250 g Tomaten aus der Dose, zerdrückt  
Basilikum, Oregano, Thymian,  
Salz, Pfeffer  
250 g Belag nach Wunsch, z.B. Paprika,  
Salami, Pilze usw.  
100 g geriebener Käse

### Zubereitung

Dieses Rezept ergibt ca. 1,0 kg.

1. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. Die Hefemischung zu dem Mehl hinzugeben und langsam verrühren. Salz und Öl hinzufügen. Gut durchkneten.
3. Den Teig mit hitzebeständiger Folie oder einem feuchten Geschirrtuch bedecken und gehen lassen - 20 Minuten lang auf HEISSLUFT 40° C.
4. Das Gerät auf 220° C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen und auf das Blech legen.
5. Die Tomaten auf dem Teig verteilen. Nach Geschmack würzen und mit den gewünschten Zutaten belegen. Zuletzt den geriebenen Käse darauf verteilen.
6. Nach dem Vorheizen das Backblech in die untere Schiene schieben und garen. 19-22 Minuten bei HEISSLUFT 220° C.
7. Nach 14 Minuten das Gerät stoppen und das Backblech um 180° drehen, dann 'Start' drücken.

DEUTSCH

### PUTENBRUST IN ZWIEBEL-SAHNESAUCE

Garzeit insgesamt: 26-28 Minuten

Geschirr: Quadratisches Backblech

**Zutaten**

1000 g Putenbrust (9 Stück)  
1 Tüte Zwiebelsuppenmischung  
(getrocknet, 1 Tüte für 750 ml)  
500 ml Sahne  
200 g Pilze, in Scheiben  
9 Scheiben Schmelzkäse

### Zubereitung

1. Das Gerät auf 200° C vorheizen.
2. Die Putenbrust in etwa gleich große Stücke (9) schneiden und in das Backblech legen.
3. Die Zwiebelsuppenmischung mit der Sahne vermischen (kein Wasser hinzufügen). Die in Scheiben geschnittenen Pilze auf dem Fleisch verteilen und die Sauce über das Fleisch gießen und mit den Käsescheiben bedecken.
4. Das Backblech in die untere Schiene schieben und 26-28 Minuten lang auf HEISSLUFT 200° C garen.
5. Nach der halben Garzeit das Backblech um 180° drehen und 'Start' drücken für die restliche Garzeit.

### LINZER BÄCKEREI

Garzeit insgesamt: 10-11 Minuten

Geschirr: Quadratisches Backblech  
Quadratisches Rost  
Runde Backform  
Backpapier

### Zubereitung

1. Die Kekse laut Anleitungen im beiliegenden Sharp-Kochbuch auf Seite D~37 zubereiten.
2. Das Gerät auf 200° C vorheizen.
3. Das quadratische Backblech und das runde Backblech mit Backpapier auslegen. 20 Kekse auf das Backblech und 12 Kekse auf die runde Backform legen. Das Backblech in die untere Schiene schieben und das quadratische Rost mit der runden Form in die obere Schiene schieben. 10-11 Minuten auf HEISSLUFT 200° C backen.

Den restlichen Teig auf die gleiche Weise backen.





## REZEPTE FÜR QUADRATISCHES BACKBLECH/ROST

### LASAGNE AL FORNO

Garzeit insgesamt: 44-49 Minuten  
 Geschirr: Schüssel mit Deckel (3 Liter Inhalt)  
 Rechteckige Auflaufform (35x29 cm)  
 Quadratisches Rost

#### Zutaten

600 g Tomaten aus der Dose  
 100 g Zwiebel, fein gewürfelt  
 100 g Schinken, fein gewürfelt  
 1 Knoblauchzehe, zerquetscht  
 500 g Hackfleisch (Rind)  
 4 EL Tomatenmark  
 Salz, Pfeffer  
 Oregano, Thymian, Basilikum  
 450 g Rahm (Crème fraîche)  
 300 ml Milch  
 100 g geriebener Parmesan  
 3 TL gemischte Kräuter, gehackt  
 2 TL Olivenöl  
 Salz, Pfeffer, Muskat  
 1 TL Pflanzenöl zum Einfetten der Auflaufform  
 250 g grüne Plattennudeln  
 2 EL geriebenen Parmesan  
 1 EL Butter oder Margarine

#### Zubereitung

1. Die Tomaten in Scheiben schneiden, mit den Schinken- und Zwiebelwürfeln, dem Knoblauch, dem Rinderhack und dem Tomatenmark mischen. Würzen, und abgedeckt 12-14 Minuten auf MIKROWELLE 900 W garen. Nach der halben Garzeit umrühren.
2. Den Rahm mit der Milch, dem Parmesankäse, den Kräutern und dem Öl verrühren und würzen.
3. Das Gerät auf 230° C vorheizen.
4. Die Auflaufform einfetten. 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 obenaufschichten. Zum Abschluß die Nudeln mit viel Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. Butterflockchen obenaufsetzen und auf das quadratische Rost in die untere Schiene schieben. 32-35 Minuten mit HEISSLUFT 230° C garen.

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

### BISKUITROLLE "ARM DES ZIGEUNERS"

Garzeit insgesamt: 22-24 Minuten  
 Geschirr: Quadratisches Backblech  
 Backpapier  
 Schüssel mit Deckel (2 Liter Inhalt)

#### Zutaten - für den Teig

4 Eier  
 125 g Zucker  
 125 g Mehl  
 1 TL Backpulver (3 g)

#### Zutaten - für den Belag

250 ml Milch  
 1 Zimtstange  
 Schale einer Zitrone  
 75 g Zucker  
 2 EL Speisestärke (20 g)  
 2 Eigelb  
 2 EL Puderzucker (20 g)

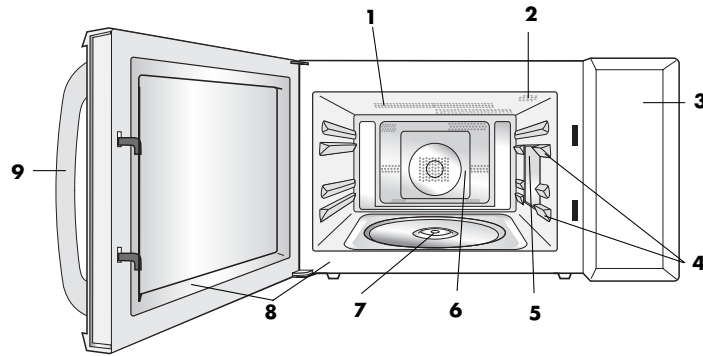
#### Zubereitung

1. Eier und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermischen, auf die Eier- und Zuckermischung sieben und dann sorgfältig unterheben. Das Gerät auf 180° C vorheizen.
2. Das Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig auf das Blech geben. In die untere Schiene schieben und 18-20 Minuten mit HEISSLUFT 180° C backen. Nach der halben Garzeit das Backblech um 180° drehen und wieder 'Start' drücken für die restliche Garzeit.
3. Den Kuchen auf ein feuchtes, mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier sorgfältig entfernen und den Kuchen sofort mit Hilfe des Geschirrtuchs aufrollen.
4. 200 ml Milch mit Zimtstange, Zitronenschale und Zucker in die Schüssel geben, zudecken und ca. 2 Minuten lang auf MIKROWELLE 900 W erhitzen.
5. Den Rest der Milch mit Speisestärke und Eigelb verrühren. Die Zitronenschale und Zimtstange aus der Milch nehmen und die Speisestärkemischung einrühren. Abdecken und garen. Nach der Hälfte und am Ende der Garzeit umrühren. Ca. 2 Minuten auf MIKROWELLE 900 W.
6. Die Biskuitrolle abrollen, mit der Crememischung bestreichen und wieder vorsichtig zusammenrollen. Mit Puderzucker bestäuben.

## FOUR ET ACCESSOIRES



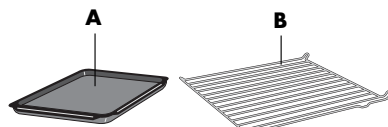
- 1 Élément chauffant du grill
- 2 Eclairage du four
- 3 Tableau de commande
- 4 Supports d'étagère
- 5 Cadre du répartiteur d'ondes
- 6 Cavité du four
- 7 Entraînement
- 8 Joints de porte et surfaces de contact du joint
- 9 Poignée d'ouverture de la porte



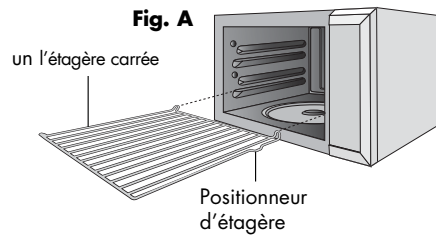
### ACCESSORIES:

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis: **A** Plat de cuisson fourni, **B** un l'étagère carrée.

**REMARQUE:** Lorsque l'on utilise les étagères carrées, toujours les placer sur les supports d'étagères comme illustré en fig. A. Lorsque l'on utilise l'étagère carrée, s'assurer que le positionneur d'étagère est bien sur le côté droit.

