



**Teka**

## Cooking guide

- ES Guía de cocinados
- PT Guia de cozinhados
- EN Cooking guide
- FR Guide de cuisson
- DE Garanleitung



# Índice

---

• Descripción de las funciones de cocinado del horno .....	3
• Otras funciones del horno .....	4
• Uso ecológico del horno .....	5
• Guía de cocinado .....	5
• Descongelación .....	5
• Tablas de temperaturas y tiempos .....	22
Aves .....	22
Carnes .....	24
Pescados .....	25
Pizza .....	26
Pan .....	26
Entrantes y pastas .....	27
Repostería .....	28
Descongelación .....	31

## Descripción de las funciones de cocinado del horno



### ATENCIÓN

Tenga en cuenta que las funciones disponibles dependerán del modelo de horno.

Para conocer qué funciones están disponibles en su horno, consulte la Guía de Uso que acompaña a esta Guía de Cocinados.



### CONVENCIONAL

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.



### CONVENCIONAL CON TURBINA

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.



### GRILL Y SOLERA

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.



### MAXIGRILL

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.



### GRILL

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.



### GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos.



### CALOR INFERIOR (SOLERA)

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.



### TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

Especial para cocinar pizzas, empanadas y pasteles o bizcochos rellenos de fruta.



### TURBO

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.



### A FUEGO LENTO

Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc... a la manera tradicional, y en general, para recetas que requieran ser cocinadas «a fuego lento», con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocinado.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar cazuelas cerradas con tapa, asegurándose de que sean aptas para horno.

## ECOECO

Permite el cocinado de alimentos en su horno con un mínimo consumo energético. Mediante un calentamiento por convección forzada, el horno desconecta su funcionamiento unos minutos antes de finalizar el cocinado permitiendo aprovechar el calor residual que existe dentro de la cavidad y obteniendo un acabado perfecto del alimento. Indicado para pescados y asados de todo tipo de carnes.



### DESCONGELACIÓN

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar,

por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

En algunos modelos la función descongelación permite aportar calor al alimento mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles. El nivel HI es adecuado para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan.



### **FERMENTAR MASAS**

Especial para la fermentación de masa tanto de pan como de repostería.



### **PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**

Esta función permite precalentar la cavidad del horno a la temperatura que haya seleccionado rápidamente. Utilice esta función cuando su cocinado necesite que el horno este a una temperatura concreta para introducir el alimento.

## **Otras funciones del horno**

---

Para ampliar la información sobre la utilización de estas funciones, consulte la Guía de Uso de su horno.



### **TEKA HYDROCLEAN®**

La función TEKA HYDROCLEAN® facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.



### **PIRÓLISIS**

Permite realizar un ciclo de limpieza por pirólisis, donde se produce un proceso de oxidación y carbonización de las grasas acumuladas durante el cocinado, mediante las altas temperaturas que se alcanzan en el interior del horno. Durante el ciclo de limpieza la iluminación interior del horno permanecerá apagada.

## **Uso ecológico del horno**

---

Para un aprovechamiento óptimo de la energía, siga estos consejos:

- Saque del horno los accesorios que no vaya a utilizar.
- Utilice recipientes apropiados para horno, preferiblemente de color oscuro.
- Durante el cocinado abra la puerta lo menos posible.
- Evite precalentar el horno vacío. Siempre que la receta lo admita, introduzca los alimentos en el horno frío.
- Si su horno dispone de función ECO, utilice esta función siempre que la receta lo admita.
- En cocinados largos, apague el horno de 5 a 10 minutos antes del tiempo de cocinado total para aprovechar el calor residual.
- Si su horno dispone de funciones ventiladas, cocine varios platos a la vez.



## Guía de cocinado

Las funciones de cocinado varían según el modelo. En las Tablas adjuntas se indican las más representativas.

Los tiempos y las temperaturas indicados en las Tablas son orientativos. Se aconseja comenzar por los valores más bajos, e incrementar si es necesario.

**Para hornos de 45 cm:** Normalmente, los tiempos y las temperaturas son ligeramente inferiores que en los hornos de 60 cm. Considere siempre los valores más bajos de los rangos indicados en las tablas.

En general, los tiempos indicados en las Tablas están calculados para introducir los alimentos en el horno frío.

Las recetas que requieren un precalentamiento del horno en vacío, se indican expresamente.

