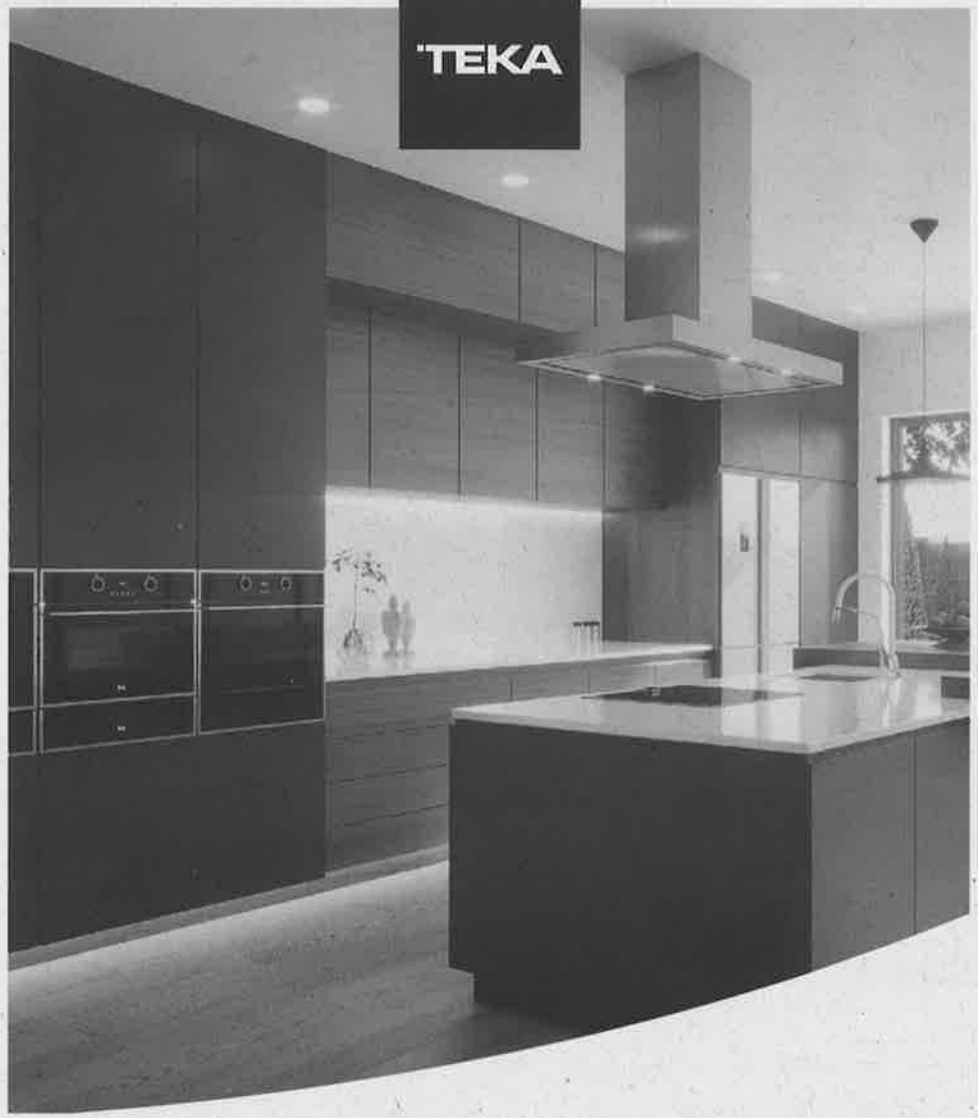
TEKA



Cooking guide

ES PT EN
FR DE NL
EL

www.teka.com

Contents

Description of oven cooking functions

WARNING

Please remember that the available functions will vary according to each model.

To check which functions are available on your oven, see the User Manual provided with this Cooking Guide.

CONVENTIONAL

This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.

