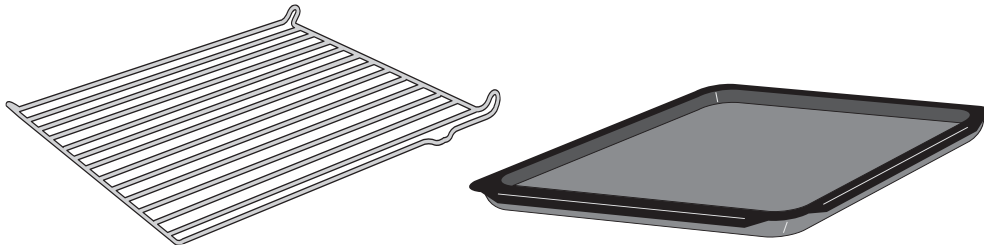


SHARP



RK-T11-A

- Ⓓ **INFORMATION & REZEPTE** Seiten D1 - D4
- Ⓕ **INFORMATION & RECETTES** Pages F1 - F4
- Ⓖ **INFORMATIE & RECEPTEN** Paginas NL1 - NL4
- Ⓘ **INFORMAZIONI & RICETTE** Pagine I1 - I4
- Ⓔ **INFORMACIÓN & RECETAS** Páginas E1 - E4
- Ⓖ **INFORMATION & RECIPES** Pages GB1 - GB4

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

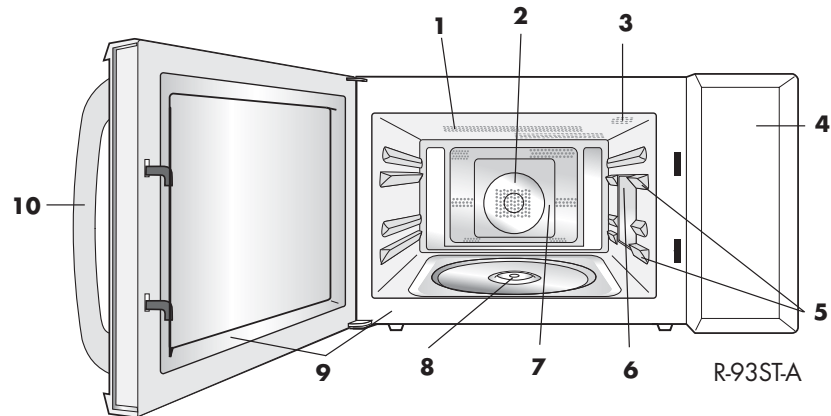
ESPAÑOL

ENGLISH

GERÄT UND ZUBEHÖR



- 1 Grill-Heizelement
- 2 Heißluft-Heizelement
- 3 Garraumlampe
- 4 Bedienfeld
- 5 Einschubschienen
- 6 Spritzschutz für den Hohlleiter
- 7 Garraum
- 8 Antriebswelle
- 9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 10 Türgriff (R-939 hat ein anderes Design.)

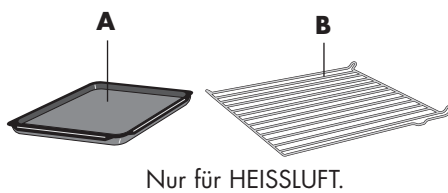


DEUTSCH

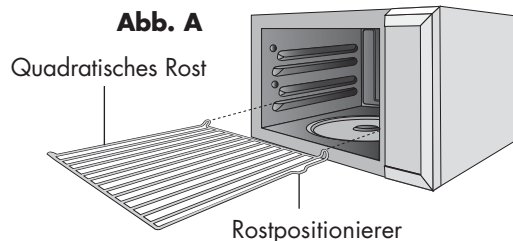
ZUBEHÖR:

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.



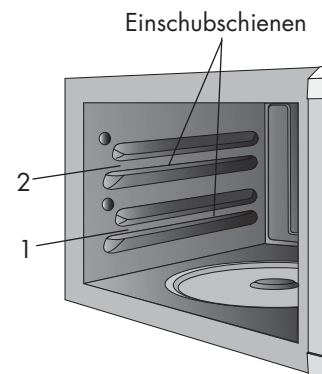
Nur für HEISSLUFT.