Algunos modelos disponen de función Precalentamiento Rápido. Esta función reduce el tiempo

de cocinado respecto a lo indicado en la tabla. Cuando utilice esta función, espere a introducir el alimento cuando el horno le avise de que ha alcanzado la temperatura de cocinado.

Las alturas de bandeja destinadas a cocinar son, comenzando desde abajo:

- 1:** Inferior.
- 2:** Media.
- 3:** Superior.

Las alturas 4 y 5, son adecuadas para gratinar y tostar.

**Para hornos de 45 cm:** La altura adecuada para cocinar es siempre la 1. Utilice las alturas 2 y 3 preferentemente para gratinar y tostar.

Para un resultado más uniforme, coloque el alimento lo más centrado posible en la bandeja o parrilla.

## Descongelación

En la descongelación de alimentos debe tener en cuenta que:

- Los alimentos sin envase debe colocarlos sobre la bandeja del horno o sobre una fuente.
- Para descongelar piezas grandes de carne o pescado debe colocarlas sobre la parrilla y debajo una bandeja para recoger los líquidos.
- Las carnes y pescados no necesitan estar totalmente descongelados para cocinarlos. Es suficiente que la superficie esté blanda para poder añadir los condimentos.

- Siempre se debe cocinar el alimento después de la descongelación.
- No congelar de nuevo un alimento ya descongelado.

Los tiempos mostrados en la tabla\* son una orientación, donde el tiempo de descongelación dependerá de la temperatura ambiente, peso del alimento y grado de congelación del alimento.

\* Véase tabla de descongelación en la página 31.

# Índice

---

• Descrição das funções de cozinhado do forno .....	7
• Outras funções do forno .....	8
• Utilização ecológica do forno.....	8
• Guia de cozinhados .....	9
• Descongelação .....	9
• Tabelas de temperatura e tempos .....	22
Aves .....	22
Carnes .....	24
Peixes.....	25
Pizza .....	26
Pão.....	26
Entradas e massas.....	27
Pastelaria .....	28
Descongelação .....	31

## Descrição das funções de cozinhado do forno



### ATENÇÃO

Tenha em consideração que as funções disponíveis dependerão do modelo do forno.

Para saber quais são funções que estão disponíveis no seu forno, consulte o Manual de utilização que acompanha o presente Guia de cozinhados.



### CONVENCIONAL

É utilizada para bolos e tartes para nos quais o calor recebido deve ser uniforme e para que se obtenha uma textura esponjosa.



### CONVENCIONAL COM TURBINA

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador distribui de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de cozinhado.



### GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR

Especial para assados. Pode ser utilizada para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.



### MAXIGRILL

Permite o gratinado em superfícies superiores relativamente à função Grill, assim como uma maior potência de gratinado, para que o alimento doure mais rapidamente.



### GRILL

Gratinado e assado superficial. Permite obter o dourado da camada exterior sem afetar o interior do alimento. Indicado para peças planas como bifes, costeletas, peixe, tostas.



### GRILL / MAXIGRILL COM TURBINA

Proporciona um assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça... Recomenda-se a colocação a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escoamento de sucos.



### CALOR INFERIOR (FUNDO)

Calor apenas a partir da parte inferior. Adequado para aquecer pratos ou levedar massas de pastelaria e afins.



### TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

Especial para cozinhar pizzas, empadas e bolos ou bolos recheados com fruta.



### TURBO

A turbina distribui o calor que provém de uma resistência situada na parte traseira do forno. Pela uniformidade da temperatura que se produz, permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.



### EM LUME BRANDO

Especial para gusar carnes em molho, estufados, etc... de modo tradicional e, em geral, para receitas que necessitem de ser cozinhadas “em lume brando”, com tempos de cozedura especialmente longos e a baixa temperatura.

Para obter melhores resultados, recomenda-se a utilização de caçarolas fechadas com tampa, certificando-se de que são adequadas para levar ao forno.

## ECOMODO ECOLÓGICO

Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. Através do aquecimento por convecção forçada, o forno desliga-se alguns minutos antes de finalizar o cozinhado, permitindo o aproveitamento do calor residual existente no interior da cavidade e obtendo um acabamento perfeito dos alimentos. Indicado para peixe e assados de todos os tipos de carne.

## **DESCONGELAÇÃO**

Esta função é apropriada para a descongelação suave de alimentos. Particularmente, no caso dos alimentos que são consumidos sem necessidade de aquecer, como por exemplo cremes, massas, tartes, pastéis, etc.