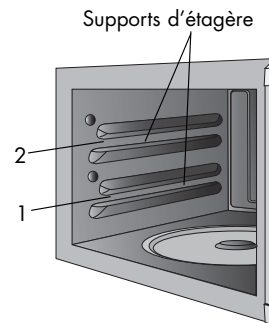


Utiliser uniquement pour la Convection.



### NOTES SPECIALES POUR L'ETAGERE CARREE & LE PLAT CARRE :

1. Lorsque l'on utilise l'étagère carrée ou le plat carré, placer l'étagère ou le plat à la position 1. Lorsque l'on utilise les deux en même temps, placer le plat carré à la position 1 et l'étagère carrée à la position 2 comme représenté sur l'illustration.
2. Lorsque l'on utilise l'étagère carrée et/ou le plat carré, laisser la table tournante dans le four.
3. Lorsque l'on utilise l'étagère carrée ou le plat carré, tourner le plat carré ou le bol ou le plat posé sur l'étagère carrée de 180 degrés à mi cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
4. Lorsque l'on utilise l'étagère carrée, suivre les indications ci-dessous :
  - Ne pas placer de bol ou de plat de nourriture pesant plus de 5 kg sur l'étagère carrée.
  - S'assurer que l'étagère carrée est en position correcte et qu'elle ne vibre pas.
  - Pour sortir le plat une fois cuit, tirer l'étagère carrée jusqu'à ce qu'elle soit légèrement verrouillée, puis sortir le plat.
5. Certaines recettes impliquant l'utilisation de l'étagère carrée ou du plat carré sont incluses sur pages 6 à 8.
6. Pour obtenir les meilleurs résultats quand les instructions suivantes de paquet pour la convection, suivent svp les instructions pour "le four conventionnel".



**AVERTISSEMENT:** Ne jamais utiliser l'étagère carrée et le plat carré pour la cuisson micro-ondes ou la cuisson combinée car cela peut causer un arc électrique.



## RECETTES POUR LA PLATEAU CARRÉ ET PLAT DE CUISSON FOURNI

### TARTE A L'OIGNON

Temps de cuisson: 60-67 minutes

Ustensiles: Bol avec couvercle (capacité 3 l)  
Plat carré  
Papier sulfurisé

#### Ingrédients - pour la pâte

375 g Farine  
30 g Levure  
1 Oeuf  
125 ml Lait  
1/2 cuil. à café Sel  
75 g Beurre

#### Ingrédients - pour la garniture

650-700 g Oignons  
100 g Poitrine salée ou fumée (bacon pas trop maigre)  
30 g Beurre  
Poivre de cayenne  
3 Oeufs  
200 g Crème aigre  
1/2 cuil. à café Sel

### Préparation

Cette recette produit env. 1,7 kg.

1. Préparer une pâte levée avec les ingrédients indiqués ci-dessus. Couvrir la pâte avec du film plastique résistant à la chaleur ou un torchon humide et laisser la pâte lever. Cuire 20 minutes sur CONVECTION, à 40°C.
2. Peler et hacher les oignons et émincer la poitrine ou le bacon. Placer le beurre, les oignons et le bacon dans un bol, couvrir et braiser pendant 8-12 minutes (900 W). Après la cuisson, laisser refroidir, puis incorporer les oeufs, la crème aigre et le sel.
3. Préchauffer le four à 200° C. Couvrir le plat carré de papier sulfurisé. Etaler la pâte au rouleau et la poser sur le plat.
4. Etaler le mélange en une couche uniforme sur la pâte. Laisser de nouveau lever la pâte avant de mettre au four.
5. Après le préchauffage, placer le plat carré sur le support inférieur et cuire. 32-35 minutes sur CONVECTION 200° C.
6. Après 18 minutes tourner le plat carré de 180° et appuyer "Start".

### TARTE AUX POIREAUX

Temps de cuisson: 27-33 minutes

Ustensiles: Bol avec couvercle (capacité 3 l)  
Plat carré  
Papier sulfurisé

#### Ingrédients - pour la pâte

150 g Farine complète  
120 g Farine de seigle (type 1150)  
(on peut utiliser de la farine normale type 405 à la place)  
4 cuil. à café Levure (chimique) (12 g)  
1 Oeuf  
125 g Yoghourt faible pourcentage matières grasses  
1 1/2 cuil. à soupe Huile végétale  
1/2 cuil. à café Sel

#### Ingrédients - pour la garniture

450 g Poireaux, émincés en rondelles  
3 cuil. à soupe. Eau  
Sel  
1 pincée Curry en poudre  
150 g Crème aigre  
3 Oeufs  
2 cuil. à soupe. Farine complète  
Sel de fines herbes  
Poivre  
pincée Noix muscade  
1 cuil. à café Persil, haché finement  
1 cuil. à café Ciboulette, hachée en petites rondelles  
1 cuil. à café Aneth, haché finement  
100 g Emmenthal rapé

### Préparation

Cette recette produit env. 1,3 kg.

1. Mettre les poireaux et l'eau dans un bol. Couvrir et cuire pendant 5-8 minutes à 900 W. Egoutter, assaisonner à son goût avec le sel et le curry en poudre.
2. Mélanger la farine et la levure. Ajouter l'oeuf, le yoghurt, l'huile et le sel. Mixer en utilisant le crochet à pétrir d'un mixer à main. Préchauffer le four à 200° C.
3. Couvrir le plat carré de papier sulfurisé. Etaler la pâte au rouleau et la poser sur le plat. Rabattre le bord sur environ 1 cm.
4. Mélanger ensemble la crème aigre, les oeufs et la farine. Assaisonner avec le sel de fines herbes, le poivre, la noix muscade et les fines herbes. Incorporer le fromage rapé.
5. Ajouter le mélange aux poireaux et étaler le tout en une couche uniforme sur la pâte.
6. Après le préchauffage, placer le plat carré sur le support inférieur et cuire. 22-25 minutes sur CONVECTION 200° C.
7. Après 18 minutes tourner le plat carré de 180° et appuyer "Start".





## RECETTES POUR LA PLATEAU CARRÉ ET PLAT DE CUISSON FOURNI



### PIZZA

Temps de cuisson: 39-42 minutes

Ustensiles: Plat carré  
Papier sulfurisé

**Ingrédients** - pour la pâte  
230 g de Farine  
20 g de Levure  
1 cuil. à café de Sucre  
de Sel  
4 cuil. à soupe. de Huile  
135 ml D'eau tiède

**Ingrédients** - pour la garniture  
250 g Tomates pelées en conserve, écrasées  
Basilic, origan, thym, sel, poivre  
250 g Garniture préférée, p. ex. poivrons,  
salami, champignons etc.  
100 g de Fromage rapé

### Préparation

- Cette recette produit env. 1,0 kg.
1. Dissoudre la levure dans l'eau tiède.
  2. Placer la farine dans un bol et faire une fontaine au centre. Ajouter le mélange d'eau et de levure à la farine et mélanger progressivement. Ajouter le sel et l'huile. Bien pétrir.
  3. Couvrir la pâte avec du film plastique résistant à la chaleur ou un torchon humide et laisser la pâte lever. Cuire 20 minutes sur CONVECTION, à 40° C.
  4. Préchauffer le four à 220° C. Couvrir le plat carré de papier sulfurisé. Etaler la pâte au rouleau et la poser sur le plat.
  5. Couvrir la pâte avec les tomates pelées. Assaisonner et couvrir avec la garniture préférée. Finir avec le fromage rapé.
  6. Après le préchauffage, placer le plat carré sur le support inférieur et cuire. 19-22 minutes sur CONVECTION 220° C.
  7. Après 14 minutes tourner le plat carré de 180° et appuyer "Start".

FRANÇAIS

### FILETS DE DINDE A LA CREME D'OIGNONS

Temps de cuisson: 26-28 minutes

Ustensiles: Plat carré

**Ingrédients**  
1000 g Filet de dinde (pour faire 9 filets)  
1 sachet Soupe à l'oignon instantanée  
(déshydratée, 1 sachet pour 750 ml)  
500 ml Crème fraîche  
200 g Champignons de Paris, en tranches  
9 tranches Crème de gruyère ou autre fromage  
fondu

### Préparation

1. Préchauffer le four à 200° C.
2. Découper la dinde pour avoir 9 filets de même taille et les placer sur le plat carré.
3. Mélanger la soupe à l'oignon déshydratée et la crème fraîche (ne pas ajouter d'eau). Ajouter les champignons de Paris en tranches. Verser le mélange sur les filets de dinde et couvrir avec les tranches de crème de gruyère ou autre fromage fondu.
4. Placer le plat carré sur le support inférieur du four et cuire pendant 26-28 minutes sur CONVECTION, à 200° C.
5. Après moitié du temps de cuisson tourner le plat carré de 180° et appuyer "Start".