Rostpositionierer

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 Lebensmittel-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



DEUTSCH

PIZZA

Garzeit insgesamt: 39-42 Minuten

Geschirr: Quadratisches Backblech
Backpapier

Zutaten – für den Teig

230 g Mehl
20 g Hefe
1 TL Zucker
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.

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 Anleitung in der beiliegenden Sharp-Bedienungsanleitung mit Kochbuch auf Seite D~62 zubereiten.
2. Das Gerät auf 200° C vorheizen.
3. Das quadratische Backblech und den Boden der runden Backform mit Backpapier auslegen. 20 Kekse auf das quadratische Backblech und 12 Kekse auf die runde Backform legen. Das Backblech in die untere Schiene schieben und das quadratische Rost mit der runden Backform 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

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. 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. Butterflöckchen obenaufsetzen und auf das quadratische Rost in die untere Schiene schieben. 32-35 Minuten mit HEISLUFT 230° C garen.

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

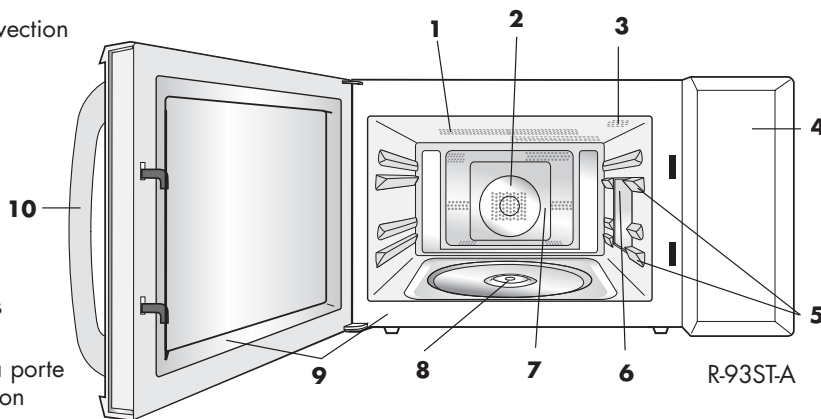
Zubereitung

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 HEISLUFT 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 ungefähr 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. Für 2 Minuten auf MIKROWELLE 900 W.
6. Die Biskuitrolle abrollen, mit der Crememischung bestreichen und wieder vorsichtig zusammenrollen. Mit Puderzucker bestäuben.

FOUR ET ACCESSORIES



- 1 Elément chauffant du gril
- 2 Elément chauffant du convection
- 3 Eclairage du four
- 4 Tableau de commande
- 5 Supports d'étagère
- 6 Cadre du répartiteur d'ondes
- 7 Cavité du four
- 8 Entraînement
- 9 Joints de porte et surfaces de contact du joint
- 10 Poignée d'ouverture de la porte (R-939 est d'une conception différente.)



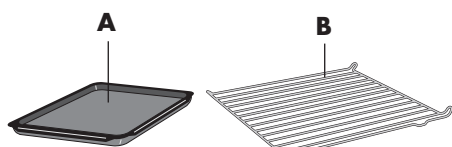
R-93ST-A

FRANÇAIS

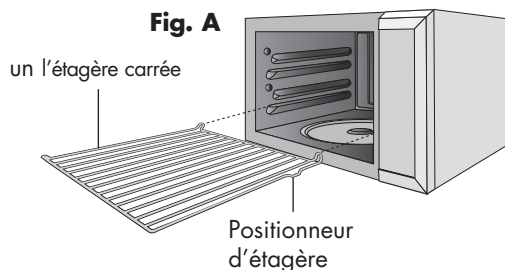
ACCESSORIES:

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.

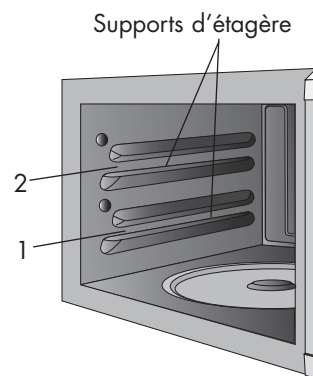


Utiliser uniquement pour la Convection.



