

TEKA



Cooking guide

TR

www.teka.com

İçindekiler

• Fırın pişirme işlevlerinin açıklaması.....	3
• Diğer fırın işlevleri	4
• Fırının çevre dostu kullanımı.....	4
• Pişirme kılavuzu.....	5
• Buz çözme	5
• Sıcaklık ve Süre Tablosu	6
Kuşlar	6
Et	7
Balık	9
Pizza.....	10
Ekmek	10
Aperatifler ve makarnalar	11
Kek ve börekler	12
Buz çözme.....	15

Fırın pişirme işlevlerinin açıklaması



UYARI

Lütfen sunulan işlevlerin modele göre değişiklik gösterdiğini unutmayın.

Fırınızdaki hangi işlevlerin mevcut olduğunu kontrol etmek için bu Pişirme Kılavuzu ile birlikte verilen Kullanım Kılavuzuna bakın.



ISI YAYIMI

Bu işlev, ısı süngerimsi bir doku oluşturacak şekilde eşit yayılacağına, kek pişirirken kullanışlıdır.



FANLI ISI YAYIMI

Rosto ve fırında kızartma işlemleri için uygundur. Fan, pişirme süresi ve sıcaklığını azaltmak için ısıyı fırın içinde eşit olarak dağıtır.



IZGARA VE ALT ELEMEN

Rostolar için idealdir. Bu ayar, boyutundan bağımsız olarak her şekilde kesilmeye et için kullanılabilir.



BÜYÜK IZGARA

Izgara ayarı ile kızartılardan daha büyük yüzeyleri daha yüksek kızartma gücü ile kızartmak için.



IZGARA

Kızartma. Bu ayar, yiyeceğin içini etkilemeden yüzeyin kızartılmasını sağlar. Biftek, kaburga, balık ve tost gibi düz yiyecekler için uygundur.



IZGARA / FANLI BÜYÜK IZGARA

Eşit pişirme ve eşzamanlı yüzey kızartma. Karışık ızgaralar için idealdir. Kümes hayvanları ve av eti gibi büyük parçalar için idealdir. Et, ızgara rafına yerleştirilmeli, alta da etin suyunu tutması için bir tepsi konulmalıdır.



ALT ISI (ZEMİN)

Isı yalnızca alt kısımdan verilir. Yemeklerin ısıtılması veya hamur ya da benzer ürünlerin kabarmasını beklemek için idealdir.



TURBO + ALT ISI (PIZZA)

Pizza ve turta, meyveli tart ve pandispanya pişirmek için idealdir.



TURBO

Fan, fırının arkasında bulunan bir elemandan gelen ısıyı dağıtır. Sıcaklığın eşit olarak dağıtılmasının bir sonucu olarak aynı anda iki rafta da yiyecek pişirilebilir.



YAVAŞ PIŞİRME

Özel olarak geleneksel güveç ve yahni türü yemekler ile özellikle uzun pişirme süreleri ve düşük ısı gerektiren yiyeceklerin pişirilmesi için tasarlanmıştır.

En iyi sonuçlar için öncelikle fırına uygunluklarından emin olduktan sonra kapalı güveç tencereleri kullanın.

ECOECO

Fırında mümkün olan en düşük düzeyde enerji tüketimi ile yemek pişirmek için. Fırın ısı yayımı kullanır ve modele bağlı olarak pişirme işleminin bitmesinden birkaç dakika önce kapatılır ve fırın içindeki kalan ısıyı kullanarak yemeğin kusursuz bir şekilde pişirilmesini sağlar. Balık ve her türden et rosto için kullanılması önerilir.



BUZ ÇÖZME

Bu işlev, çorba, börek, tart, kek gibi ısıtmadan tüketilen yiyecekler olmak üzere buzlu yavaş çözünen gıdalar için uygundur.

Bazı modellerde, buz çözme işlevi yiyeceklerin iki seviyede sıcak hava sistemi kullanılarak ısıtılması için kullanılabilir. HI (yüksek) genel olarak etler için uygundur ve LO (düşük) ise balık, makarna ve ekmeğe kullanılır.



HAMURUN KABARMASI

Özel olarak ekme ve böreklerin kabarmasının beklendiği süre için tasarlanmıştır.



HIZLI ÖN ISITMA

Bu işlev, fırının hızlıca seçilen sıcaklığa önceden ısıtılabilmesini sağlar. Tarifiniz kullanılmadan önce fırının belirli bir sıcaklığa getirilmesini gerektirdiğinde bu işlevi kullanın.

Diğer fırın işlevleri

Bu işlevlerin kullanımı hakkında ayrıntılı bilgi için fırınınızın Kullanım Kılavuzunu inceleyin.