### PETITS GÂTEAUX SECS DE LINZ

Temps de cuisson: 10-11 minutes

Ustensiles: Plat carré  
Étagère carrée  
d'un moule à gâteau rond  
Papier sulfurisé

### Préparation

1. Préparer les biscuits en se reportant au livre de cuisine Sharp ci-joint, page F~37.
2. Préchauffer le four à 200° C.
3. Couvrir le plat carré et du moule à gâteau avec du papier sulfurisé. Placer 20 biscuits sur le plat carré et 12 sur de moule à gâteau rond. Placer le plat carré sur le support inférieur et l'étagère carrée et de moule à gâteau sur le support supérieur et cuire 10-11 minutes sur CONVECTION, à 200° C.

Préparer la pâte restante de la même façon.





## RECETTES POUR LA PLATEAU CARRÉ ET PLAT DE CUISSON FOURNI

### LASAGNES AU FOUR

Temps de cuisson: 44-49 minutes

Ustensiles: Bol avec couvercle (capacité 3 l)  
Plat à gratin rectangulaire (35x29 cm)  
Étagère carrée

#### Ingrédients

600 g	Tomates pelées en conserve
100 g	Oignons, hachés finement
100 g	Jambon, découpé en dés
1	Gousse d'ail, écrasée
500 g	Viande hachée (boeuf)
4 cuil. à soupe	Purée de tomate
	Sel, Poivre
	Origan, thym, basilic
450 g	Crème (crème fraîche)
300 ml	Lait
100 g	Parmesan rapé
3 cuil. à café	Fines herbes hachées
2 cuil. à café	Huile d'olive
	Sel, poivre, noix muscade
1 cuil. à café	Huile végétale pour graisser le plat à gratin
250 g	Lasagne verte
2 cuil. à soupe.	Parmesan rapé
1 cuil. à soupe.	Beurre

### BISCUIT ROULÉ "BRAS DU GIBAN"

Temps de cuisson: 22-24 minutes

Ustensiles: Plat carré  
Papier sulfurisé  
Bol avec couvercle (capacité 2 l)

#### Ingrédients - pour la pâte

4	Oeufs
125 g	Sucre
125 g	Farine
1 cuil. à café	Levure (chimique) (3 g)

#### Ingrédients - pour la garniture

250 ml	Lait
1	Bâtonnet de cannelle
	L'écorce d'un citron
75 g	Sucre
2 cuil. à soupe	Poudre de fécule (20 g)
2	Jaunes d'oeuf
2 cuil. à soupe	Sucre glace (20 g)

#### Préparation

- Découper en tranches les tomates pelées, mélanger avec le jambon en dés, l'oignon haché, la gousse d'ail, la viande hachée et la purée de tomate. Assaisonner et cuire avec le couvercle fermé pendant 12-14 minutes sur MICRO-ONDES 900 W. Remuez après moitié du temps de cuisson.
- Mélanger la crème fraîche avec le lait, le parmesan rapé, les fines herbes, l'huile d'olive et les épices.
- Préchauffer le four à 230° C.
- Graisser le plat à gratin et couvrir le fond avec environ 1/3 des lasagnes. Étaler la moitié du mélange de viande hachée sur les pâtes et arroser avec une partie de la sauce. Placer une autre rangée d'environ 1/3 de lasagnes, étaler le reste du mélange de viande hachée sur les pâtes et arroser de nouveau avec de la sauce. Terminer avec le reste des lasagnes. Couvrir la dernière couche de pâte avec une bonne couche de sauce et saupoudrer de Parmesan rapé. Parsemer de flocons de beurre et cuire sur l'étagère carrée posée sur le support inférieur pendant 32-35 minutes sur CONVECTION, à 230° C.

Après la cuisson laisser le plat de lasagnes reposer env. 5-10 minutes.

#### Préparation

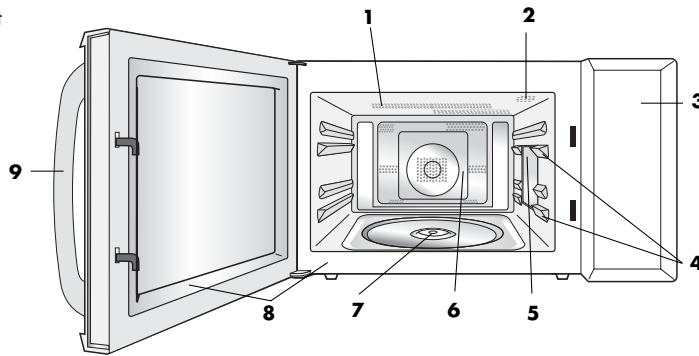
- Battre les oeufs et le sucre avec un mixer à main jusqu'à obtention d'un mélange moussant, avec des bulles d'air. Mélanger la farine et la levure et tamiser le mélange au-dessus du mélange d'œuf et de sucre, incorporer soigneusement. Préchauffer le four à 180° C.
- Mettre du papier sulfurisé dans le plat carré, verser la préparation et cuire sur le support inférieur pendant 18-20 minutes sur CONVECTION, à 180° C. Après moitié du temps de cuisson tourner le plat carré de 180° et appuyer "Start".
- Retourner le gâteau sur un torchon humide sur lequel on aura saupoudré du sucre. Retirer soigneusement le papier sulfurisé et rouler immédiatement le gâteau en s'aidant du torchon.
- Placer 200 ml de lait avec le bâtonnet de cannelle, l'écorce de citron et le sucre dans le bol, couvrir et chauffer pendant env. 2 minutes sur MICRO-ONDES 900 W.
- Mélanger le reste du lait avec la poudre de fécule et les jaunes d'œuf. Retirer l'écorce de citron et le bâtonnet de cannelle des 200 ml de lait et incorporer le mélange de fécule lait et jaunes d'œuf. Couvrir et cuire. Remuer à mi cuisson et à la fin de la cuisson. Env. 2 minutes sur MICRO-ONDES 900 W.
- Dérouler le gâteau, étaler le mélange crémeux et rouler de nouveau le gâteau. Saupoudrer avec le sucre glace.



## OVEN EN TOEBEHOREN



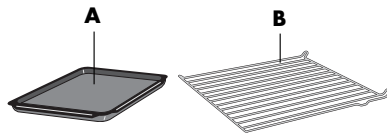
- 1 Grillverwarmingselement
- 2 Ovenlamp
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Plankgeleiders
- 5 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
- 6 Ovenruimte
- 7 Verbindingsstuk
- 8 Deurafdichtingen en pasvlakken
- 9 Deur open-handel



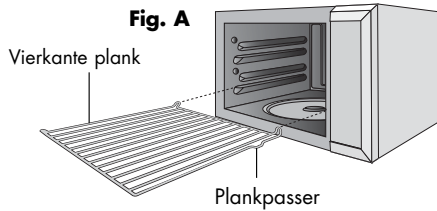
### TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd: **A** Bakvorm, **B** Vierkante plank.

**OPMERKING:** Wanneer gebruik de vierkante plank of de vierkante bakvorm, plaats op de geleiders zoals aangegeven in afbeelding A. Wanneer gebruik de vierkante plank, de plankpasser moet zich aan de rechterzijde bevinden.



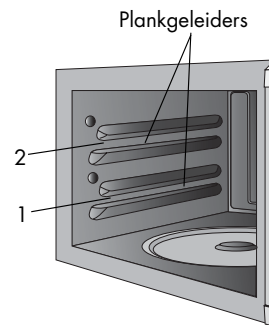
Alleen voor CONVECTIE gebruiken.



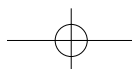
NEDERLANDS

### SPECIALE AANTEKENINGEN VOOR VIERKANTE PLANK EN VIERKANTE BAKVORM:

1. Plaats de vierkante plank of de vierkante bakvorm op positie 1. Wanneer beide worden gebruikt, plaats de vierkante bakvorm op positie 1 en de vierkante plank op positie 2, zoals in de afbeelding wordt getoond.
2. Haal de draaitafel niet uit de oven wanneer de vierkante plank en/of de vierkante bakvorm worden gebruikt.
3. Draai de vierkante plank, de vierkante bakvorm of de houder op de vierkante plank halverwege het kookproces 180° voor een beter resultaat.
4. Volg onderstaande aanwijzingen wanneer de vierkante plank wordt gebruikt om te voorkomen dat deze ongewild naar buiten schuift:
  - Plaats maximaal 5 kg (houder plus inhoud) op de vierkante plank.
  - De vierkante plank moet zich in de juiste positie bevinden en mag niet rammelen.
  - Trek bij het verwijderen van het gerecht aan de vierkante plank tot deze goed vergrendeld is en verwijder dan het gerecht.
5. Er zijn enkele recepten voor het gebruik van de vierkante plank en de vierkante bakvorm in deze bedieningshandleiding opgenomen. Zie hiervoor pagina's 10 - 12.
6. Het beste krijgen vloeit voort wanneer na pakinstructies voor convectie, gelieve de instructies voor "conventionele oven" te volgen.