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. Étaler la pâte au rouleau et la poser sur le plat.
4. Étaler 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. Étaler 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 mode d'emploi avec livre de recettes Sharp ci-joint, page F~62.
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

1. 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.
2. Mélanger la crème fraîche avec le lait, le parmesan rapé, les fines herbes, l'huile d'olive et les épices.
3. Préchauffer le four à 230° C.
4. 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.

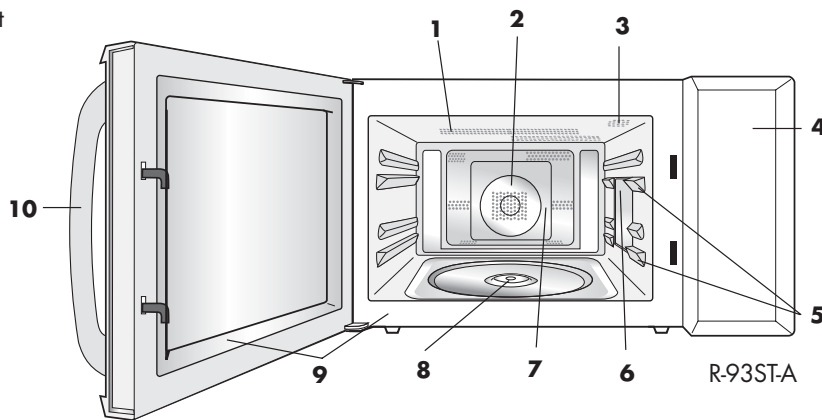
Préparation

1. 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'oeuf et de sucre, incorporer soigneusement. Préchauffer le four à 180° C.
2. 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".
3. 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.
4. Placer 200 ml de lait avec le bâtonnet de cannelle, l'écorce de citron et le sucre dans le bol, couvrir et chauffer pendant environ 2 minutes sur MICRO-ONDES 900 W.
5. Mélanger le reste du lait avec la poudre de fécule et les jaunes d'oeuf. 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'oeuf. Couvrir et cuire. Remuer à mi cuisson et à la fin de la cuisson. Cuire pendant 2 minutes sur MICRO-ONDES 900 W.
6. Dérouler le gâteau, étaler le mélange crémeux et rouler de nouveau le gâteau. Saupoudrer avec le sucre glace.

OVEN EN TOEBEHOREN



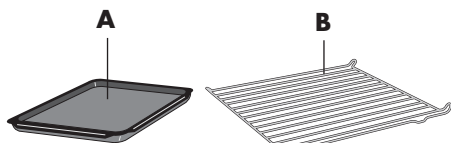
- 1 Grillverwarmingselement
- 2 Convectorverwarmingselement
- 3 Ovenlamp
- 4 Bedieningspaneel
- 5 Plankgeleiders
- 6 Afdekplaatje (voor golfgeleider)
- 7 Ovenruimte
- 8 Verbindingsstuk
- 9 Deurafdichtingen en pasvlakken
- 10 Deur open-handel (R-939 heeft een ander ontwerp).



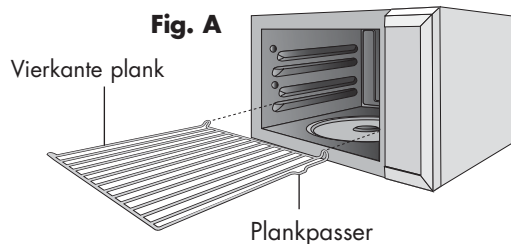
TOEBEHOREN:

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.

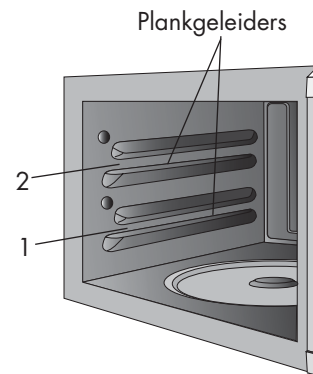


Alleen voor CONVECTIE gebruiken.