TEKA HYDROCLEAN®

TEKA HYDROCLEAN® işlevi, fırının yan kısımlarına yapışabilecek yağ ve diğer yiyecek kalıntılarının giderilmesini kolaylaştırır. Temizleme devri sırasında fırın içindeki ışık kapalı kalacaktır.



PİROLİZ

Bu pirolitik temizleme devri, pişirme sırasında biriken yağların oksitlenmesi ve karbonlaşması için fırın içinde yüksek sıcaklıklar kullanır. Temizleme devri sırasında fırın içindeki ışık kapalı kalacaktır.

Fırının çevre dostu kullanımı

Enerji tasarrufu konusunda ipuçları:

- Kullanılmayan aksesuarları fırından çıkarın.
- Tercihen koyu renkli, fırında kullanıma uygun kaplar kullanın.
- Pişirme işlemi sırasında fırın kapağını mümkün olduğunca az açın.
- Fırın boşken ön ısıtmadan kaçınınız. Yemek tarifi mümkün kıldığı sürece yiyecekleri fırın soğukken yerleştirin.

- Fırınınız ECO işlevine sahipse, yemek tarifi mümkün kıldığı sürece bu işlevi kullanın.
- Uzun pişirme sürelerine sahip yemek tariflerinde, kalan ısıyı kullanmak için fırını toplam pişirme süresi sona ermeden 5 ila 10 dakika önce kapatın.
- Fırınınız fan donanımlarına sahipse, birden fazla yemeği bir defada pişirin.

Pişirme kılavuzu

Pişirme işlevleri modele göre farklılık gösterir. Verilen tablolar, temel pişirme sürelerini gösterir.

Çizelgedeki süre ve sıcaklıklar kılavuz amaçlı olarak gösterilmektedir. En düşük rakamlarla başlanması ve gereken şekilde değerlerin artırılması önerilir.

45 cm fırınlar için: Pişirme süreleri ve sıcaklıkları, 60 cm fırınlar için bir miktar daha az olacaktır. Her zaman tablolarda verilen aralığın düşük tarafını kullanın.

Genellikle, Tablolarda gösterilen süreler, yiyeceğin soğuk fırına yerleştirilmesi için hesaplanmıştır.

Fırının önceden ısıtılmasının gerekli olduğu tariflerde bu durum açıkça belirtilecektir.

Bazı modeller, Hızlı Ön Isıtma işlevi ile birlikte sunulur. Bu işlev ile Tablolarda verilen rakamlar

ile karşılaştırıldığında çok daha kısa pişirme süreleri geçerli olacaktır. Bu işlevi kullanırken, yiyeceği fırına yerleştirmeden önce seçilen sıcaklığa ulaşılan kadar bekleyin.

Pişirme için raf seviyeleri aşağıda verilmiştir (alttan başlayarak sayılmalıdır):

- 1: Alt.
- 2: Orta.
- 3: Yüksek.

4 ve 5 numaralı seviyeler ızgara ve kızartma için uygundur.

45 cm fırınlar için: Pişirme için en uygun seviye her zaman için 1. seviye olacaktır. 2 ve 3 numaralı seviyeler ızgara ve kızartma için uygundur.

Her yerin mümkün olduğunca eşit pişmesi için yiyeceği rafın ortasına yerleştirin.

Buz Çözme

Buz Çözme sırasında aşağıdakileri unutmayın:

- Yiyecekler ambalajından çıkarılmalı ve bir tepsi ya da kaba konmalıdır.
- Büyük kesim et ve balıkların buzunu akan sızmaların toplanması için altına bir tepsi koyarak ızgara rafına yerleştirerek çözün.
- Et ve balıkların buzunun pişirme öncesinde tamamen çözülmesine gerek yoktur. Baha-













ratların eklenmesi için yüzeyin yumuşak olması yeterlidir.











- Yiyecekler her zaman buzları çözüldükten sonra pişirilmelidir.
- Buzu çözülen gıdaları yeniden dondurmayın.

Çizelgede gösterilen süreler* kılavuz olarak verilmiştir. Buz çözme için gerekli süre, ortam sıcaklığı, gıdanın ağırlığı ve ne kadar derin dondurulduğuna bağlı olacaktır.

* Sayfa 15'deki buz çözme çizelgesini inceleyin.
