Em alguns modelos, a função de descongelação permite fornecer calor aos alimentos através de um sistema de ar quente em 2 níveis. O nível HI é adequado para carnes em geral e o nível LO para peixe, pastelaria e pão.

## **FERMENTAR MASSAS**

Especial para a fermentação de massas, tanto de pão como de pastelaria.

## **PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO**

Esta função permite pré-aquecer rapidamente a cavidade do forno à temperatura que tenha selecionado. Utilize esta opção para quando necessitar que o forno atinja uma determinada temperatura antes de introduzir os alimentos.

## **Outras funções do forno**

---

Para obter mais informações sobre a utilização destas funções, consulte o Manual de utilização do seu forno.

### **TEKA HYDROCLEAN®**

A função TEKA HYDROCLEAN® facilita a limpeza de gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

### **PIRÓLISE**

Permite realizar um ciclo de limpeza por pirólise, onde se produz um processo de oxidação e carbonização das gorduras acumuladas durante o cozinhado, mediante as altas temperaturas que são atingidas no interior do forno. Durante o ciclo de limpeza a iluminação interior do forno permanecerá desligada.

## **Utilização ecológica do forno**

---

Para um aproveitamento otimizado da energia, siga os seguintes conselhos:

- Retire do forno os acessórios que não irá utilizar.
- Utilize recipientes adequados para o forno, preferencialmente de cor escura.
- Evite abrir a porta enquanto estiver a cozinhar.
- Evite pré-aquecer o forno vazio. Sempre que a receita o permitir, coloque os alimentos no forno enquanto este ainda estiver frio.
- Se o seu forno vier equipado com a função ECO, utilize-a sempre que a receita o permita.
- Em cozinhados mais demorados, desligue o forno 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para aproveitar o calor residual.
- Se o seu forno dispuser de funções ventiladas, cozinhe vários pratos de uma só vez.

## Guia de cozinhados

As funções de cozinhado variam consoante o modelo. As tabelas seguintes indicam quais as mais representativas.

Os tempos e as temperaturas indicados nas tabelas são de orientação. Aconselha-se que se inicie com os valores mais baixos, aumentando-os se necessário.

**Para fornos de 45 cm:** normalmente, os tempos e as temperaturas são ligeiramente inferiores em comparação com os fornos de 60 cm. Considere sempre os valores mais baixos dos intervalos indicados nas tabelas.

Em geral, os tempos indicados nas tabelas foram calculados tendo em conta a introdução dos alimentos com o forno frio.

Para as receitas que requerem um pré-aquecimento do forno, essa indicação é dada expressamente na receita.

Alguns modelos dispõem da função de Pré-aquecimento rápido. Esta função reduz o tempo de cozinhado em relação ao indicado na tabela. Caso utilize esta função, deverá esperar que o forno emita a informação de que foi alcançada a temperatura de cozinhado antes de inserir os alimentos no forno.

As alturas dos tabuleiros utilizados para cozinhar são, a partir do inferior:

- 1: Inferior.
- 2: Média.
- 3: Superior.

As alturas 4 e 5 são as mais adequadas para gratinar e tostar.

**Para fornos de 45 cm:** a altura adequada para cozinhar é sempre a 1. As alturas 2 e 3 são preferencialmente utilizadas para gratinar e tostar.

Para um resultado mais uniforme, coloque os alimentos o mais centrados possível no tabuleiro ou na grelha.

## Descongelação

Ao realizar a descongelação de alimentos deve ter em conta que:

- Os alimentos sem embalagem devem ser colocados sobre o tabuleiro do forno ou sobre um prato.
- Para descongelar peças grandes de carne ou peixe deve colocá-las sobre a grelha e por baixo um tabuleiro para recolher os líquidos.
- As carnes e peixes não necessitam de estar totalmente descongelados para serem cozi-

nhados. É suficiente que a superfície esteja mole para poder adicionar os condimentos.

- Deve sempre cozinhar-se o alimento após descongelação.
- Não congele novamente um alimento já descongelado.

Os tempos apresentados na tabela\* são uma orientação, onde o tempo de descongelação dependerá da temperatura ambiente, peso do alimento e grau de congelação do alimento.

\*Consulte a tabela de descongelação da página 31.