CONVENTIONAL WITH FAN

Suitable for roasts and baking. The fan distributes the heat evenly around the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.

GRILL AND LOWER ELEMENT

Ideal for roasts. This setting can be used for any cuts of meat, regardless of size.

MAXIGRILL

For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, with greater toasting power for faster food browning.

GRILL

Toasting and browning. This setting allows the surface to be browned without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and toast.

GRILL / MAXIGRILL WITH FAN

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices.

LOWER HEAT (FLOOR)

Heat only comes from the lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise.

TURBO + LOWER HEAT (PIZZA)

Ideal for cooking pizzas and baking pies, fruit tarts and sponge cakes.

TURBO

The fan distributes the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly-distributed temperature, food can be cooked on two shelves at the same time.

SLOW COOKER

Specially designed for cooking traditional casseroles, stews, etc... and for any dishes specifying particularly long cooking times and low heat.

For the best results, we recommend using covered casserole pans with lids, first making sure they can be used in the oven.

ECO

For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. The oven uses convention heating, and depending on the model, switches off a few minutes before the end of cooking, using the residual heat inside the oven and completing the dish perfectly. Recommended for fish and all types of meat roasts.

DEFROSTING

This function is suitable for slowly defrosting food, particularly food consumed unheated, such as soups, pastries, tarts, cakes, etc.

In some models, the defrost function can be used to heat food using a hot air system on two levels. HI is suitable for meat in general and LO is used for fish, pastry and bread.

RISING DOUGH
Specially designed for allowing dough for bread and pastry to rise.

FAST PREHEATING
This function allows the oven to be quickly pre-heated to the selected temperature. Use this function when your recipe requires the oven to be at a specific temperature before use.

Other oven functions

For more details on how to use these functions, see the User Guide for your oven.

TEKA HYDROCLEAN®
The TEKA HYDROCLEAN® function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

PYROLYSIS
This pyrolytic cleaning cycle uses high temperatures inside the oven to cause the oxidisation and carbonisation of grease accumulated during cooking. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.

Environmentally-friendly use of the oven

Energy-saving tips:

- Remove any accessories not in use from the oven.
- Use oven-proof dishes, preferably dark coloured.
- Open the oven door as little as possible during cooking.
- Avoid preheating the oven while empty. Whenever the recipe allows, place the food in the cold oven.
- If your oven has an ECO function, use this function whenever the recipe allows.
- For recipes with long cooking times, switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of the total cooking time to make use of the residual heat.
- If your oven has fan features, cook multiple dishes at once.

Cooking guide

Cooking functions vary between models. The tables provided show the key cooking times.

The times and temperatures shown in the chart are given as a guide. It is advisable to start with the lowest figures and increase as necessary.

For 45 cm ovens: Cooking times and temperatures are normally slightly less than for 60 cm ovens. Always use the lower end of the range given in the tables.

In general, the times shown on the Tables are calculated for placing food in a cold oven.

Recipes requiring the oven to be pre-heated will expressly mention this.

Some models come with a Rapid Pre-heating function. This function reduces the cooking time in relation to the figures given in the Tables. When using this function, wait until the selected temperature has been reached before placing the food in the oven.

The shelf levels for cooking are as follows (from the bottom):

1: Low.
2: Medium.
3: High.

Levels 4 and 5 are suitable for grilling and toasting.

For 45 cm ovens: The most suitable level for cooking is always level 1. Levels 2 and 3 are suitable for grilling and toasting.

Place the food in the centre of the shelf or rack for the most even result possible.

Defrosting

When defrosting, remember:

- Food should be removed from its packaging and placed on the oven tray or on a dish.
- Defrost large cuts of meat or fish by placing them on the grid shelf with a tray underneath to collect any liquid.
- Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. It is enough for the surface to be soft to enable it to be seasoned.
- Food should always be cooked after defrosting.
- Do not re-freeze food once thawed.