**WARNUNG:** Gebruik de vierkante plank en de vierkante bakvorm nooit voor koken met de magnetron en de dubbele-kookfunctie aangezien dit tot vonkoversprong kan leiden.





## RECEPTEN VOOR VIERKANTE BAKVORM/PLANK

### UIENTAART

Totale bereidingstijd: 60-67 minuten

Benodigdheden: kom met deksel (inhoud: 3l)  
vierkante bakvorm  
vetvrij papier

#### Ingrediënten - voor het deeg

375 g meel  
30 g gist  
1 ei  
125 ml melk  
1/2 theel. zout  
75 g boter

#### Ingrediënten - voor de toplaa

650-700 g uien  
100 g ontbijtspiek  
30 g boter  
cheyenne-peper  
3 eieren  
200 g zure room  
1/2 theel. zout

### Vorbereiding

Dit recept is voldoende voor circa 1,7 kg.

1. Maak uit de genoemde ingrediënten een gistdeeg. Dek het deeg af met een hittebestendige folie of een vochtige theedoek en laat het deeg rijzen. Plaats het mengsel 20 minuten op CONVECTIE 40 °C.
2. Pel de uien en snijd deze en het spek in blokjes. Doe de boter, de uien en het spek in een kom. Plaats de deksel op de kom en smoor het mengsel 8-12 minuten (900 W). Laat het mengsel afkoelen en voeg de eieren, de zure room en het zout toe.
3. Verwarm de oven voor op 200° C. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm. Rol het deeg uit en plaats het in de bakvorm.
4. Verdeel het mengsel gelijkmatig over het deeg. Laat het deeg opnieuw rijzen.
5. Wanneer de oven is voorverwarmd, plaats de vierkante bakvorm op de onderste geleider en koken. 32-35 minuten op CONVECTIE 200° C.
6. Na 18 minuten draai het vierkante bakvorm 180°.

### PREITAART

Totale bereidingstijd: 27-33 minuten

Benodigdheden: kom met deksel (inhoud: 3 l)  
vierkante bakvorm  
vetvrij papier

#### Ingrediënten - voor het deeg

150 g volkoren meel  
120 g roggenmeel (type 1150)  
(u kunt ook normaal meel, type 405)  
4 theel. bakpoeder (12 g)  
1 ei  
125 g magere yoghurt  
1 1/2 eetl. plantaardige olie  
1/2 theel. zout

#### Ingrediënten - voor de toplaa

450 g prei, in ringen gesneden  
3 eetl. water  
zout  
1 pinch curriepoeder  
150 g zure room  
3 eieren  
2 eetl. volkoren meel  
kruidenzout  
peper  
snuifje nootmuskaat  
1 theel. peterselie, fijngehakt  
1 theel. bieslook, in kleine ringen gehakt  
1 theel. dille, fijngehakt  
100 g geraspte Emmenthal-kaas

### Vorbereiding

Dit recept is voldoende voor circa 1,3 kg.

1. Doe de prei en het water in een kom. Leg het deksel erop en kook de prei 5-8 minuten op 900 W. Schud de prei af, voeg zoet en curriepoeder naar smaak toe.
2. Meng het meel en het bakpoeder. Voeg het ei, de yoghurt, de olie en het zout toe. Meng alles met een kneedhaak op een handmixer. Verwarm de oven voor op 200° C.
3. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm. Rol het deeg uit en plaats het in de bakvorm. Zet de rand circa 1 cm omhoog.
4. Meng de zure room, de eieren en het meel door elkaar. Breng het mengsel op smaak met kruidenzout, peper, nootmuskaat en kruiden. Meng de geraspte kaas door het mengsel.
5. Voeg het mengsel en de prei samen en verdeel het gelijkmatig over het deeg.
6. Wanneer de oven is voorverwarmd, plaats de vierkante bakvorm op de onderste geleider en koken. 22-25 minuten op CONVECTIE 200° C.
7. Na 18 minuten draai het vierkante bakvorm 180°.



## RECEPTEN VOOR VIERKANTE BAKVORM/PLANK



### PIZZA

Totale bereidingstijd: 39-42 minuten

Benodigdheden: vierkante bakvorm  
vetvrij papier

#### Ingrediënten - voor het deeg

230 g meel  
20 g gist  
1 theel. suiker  
zout  
4 theel. olie  
135 ml lauw water

#### Ingrediënten - voor de toplaag

250 g tomaten uit blik, gehakte  
basilicum, oregano, tijm, zout,  
peper  
250 g gewenste toplaag, bijv. paprika,  
salami, champignons, etc.  
100 g geraspte kaas

### Vorbereiding

Dit recept is voldoende voor 1,0 kg.

1. Los de gist op in lauw water.
2. Schud het meel in een kom en maak een kuilte in het midden. Voeg de gist aan het meel toe en vermeng dit al roerend. Voeg zout en olie toe. Goed kneden.
3. Dek het deeg af met een hittebestendige folie of een vochtige theedoek en laat het deeg rijzen. Plaats het mengsel 20 minuten op CONVECTIE 40 °C.
4. Verwarm de oven voor op 220° C. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm. Rol het deeg uit en plaats het in de bakvorm.
5. Verdeel de tomaten over het deeg. Voeg zout en peper naar smaak toe en leg de gewenste toplaag op de pizza. Verdeel als laatste de geraspte kaas over het geheel.
6. Wanneer de oven is voorverwarmd, plaats de vierkante bakvorm op de onderste geleider en koken. 19-22 minuten op CONVECTIE 220° C.
7. Na 14 minuten draai het vierkante bakvorm 180°.

### KALKOENBORST IN ROMIGE UIENSAUS

Totale bereidingstijd: 26-28 minuten

Benodigdheden: vierkante bakvorm

#### Ingrediënten

1000 g kalkoenborst (9 stuks)  
1 zakje uiensoepmengsel (gedroogd, 1 zakje voor  
750 ml)  
500 ml room  
200 g champignons, in plakjes  
9 plakjes kaas

### Vorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 200° C.
2. Snij de kalkoenborst in stukjes van gelijke grootte (9) en leg deze op de vierkante bakvorm.
3. Meng de gedroogde uiensoep met de room (voeg geen water toe). Voeg de plakjes champignons toe. Giet het mengsel over het vlees en leg er tenslotte de plakjes kaas over.
4. Plaats de vierkante bakvorm op de onderste geleider en koken voor 26-28 minuten op CONVECTIE 200 °C.
5. Na de helft van de kooktijd draai de vierkante bakvorm 180°.

### LINZER BÄCKEREI

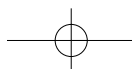
Totale bereidingstijd: 10-11 minuten

Benodigdheden: vierkante bakvorm  
vierkante plank  
Ronde bakvorm  
vetvrij papier

### Vorbereiding

1. Bereid de biscuitjes voor zoals beschreven in het bijgeleverde kookboek van Sharp op pagina NL-37.
2. Verwarm de oven voor op 200° C.
3. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm en over de ronde bakvorm. Leg 20 biscuitjes op de vierkante bakvorm en 12 stuks op de ronde bakvorm. Plaats de vierkante bakvorm op de onderste geleider en de vierkante plank met de ronde bakvorm op de bovenste geleider en bak de biscuitjes 10-11 minuten op CONVECTIE 200 °C.

Bereid het resterende deeg op dezelfde manier voor.





## RECEPTEN VOOR VIERKANTE BAKVORM/PLANK

### LASAGNE AL FORNO

Totale bereidingstijd: 44-49 minute

Benodigdheden: kom met deksel (inhoud: 3 l)  
rechthoekige schotel (35x29 cm)  
vierkante plank

#### Ingrediënten

600 g tomaten uit blik  
100 g ui, fijnggehakt  
100 g ham, in kleine blokjes  
1 teen knoflook, geplet  
500 g gehakt (runder)  
4 eetl. aardappelpuree  
zout, peper  
oregano, thijn, basilicum  
450 g room (crème fraîche)  
300 ml melk  
100 g geraspte Parmezaanse kaas  
3 theel. gemengde, gehakte kruiden  
2 theel. olijfolie  
zout, peper, nootmuskaat  
1 theel. plantaardige olie om schotel in te vetten  
250 g groene lasagne  
2 eetl. geraspte Parmezaanse kaas  
1 eetl. boter

### BISCUITROL "ARM VAN DE ZIGUENER"

Totale bereidingstijd: 22-24 minuten

Benodigdheden: vierkante bakvorm  
vetvrij papier  
kom met deksel (inhoud: 2 l)

#### Ingrediënten - voor het deeg

4 eieren  
125 g suiker  
125 g meel  
1 theel. bakpoeder (3 g)

#### Ingrediënten - voor de toplaag

250 ml melk  
1 kaneelstokje  
de schil van een citroen  
75 g sugar  
2 eetl. zetmeel (20 g)  
2 eigeel  
2 eetl. poedersuiker (20 g)

#### Voorbereiding

1. Snijd de tomaten in plakjes en vermeng deze met de ham, de uiblokjes, de knoflook, het gehakt en de gepureerde tomaten. Voeg zout en peper naar smaak toe en kook onder een deksel 12-14 minuten op MAGNETRON 900 W. Beweeg na de helft van de kooktijd.
2. Meng de room met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden, olie en specerijen.
3. Verwarm de oven voor op 230° C.
4. Vet de schaal in en leg op de bodem ervan ongeveer 1/3 van de pasta. Leg de helft van het gehaktmengsel op de pasta en giet er wat saus over. Leg nog 1/3 van de pasta op het mengsel gevolgd door een volgende laag van gehaktmengsel en saus. Leg de rest van de pasta bovenop het mengsel. Giet tenslotte veel saus over de pasta en verdeel de Parmezaanse kaas erover. Leg stukjes boter op het gerecht en zet de schaal op de vierkante plank op de onderste geleider gedurende 32-35 minuten op CONVECTIE 230 °C.