# Contents

---

• <b>Description of oven cooking functions</b> .....	<b>11</b>
• <b>Other oven functions</b> .....	<b>12</b>
• <b>Environmentally-friendly use of the oven</b> .....	<b>12</b>
• <b>Cooking guide</b> .....	<b>13</b>
• <b>Defrosting</b> .....	<b>13</b>
• <b>Tables of Temperatures and Times</b> .....	<b>22</b>
Poultry.....	22
Meat.....	24
Fish.....	25
Pizza.....	26
Bread.....	26
Starters and pasta dishes.....	27
Cakes and pastries.....	28
Defrosting.....	31

## 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 ECO

For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. Using forced convection heating, the oven 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 oxidation 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 31.

# Sommaire

---

• Description des fonctions de cuisson du four .....	15
• Autres fonctions du four .....	16
• Utilisation écologique du four .....	16
• Guide de cuisson .....	17
• Décongélation .....	17
• Tableaux des températures et temps de cuisson .....	22
Volailles .....	22
Viandes .....	24
Pescados .....	25
Pizza .....	26
Pain .....	26
Entrées et pâtes .....	27
Pâtisserie .....	28
Décongélation .....	31

## Description des fonctions de cuisson du four



### MISE EN GARDE

Remarque : les fonctions disponibles varient selon le modèle du four.

Pour connaître les fonctions disponibles de votre four, consultez le guide d'utilisation qui accompagne ce Guide de cuisson.



### CUISSON TRADITIONNELLE

Cette fonction de cuisson sert à faire des gâteaux ou des tartes pour lesquelles la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse.



### CUISSON TRADITIONNELLE À TURBINE

Fonction idéale pour les rôtis et pâtisseries. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.



### GRILL Y SOLERA

Cette fonction de cuisson permet de gratter des surfaces plus grandes que le grill normal, à une puissance plus forte, pour dorer plus rapidement les aliments.



### MAXIGRILL

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.



### GRILL

Rôtir et gratter en surface. Cette fonction permet de dorer la couche extérieure sans modifier l'intérieur des aliments. Elle est conseillée pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.



### GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

Il permet de rôtir uniformément tout en dorant la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande

sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.



### CUISSON À CHALEUR INFÉRIEURE (SOLE)

Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction est idéale pour chauffer des plats ou faire lever la pâte des pâtisseries et autres.



### TURBO + CHALEUR INFÉRIEURE (PIZZA)

Fonction spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.



### TURBO

La turbine répartit la chaleur dégagée par la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.



### CUISSON À FEU DOUX

Fonction destinée à la cuisson des viandes en sauce, à l'étouffée, etc., à la manière traditionnelle et, plus généralement, pour les recettes qui doivent être préparées «à feu doux», avec des temps de cuisson particulièrement longs et une température peu élevée.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles fermées avec un couvercle, en veillant à ce que ces dernières puissent être introduites dans un four.

### ECOMODE ECO

Il permet la cuisson des aliments dans votre four en générant une consommation énergétique moindre. Par le biais d'un chauffage à convection forcée, le four s'éteint quelques minutes avant de terminer la cuisson, permettant ainsi de profiter de la chaleur résiduelle se trouvant à l'intérieur de la cavité et d'obtenir une finition parfaite des aliments. Mode conseillé pour les poissons et rôtis de tout type de viandes.

## DÉCONGÉLATION

Cette fonction est idéale pour la décongélation douce des aliments, en particulier les aliments qui n'ont pas besoin d'être chauffés par la suite pour être consommés, tels que les crèmes, les pâtes, les tartes, les gâteaux, etc.

Dans certains modèles, la fonction de décongélation permet de chauffer les aliments grâce à un système de chaleur tournante sur 2 niveaux. Le niveau HI est adapté aux viandes en général et le niveau LO aux poissons, aux pâtisseries et au pain.

## Autres fonctions du four

---

Pour plus de renseignements concernant l'utilisation de ces fonctions, consultez le guide d'utilisation fourni avec votre four.

### TEKA HYDROCLEAN®

La fonction TEKA HYDROCLEAN® facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

## Utilisation écologique du four

---

Pour une utilisation optimale de l'énergie, veuillez suivre les conseils suivants :

- Sortez les accessoires que vous n'allez pas utiliser du four.
- Utilisez des récipients adaptés pour les cuissons au four ; il est préférable qu'ils soient de couleur foncée.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson.
- Évitez de préchauffer le four lorsqu'il est vide. Introduire directement les aliments dans le four froid lorsque la recette le permet.