The times shown in the chart* are a guideline. The time needed for defrosting will depend on the ambient temperature, weight of the food and how deeply frozen it is.

*See thawing chart on page 48.

AVES / AVES DOMÉSTICAS / BIRDS / VOLAILLE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇAO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pato Pato Duck Canard	1,50	Inferior Inferior Lower Inférieure		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				170-190	45-55	
Pechuga de pato Peito de pato Duck breast Magret de canard	0,40	Superior Superior Higher Supérieure		180-190	10-12	Parrilla Grelha Grid Grille
				200-210	8-10	
Muslos de pato Coxas de pato Duck thighs Cuisses de canard	2 piezas 2 porçãos 2 pieces 2 pièces	Media Media Intermediate Moyenne		170-190	45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				160-180	55-60	
Pollo Frango Chicken Poulet	1,20	Inferior Inferior Lower Inférieure		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				170-190	50-55	
Muslos de pollo Coxas de frango Chicken thighs Cuisses de poulet	4 piezas 4 porçãos 4 pieces 4 pièces	Media Media Intermediate Moyenne		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Pavo Perú · Turkey Dinde	4,00	Inferior Inferior Lower Inférieure		190-200	70-75	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				180-200	65-70	

GEFLÜGEL / GEVOGELTE / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Ente Eend Πάπια	1,50	Unten Onder Χαμηλό		190-210 170-190	55-60 45-55	Blech Plaat Ταψί
Entenbrust Eendenborst Στήθος πάπιας	0,40	Oben Hoog Ψηλό		180-190 200-210	10-12 8-10	Rost Braadrooster Σχάρα
Entenkeulen Eendenbouten Μπουτάκια πάπιας	2 stücks 2 stuks 2 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο		170-190 160-180	45-50 55-60	Blech Plaat Ταψί
Hähnchen Kip Κοτόπουλο	1,20	Unten Onder Χαμηλό		190-210 170-190	55-60 50-55	Blech Plaat Ταψί
Hähnchenschenkel Kippenbouten Μπουτάκια κοτόπουλου	4 Stück 4 stuks 4 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο	 ECO	190-210 190-200 190	25-30 20-25 55	Blech Plaat Ταψί
Pute Kalkoen Γαλοπούλα	4,00	Unten Onder Χαμηλό		190-200 180-200	70-75 65-70	Blech Plaat Ταψί

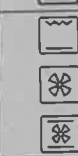
CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇAO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Asado de ternera Assado de vitela Roast veal Rôti de bœuf	2,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	  	190-210 180-200 180-200	85-90 90-95 80	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Roastbeef Roastbeef Roast beef Rosbif	0,60	Media Media Intermediate Moyenn	   ECO	190-210 190-210 180-200 180-200	45-50 60-65 35-40 25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Asado relleno Assado recheado Stuffed roast Rôti farci	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	175-180 170-180 170-180	45-50 55-60 45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Chuletas de ternera Costeletas de vitela Beef chops Côtelettes de bœuf	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	 ECO	220 220	15 15	Parrilla Grelha Grid Grille
Entrecote de ternera Entrecosto de vitela Beef steak Entrecôte de bœuf	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	220 220	15 25-30	Parrilla Grelha Grid Grille
Faldilla de ternera Aba de vitela Braising steak Flanchet de bœuf	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-200 180-200	33-45 25-30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Asado de cerdo Assado de porco Roast pork Rôti de porc	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-190 170-190 180-200	50-55 45-50 55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Chuleta de cerdo Costeleta de porco Pork chops Côtelette de porc	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	15	Parrilla Grelha Grid Grille