KUŞLAR

	AĞIRLIK (KG)	TEPSİ KONUMU	PIŞİRME MODU	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAK)	BÖLÜM
Ördek	1,50	Alt		190-210	55-60	Tepsi
				170-190	45-55	
						
Ördek göğüs	0,40	Yüksekteki		180-190	10-12	Izgara
				200-210	8-10	
						
Ördek but	2 parça	Orta		170-190	45-50	Tepsi
				160-180	55-60	
						
Tavuk	1,20	Alt		190-210	55-60	Tepsi
				170-190	50-55	
						
Tavuk but	4 parça	Orta		190-210	25-30	Tepsi
				190-200	20-25	
						
			ECO	190	55	
Hindi	4,00	Alt		190-200	70-75	Tepsi
				180-200	65-70	
						

	AĞIRLIK (KG)	TEPSİ KONUMU	PİŞİRME MODU	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAK)	BÖLÜM
Dana rosto	2,00	Alt		190-210	85-90	Tepsi
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Rozbif	0,60	Orta		190-210	45-50	Tepsi
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Dolma	1,00	Orta		175-180	45-50	Tepsi
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Dana pizola	0,50	Orta		220	15	Izgara
			ECO	220	15	
Biftek	1,00	Orta		220	15	Izgara
				220	25-30	
						
Ağır Ateşte biftek	1,00	Orta		180-200	33-45	Tepsi
				180-200	25-30	
						
Domuz rosto	1,00	Orta		180-190	50-55	Tepsi
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Domuz pizola	0,50	Orta		200-220	15	Izgara







	AĞIRLIK (KG)	TEPSİ KONUMU	PİŞİRME MODU	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAK)	BÖLÜM
Domuz omzu	1,50	Orta		190-200	55-60	Tepsi
				190-200	40-50	
						
Süt domuzu	1,40	Orta		190-210	60-70	Tepsi
				170-190	70-75	
						
Domuz kaburga	0,50	Orta		190-210	25-30	Tepsi
				190-210	30	
						
Domuz iç diz	1,00	Orta		190-210	50-55	Tepsi
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Yaban domuzu	2 parça	Orta		180	15	Izgara
				190-200	12-15	
						
Kuzu	1,00	Orta		190-210	35-40	Tepsi
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Kemikli bacak eklemi	0,60	Orta		170-190	45-55	Tepsi
				180-190	35-40	
						
Kanguru	2,00	Alt		190-210	55-60	Tepsi
				180-200	45-55	
						

BALIK




	AĞIRLIK (KG)	TEPSİ KONUMU	PİŞİRME MODU	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAK)	BÖLÜM
Tuzda fırınlanmış deniz	1,00	Orta		180-200	20-25	Tepsi
				190-200	18-20	
						
Çipura	1,00	Orta		190-200	20-25	Tepsi
				190-200	10-15	
						
			ECO	200	25	
Barlam madalyon	1,10	Orta		190-210	15-20	Tepsi
				180-200	10-12	
						
Somon madalyon	1,10	Orta		190-200	15-20	Tepsi
				200-210	10-15	
						
			ECO	200-210	12-15	
Balık ezmesi	2,00	Alt		160	50	Derin olmayan kap
				150-160	60-65	
Balıklı tart	0,50	Orta		180-190*	18-20	Tepsi


* Bu yiyeceklerde, fırını boş haldeyken önceden ısıtın ve seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra yiyeceği fırına koyun.

PİZZA







	AĞIRLIK (KG)	TEPSİ KONUMU	PİŞİRME MODU	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAK)	BÖLÜM
Kalın hamurlu pizza	0,60	Orta		190-210	30-35	Izgara
				190-200	20-25	
						
İnce hamurlu pizza	0,60	Orta		190-200	15-20	Izgara
				200-210	10-15	
						

EKMEK


















	AĞIRLIK (KG)	TEPSİ KONUMU	PİŞİRME MODU	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAK)	BÖLÜM
Beyaz ekme�	0,50	Orta		200-220	20-25**	Tepsi
Çavdar ekmeđi	0,15	Orta		200-220	10-15**	Tepsi
Tam buđday ekmeđi	0,15	Orta		200-220	10-30**	Tepsi

**  n kabartma iřlevi , yaklařık 30 dakika, 100  C.

APERATİFLER VE MAKARNA













	AĞIRLIK (KG)	TEPSİ KONUMU	PİŞİRME MODU	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAK)	BÖLÜM
Kumpir	1,00	Alt		180-190	55-60	Tepsi
			 	180-200	40-45	
Sebze ızgara	1,00	Orta		190-210	30-45	Izgara
Mantar	0,50	Orta		200-210	13	Izgara
Lazanya		Orta		200-210	35-40	Tepsi

KEK VE BÖREKLER

	AĞIRLIK (KG)	TEPSİ KONUMU	PİŞİRME MODU	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAK)	BÖLÜM
Pandispanya hamuru karışımı	0,50	Orta		180-200*	25-30	Derin olmayan
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Mayalı hamur	0,50	Orta		170-190*	20-25	Derin olmayan
				170-180*	25-30	
						
Tuzlu tart hamuru	0,50	Orta		180-190*	15-20	Derin olmayan
				170-180*	15-20	
						
Börek	0,30	Orta		180-190*	20-22	Tepsi
				180-190*	18-20	
						
Puf böreği	0,50	Orta		180-190*	18-20	Tepsi
Çökekleli turta	0,40	Orta		180*	24	Tepsi
				180-190*	20	
						
Ekler/profiterol hamuru	0,50	Orta		190*	30	Derin olmayan

* Bu yiyeceklerde, fırını boş haldeyken önceden ısıtın ve seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra yiyeceği fırına koyun.