### FERMENTER LES PÂTES

Fonction conçue pour la fermentation des pâtes, aussi bien pour le pain que les pâtisseries.

### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction permet de préchauffer rapidement la cavité du four à la température sélectionnée. Cette fonction doit être utilisée lorsque la cuisson nécessite une température précise du four à laquelle introduire l'aliment.

### PYROLYSE

Cette fonction permet de réaliser un cycle de nettoyage par pyrolyse, qui entame un processus d'oxydation et de carbonisation des graisses accumulées pendant la cuisson, grâce aux fortes températures atteintes à l'intérieur du four. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.

- Si votre four possède le mode ECO, utilisez cette fonction lorsque la recette le permet.
- Pour les temps de cuisson longs, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.
- Si votre four dispose de chaleur tournante, cuisinez plusieurs plats à la fois.

## Guide de cuisson

Les fonctions de cuisson varient selon les modèles. Vous trouverez dans les tableaux ci-joints les fonctions les plus représentatives.

Les temps et températures indiqués dans les tableaux sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons de débiter avec les valeurs les plus basses et d'augmenter à continuation si nécessaire.

**Pour les fours de 45 cm:** Normalement, les temps et températures de cuisson sont légèrement inférieurs à ceux des fours de 60 cm. Prenez toujours en compte les valeurs les plus basses des pages indiquées sur les tableaux.

En général, les temps indiqués sur ces tableaux sont calculés afin d'introduire les aliments dans le four à froid.

Les recettes qui nécessitent un préchauffage du four à vide sont expressément indiquées.

Certains modèles disposent d'une fonction de

préchauffage rapide. Cette fonction réduit le temps de cuisson qui est indiqué sur le tableau. Si vous utilisez cette fonction, n'introduisez l'aliment dans le four que lorsque ce dernier indique que la température de cuisson a été atteinte.

Les positions des plaques de cuisson sont (de bas en haut) :

- 1: Inférieure.
- 2: Moyenne.
- 3: Supérieure.

Les positions 4 et 5 sont destinées à gratiner et griller.

**Pour les fours de 45 cm:** La position adéquate pour cuisiner est toujours la 1. Utilisez préférentiellement les positions 2 et 3 pour gratiner et griller.

Pour une cuisson davantage uniforme, placez l'aliment le plus au centre possible de la plaque ou de la grille.

## Décongélation

En ce qui concerne la décongélation des aliments, sachez que :

- Les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de gros morceaux de viande ou de poisson, ces derniers doivent être déposés sur la grille et une plaque doit être placée en dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que leur surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.

- Un aliment doit toujours être cuisiné après avoir été décongelé.
- Un aliment décongelé ne doit pas être recongelé.

Les durées mentionnées dans le tableau\* sont fournies à titre indicatif. Le temps de décongélation dépend en effet de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment

\*Voir tableau de décongélation page 31.

# Inhaltsverzeichnis

---

• <b>Beschreibung der Garfunktionen des Backofens</b> .....	<b>19</b>
• <b>Sonstige Backofenfunktionen</b> .....	<b>20</b>
• <b>Umweltfreundliche Backofennutzung</b> .....	<b>20</b>
• <b>Anleitung zum Garen</b> .....	<b>21</b>
• <b>Auftauen</b> .....	<b>21</b>
• <b>Temperatur- und Zeittabellen</b> .....	<b>22</b>
Geflügel .....	22
Fleisch .....	24
Fisch .....	25
Pizza .....	26
Brot .....	26
Vorspeisen und Pasta .....	27
Süßwaren .....	28
Auftauen .....	31

# Beschreibung der Garfunktionen des Backofens



## ACHTUNG

Beachten Sie bitte, dass die verfügbaren Funktionen vom Backofenmodell abhängig sind.

Um verfügbaren Funktionen Ihres Backofens zu kennen, müssen Sie die dieser Garantieung beiliegende Gebrauchsanleitung lesen.

## NORMAL

Wird für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze erfordern, empfohlen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.

## NORMAL MIT UMLUFT

Für Braten und Gebäck geeignet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Inneren des Backofens, wodurch Garzeit und -temperatur gesenkt werden.

## GRILL UND UNTERHITZE

Besonders für Braten. Für jedes Stück, unabhängig von seiner Größe, geeignet.

## MAXIGRILL

Ermöglicht das Gratinieren größerer Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.