FLEISCH / VLEES / ΚΡΕΑΤΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Rinderbraten Rundvlees Μοσχάρι ψητό	2,00	Unten Onder Χαμηλό		190-210 180-200 180-200	85-90 90-95 80	Blech Plaat Ταψί
Roastbeef Rosbief Ροσμπίφ	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		190-210 190-210 180-200 ECO 180-200	45-50 60-65 35-40 25-30	Blech Plaat Ταψί
Gefüllter Braten Gevuld braadvlees Ψητό με γέμιση	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		175-180 170-180 170-180	45-50 55-60 45-50	Blech Plaat Ταψί
Rinderkoteletts Kalfskoteletten Μοσχαρίσιες μπριζόλες	0,50	Mitte Midden Μεσαίο	 ECO	220 220	15 15	Rost Braadrooster Σχάρα
Rindersteak Entrecote Μοσχαρίσια μπριζόλα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		220 220	15 25-30	Rost Braadrooster Σχάρα
Rinderrippenfleisch Vanglap Λάπα μοσχαρίσια	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		180-200 180-200	33-45 25-30	Blech Plaat Ταψί
Schweinebraten Varkensvlees Χοιρινό ψητό	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		180-190 170-190 180-200	50-55 45-50 55-60	Blech Plaat Ταψί
Schweinekoteletts Varkenskarbonade Μπριζόλα χοιρινή	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	15	Rost Braadrooster Σχάρα

CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE / FLEISCH

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Paletilla de cerdo Pá de porco Pork shoulder Palette de porc	1,50	Media Media Intermediate Moyenn		190-200 190-200	55-60 40-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Cochinillo Leitão Suckling pig Cochon de lait	1,40	Media Media Intermediate Moyenn		190-210 170-190	60-70 70-75	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Costillar de cerdo Costela de porco Pork ribs Travers de porc	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		190-210 190-210	25-30 30	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Codillo Pernil Ham hock Jarret de porc	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Jabalí Javali Wild boar Sanglier	2 piezas 2 porções 2 pieces 2 pièces	Media Media Intermediate Moyenn		180 190-200	15 12-15	Parrilla Grelha Grid Grille
Carne de cordero Carne de borrego Lamb Viande d'agneau	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pierna sin hueso Perna sem osso Boned leg joint Gigot désossé	0,60	Media Media Intermediate Moyenn		170-190 180-190	45-55 35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Canguro Canguru Kangaroo Kangourou	2,00	Inferior Inferior Lower Inférieure		190-210 180-200	55-60 45-55	Bandeja Bandeja Tray Plateau

FLEISCH / VLEES / ΚΡΕΑΤΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Schweineschulter Varkensschouderkarbonade Ωμοπλάτη χοιρινή	1,50	Mitte Midden Μεσαίο		190-200 190-200	55-60 40-50	Blech Plaat Ταψί
Spanferkel Speenvarken Γουρουνόπουλο	1,40	Mitte Midden Μεσαίο		190-210 170-190	60-70 70-75	Blech Plaat Ταψί
Schweinerippchen Varkensribstuk Χοιρινά παϊδάκια	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		190-210 190-210	25-30 30	Blech Plaat Ταψί
Haxe Schenkel Κότσι	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Blech Plaat Ταψί
Wildschwein Everzwijn Αγριογούρουνο	2 stücks 2 stuks 2 τεμ.	Mitte Midden Μεσαίο		180 190-200	15 12-15	Rost Braadrooster Σχάρα
Lammfleisch Lamsvlees Αρνίσιο κρέας	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Blech Plaat Ταψί
Haxe entbeint Bout zonder bot Μπούτι χωρίς κόκκαλο	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		170-190 180-190	45-55 35-40	Blech Plaat Ταψί
Känguruh Kangoeroe Καγκουρό	2,00	Untere Onder Χαμηλότερο		190-210 180-200	55-60 45-55	Blech Plaat Ταψί

PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Lubina a la sal Robalo em sal Salt baked sea bass Bar en croûte de sel	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-200 190-200	20-25 18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Besugo Besugo Sea bream Daurade	1,00	Media Media Intermediate Moyenn	   ECO	190-200 190-200 200	20-25 10-15 25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Merluza, en rodajas Pescada, à posta Hake medallions Darnes de colin	1,10	Media Media Intermediate Moyenn	  	190-210 180-200	15-20 10-12	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Salmón, en rodajas Salmão, à posta Salmon medallions Darnes de saumon	1,10	Media Media Intermediate Moyenn	   ECO	190-200 200-210 200-210	15-20 10-15 12-15	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Puding de pescado Pudim de peixe Fish mousse Terrine de poisson	2,00	Inferior Inferior Lower Inférieure	 	160 150-160	50 60-65	Molde Forma Shallow dish Moule
Volouvant de pescado Volouvent de peixe Fish vol-au-vent Vol-au-vent de poisson	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

FISCH / VIS / ΨΑΡΙΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Wolfsbarsch im Salzmantel Met zout bereide zeebaars Λαβράκι σε κρούστα αλατιού	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		180-200	20-25	Blech Plaat Ταψί
				190-200	18-20	
Seebrasse Zeebrasem Συναγρίδα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-200	20-25	Blech Plaat Ταψί
				190-200	10-15	
			ECO	200		
Seehecht in Scheiben Heek, in moten Βακαλάος φρέσκος σε φέτες	1,10	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	15-20	Blech Plaat Ταψί
				180-200	10-12	
Lachs in Scheiben Zalm, in moten Σολομός σε φέτες	1,10	Mitte Midden Μεσαίο		190-200	15-20	Blech Plaat Ταψί
				200-210	10-15	
			ECO	200-210	12-15	
Fischpastete Vistaart Τερίνα ψαριού	2,00	Unten Onder Χαμηλό		160	50	Backform Vorm Φόρμα
				150-160	60-65	
Fisch-Vol-au-Vent Vol-au-vent van vis Βολοβάν με ψάρι	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-190*	18-20	Blech Plaat Ταψί

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven doen als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT TEMPERAT TEMPERAT TEMPÉRAT (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pizza gruesa Pizza grossa Thick crust pizza Pizza à pâte épaisse	0,60	Media Media Intermediate Moyenn		190-210 190-200	30-35 20-25	Parrilla Grelha Grid Grille
Pizza fina Pizza fina Thin crust pizza Pizza à pâte fine	0,60	Media Media Intermediate Moyenn		190-200 200-210	15-20 10-15	Parrilla Grelha Grid Grille

PAN / PÃO / BREAD / PAIN

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT TEMPERAT TEMPERAT TEMPERAT (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Pan blanco Pão branco White bread Pain blanc	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	20-25**	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pan negro Pão escuro Rye bread Pain noir	0,15	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	10-15**	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Pan integral Pão integral Wholemeal bread Pain complet	0,15	Media Media Intermediate Moyenn		200-220	10-30**	Bandeja Bandeja Tray Plateau

** Fermentación previa en función ▭, 100 °C, 30 min. aproximadamente.
** Fermentação prévia na função ▭, 100 °C, aproximadamente durante 30 min.
** Pre-rising function ▭, 100 °C, approx. 30 min.
** Fermentation préalable à ▭ 100 °C, 30 min. environ avec la fonction.

PIZZA / PIZZA / ΠΙΤΣΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Dicke Pizza Dikke pizza Πίτσα με παχιά βάση	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		190-210 190-200	30-35 20-25	Rost Braadrooster Σχάρα
Dünne Pizza Dunne pizza Πίτσα με λεπτή βάση	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		190-200 200-210	15-20 10-15	Rost Braadrooster Σχάρα

BROT / BROOD / ΨΩΜΙ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFASS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Weißbrot Wit brood Λευκό ψωμί	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	20-25**	Blech Plaat Ταψί
Schwarzbrot Bruin brood Μαύρο ψωμί	0,15	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	10-15**	Blech Plaat Ταψί
Vollkornbrot Volkorenbrood Ψωμί ολικής αλέσεως	0,15	Mitte Midden Μεσαίο		200-220	10-30**	Blech Plaat Ταψί

** Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion ⊟, 100 °C, ca. 30 M.
** Laten rijzen voor inschakeling ⊟, 100 °C, circa 30 min.
** Προηγείται φούσκωμα στη λειτουργία ⊟, 100 °C, για 30 λεπτά περίπου.