KEK VE BÖREKLER

	AĞIRLIK (KG)	TEPSİ KONUMU	PİŞİRME MODU	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAK)	BÖLÜM
Cheesecake	0,80	Orta		180	30-35	Tepsi
			 	180-290	25-30	
Ballı börek	0,60	Orta		170-190*	40-45	Derin olmayan
			 	180-190*	35-40	
Beze		Orta		100-110	190	Tepsi
			 	100-110	170-180	
Bademli bezeli bisküvi	0,50	Yüksekteki		110-120*	15-20	Tepsi
Yoğurt	1 litre	***		45-50	8 saat	Yoğurt kapları
Reçel	1,00	Orta		100-110	18-20	Bölme

* Bu yiyeceklerde, fırını boş haldeyken önceden ısıtın ve seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra yiyeceği fırına koyun.

*** Yoğurt kaplarını doğrudan fırının tabanına yerleştirin.

KEK VE BÖREKLER

	AĞIRLIK (KG)	TEPSİ KONUMU	PİŞİRME MODU	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAK)	BÖLÜM
Tek kişilik kekler	0,40	Orta	 	200-210* 200*	30	Kapsüller
Hamur	0,40	Alt	 	200-220* 200*	25-30 25	Tepsi
Pandispanya hamuru	0,60	Orta	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Derin olmayan
Elma kompostosu	0,50	Alt		160-170	35	Tepsi
Krem karamel	1 litre	Orta		100	60-70	Tart
Ekler/profiterol hamuru	0,20	Orta	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Tepsi

* Bu yiyeceklerde, fırını boş haldeyken önceden ısıtın ve seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra yiyeceği fırına koyun.

BUZ ÇÖZME

YIYECEK	LO (DÜŞÜK)		HI (YÜKSEK)	
	AĞIRLIK	SÜRE	AĞIRLIK	SÜRE
Ekmek	1/2 kg	35 min.		
Kek	1/2 kg	25 min.		
Balık	1/2 kg	30 min.		
Balık	1 kg	40 min.		
Tavuk			1 kg	75 min.
Tavuk			1,5 kg	90 min.
Dana eklem			1/2 kg	40 min.
Kıyma			1/2 kg	60 min.
Kıyma			1 kg	120 min.



مستوى HI (مرتفع)		مستوى LO (منخفض)		الطعام
الوقت	الوزن	الوقت	الوزن	
		دقيقة 35	كجم 1/2	الخبز
		دقيقة 25	كجم 1/2	الكعك
		دقيقة 30	كجم 1/2	أسماك
		دقيقة 40	كجم 1	أسماك
دقيقة 75	كجم 1			دجاج
دقيقة 90	كجم 1,5			دجاج
دقيقة 40	كجم 1/2			فخذة لحم بقري
دقيقة 60	كجم 1/2			لحم مفروم
دقيقة 120	كجم 1			لحم مفروم

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الوسطى	30	*200-210 200*	 	العليات	0,40	كاب كيك
السفلي	25-30 25	200-220* 200*	 	الدرج	0,40	العجين
الأوسط	50-55 45	170-180* 165-170*	 	طبق المُسطح	0,60	الكعكة الإسفنجية
السفلي	35	160-170		الدرج	0,50	خشاف التفاح
الأوسط	60-70	100		طبق الفطائر	1 لتر	كريم كراميل
الأوسط	10-12 8-10	200* 190-200*	 	الدرج	0,20	عجين الفطير

* بالنسبة إلى هذه الأطباق، قم بتسخين الفرن مسبقًا وهو فارغ ومن ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المُحددة.

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الأوسط	30-35	180		الدرج	0,80	كعكة الجين
	25-30	180-290	 			
الأوسط	40-45	170-190*		الطبق المُسطح	0,60	فطيرة العسل
	35-40	180-190*	 			
الأوسط	190	100-110		الدرج		مارون جلاسيه
	170-180	100-110	 			
العلوي	15-20	*110-120		الدرج	0,50	بسكويت مارون جلاسيه باللوز
أوعية الزبادي	8 ساعات	45-50		***	1 لتر	الزبادي
الأوسط	18-20	100-110		الإناء	1,00	المربي

* بالنسبة إلى هذه الأطباق، قم بتسخين الفرن مسبقاً وهو فارغ ومن ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المُحددة.
*** ضع أوعية الزبادي الصغيرة مباشرةً في أسفل الفرن.