Laat na het koken de lasagne circa 5-10 minuten staan.

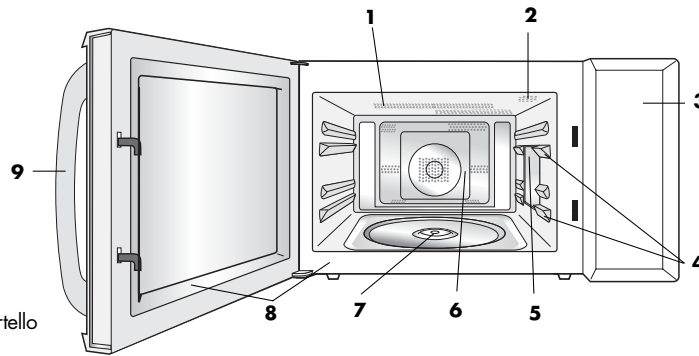
#### Voorbereiding

1. Klop de eieren en de suiker met de handmixer tot er luchtbelletjes in het mengsel te zien zijn. Meng het meel en de bakpoeder en zeef dit uit over het ei-suikermengsel. Schep het meel voorzichtig door het mengsel. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Leg vetvrij papier in de vierkante bakvorm. Schud het cakemengsel in de bakvorm en bak het mengsel 18-20 minuten op de onderste geleider op CONVECTIE 180 °C. Na de helft van de kooktijd draai de vierkante bakvorm 180°.
3. Keer de cake om op een vochtige theedoek waarover u suiker hebt gestrooid. Verwijder voorzichtig het vetvrije papier en rol de cake met behulp van de theedoek onmiddellijk op.
4. Giet 200 ml melk in de kom en voeg het kaneelstokje, de citroenschil en de suiker toe. Dek het mengsel af en verwarm het circa 2 minuten op MAGNETRON 900 W.
5. Meng de rest van de melk met het zetmeel en het eigeel. Neem de citroen en het kaneel uit de 200 ml melk en roer het zetmeelmengsel erdoor. Dek het mengsel af en zet het circa 2 minuten op MAGNETRON 900 W. Roer halverwege en aan het einde door het mengsel.
6. Rol de cake uit, breng het romige mengsel met een kwastje aan en rol de cake voorzichtig weer op. Strooi er poedersuiker overheen.

## FORNO E ACCESSORI



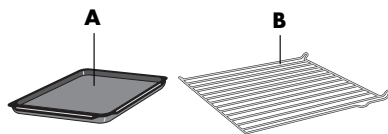
- 1 Resistenza del grill
- 2 Luce forno
- 3 Pannello di controllo
- 4 Guide del vassoio
- 5 Coperchio guida onde
- 6 Cavità del forno
- 7 Albero motore del piatto rotante
- 8 Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
- 9 Maniglia di apertura sportello



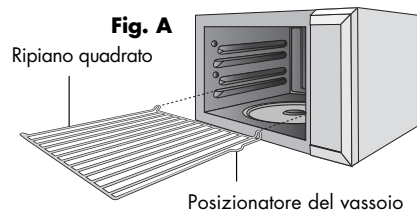
### ACCESSORI:

Controllare che la confezione contenga tutti gli accessori elencati di seguito: **A** Stampo per dolci, **B** Ripiano quadrato.

**NOTA:** Quando si utilizzano i vassoi quadrati, è necessario posizionarli sulle apposite guide come mostrato nella fig. A. Assicurarsi che il posizionatore del vassoio si trovi sul lato destro.

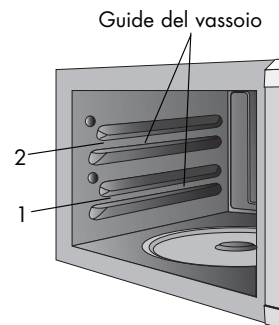


Utilizzare solo con il programma Convezione.



### NOTE SPECIALI PER IL VASSOIO QUADRATO E LA TEGLIA QUADRATA:

1. Quando si utilizza il vassoio quadrato o la teglia quadrata, è necessario usare la posizione 1. Quando si utilizzano entrambi, mettere la teglia quadrata nella posizione 1 e il vassoio quadrato nella posizione 2, come mostrato nella figura.
2. Quando si utilizza il vassoio quadrato e/o la teglia quadrata, lasciare il piatto girevole nel forno.
3. Quando si utilizza il vassoio quadrato o la teglia quadrata, per ottenere risultati migliori ruotare di 180° la teglia quadrata o il contenitore posizionato nel vassoio quadrato a metà cottura.
4. Quando si utilizza il vassoio quadrato, osservare le norme seguenti per evitare che il contenitore scivoli verso l'esterno:
  - non introdurre nel contenitore posizionato sul vassoio quadrato una quantità di cibo superiore a 5 kg.
  - assicurarsi che il vassoio quadrato si trovi in posizione corretta e sia ben saldo.
  - quando si leva il cibo dal forno, estrarre il vassoio quadrato fino a bloccarlo leggermente, quindi rimuovere il cibo.
5. Questo manuale contiene ricette che richiedono l'utilizzo del vassoio quadrato o della teglia quadrata. Fare riferimento alle pagine 14 a 16.
6. Per ottenere i risultati migliori quando le istruzioni seguenti del pacchetto per convezione, seguono prego le istruzioni per "il forno convenzionale".



ITALIANO

**WARNING:** Verwenden Sie niemals das Backblech oder das quadratische Rost für den Mikrowellen- oder Kombi-Betrieb, da dies zu Funkenbildung führen kann.



## RICETTE PER TEGLIA/VASSOIO QUADRATO

### TORTA DI CIPOLLE

Tempo di cottura: 60-67 minuti

Utensili: terrina con coperchio (3 l di capacità)  
teglia quadrata  
carta antiaderente

**Ingredienti** - per la pasta  
375 g farina  
30 g lievito di birra  
1 uovo  
125 ml latte  
1/2 cucchiaino sale  
75 g burro

**Ingredienti** - per la guarnizione  
650-700 g cipolle  
100 g pancetta affumicata  
30 g burro  
pepe di caienna  
3 uova  
200 g panna acida  
1/2 cucchiaino sale

### Preparazione

Ricetta per circa 1,7 kg. di torta

1. Preparare con gli ingredienti una pasta lievitata. Coprirla con una pellicola resistente al calore o con uno strofinaccio umido e lasciar lievitare. Cuocere per 20 minuti a 40° C con il programma CONVEZIONE.
2. Pelare e tagliare le cipolle, tagliare la pancetta. Mettere il burro, le cipolle e la pancetta in una terrina, coprirli e cuocere per 8-12 minuti (900 W). Lasciar raffreddare e unire al composto le uova, la panna acida e il sale.
3. Preriscaldare il forno a 200° C. Ricoprire la teglia quadrata con la carta antiaderente. Stendere la pasta e sistemarla nella teglia quadrata.
4. Versare il composto sopra la pasta e spargerlo in maniera uniforme. Lasciar lievitare di nuovo la pasta prima di cuocerla in forno.
5. Dopo aver preriscaldato il forno, posizionare la teglia quadrata sul livello inferiore e cuocere. 32-35 minuti su CONVEZIONE 200° C.
6. Dopo 18 minuti ruotare la teglia quadrata di 180°.