ENTRANTES Y PASTAS / ENTRADAS E MASSAS / ENTRÉES AND PASTAS / PLATS ET PÂTES

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RECIPIENT
Patatas asadas Batatas assadas Baked potatoes Pommes de terre au four	1,00	Inferior Inferior Lower Inférieure		180-190	55-60	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				180-200	40-45	
Parrillada de verdura Parrilhada de legumes Grilled vegetables Légumes grillés	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		190-210	30-45	Parrilla Grelha Grid Grille
Champiñones Cogumelos Mushrooms Champignons	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		200-210	13	Parrilla Grelha Grid Grille
Lasaña Lasanha Lasagne Lasagnes		Media Media Intermediate Moyenn		200-210	35-40	Bandeja Bandeja Tray Plateau

VORSPEISEN UND PASTA / VOORGERECHTEN EN PASTA / ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Ofenkartoffeln Gepofte aardappelen Πατάτες ψητές	1,00	Unten Onder Χαμηλό	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Blech Plaat Ταψί
Grillgemüse Geroosterde groenten Λαχανικά στη σχάρα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		190-210	30-45	Rost Braadrooster Σχάρα
Champignons Champignons Μανιτάρια	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		200-210	13	Rost Braadrooster Σχάρα
Lasagne Lasagne Λαζάνια		Mitte Midden Μεσαίο		200-210	35-40	Blech Plaat Ταψί

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Masa bizcocho Massa de biscoito Sponge cake mix Pâte à génoise	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Molde Forma Shallow dish Moule
Masa levadura Massa de levedura Leavened dough Pâte à lever	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Molde Forma Shallow dish Moule
Masa sobada Massa sovada Shortcrust pastry Brioche	0,50	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Molde Forma Shallow dish Moule
Hojaldre Folhado Pastry Pâte feuilletée	0,30	Media Media Intermediate Moyenn	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Hojaldre de levadura Massa folhada de levedura Puff pastry Pâte levée feuilletée	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Hojaldre de requesón Massa folhada de requeijão Cottage cheese pie Pâte feuilletée à la ricotta	0,40	Media Media Intermediate Moyenn	  	180* 180-190*	24 20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Masa borracha Massa para empanadas Choux pastry Pâte imbibée de sirop	0,50	Media Media Intermediate Moyenn		190*	30	Molde Forma Shallow dish Moule

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

SÜSSWAREN / GEBAK / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Biskuitteig Luchtig cakedeeg Ζύμη μπισκότων	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Backform Vorm Φόρμα
Hefeteig Gistdeeg Ζύμη με μαγιά	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		170-190* 170-180*	20-25 25-30	Backform Vorm Φόρμα
Rührteig Kneeddeeg Ζύμη brioche	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-190* 170-180*	15-20 15-20	Backform Vorm Φόρμα
Blätterteig Bladerdeeg Σφολιάτα	0,30	Mitte Midden Μεσαίο		180-190* 180-190*	20-22 18-20	Blech Plaat Ταψί
Hefeblätterteig Bladerdeeg met gist Σφολιάτα με μαγιά	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		180-190*	18-20	Blech Plaat Ταψί
Quarkblätterteig Bladerdeeg met kaaswrongel Σφολιάτα με ανθότυρο	0,40	Mitte Midden Μεσαίο		180* 180-190*	24 20	Blech Plaat Ταψί
Getränkter Teig Deeg met likeur Ζύμη με σιρόπι	0,50	Mitte Midden Μεσαίο		190*	30	Backform Vorm Φόρμα