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الأوسط	25-30	*180-200		الطبق المسطح	0,50	مزيج الكعكة الإسفنجية
	20-25	*190-200				
	20-25	180-200*				
الأوسط	20-25	*170-190		الطبق المسطح	0,50	عجين مختمر
	25-30	*170-180				
الأوسط	15-20	*180-190		الطبق المسطح	0,50	قالب فطير بقشرة قصيرة
	15-20	*170-180				
الأوسط	20-22	*180-190		الدرج	0,30	فطائر
	18-20	*180-190				
الأوسط	18-20	*180-190		الدرج	0,50	فطيرة هشّة
الأوسط	24	*180		الدرج	0,40	فطيرة جبن قريش
	20	*180-190				
الأوسط	30	*190		الطبق المسطح	0,50	عجين الفطير

* بالنسبة إلى هذه الأطباق، قم بتسخين الفرن مسبقاً وهو فارغ ومن ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
السفلي	55-60	180-190		الدرج	1,00	بطاطا مخبوزة
	40-45	180-200				
الوسطى	30-45	190-210		الشبكة	1,00	خضروات مشوية
الوسطى	13	200-210		الشبكة	0,50	فطر عيش الغراب
الأوسط	35-40	200-210		الدرج		لازانيا

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الوسطى	30-35	190-210		الشبكة	0,60	بيتزا بقشرة خبز سميكة
	20-25	190-200				
الوسطى	15-20	190-200		الشبكة	0,60	بيتزا بقشرة خبز رقيقة
	10-15	200-210				

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الأوسط	**20-25	200-220		الدرج	0,50	خبز أبيض
الأوسط	**10-15	200-220		الدرج	0,15	خبز الشوفان
الأوسط	**10-30	200-220		الدرج	0,15	(خبز القمح الكامل) (أسمر)

** وظيفة التخمر المسبق عند درجة حرارة 100 مئوية، لمدة 30 دقيقة تقريباً.

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الأوسط		180-200		الدرج		قاروس بحري مطهو في ملح
	18-20	190-200				
						
الأوسط	20-25	190-200		الدرج	1,00	سمك المرجان
	10-15	190-200				
	25	200	ECO			
الأوسط	15-20	190-210		الدرج	1,10	أقراص سمك النازلي
	10-12	180-200				
						
الأوسط	15-20	190-200		الدرج	1,10	أقراص سمك السالمون
	10-15	200-210				
	12-15	200-210	ECO			
السفلي	50	160		المُسطح الطبق	2,00	موسية السمك
	60-65	150-160				
الأوسط	18-20	*180-190		الدرج	0,50	فطيرة سمك مفتوحة

* بالنسبة إلى هذه الأطباق، قم بتسخين الفرن مسبقاً وهو فارغ ومن ثم ضع الطعام في الفرن بمجرد أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
الأوسط	55-60	190-200		الدرج	1,50	كتف خنزير
	40-50	190-200	 			
الأوسط	60-70	190-210		الدرج	1,40	خنزير رضيع
	70-75	170-190	 			
الأوسط	25-30	190-210		الدرج	0,50	ضلع الخنزير
	30	190-210	 			
الأوسط	50-55	190-210		الدرج	1,00	عرقوب الخنزير
	45-50	180-200				
	45-55	170-190				
الوسطى	15	180		الشبكية	قطعتان	خنزير بري
	12-15	190-200	 			
الأوسط	35-40	190-210		الدرج	1,00	ضأن
	45-50	180-200				
	45-50	190-200				
الأوسط	45-55	170-190		الدرج	0,60	مفصل فخذ منزوع العظم
	35-40	180-190	 			
السفلي	55-60	190-210		الدرج	2,00	كنغر
	45-55	180-200	 			

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
السفلي	85-90	190-210		الدرج	2,00	لحم عجل مشوي
	90-95	180-200				
	80	180-200				
الأوسط	45-50	190-210		الدرج	0,60	لحم بقري مشوي
	60-65	190-210				
	35-40	180-200				
	25-30	180-200	ECO			
الأوسط	45-50	175-180		الدرج	1,00	مشوي محشو
	55-60	170-180				
	45-50	170-180				
السفلي	15	220		الشبكة	0,50	ريش لحم بقري
	15	220	ECO			
الوسطى	15	220		الشبكة	1,00	شريحة لحم بقري
	25-30	220				
						