### TORTINO DI PORRI

Tempo di cottura: 27-33 minuti

Utensili: terrina con coperchio (3 l di capacità)  
teglia quadrata  
carta antiaderente

**Ingredienti** - per la pasta  
150 g farina integrale  
120 g farina di segale (tipo 1150)  
oppure farina normale, tipo 405  
4 cucchiaini lievito in polvere (12 g)  
1 uovo  
125 g yogurt magro  
1 1/2 cucchiaini olio vegetale  
1/2 cucchiaino sale

**Ingredienti** - per la guarnizione  
450 g porri tagliati ad anelli  
3 cucchiaini acqua  
sale  
1 pizzico curry in polvere  
150 g panna acida  
3 uova  
2 cucchiaini farina integrale  
sale alle erbe  
Pepe  
1 pizzico noce moscata  
1 cucchiaino prezzemolo, tritato finemente  
1 cucchiaino erba cipollina, affettata in piccoli anelli  
1 cucchiaino aneto, tritato finemente  
100 g Emmental grattugiato

### Preparazione

Ricetta per circa 1,3 kg. di torta

1. Mettere i porri e l'acqua in una terrina. Coprire e cuocere per 5-8 minuti a 900 W. Scolare, aggiungere il sale e il curry in polvere.
2. Unire la farina e il lievito in polvere. Aggiungere l'uovo, lo yogurt, l'olio e il sale. Amalgamare utilizzando l'apposita testina del mixer. Preriscaldare il forno a 200° C.
3. Ricoprire la teglia quadrata con la carta antiaderente. Stendere la pasta e sistemarla nella teglia quadrata, lasciando un bordo di circa 1 cm.
4. Unire la panna acida, le uova e la farina. Condire con sale alle erbe, pepe, noce moscata ed erba cipollina. Aggiungere il formaggio grattugiato.
5. Unire il composto ai porri e versarlo sulla pasta in maniera uniforme.
6. Dopo aver preriscaldato il forno, collocare la teglia quadrata sul ripiano inferiore e cuocere. 22-25 minuti su CONVEZIONE 200° C.
7. Dopo 18 minuti ruotare la teglia quadrata di 180°.





## RICETTE PER TEGLIA/VASSOIO QUADRATO



### PIZZA

Tempo di cottura: 39-42 minuti

Utensili: teglia quadrata  
carta antiaderente

**Ingredienti** – per la pasta  
230 g farina  
20 g lievito di birra  
1 cucchiaino zucchero  
sale  
4 cucchiaini olio  
135 ml acqua tiepida

**Ingredienti** – per la guarnizione  
250 g pomodori pelati a pezzetti  
basilico, origano, timo, sale, pepe  
guarnizione a piacere, ad es. con  
peperoni, salame, funghi, ecc.  
100 g formaggio grattugiato

### Preparazione

Ricetta per circa 1,0 kg di pizza

1. Sciogliere il lievito in acqua tiepida.
2. Mettere la farina in una terrina e fare un buco al centro. Aggiungere il lievito sciolto e mescolare lentamente. Aggiungere il sale e l'olio. Impastare bene.
3. Coprire la pasta con una pellicola resistente al calore o con uno strofinaccio umido e lasciar lievitare. Cuocere per 20 minuti in forno a 40° C con il programma CONVEZIONE.
4. Preriscaldare il forno a 220° C. Ricoprire la teglia quadrata con la carta antiaderente. Stendere la pasta e sistemarla nella teglia quadrata.
5. Coprire la pasta con i pomodori, condire e guarnire a piacere. Alla fine, cospargere di formaggio grattugiato.
6. Dopo aver preriscaldato il forno, collocare la teglia quadrata sul ripiano inferiore e cuocere. 19-22 minuti su CONVEZIONE 220° C.
7. Dopo 14 minuti ruotare la teglia quadrata di 180°.

### PETTI DI TACCHINO IN SALSA DI CIPOLLE

Tempo di cottura: 26-28 minuti

Utensili: teglia quadrata

**Ingredienti**  
1000 g petti di tacchino (9 fette)  
1 confezione preparato essiccato per zuppa di  
cipolle (1 confezione per 750 ml)  
500 ml panna  
200 g funghi a fette  
9 fette formaggio fuso tipo sottiletta

### Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200° C.
2. Tagliare i petti di tacchino in 9 pezzi delle stesse dimensioni e metterli nella teglia quadrata.
3. Unire la zuppa di cipolle essiccata alla panna (non aggiungere acqua). Aggiungere i funghi a fette. Versare sulla carne e coprire con il formaggio a fette.
4. Mettere la teglia quadrata sul livello inferiore del forno e cuocere per 26-28 minuti a 200° C sul programma CONVEZIONE.
5. Dopo la metà di tempo di cottura ruotare la teglia quadrata di 180°.

ITALIANO

### BISCOTTI LINZER

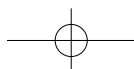
Tempo di cottura: 10-11 minuti

Utensili: teglia quadrata  
vassoio quadrato  
una teglia tonda  
carta antiaderente

### Preparazione

1. Preparare i biscotti facendo riferimento al ricettario Sharp, pagina I~37.
2. Preriscaldare il forno a 200° C.
3. Coprire la teglia quadrata e il fondo della teglia con carta antiaderente. Mettere 20 biscotti sulla teglia quadrata e 12 nella teglia tonda. Mettere la prima sul livello inferiore e il vassoio quadrato con la teglia tonda su quello superiore, e far cuocere per 10-11 minuti a 200° C sul programma CONVEZIONE.

Preparare la pasta rimanente allo stesso modo.





## RICETTE PER TEGLIA/VASSOIO QUADRATO

### LASAGNE AL FORNO

Tempo di cottura: 44-49 minuti

Utensili: terrina con coperchio (3 l di capacità)  
piatto per gratin rettangolare (35 x 29 cm)  
vassoio quadrato

#### Ingredienti

600 g	pomodori a pezzetti
100 g	cipolla tritata finemente
100 g	prosciutto tagliato a cubetti
1	spicchio d'aglio schiacciato
500 g	carne di manzo macinata
4 cucchiaini	passata di pomodoro
	sale, pepe
	origano, timo, basilico
450 g	besciamella
300 ml	latte
100 g	parmigiano grattugiato
3 cucchiaini	erbe aromatiche finemente tritate
2 cucchiaini	olio d'oliva
	sale, pepe, noce moscata
1 cucchiaino	olio vegetale per ungere il piatto
250 g	lasagne verdi
2 cucchiaini	parmigiano grattugiato
1 cucchiaino	burro

### GYPSY'S ARM ROLL

Tempo di cottura: 22-24 minuti

Utensili: teglia quadrata  
carta antiaderente  
terrina con coperchio (2 l di capacità)

#### Ingredienti - per la pasta

4	uova
125 g	zucchero
125 g	farina
1 cucchiaino	lievito in polvere (3 g)

#### Ingredienti - per la guarnizione

250 ml	latte
1	bastoncino di cannella
	scorza di limone
75 g	zucchero
2 cucchiaini	farina di amido (20 g)
2	tuorli d'uovo
2 cucchiaini	zucchero a velo (20 g)

#### Preparazione

1. Affettare i pomodori, unirli ai cubetti di prosciutto e di cipolla, all'aglio, alla carne macinata e alla passata di pomodoro. Condire e cucinare con il coperchio per 12-14 minuti col programma MICROONDE 900 W. Mescolarsi dopo la metà di tempo di cottura.
2. Unire alla besciamella il parmigiano, le erbe aromatiche, l'olio e le spezie.
3. Preriscaldare il forno a 230° C.
4. Ungere il piatto per il gratin e coprirne il fondo con circa 1/3 della pasta. Versare metà del composto con la carne macinata sulla pasta e aggiungere un po' di salsa. Coprire con un terzo della pasta e aggiungere un altro strato di composto e della salsa, porre infine l'ultimo strato di pasta. Infine, coprire la pasta con un abbondante strato di salsa e cospargere di parmigiano. Aggiungere dei fiocchi di burro in cima e cuocere nel vassoio quadrato sul livello inferiore per 32-35 minuti a 230° C sul programma CONVEZIONE.

Dopo la cottura, lasciare riposare le lasagne per circa 5-10 minuti.

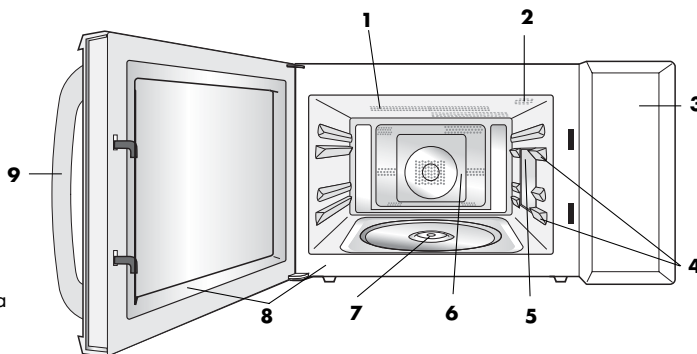
#### Preparazione

1. Amalgamare le uova e lo zucchero e sbatterle finché il composto assume un aspetto spumoso. Unire la farina e il lievito in polvere, aggiungere il composto di uova e zucchero e amalgamare lentamente. Preriscaldare il forno a 180° C.
2. Ricoprire la teglia quadrata con la carta antiaderente, riempirla con il composto e posizionarla sul livello inferiore del forno per 18-20 minuti a 180° C sul programma CONVEZIONE. Dopo la metà di tempo di cottura ruotare la teglia quadrata di 180°.
3. Rigirare la torta in uno strofinaccio nel quale avrete sparso dello zucchero. Rimuovere delicatamente la carta antiaderente e rigirare subito la torta con l'aiuto dello strofinaccio.
4. Versare 200 ml di latte e aggiungere il bastoncino di cannella, la scorza di limone e lo zucchero nel tegame, coprire e riscaldare per circa due minuti col programma MICROONDE 900 W.
5. Unire al latte rimanente la farina di amido e i tuorli. Togliere il limone e la cannella dai 200 ml di latte e unire i due composti. Coprire e cuocere. Mescolare a metà cottura e a cottura ultimata. Cuocere per circa due minuti col programma MICROONDE 900 W.
6. Estrarre la torta, cospargere con l'impasto di crema e girarlo di nuovo con attenzione. Spolverare con zucchero a velo.