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT TEMPERAT TEMPERAT TEMPERAT (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Tarta de queso Tarte de queijo Cheesecake Cheesecake	0,80	Media Media Intermediate Moyenn		180	30-35	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				180-290	25-30	
Pastel de miel Bolo de mel Honey pastry Gâteau au miel	0,60	Media Media Intermediate Moyenn		170-190*	40-45	Molde Forma Shallow dish Moule
				180-190*	35-40	
Merengues Merengue Meringues Meringues		Media Media Intermediate Moyenn		100-110	190	Bandeja Bandeja Tray Plateau
				100-110	170-180	
Almendrados Massapães Almond meringue biscuits Biscuits aux amandes	0,50	Superior Superior Higher Supérieure		110-120*	15-20	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Yogur Iogurte Yoghurt Yaourt	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre	***		45-50	8 horas 8 horas 8 hours 8 heures	Vasos de yogur Copos de iogurte Yoghurt pots Pots de yaourt
Confitura Compotas Confitura Confiture	1,00	Media Media Intermediate Moyenn		100-110	18-20	Recipiente Recipiente Receptacle Récipient

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
*** Colocar los vasos de yogur directamente en el suelo del horno.
* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
*** Colocar os copos de iogurte diretamente no fundo do forno.
* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
*** Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.</
* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.
*** Placer les pots de yaourt directement sur le fond du four.

SÜSSWAREN / GEBAK / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Käsekuchen Roomkaastaarten Τσιζκέικ	0,80	Mitte Midden Μεσαίο		180	30-35	Blech Plaat Ταψί
				180-290	25-30	
Honigkuchen Honingtaart Κέικ με μέλι	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		170-190*	40-45	Backform Vorm Φόρμα
				180-190*	35-40	
Baiser Schuimtaart Μαρέγκα		Mitte Midden Μεσαίο		100-110	190	Blech Plaat Ταψί
				100-110	170-180	
Mandelplätzchen Amandelkoekjes Αμυγδαλωτά	0,50	Oben Hoog Ψηλό		110-120*	15-20	Blech Plaat Ταψί
Joghurt Yoghurt Γιαούρτι	1 Liter 1 liter 1 λίτρο	***		45-50	8 Stunden 8 uur 8 ώρες	Joghurtbecher Yoghurtpotten Βαζάκια
Konfitüre Jam Μαρμελάδα	1,00	Mitte Midden Μεσαίο		100-110	18-20	Gefäßss Schaal Σκεύος

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

*** Joghurtbecher direkt auf den Backofenboden stellen.

* Voor deze gerechten de oven leeg voórverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

*** De potten met yoghurt rechtstreeks op de ovenvloer zetten.

* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

*** Τοποθετήστε τα βαζάκια γιαουρτιού απευθείας στον πυθμένα του φούρνου.

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE / SÜSSWAREN

	PESO PESO WEIGHT POIDS (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. (ºC)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT
Magdalenas Madalenas Fairy cakes Madeleines	0,40	Media Media Intermediate Moyenn	 	200-210* 200*	30	Cápsulas Cápsulas Capsules Capsules
Masa Massa Dough Pâte	0,40	Inferior Inferior Lower Inférieure	 	200-220* 200*	25-30 25	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Bizcocho Biscoitos Sponge cake Génoise	0,60	Media Media Intermediate Moyenn	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Molde Forma Shallow dish Moule
Compota de manzana Compota de maçã Apple compote Compote de pommes	0,50	Inferior Inferior Lower Inférieure		160-170	35	Bandeja Bandeja Tray Plateau
Flan Pudim Crème caramel Flan	1 litro 1 litro 1 litre 1 litre	Media Media Intermediate Moyenn		100	60-70	Flanera Forma de pudim Flan dish Moule à flan
Pasta choux Massa choux Choux pastry Pâte à choux	0,20	Media Media Intermediate Moyenn	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Bandeja Bandeja Tray Plateau