الأوسط	33-45	180-200		الدرج	1,00	شريحة تُطهى ببطء
	25-30	180-200				
الأوسط	50-55	180-190		الدرج	1,00	لحم خنزير مشوي
	45-50	170-190				
	55-60	180-200				
الوسطى	15	200-220		الشبكة	0,50	ريش لحم خنزير

الإناء	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة. (درجة مئوية)	وضع الطهي	موضع الدرج	الوزن (كجم)	
السفلي	55-60	٢١٠-١٩٠		الدرج	1,50	بط
	45-55	١٩٠-١٧٠				
العنوية	10-12	١٩٠-١٨٠		الشبكة	0,40	صدر بط
	8-10	200-210				
الأوسط	45-50	١٩٠-١٧٠		الدرج	قطعتان	أوراك بط
	55-60	160-180				
السفلي	55-60	٢١٠-١٩٠		الدرج	1,20	دجاج
	50-55	170-190				
الأوسط	25-30	٢١٠-١٩٠		الدرج	4 قطع	أوراك دجاج
	20-25	190-200				
	55	190	ECO			
السفلي	70-75	190-200		الدرج	4,00	ديك رومي
	65-70	180-200				



في الجداول. عند استخدام هذه الوظيفة، انتظر حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة قبل وضع الطعام في الفرن.

تكون مستويات رفوف الطهي كما يلي (من الأسفل):

1: منخفض.

2: متوسط.

3: مرتفع.

يكون المستويان 4 و5 مناسبين للشواء والتحميص.

فيما يتعلق بالأفران بمقاس 45 سم: المستوى الأكثر ملاءمة للطهي هو دائماً المستوى 1. يكون المستويان 2 و3 مناسبين للشواء والتحميص.

ضع الطعام في منتصف الرف أو الحامل للحصول على أفضل النتائج الممكنة.

تختلف وظائف الطهي بين الطرز. توضح الجداول المقدمة أوقات الطهي الأساسية.

يتم تقديم الأوقات ودرجات الحرارة الموضحة في المخطط كدليل. يُنصح بالبدء بالتكوينات الأقل والزيادة حسب الضرورة.

فيما يتعلق بالأفران بمقاس 45 سم: تكون أوقات الطهي ودرجات الحرارة عادةً أقل بقليل من الأفران بمقاس 60 سم. استخدم دائماً النهاية الأدنى للنطاق المعطى في الجداول.

بشكل عام، يتم حساب الأوقات الموضحة في الجداول لوضع الطعام في فرن بارد.

الوصفات التي تتطلب أن يكون الفرن مسخناً مسبقاً ستذكر هذا صراحةً.

تزوّد بعض الطرز بوظيفة تسخين مسبق سريع. تقلل هذه الوظيفة من وقت الطهي بالنسبة إلى الأرقام الواردة

إزالة الصقيع

عند إزالة الصقيع، تذكر:

- يجب أن يتم طهي الطعام دائماً بعد إزالة الصقيع.
- لا تقم بإعادة تجميد الطعام ما إن تتم إذابته.
- تعد الأوقات الموضحة في المخطط* بمثابة دليل. سيتماد الوقت اللازم لإزالة الصقيع على درجة الحرارة المحيطة ووزن الطعام ومدى تجمده.
- عند إزالة الصقيع، تذكر:
- يجب أن يتم إخراج الطعام من تغليفه ووضعه على درج الفرن أو على طبق.
- أزل الصقيع من قطع اللحم الكبيرة أو الأسماك عن طريق وضعها على رف الشبكة مع وضع درج أسفل منه لتجميع أي سائل.
- لا تحتاج اللحوم أو الأسماك أن تتم إذابة الصقيع منها بالكامل قبل الطهي. يكفي أن يكون السطح ليناً لإتاحة تنبيهه.

*راجع مخطط إذابة الصقيع في صفحة 18.

مستويين. HI (المرتفع) مناسب للحوم بشكل عام ويستخدم LO (المنخفض) للأسماك والفطائر والخبز.

📏 عجين مُخْتَمِر

مصمم خصيصًا للسماح لعجين الخبز والفطائر بأن يختمر.

🔥 تسخين مُسَبِق سريع

تسمح هذه الميزة للفرن بأن يكون مُسخَّنًا مسبقًا بشكل سريع لدرجة الحرارة المُحددة. استخدم هذه الميزة عندما تتطلب وجبتك أن يكون الفرن في درجة حرارة محددة قبل الاستخدام.

وظائف أخرى للفرن

للحصول على المزيد من التفاصيل حول كيفية استخدام هذه الوظائف، راجع دليل المستخدم الخاص بالفرن لديك.