## GRILL

Gratinieren und überbacken. Ermöglicht das Bräunen der äußeren Schicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Steaks, Rippen, Fisch, Toasts.

## GRILL / MAXIGRILL MIT UMLUFT

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

## UNTERHITZE

Nur Hitze von unten. Geeignet für das Erwärmen von Gerichten oder das Aufgehenlassen von Kuchenteig und Ähnlichem.

## TURBO + UNTERHITZE (PIZZA)

Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.

## TURBO

Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem Heizwiderstand an der Rückseite des Backofens erzeugt wird. Durch die so erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.

## NIEDERTEMPERATUR-GAREN

Besonders geeignet zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfohlen wird.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.

## ECOECO

Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Dank des Aufheizens durch erzwungene Konvektion schaltet sich der Backofen einige Minuten vor Ende der Garzeit ab und nutzt die Restwärme im Ofeninneren, um die Speisen fertig zu garen. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.

## **AUFTAUEN**

Mit dieser Funktion können Lebensmittel schonend aufgetaut werden. Das gilt insbesondere für solche, die ohne Aufwärmen verzehrt werden, wie Cremes, Gebäck, Torten, Kuchen usw.

Bei einigen Modellen kann den Speisen bei der Auftaufunktion mithilfe eines Warmluftsystems auf 2 Höhen Wärme zugeführt werden. Die HI-Stufe eignet sich generell für Fleisch und die LO-Stufe für Fisch, Backwaren und Brot.

## **TEIG AUFGEHEN LASSEN**

Speziell zum Aufgehenlassen von Brot- und Kuchenteig.

## **SCHNELLAUFHEIZUNG**

Mit dieser Funktion kann das Backofeninnere schnell auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Backofen für Ihr Gericht auf einer konkreten Temperatur stehen muss.

## **Sonstige Backofenfunktionen**

---

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung Ihres Backofens für weitere Auskunft über die Nutzung dieser Funktionen.

### **TEKA HYDROCLEAN®**

Mit der Funktion TEKA HYDROCLEAN® wird die Reinigung von Fett und Schmutzresten, die an den Backofenwänden haften geblieben sind, erleichtert. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

### **PYROLYSE**

Diese Funktion ermöglicht einen Pyrolyse-Reinigungsvorgang, bei dem durch die hohen Temperaturen im Backofeninnenraum ein Oxidations- und Verkohlungsprozess der Fettverschmutzungen in Gang gesetzt wird. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

## **Umweltfreundliche Backofennutzung**

---

Befolgen Sie diese Ratschläge für eine optimale Energienutzung:

- Nehmen Sie nicht genutzte Zubehörteile aus dem Backofen heraus.
- Verwenden Sie ofenfeste und vorzugsweise dunkle Behälter.
- Öffnen Sie die Tür während des Backvorgangs so selten wie möglich.
- Vermeiden Sie es, den leeren Backofen vorzuheizen. Stellen Sie die Speisen in den kalten Backofen, sofern das Rezept dies erlaubt.

- Nutzen Sie die ECO-Funktion, falls Ihr Backofen über diese verfügt und das Rezept es erlaubt.
- Schalten Sie den Backofen bei langen Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Resthitze zu nutzen.
- Wenn Ihr Backofen über Umluft verfügt, können Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.



## Anleitung zum Garen

Die Garfunktionen sind vom Modell abhängig. In den beiliegenden Tabellen sind die repräsentativsten Funktionen dargestellt.

Bei den in den Tabellen angegebenen Zeiten und Temperaturen handelt es sich lediglich um Richtwerte. Es wird empfohlen, mit den niedrigsten Werten zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen.

**Für 45 cm hohe Backöfen:** Normalerweise sind die Garzeiten und Temperaturen etwas niedriger als bei 60 cm hohen Backöfen. Nehmen Sie die niedrigsten Werte der in den Tabellen angegebenen Wertebereiche.

Die in den Tabellen angegebenen Werte sind generell dafür berechnet, wenn die Speisen in den kalten Backofen gestellt werden.

Bei Rezepten, bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, wird dies ausdrücklich angegeben.

Einige Modelle verfügen über eine Schnellvorheizfunktion. Mit dieser Funktion reduziert die sich Garzeit im Verhältnis zu den Tabellenangaben. Wenn Sie diese Funktion nutzen, müssen Sie die Speisen erst dann in den Backofen stellen, wenn er anzeigt, dass die Gartemperatur erreicht ist.