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

SÜSSWAREN / GEBAK / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ (KG)	STELLUNG HOOGTE ΕΠΙΠΕΔΟ	FUNKTION FUNCTIE ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	TEMPERAT. TEMP. ΘΕΡΜΟΚΡ (°C)	ZEIT (MIN) TIJD (MIN) ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	GEFÄSS SCHAAL/BAKVORM ΣΚΕΥΟΣ
Madeleines Muffins Μάφινς	0,40	Mitte Midden Μεσαίο		200-210* 200*	30	Backformen Vorm Χάρτινες θήκες
Teig Deeg Ζύμη	0,40	Unten Onder Χαμηλό		200-220* 200*	25-30 25	Blech Plaat Ταψί
Biskuit Cake Κέικ	0,60	Mitte Midden Μεσαίο		170-180* 165-170*	50-55 45	Backform Vorm Φόρμα
Apfelkompott Appelmoes Κομπόστα μήλου	0,50	Unten Onder Χαμηλό		160-170	35	Blech Plaat Ταψί
Pudding Karamelpudding Κρεμ καραμελέ	1 Liter 1 liter 1 λίτρο	Mitte Midden Μεσαίο		100	60-70	Puddingformen Puddingvorm Φόρμα πουτίγκας
Brandteig Profiteroles Ζύμη για σου	0,20	Mitte Midden Μεσαίο		200* 190-200*	10-12 8-10	Blech Plaat Ταψί

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven doen als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

DESCONGELACIÓN / DESCONGELAÇÃO / DEFROSTING / DÉCONGÉLATION

ALIMENTO ALIMENTO FOOD ALIMENT	NIVEL LO / NÍVEL LO / LO LEVEL / NIVEAU LO		NIVEL HI / NÍVEL HI / HI LEVEL / NIVEAU HI	
	PESO PESO WEIGHT POIDS	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS	PESO PESO WEIGHT POIDS	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS
Pan Pão Bread Pain	1/2 kg	35 min.		
Tarta Tarte Cake Tarte	1/2 kg	25 min.		
Pescado Peixe Fish Poisson	1/2 kg	30 min.		
Pescado Peixe Fish Poisson	1 kg	40 min.		
Pollo Frango Chicken Poulet			1 kg	75 min.
Pollo Frango Chicken Poulet			1,5 kg	90 min.
Chuletón Costeletão Beef joint Côte de bœuf			1/2 kg	40 min.
Carne picada Carne picada Ground meat Viande hachée			1/2 kg	60 min.
Carne picada Carne picada Ground meat Viande hachée			1 kg	120 min.

AUFTAUEN / ONTDOOIEN / ΑΠΟΨΥΞΗ

LEBENSMITTEL ETENSWAAR ΤΡΟΦΙΜΟ	LO-STUFE / NIVEAU LO / ΕΠΙΠΕΔΟ LO		HI-STUFE / NIVEAU HI / ΕΠΙΠΕΔΟ HI	
	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ	ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ	GEWICHT GEWICHT ΒΑΡΟΣ	ZEIT TIJD ΧΡΟΝΟΣ
Brot Brood Ψωμί	1/2 kg	35 min		
Kuchen Taart Τάρτα	1/2 kg	25 min		
Fisch Vis Ψάρι	1/2 kg	30 min		
Fisch Vis Ψάρι	1 kg	40 min		
Hähnchen Kip Κοτόπουλο			1 kg	75 min
Hähnchen Kip Κοτόπουλο			1,5 kg	90 min
T-Bone-Steak Entrecote Μοσχαρίσια μπριζόλα rib eye			1/2 kg	40 min
Hackfleisch Gehakt Κιμάς			1/2 kg	60 min
Hackfleisch Gehakt Κιμάς			1 kg	120 min

TEKA

www.teka.com

Cod. 3371047-00