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 convector, 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 toplaag

650-700 g uien
100 g ontbijtspek
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 toplaag

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 kuiltje 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 gebruiksaanwijzing met kookboek van Sharp op pagina NL~62.
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, thijm, 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 eetl. eigeel
2 eetl. poedersuiker (20 g)

Vorbereiding

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.

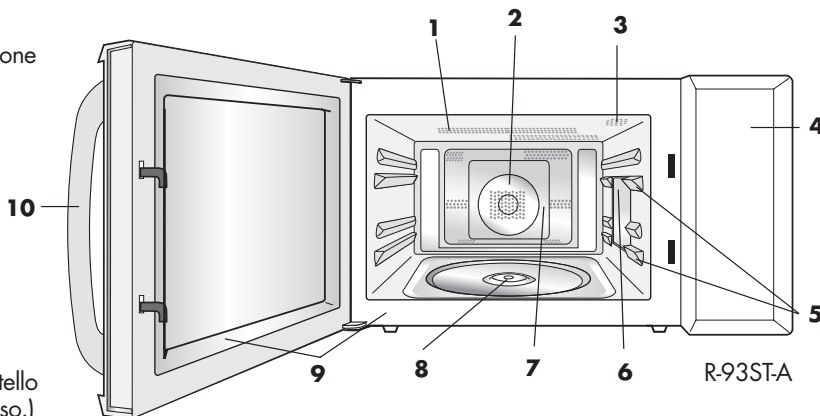
Vorbereiding

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 ongeveer 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



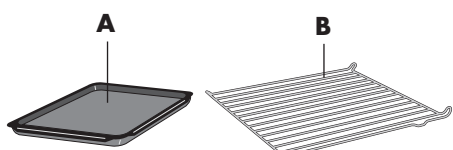
- 1 Resistenza del grill
- 2 Riscaldatore della convezione
- 3 Luce forno
- 4 Pannello di controllo
- 5 Guide del vassoio
- 6 Coperchio guida onde
- 7 Cavità del forno
- 8 Albero motore del piatto rotante
- 9 Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
- 10 Maniglia di apertura sportello (R-939 ha un design diverso.)



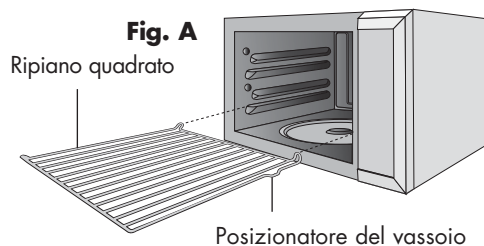
ACCESSORI:

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.

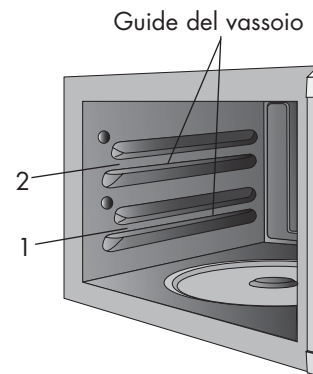


Utilizzare solo con il programma Convezione.



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".



ATTENZIONE: Non utilizzare il ripiano quadrato o la teglia quadrata per la cottura a microonde o combinata perché questo potrebbe causare problemi.



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
250 g 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°.

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 manuale d'istruzioni e libro di ricette Sharp, pagina I~62.
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.

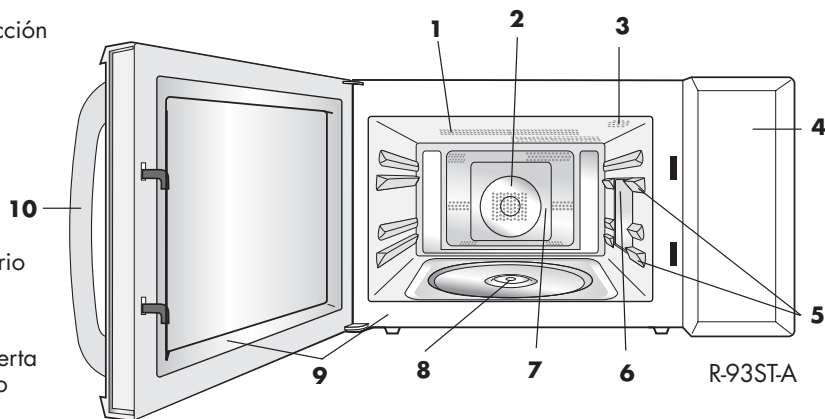
Preparazione

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 con il bastoncino di cannella, la scorza del limone e lo zucchero nella terrina, 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