## HORNO Y ACCESORIOS



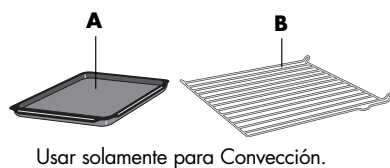
- 1 Resistencia del grill
- 2 Lámpara del horno
- 3 Panel de mandos
- 4 Guías de soporte
- 5 Tapa de la guía de ondas
- 6 Interior del horno
- 7 Arrastre del plato giratorio
- 8 Juntas de la puerta y superficies de cierre
- 9 Tirador para abrir la puerta



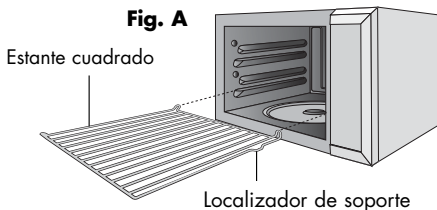
### ACCESORIOS:

Compruebe que ha recibido los siguientes accesorios: **A** Bandeja de hornear, **B** Estante cuadrado.

**NOTA:** Al utilizar los soportes cuadrados, se deben colocar sobre las guías como se muestra en la fig. A. Si se utiliza el soporte cuadrado hay que comprobar que el localizador del soporte se halle en el lado derecho.

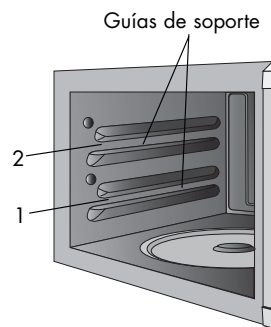


Usar solamente para Convección.



### NOTAS ESPECIALES PARA SOPORTE CUADRADO Y BANDEJA CUADRADA:

1. Al utilizar el soporte o la bandeja cuadrados, se deben colocar en la posición 1. Cuando se utilizan ambos, se coloca la bandeja cuadrada en la posición 1 y el soporte cuadrado en la posición 2, como muestra la figura.
2. Al utilizar el soporte cuadrado y/o la bandeja cuadrada, se debe dejar el plato giratorio en el horno.
3. Al utilizar el soporte cuadrado o la bandeja cuadrada, hay que hacer girar la bandeja cuadrada o el recipiente sobre el soporte cuadrado 180° hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Si se utiliza el soporte cuadrado se deben tener en cuenta las siguientes advertencias para evitar que resbale:
  - No colocar sobre el soporte cuadrado con recipiente con comida que pese más de 5 kg.
  - Es preciso asegurarse de que el soporte cuadrado se halla en su posición correcta y no se mueve.
  - Para sacar la comida se debe tirar del soporte cuadrado hasta que quede ligeramente bloqueado y luego retirar la comida.
5. Páginas 14 a 16 se dan algunas recetas para utilizar el soporte cuadrado o la bandeja cuadrada.
6. Para conseguir los mejores resultados cuando las instrucciones de siguiente del paquete para la convección, siguen por favor las instrucciones para el "horno convencional".



**ADVERTENCIA:** No utilizar nunca el soporte ni la bandeja cuadrados para la cocción con microondas y la cocción combinada, ya que puede provocar la formación de arco eléctrico.



## RECETAS PARA BANDEJA/SOPORTE CUADRADO

### PASTEL DE CEBOLLA

Tiempo total de cocción: 60-67 minutos

Utensilios: Cuenco con tapa (capacidad 3 l)  
Bandeja cuadrada  
Papel impermeable a la grasa

**Ingredientes -** para la pasta  
375 g Harina  
30 g Levadura  
1 Huevo  
125 ml Leche  
1/2 cucharadita Sal  
75 g Mantequilla

**Ingredientes -** para el aderezo  
650-700 g Cebollas  
100 g Tocino entreverado  
30 g Mantequilla  
Pimienta de cayena  
3 Huevos  
200 g Nata agria  
1/2 cucharadita Sal

### Preparación

Esta receta es para aprox. 1,7 kg.

1. Con los ingredientes mencionados, preparar una pasta con levadura. Cubrir la pasta con una película resistente al calor o un paño húmedo y dejar que fermente. Cocer 20 minutos en CONVECCIÓN a 40° C.
2. Pelar y cortar en cuadrados las cebollas y el tocino entreverado. Colocar la mantequilla, las cebollas y el tocino en un cuenco, cubrir y cocer a fuego lento durante 8-12 minutos (900 W). Después de la cocción, enfriar la mezcla e incorporar los huevos, la nata agria y la sal, mezclándolo todo.
3. Precalentar el horno a 200° C. Recubrir la bandeja cuadrada con papel impermeable a la grasa. Extender con rodillo la pasta y colocarla en la bandeja.
4. Extender la mezcla de forma homogénea sobre el molde de pastelería. Dejar que la pasta fermente de nuevo antes de hornearlo.
5. Tras el precalentamiento, colocar la bandeja cuadrada en una guía de nivel inferior y hornear. 32-35 minutos en CONVECCIÓN 200° C.
6. Tanscurridos 18 minutos girar la bandeja cuadrada 180° y pulsar el inicio.

### TARTA DE PUERROS

Tiempo total de cocción: 27-33 minutos

Utensilios: Cuenco con tapa (3 l de capacidad)  
Bandeja cuadrada  
Papel impermeable a la grasa

**Ingredientes -** para la pasta  
150 g Harina integral  
120 g Harina de centeno (tipo 1150)  
(en su lugar, se puede emplear harina normal tipo 405)  
4 cucharadita Levadura en polvo (12 g)  
1 Huevo  
125 g Yogur bajo en grasa  
1 1/2 cucharada Aceite vegetal  
1/2 Cucharadita Sal

**Ingredientes -** para el aderezo  
450 g Puerros cortados a rodajas  
3 cucharadas Agua  
Sal  
1 pellizco Polvo de curry  
150 g Nata agria  
3 Huevos  
2 cucharadas Harina integral  
Sal de hierbas  
Pimienta  
pellizco Nuez moscada  
1 cucharadita Perejil, picado fino  
1 cucharadita Cebollinos, cortados a pequeñas rodajas  
1 cucharadita Eneldo, picado fino  
100 g Queso Emmenthal rallado

### Preparación

Esta receta es para aprox. 1,3 kg.

1. Colocar los puerros y el agua en un cuenco, cubrir y cocer durante 5-8 minutos a 900 W. Escurrir, añadir sal y polvo de curry al gusto.
2. Mezclar la harina y la levadura en polvo. Añadir el huevo, el yogur, el aceite y la sal. Mezclar bien utilizando el utensilio en la mezcladora manual. Precalentar el horno a 200° C.
3. Recubrir la bandeja cuadrada con papel impermeable a la grasa. Extender con rodillo la pasta y colocarla en la bandeja. Levantar el borde aproximadamente 1 cm.
4. Agitar la nata agria, los huevos y la harina, todo junto. Sazonar con sal de hierbas, pimienta, nuez moscada y hierbas. Mezclar con el queso rallado.
5. Añadir la mezcla a los puerros, y extender homogéneamente en el molde de pastelería.
6. Tras el precalentamiento, colocar la bandeja cuadrada en una guía de nivel inferior y hornear. 22-25 minutos en CONVECCIÓN 200° C.
7. Tanscurridos 18 minutos girar la bandeja cuadrada 180° y pulsar el inicio.



## RECETAS PARA BANDEJA/SOPORTE CUADRADO



### PIZZA

Tiempo total de cocción: 39-42 minutos

Utensilios: Bandeja cuadrada  
Papel impermeable a la grasa

#### Ingredientes – para la pasta

230 g Harina  
20 g Levadura  
1 cucharadita Azúcar  
Sal  
4 cucharaditas Aceite  
135 ml Agua tibia

#### Ingredientes – para el aderezo

250 g Tomates de lata, picados  
Albahaca, oregano, tomillo,  
sal, pimienta  
250 g Aderezo según se desee, ej.  
pimiento, salami,  
champiñones, etc.  
100 g Queso rallado

### Preparación

Esta receta es para aprox. 1,0 kg.