📏 TEKA HYDROCLEAN

تجعل وظيفة TEKA HYDROCLEAN

من السهل إزالة الشحوم وبقايا الطعام الأخرى التي قد تعلق بجوانب الفرن. أثناء دورة التنظيف سيظل الضوء داخل الفرن قيد الإيقاف.

📏 التحلّل الحراري

تستخدم دورة التنظيف هذه بخاصية التحلّل الحراري درجات حرارة مرتفعة داخل الفرن لتحديث أكسدة وكربنة للشحوم المتراكمة أثناء الطهي. أثناء دورة التنظيف سيظل الضوء داخل الفرن قيد الإيقاف.

استخدام الفرن الصديق للبيئة

نصائح لتوفير الطاقة:

- أزل أية ملحقات غير مُستخدمة من الفرن.
- استخدم أطباقًا مقاومة لحرارة الفرن، تفضّل الألوان الداكنة.
- افتح باب الفرن لأقل قدر ممكن أثناء الطهي.
- تجنب التسخين المُسبق للفرن عندما يكون فارغًا. طالما كانت الوصفة تسمح، ضع الطعام في الفرن البارد.
- إذا كان الفرن لديك يشتمل على وظيفة ECO (اقتصادي)، فاستخدم هذه الوظيفة عندما تسمح الوصفة بذلك.
- فيما يتعلق بالوجبات التي تستغرق أوقاتًا طويلة للطهي، أوقف تشغيل الفرن من 5 إلى 10 دقائق قبل انتهاء وقت الطهي الإجمالي للاستفادة من الحرارة المتبقية.
- إذا كان الفرن لديك يشتمل على ميزات المروحة، فقم بطهي عدة أطباق في آن واحد.

جهاز الطهي البيئي



مصمّم خصيصاً لطهي الأوعية الخزفية التقليدية، والأطعمة التي تُطهى على نار هادئة، وما إلى ذلك... ولاي أطباق تقتضي خصيصاً فترات طهي طويلة وحرارة منخفضة. للحصول على أفضل النتائج، نوصي باستخدام أوعية خزفية مغطاة مزودة بأغطية، مع التأكد أولاً من أنها يمكن استخدامها في الفرن.

ECO اقتصادي

الطهي في الفرن باستخدام الحد الأدنى الممكن من استهلاك الطاقة. يستخدم الفرن التسخين بالحمل، ووفقاً لنوع الطراز، يوقف التشغيل ليضع دقائق قبل انتهاء الطهي، باستخدام الحرارة المتبقية داخل الفرن وإكمال الطبق بشكل مثالي. موصى به للأسماك وجميع أنواع شواء اللحوم.

إزالة الصقيع

هذه الميزة مناسبة لإزالة الصقيع من الطعام ببطء، وخصوصاً للأطعمة المستهلكة دون تسخين، مثل الحساء، والفطائر، وفطائر الفاكهة (التورته)، والكعكات، وما إلى ذلك.

في بعض الطرز، يمكن استخدام ميزة إزالة الصقيع لتسخين الطعام باستخدام نظام للهواء الساخن على



تحذير

يُرجى التذكر أن الوظائف المتاحة ستختلف وفقاً لكل طراز.

لمعرفة الوظائف المتاحة في الفرن لديك، راجع دليل المستخدم المرفق مع دليل الطهي هذا.

التقليدي

هذه الوظيفة مخصصة للاستخدام عند خبز الكعك حيث يلزم أن تكون الحرارة منتظمة لتقديم نسيج إسفنجي.

التقليدي مع المروحة

مناسب للشواء والخبز. توزع المروحة الحرارة بالتساوي حول الجزء الداخلي من الفرن لتقلل وقت الطهي ودرجة الحرارة.

المشواة والعنصر السفلي

مثالية للشواء. يمكن استخدام هذا الإعداد لأي قطع من اللحم، بغض النظر عن الحجم.

مشواة طويلة

لتحميص أسطح أكبر من الممكن باستخدام إعداد الشواء، باستخدام قوة شواء أكبر لتحمير الطعام بشكل أسرع.

المشواة

التحميص والتحمير. يسمح هذا الإعداد بتحمير السطح دون التأثير في داخل الطعام. مناسب للأطعمة المسطحة مثل شرائح اللحم والضلوع والأسماك والخبز المحمص.

المشواة / المشواة الطويلة مع المروحة

لشواء متساوي وتحمير للسطح في وقت واحد. مثالي للمشويات المختلفة. مثالي للقطع الضخمة مثل الدواجن ولحوم الصيد. يجب أن يتم وضع اللحم على رف المشواة باستخدام الدرج أدناه لتجميع عصارات اللحم.