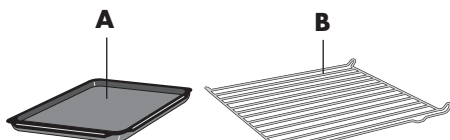
- 1 Resistencia del grill
- 2 Calentador de la convección
- 3 Lámpara del horno
- 4 Panel de mandos
- 5 Guías de soporte
- 6 Tapa de la guía de ondas
- 7 Interior del horno
- 8 Arrastre del plato giratorio
- 9 Juntas de la puerta y superficies de cierre
- 10 Tirador para abrir la puerta (El R-939 tiene un diseño diferente.)



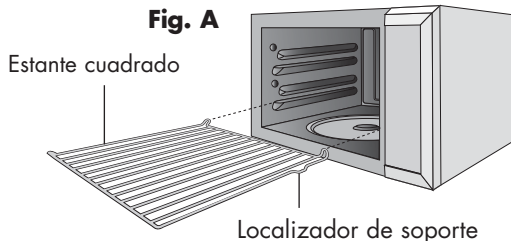
ACCESORIOS:

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.

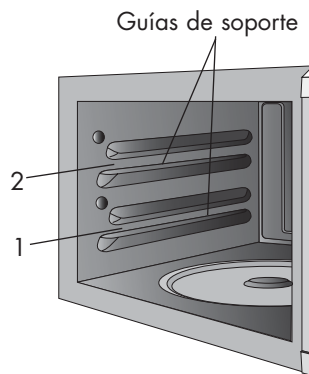


Usar solamente para Convección.



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".



ESPAÑOL

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.

PASTELERIA "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 manual de instrucciones y recetario Sharp adjunto, en la página E~62.
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.



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)

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

Ingredientes –	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)

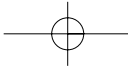
Preparación

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

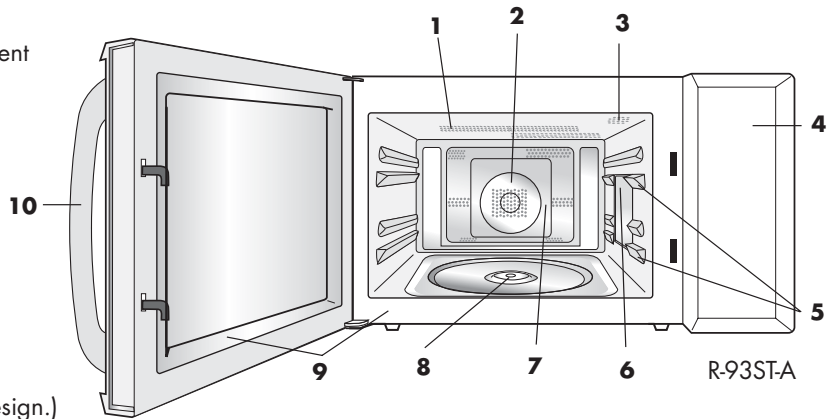
1. Batir los huevos y el azúcar con la mezcladora manual, hasta que estén espumosos y con burbujas de aire. Mezclar la harina y la levadura en polvo y cribar sobre la mezcla de huevos y azúcar. Luego doblar cuidadosamente. Precalentar el horno a 180° C.
2. Recubrir la bandeja cuadrada con papel impermeable 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 aproximadamente 2 minutos en el MICROONDAS a 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. Cocine durante 2 minutos en el MICROONDAS a 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.