Die Blechstufen zum Garen lauten von unten nach oben wie folgt:

- 1: Unten.
- 2: Mitte.
- 3: Oben.

Die Stufen 4 und 5 eignen sich zum Gratинieren und Rösten.

**Für 45 cm hohe Backöfen:** Die geeignete Höhe zum Garen ist immer die 1. Nutzen Sie die Stufen 2 und 3 hauptsächlich zum Gratинieren und Rösten.

Für ein gleichmäßigeres Ergebnis sollten Sie die Speisen so zentriert wie möglich auf das Blech oder den Rost stellen.

## Auftauen

Beim Auftauen von Lebensmitteln ist Folgendes zu beachten:

- Die Speisen ohne Verpackung auf das Backblech oder in ein geeignetes Gefäß geben.
- Um große Fleisch- oder Fischstücke aufzutauen, müssen diese auf den Rost gelegt werden, mit dem Backblech darunter, um die Flüssigkeit aufzufangen.
- Fleisch oder Fisch müssen vor der Garung nicht komplett aufgetaut werden. Es reicht

aus, wenn die Oberfläche weich genug ist, um sie zu würzen.

- Die Lebensmittel sollten immer gleich nach dem Auftauen gegart werden.
- Aufgetaute Speisen nicht nochmals einfrieren.

Die in der Tabelle\* angegebenen Zeiten dienen lediglich als Richtwerte, da die Auftauzeit auch von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad der Lebensmittel abhängt.

\*Siehe Auftautabelle auf Seite 31.

## AVES / AVES DOMÉSTICAS / BIRDS / VOLAILLE / GEFLÜGEL

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
















# CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE / FLEISCH

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

## CARNES / CARNE / MEAT / VIANDE / FLEISCH

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

## PESCADO / PEIXE / FISH / POISSON / FISCH

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

\* 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.

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

## PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFÄSS
Pizza gruesa Pizza grossa Thick crust pizza Pizza à pâte épaisse Dicke Pizza	0,60	Media		190-210	30-35	Parrilla Grelha
		Media				Grid
Pizza à pâte épaisse Dicke Pizza		Intermediare Moyenne Mitte		190-200	20-25	Grille Rost
Pizza fina Pizza fina Thin crust pizza Pizza à pâte fine Dünne Pizza	0,60	Media		190-200	15-20	Parrilla Grelha
		Media				Grid
		Intermediare Moyenne Mitte		200-210	10-15	Grille Rost

## PAN / PÃO / BREAD / PAIN / BROT

	PESO PESO WEIGHT POIDS GEWICHT (KG)	ALTURA POSIÇÃO TRAY POSITION POSITION STELLUNG	FUNCIÓN FUNÇÃO COOKING MODE FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	TIEMPO TEMPO TIME TEMPS ZEIT (MIN)	RECIPIENTE RECIPIENTE RECEPTACLE RÉCIPIENT GEFÄSS
Pan blanco Pão branco White bread Pain blanc Weißbrot	0,50	Media		200-220	20-25**	Bandeja
		Media				Tray
Pain blanc Weißbrot		Intermediare Moyenne Mitte				Plateau Blech
Pan negro Pão escuro Rye bread Pain noir Schwarzbrot	0,15	Media		200-220	10-15**	Bandeja
		Media				Tray
Pain noir Schwarzbrot		Intermediare Moyenne Mitte				Plateau Blech
Pan integral Pão integral Wholemeal bread Pain complet Vollkornbrot	0,15	Media		200-220	10-30**	Bandeja
		Media				Tray
Pain complet Vollkornbrot		Intermediare Moyenne Mitte				Plateau Blech

\*\* 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.

\*\* Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion , 100 °C, ca. 30 M.

## ENTRANTES Y PASTAS / ENTRADAS E MASSAS / ENTREES AND PASTAS / PLATS ET PÂTES / VORSPEISEN UND PASTA

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

# REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE / SÜSSWAREN

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

\* 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.

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













# REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE / SÜSSWAREN

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

- \* 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.
- \* 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.

# REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CAKE SHOP / CONFISERIE / SÜSSWAREN

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

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

# DESCONGELACIÓN/DESCONGELAÇÃO/DEFROSTING/DÉCONGÉLATION/AUFTAUEN

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



Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.  
A nossa contribuição para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.  
Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.  
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.  
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.  
Cod.: 83370601/3370601-01