الحرارة السفلية (الأرضية)

تصدر الحرارة فقط من الجزء السفلي. مناسب لتسخين الأطباق أو لجعل العجين أو المنتجات المماثلة تختم.

التوربيني + الحرارة السفلية (بيتزا)

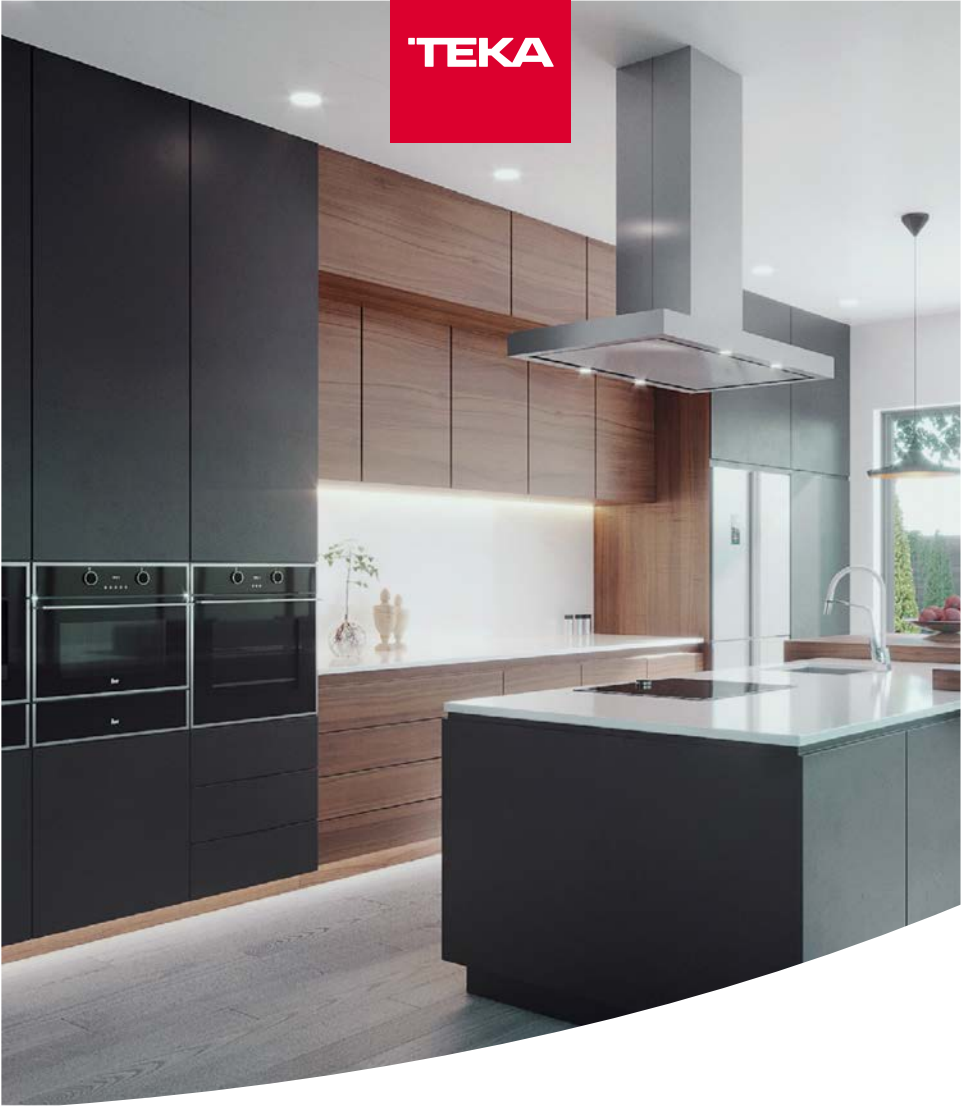
مثالي لطهي البيتزا وخبز الفطائر وفطائر (تورته) الفاكهة والكعكات الإسفنجية.

التوربيني

توزع المروحة الحرارة الناتجة عن عنصر موضوع في الجزء الخلفي من الفرن. ونتيجة لدرجة الحرارة الموزعة بالتساوي، يمكن طهي الطعام على اثنين من الرفوف في نفس الوقت.

• وصف وظائف الطهي الخاصة بالفرن	30
• وظائف أخرى للفرن	29
• استخدام الفرن الصديق للبيئة	29
• دليل الطهي	28
• إزالة الصقيع	28
• جداول درجات الحرارة والأوقات	27
الدواجن	27
اللحوم	26
الأسماك	24
البيتزا	23
الخبز	23
أطباق المُقَبَّلَات والمعكرونة	22
الكعك والفطائر	21
إزالة الصقيع	18

TEKA



التركيب والصيانة

العربية