OVEN AND ACCESSORIES



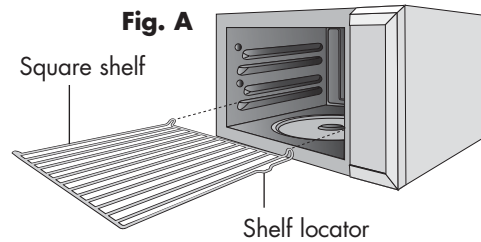
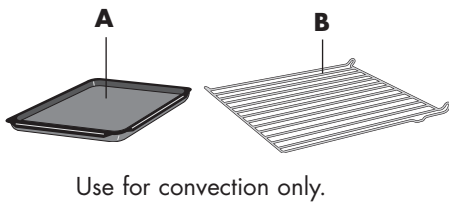
- 1 Grill heating element
- 2 Convection heating element
- 3 Oven lamp
- 4 Control panel
- 5 Shelf runners
- 6 Waveguide cover
- 7 Oven cavity
- 8 Coupling
- 9 Door seals and sealin surfaces
- 10 Door opening handle
(R-939 has a different design.)



ACCESSORIES:

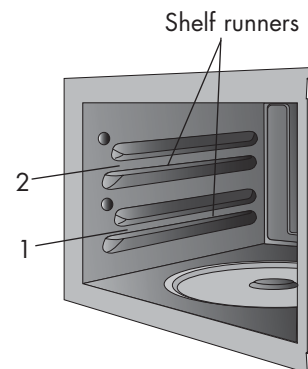
Check to make sure the following accessories are supplied: **A** Square tin, **B** Square shelf.

NOTE: When using the square shelf or square tin, place them onto the shelf runners as shown in Fig. A. When using the square shelf, ensure the shelf locator is on the right side.



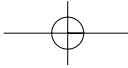
SPECIAL NOTES FOR SQUARE SHELF & SQUARE TIN:

1. When using either the square shelf or the square tin, place it at position 1. When using both of them, place the square tin at position 1 and the square shelf at position 2 as shown in the diagram.
2. When using the square shelf and/or the square tin, leave the turntable in the oven.
3. When using the square shelf or the square tin, rotate the square tin or the container on the square shelf 180° halfway to achieve better results.
4. When using the square shelf follow the notes below to prevent them slipping out:
 - Do not place container with food weighing more than 5 kg on the square shelf.
 - Ensure that the square shelf is in the correct position and does not rattle.
 - When removing the food, pull the square shelf until it is slightly locked, and then remove the food.
5. Some recipes for using the square shelf or the square tin are included on pages 2 to 4.
6. To get the best results when following pack instructions for convection, please follow the instructions for "conventional oven".



ENGLISH

WARNING: Never use the square shelf and square tin for microwave cooking and dual cooking as this may cause arcing.





RECIPES FOR USING SQUARE TIN/SHELF

ONION GATEAU

Total Cooking Time: 60-67 minutes

Utensils: Bowl with lid (3 l capacity)
Square tin
greaseproof paper

Ingredients - for the dough

375 g Flour
30 g Yeast
1 Egg
125 ml Milk
1/2 tsp. Salt
75 g Butter

Ingredients - for the topping

650-700 g Onions
100 g Streaky bacon
30 g Butter
Cheyenne pepper
3 Eggs
200 g Soured cream
1/2 tsp. Salt

Preparation

This recipe makes approx. 1,7 kg.

1. Prepare from the mentioned ingredients a yeast dough. Cover the dough with heat-resistant film or a damp tea-cloth and allow to rise. Cook for 20 minutes on CONVECTION 40°C.
2. Peel and dice the onions and the streaky bacon. Place the butter, the onions and bacon in a bowl, cover and braise for 8-12 minutes (900 W). Pour away the Liquid. After cooking cool the mixture and blend the eggs, soured cream and salt into the mixture.
3. Preheat the oven to 200° C. Line the square tin with greaseproof paper. Roll out the dough and place inside the tin.
4. Spread the mixture evenly over the pastry case. Let the dough rise again before baking.
5. After preheating, place the square tin on lower level runner and cook. 32-35 minutes on CONVECTION 200° C.
6. Stop the oven after 18 minutes and rotate the square tin by 180 degrees, then press "Start".