1. Disolver la levadura en agua tibia.
2. Colocar la harina en un cuenco y hacer un agujero en el centro. Añadir a la harina la mezcla de levadura y removerlo gradualmente. Añadir sal y aceite. Amasar bien.
3. Cubrir la pasta con una película resistente al calor o un paño húmedo y dejarla fermentar. Cocer durante 20 minutos en CONVECCIÓN a 40° C.
4. Precalentar el horno a 220° C. Recubrir la bandeja cuadrada con papel impermeable a la grasa. Extender la pasta con rodillo y colocarla en la bandeja.
5. Recubrir la pasta con el tomate. Sazonar al gusto y cubrir con el aderezo deseado. Finalmente, extender encima el queso rallado.
6. Tras el precalentamiento, colocar la bandeja cuadrada en una guía de nivel inferior y hornear. 19-22 minutos en CONVECCIÓN 220° C.
7. Transcurridos 14 minutos girar la bandeja cuadrada 180° y pulsar el inicio.

### PECHUGA DE PAVO CON SALSA DE CEBOLLA

Tiempo total de cocción: 26-28 minutos

Utensilios: Bandeja cuadrada

#### Ingredientes

1000 g Pechuga de pavo (9 piezas)  
1 bolsa Preparado de sopa de cebolla  
(seco, 1 bolsa para 750 ml)  
500 ml Nata  
200 g Champiñones, cortados a láminas  
9 lonchas Queso tratado

### Preparación

1. Calentar previamente el horno a 200° C.
2. Cortar la pechuga de pavo en porciones (9) de un tamaño similar y colocarlas en la bandeja cuadrada.
3. Mezclar el concentrado de sopa de cebolla con la nata (no añadir agua). Añadir los champiñones troceados. Distribuirlo sobre la carne y finalmente cubrirlo con las lonchas de queso.
4. Colocar la fuente en una guía de nivel inferior del horno y hornear durante 26-28 minutos en CONVECCIÓN 200° C.
5. Después de mitad del tiempo de cocción girar la bandeja cuadrada 180° y pulsar el inicio.

### PASTERIA "A LA LINZ"

Tiempo total de cocción: 10-11 minutos

Utensilios: Bandeja cuadrada  
Soporte cuadrado  
una bandeja redonda de hornear  
Papel impermeable a la grasa

### Preparación

1. Preparar las galletas consultando el libro de cocina Sharp adjunto, en la página E~37.
2. Precalentar el horno a 200° C.
3. Recubrir la bandeja cuadrada y la bandeja de hornear con papel impermeable a la grasa. Colocar 20 galletas en la bandeja cuadrada y 12 porciones en la bandeja redonda de hornear. Colocar la bandeja cuadrada en la guía del nivel inferior y el soporte cuadrado con la bandeja redonda de hornear en la guía del nivel superior, durante 10-11 minutos en CONVECCIÓN 200° C.

Preparar la pasta restante del mismo modo.

ESPAÑOL





## RECETAS PARA BANDEJA/SOPORTE CUADRADO

### LASAÑA AL HORNO

Tiempo total de cocción: 44-49 minutos

Utensilios: Cuenco con tapa (capacidad 3l)  
Fuente rectangular de gratinado (35x29 cm)  
Soporte cuadrado

#### Ingredientes

600 g	Tomates en lata
100 g	Cebolla, picada fina
100 g	Jamón, a daditos pequeños
1	Diente de ajo, machacado
500 g	Carne picada (buey)
4 cucharadas	Tomate triturado
	Sal, pimienta
	Oregano, tomillo, albahaca
450 g	Nata (nata fresca)
300 ml	Leche
100 g	Queso parmesano rallado
3 cucharaditas	Hierbas mezcladas y picadas
2 cucharaditas	Aceite de oliva
	Sal, pimienta, nuez moscada
1 cucharadita	Aceite vegetal para engrasar la fuente de gratinador
250 g	Lasaña verde
2 cucharadas	Queso parmesano rallado
1 cucharada	Mantequilla

### BRAZO DE GITANO

Tiempo total de cocción: 22-24 minutos

Utensilios: Bandeja cuadrada  
Papel impermeable a la grasa  
Cuenco con tapa (capacidad 2l)

<b>Ingredientes</b> – para la pasta	
4	Huevos
125 g	Azúcar
125 g	Harina
1 cucharadita	Levadura en polvo (3 g)

<b>Ingredientes</b> – para el aderezo	
250 ml	Leche
1	Rama de canela
	La peladura de un limón
75 g	Azúcar
2 cucharadas	Almidón (20 g)
2	Yemas de huevo
2 cucharadas	Azúcar de glasear (20 g)

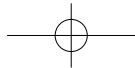
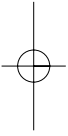
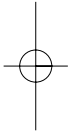
#### Preparación

1. Cortar los tomates a rodajas y mezclarlos con el jamón y la cebolla picada, el ajo, la carne picada y el tomate triturado. Sazonar y poner a cocer tapado durante 12-14 minutos en MICROONDAS 900 W. Revuelva después de mitad del tiempo de cocción.
2. Mezclar la nata con la leche, el queso parmesano, las hierbas, el aceite y las especias.
3. Precalentar el horno a 230° C.
4. Engrasar la fuente de gratinador y cubrir el fondo con aproximadamente 1/3 de la pasta. Colocar en ella la mitad de la mezcla de la carne picada y verter encima un poco de salsa. Colocar encima 1/3 adicional de la pasta, seguido por otra capa de la mezcla de carne picada y algo de salsa, finalizando con el resto de la pasta por encima. Finalmente, cubrir la pasta con mucha salsa y espolvorear con queso parmesano. Añadir encima trocitos de mantequilla y poner a cocer en el soporte cuadrado en la guía inferior durante 32-35 minutos en CONVECCIÓN 230° C.

Después de la cocción, dejar que la lasaña repose durante aprox. 5-10 minutos.

#### Preparación

1. Batir los huevos y el azúcar con la mezcladora manual, hasta que estén espumosos y con burbujas de aire. Mezclar la harina y la levadura en polvo y cribar sobre la mezcla de huevos y azúcar. Luego doblar cuidadosamente. Precalentar el horno a 180° C.
2. Recubrir la bandeja cuadrada con papel impermeable a la grasa, colocar encima la mezcla del pastel y hornear sobre la guía de nivel inferior durante 18-20 minutos en CONVECCIÓN 180° C. Después de mitad del tiempo de cocción girar la bandeja cuadrada 180° y pulsar el inicio.
3. Volcar el pastel sobre un paño húmedo en el que se haya espolvoreado azúcar. Quitar con cuidado el papel impermeable a la grasa e inmediatamente enrollar la pasta ayudándose con el paño para hacerlo.
4. Colocar en el cuenco 200 ml de la leche con la rama de canela, la peladura del limón y el azúcar, cubrir y calentar durante aprox. 2 minutos en MICROONDAS 900 W.
5. Mezclar el resto de la leche con el almidón y las yemas de huevo. Retirar el limón y la canela de los 200 ml de leche, y agitar la mezcla del almidón. Cubrir y proceder a la cocción. Agitar a la mitad y al final de la cocción. Aprox. 2 minutos en MICROONDAS 900 W.
6. Desenrollar la pasta, aplicar con pincel la mezcla de crema y luego volver a enrollar con cuidado. Espolvorear con azúcar de glasear.



# SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.  
Sonninstrasse 3  
20097 Hamburg  
Germany

## SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:  
est un membre de:  
is een lid van:  
è un membro di:  
es un miembro de:



<http://www.microwavesolutions.com>

Gedruckt in Grossbritannien  
Imprimé au Royaume-Uni  
Gedruckt in Groot-Brittannie  
Stampato in Gran Bretagna  
Impreso en el Reino Unido



Der Zellstoff zur  
Herstellung dieses  
Papiers kommt zu  
100 % aus nachhaltig  
bewirtschafteten  
Wäldern

Ce papier est  
entièrement fabriqué  
à partir de pâte à  
papier provenant  
de forêts durables

De pulp die gebruik is  
voor de vervaardiging  
van dit papier is voor  
100 % afkomstig uit  
bossen die doorlopend  
opnieuw aangepland  
worden

Il 100 % della pasta  
utilizzata per  
produrre questa carta  
proviene da foreste  
sostenibili

El 100 % de la  
pasta utilizada en  
la fabricación de  
este papel procede  
de bosques  
sostenibles

TINS-A34OURRO



# SHARP

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3  
20097 Hamburg  
Germany

## SHARP MANUFACTURING

ist ein Mitglied von:  
est un membre de:  
is een lid van:  
è un membro di:  
es un miembro de:



Gedruckt in Grossbritannien  
Imprimé au Royaume-Uni  
Gedruckt in Groot-Brittannie  
Stampato in Gran Bretagna  
Impreso en el Reino Unido



Das Papier dieser  
Bedienungsanleitung  
besteht zu 100 %  
aus Altpapier

Le papier de ce  
mode d'emploi est  
fait de 100 %  
de papier réutilisé

De papier voor deze  
gebruiksaanwijzing  
is van 100 %  
hergebruiken papier  
gemaakt

La carta di questo  
manuale d'istruzioni  
è fatta di 100 %  
della carta riciclata

El papel de este  
manual de  
instrucciones se  
hace de 100 %  
es del papel  
reciclado

TINS-A34OURRO