LEEK TART

Total Cooking Time: 27-33 minutes

Utensils: Bowl with lid (3 l capacity)
Square tin
greaseproof paper

Ingredients - for the dough

150 g Wholemeal flour
120 g Rye flour (type 1150)
(you can use normal flour type 405 instead)
4 tsp. Baking powder (12 g)
1 Egg
125 g Low fat yoghurt
1 1/2 tbsp. Vegetable oil
1/2 tsp. Salt

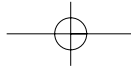
Ingredients - for the topping

450 g Leek, cut into rings
3 tbsp. Water
Salt
1 pinch Curry powder
150 g Soured cream
3 Eggs
2 tbsp. Wholemeal flour
Herb salt
Pepper
pinch Nutmeg
1 tsp. Parsley, chopped finely
1 tsp. Chives, chopped into small rings
1 tsp. Dill, chopped finely
100 g Grated Emmenthal cheese

Preparation

This recipe makes approx. 1,3 kg.

1. Place leek and water in a bowl. Cover and cook for 5-8 minutes on 900 W. Drain, add salt and curry powder to taste.
2. Mix the flour and the baking powder. Add the egg, the yoghurt, oil and the salt. Blend together using the kneading hook on a hand-held blender. Preheat the oven to 200° C.
3. Line the square tin with greaseproof paper. Roll out the dough and place inside the tin. Raise the rim by about 1 cm.
4. Stir the soured cream, eggs and flour together. Season with herb salt, pepper, nutmeg and herbs. Mix in the grated cheese.
5. Blend the mixture into the leek and spread it evenly over the pastry case.
6. After preheating, place the square tin on lower level runner and cook. 22-25 minutes on CONVECTION 200° C.
7. Stop the oven after 18 minutes and rotate the square tin by 180 degrees, then press "Start".



RECIPES FOR USING SQUARE TIN/SHELF



PIZZA

Total Cooking Time: 39-42 minutes

Utensils: Square tin
greaseproof paper

Ingredients - for the dough

230 g Flour
20 g Yeast
1 tsp. Sugar
Salt
4 tps. Oil
135 ml Lukewarm water

Ingredients - for the topping

250 g Tinned tomatoes, mashed
Basil, Oregano, Thyme, Salt, Pepper
250 g Topping as desired e.g. Pepper, Salami,
Mushrooms etc.
100 g Grated cheese

Preparation

This recipe makes approx. 1,0 kg.

1. Dissolve the yeast in lukewarm water.
2. Place the flour in a bowl and make a well in the centre. Add the yeast mixture to the flour and stir in gradually. Add salt and oil. Knead well.
3. Cover the dough with heat-resistant film or a damp tea-cloth and allow it to rise. Cook for 20 minutes on CONVECTION 40° C.
4. Preheat the oven to 220° C. Line the square tin with greaseproof paper. Roll out the dough and place inside the tin.
5. Cover the dough with the tomatoes. Season to taste and cover with the desired topping. Finally spread over the grated cheese.
6. After preheating, place the square tin on lower level runner and cook. 19-22 minutes on CONVECTION 220° C.
7. Stop the oven after 14 minutes and rotate the square tin by 180 degrees, then press "Start".

TURKEY BREAST IN ONION-CREAM SAUCE

Total Cooking time: 26-28 minutes

Utensils: Square tin

Ingredients

1000 g Turkey breast (9 pieces)
1 bag Onion soup mixture (dried, 1 bag for 750 ml)
500 ml Cream
200 g Mushrooms, sliced
9 slices Processed cheese

Preparation

1. Preheat the oven to 200° C.
2. Cut the turkey breast into similar sized pieces (9) and place on the square tin.
3. Mix together the dried onion soup with the cream (don't add water). Add the sliced mushrooms. Pour over the meat and finally cover with the cheese slices.
4. Place the square tin on lower level runner in the oven and cook for 26-28 minutes on CONVECTION 200° C.
5. After half of cooking time rotate the square tin by 180 degrees and press "Start" for the remaining cooking time.

LINZER BISCUITS

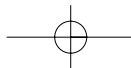
Total Cooking time: 10-11 minutes

Utensils: Square tin
Square shelf
round baking tin
greaseproof paper

Preparation

1. Prepare the biscuits referring to the Sharp operation manual with cookbook on page GB-62.
2. Preheat the oven to 200° C.
3. Line the square tin and the baking tin with greaseproof paper. Place 20 biscuits on the square tin and 12 pieces on the round baking tin. Place the square tin on the lower level runner and the square shelf with the round baking tin on the upper level runner and bake for 10-11 minutes on CONVECTION 200° C.

Prepare the remaining dough in the same way.





RECIPES FOR USING SQUARE TIN/SHELF

LASAGNE AL FORNO

Total Cooking time: 44-49 minutes

Utensils: Bowl with lid (3 l capacity)
Rectangular gratin dish (35x29 cm)
Square shelf

Ingredients

600 g Tinned tomatoes
100 g Onion, finely chopped
100 g Ham, finely cubed
1 Clove of garlic, crushed
500 g Minced meat (beef)
4 tbsp. Mashed tomato
Salt, Pepper
Oregano, Thyme, Basil
450 g Cream (crème fraîche)
300 ml Milk
100 g Grated Parmesan cheese
3 tsp. Mixed chopped herbs
2 tsp. Olive oil
Salt, Pepper, Nutmeg
1 tsp. Vegetable oil to grease gratin dish
250 g Lasagne verde
2 tbsp. Grated Parmesan cheese
1 tbsp. Butter or Margarine

GYPSY'S ARM ROLL

Total Cooking time: 22-24 minutes

Utensils: Square tin
greaseproof paper
Bowl with lid (2 l capacity)

Ingredients - for the dough

4 Eggs
125 g Sugar
125 g Flour
1 tsp. Baking powder (3 g)

Ingredients - for the topping

250 ml Milk
1 Stick of cinnamon
The peel of a lemon
75 g Sugar
2 tbsps. Starch-flour (20 g)
2 Egg yolks
2 tbsps. Icing sugar (20 g)

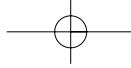
Preparation

1. Cut the tomatoes into slices, mix with the ham and onion cubes, garlic, minced meat and mashed tomato. Season and cook with the lid on for 12-14 minutes on MICROWAVE 900 W. Stir after half of cooking time.
2. Mix the cream with the milk, Parmesan cheese, herbs, oil and spices.
3. Preheat the oven to 230° C.
4. Grease the gratin dish and cover the bottom of the dish with about 1/3 of the pasta. Put half of the minced meat mixture on the pasta and pour on some sauce. Put an additional 1/3 of the pasta on top followed by another layer of the minced meat mixture and some sauce, finishing with the remaining pasta on top. Finally, cover the pasta with lots of sauce and sprinkle with Parmesan cheese. Place butterflakes on top and cook on the square shelf on lower level runner for 32-35 minutes on CONVECTION 230° C.

After cooking, let the lasagne stand for approx. 5-10 minutes.

Preparation

1. Cream the eggs and sugar using the hand-held blender, until it is frothy with air bubbles. Mix the flour and baking powder and sift over the egg and sugar mixture, then fold in carefully. Preheat the oven to 180° C.
2. Line the square tin with greaseproof paper, fill with the cake mixture and bake on lower level runner for 18-20 minutes on CONVECTION 180° C. After half of cooking time rotate the square tin by 180 degrees and press "Start" for the remaining cooking time.
3. Turn out the cake onto a damp tea-cloth onto which you have sprinkled sugar. Carefully remove the greaseproof paper and immediately roll the cake up using the tea-cloth to assist you.
4. Place 200 ml of the milk with the cinnamon stick, lemon peel and sugar into the bowl, cover and heat for about 2 minutes on MICROWAVE 900 W.
5. Mix the rest of the milk with the starch-flour and the egg yolk. Take the lemon and cinnamon out of the 200 ml of milk, and stir in the starch-flour mixture. Cover and cook. Stir half-way through and at the end of cooking. Cook for 2 minutes on MICROWAVE 900 W.
6. Unroll the cake, brush on the cream mixture and then carefully roll it up again. Dust with icing sugar.



SHARP

