

TEKA



Cooking guide

ES PT IT

teka.com

Índice

• Descripción de las funciones de cocinado del horno	3
• Otras funciones del horno	4
• Uso ecológico del horno	4
• Guía de cocinado	5
• Descongelación	5
• Tablas de temperaturas y tiempos	14
Aves	14
Carnes	15
Pescados	17
Pizza	18
Pan	18
Entrantes y pastas	19
Repostería	20
Descongelación	23

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.

ECO ECO ECO

Permite el cocinado de alimentos en su horno con un mínimo consumo energético. El horno utiliza un calentamiento por convección forzada y dependiendo del modelo 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.



FAST
HEAT

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.



HYDRO
CLEAN

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.



PYRO
CLEAN

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.



CHEF

CHEF

Permite realizar cocinados utilizando recetas predefinidas, pudiendo ajustar; peso y temperatura de cocinado.

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

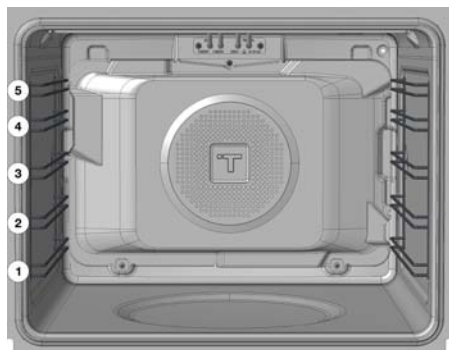
Las funciones de cocinado varían según el modelo. En las Tablas adjuntas se indican las más representativas.

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.

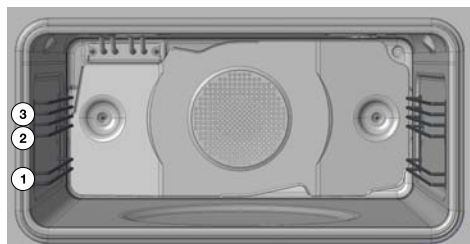
Las alturas de bandeja destinadas a cocinar son, comenzando desde abajo:

- 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 23.

Índice

• Descrição das funções de cozinhado do forno	7
• Outras funções do forno	8
• Utilização ecológica do forno.....	8
• Guia de cozinhados	9
• Descongelção	9
• Tabelas de temperatura e tempos	14
Aves	14
Carnes.....	15
Peixes.....	17
Pizza	18
Pão.....	18
Entradas e massas.....	19
Pastelaria.....	20
Descongelção	23

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.

ECO MODO ECOLÓGICO

Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. O forno utiliza um aquecimento por convecção forçada e, dependendo do modelo, 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, pasteis, 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.

CHEF

Permite realizar cozinhados utilizando receitas pré-definidas, podendo ajustar; peso e temperatura de cozedura.

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

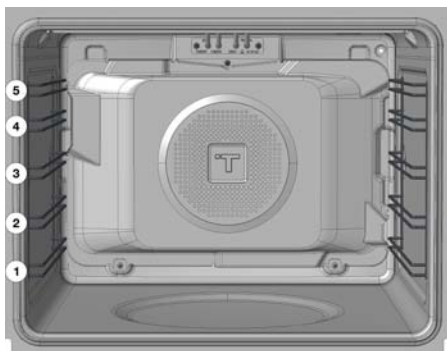
As funções de cozinhado variam consoante o modelo. As tabelas seguintes indicam quais as mais representativas.

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.

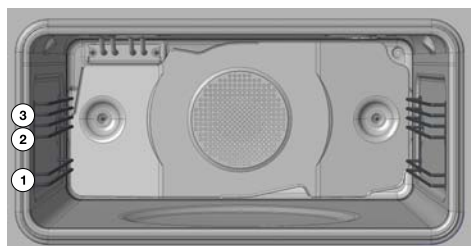
As alturas dos tabuleiros utilizados para cozinhar são, a partir do inferior:

- 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 23.

Índice

• Descrizione delle funzioni di cottura del forno	3
• Altre funzioni del forno	4
• Uso ecologico del forno	4
• Guida alla cottura	5
• Scongelamento	5
• Tabelle delle temperature e dei tempi	14
Pollame.....	14
Carni.....	15
Pesci.....	17
Pizza.....	18
Pane.....	18
Antipasti e primi piatti.....	19
Pasticceria.....	20
Scongelamento.....	23

Descrizione delle funzioni di cottura del forno



ATTENZIONE

Si prega di notare che le funzioni disponibili dipendono dal modello di forno.

Per conoscere le funzioni disponibili nel proprio forno, consultare il Manuale d'uso allegato alla presente Guida alla cottura.



CONVENZIONALE

Si usa per biscotti e torte che richiedono una cottura uniforme e una consistenza soffice.



CONVENZIONALE CON TURBINA

Adatto per arrosti e pasticceria. Il ventilatore distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno, riducendo il tempo e la temperatura di cottura.



GRILL E SOLERA

Speciale per arrosti. Può essere utilizzato per qualsiasi pezzo, indipendentemente dalle sue dimensioni.



MAXIGRILL

Consente di gratinare superfici più ampie rispetto alla funzione Grill, oltre a garantire una maggiore potenza di gratinatura, ottenendo una doratura più rapida degli alimenti.



GRILL

Gratinato e leggermente arrostito. Consente la doratura dello strato esterno senza alterare l'interno dell'alimento. Indicato per cibi piatti come bistecche, costolette, pesce, toast.



GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA

Consente una cottura uniforme e allo stesso tempo una doratura superficiale. Ideale per grigliate. Ideale per pezzi di grandi dimensioni come pollame, selvaggina... Si consiglia di posizionare il pezzo di carne sul grill del forno e la teglia sotto, per raccogliere i succhi.



CALORE INFERIORE (SOLERA)

Calore solo dalla parte inferiore. Adatto per riscaldare piatti o lievitare impasti per dolci e simili.



TURBO + CALORE INFERIORE (PIZZA)

Ideale per cuocere pizze, tortini salati e dolci o torte ripiene di frutta.



TURBO

La turbina distribuisce il calore proveniente da una resistenza situata nella parte posteriore del forno. Grazie all'uniformità della temperatura che si ottiene, è possibile cuocere su due livelli contemporaneamente.



A FUOCO LENTO

Ideale per cucinare carni in salsa, stufati, ecc... in modo tradizionale e, in generale, per ricette che richiedono una cottura "a fuoco lento", con tempi di cottura particolarmente lunghi e a bassa temperatura.

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare pentole con coperchio, assicurandosi che siano adatte al forno.

ECO ECO

Consente di cuocere gli alimenti nel forno con un consumo energetico minimo. Il forno utilizza un sistema di riscaldamento a convezione forzata e, a seconda del modello, interrompe il funzionamento alcuni minuti prima della fine della cottura, consentendo di sfruttare il calore residuo presente all'interno della cavità e ottenendo una cottura perfetta degli alimenti. Indicato per pesce e arrosti di tutti i tipi di carne.



SCONGELAMENTO

Questa funzione è adatta per lo scongelamento delicato degli alimenti. In particolare quelli che vengono consumati senza riscaldarli, ad esempio creme, paste, torte, dolci, ecc.

In alcuni modelli, la funzione di scongelamento consente di riscaldare gli alimenti tramite un sistema di aria calda a 2 livelli. Il livello HI è adatto per le carni in generale, mentre il livello LO è indicato per il pesce, i dolci e il pane.

FERMENTARE GLI IMPASTI

Speciale per la fermentazione dell'impasto sia del pane che dei dolci.

RISCALDAMENTO RAPIDO

Questa funzione consente di preriscaldare rapidamente la cavità del forno alla temperatura selezionata. Utilizza questa funzione quando la tua ricetta richiede che il forno raggiunga una temperatura specifica prima di infornare il cibo.

Altre funzioni del forno

Per ulteriori informazioni sull'utilizzo di queste funzioni, consultare la Guida all'uso del forno.

TEKA HYDROCLEAN®

La funzione TEKA HYDROCLEAN® facilita la pulizia del grasso e dei residui di sporco che sono rimasti attaccati alle pareti del forno. Durante il ciclo di pulizia l'illuminazione interna del forno rimarrà spenta.

PIROLISI

Consente di eseguire un ciclo di pulizia tramite pirolisi, in cui avviene un processo di ossidazione e carbonizzazione dei grassi accumulati durante la cottura, grazie alle alte temperature raggiunte all'interno del forno. Durante il ciclo di pulizia l'illuminazione interna del forno rimarrà spenta.

CHEF

Consente di cucinare utilizzando ricette predefinite, con la possibilità di regolare il peso e la temperatura di cottura.

Uso ecologico del forno

Per un utilizzo ottimale dell'energia, seguire questi consigli:

- Rimuovere dal forno gli accessori che non si intende utilizzare.
- Utilizzare contenitori adatti al forno, preferibilmente di colore scuro.
- Durante la cottura, aprire lo meno possibile la porta.
- Evita di preriscaldare il forno vuoto. Se la ricetta lo consente, inserire gli alimenti nel forno freddo.

- Se il vostro forno dispone della funzione ECO, utilizzatela ogni volta che la ricetta lo consente.
- Per cotture lunghe, spegnete il forno 5-10 minuti prima del tempo di cottura totale per sfruttare il calore residuo.
- Se il vostro forno dispone di funzioni ventilate, cuocete più piatti contemporaneamente.

Guida alla cottura

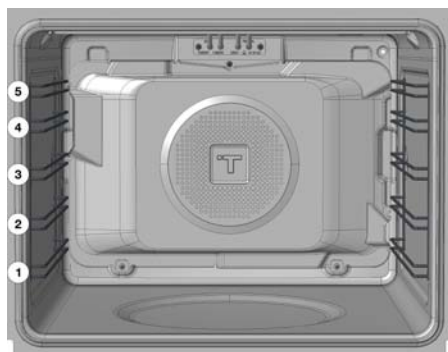
Le funzioni di cottura variano a seconda del modello. Nelle tabelle allegate sono indicate quelle più rappresentative.

I tempi e le temperature indicati nelle tabelle sono indicativi. Si consiglia di iniziare con i valori più bassi e di aumentarli se necessario.

Per forni da 45 cm: Normalmente, i tempi e le temperature sono leggermente inferiori rispetto ai forni da 60 cm. Considerare sempre i valori più bassi degli intervalli indicati nelle tabelle.

In generale, i tempi indicati nelle tabelle sono calcolati per introdurre gli alimenti nel forno freddo.

Le ricette che richiedono il preriscaldamento del forno a vuoto sono espressamente indicate.



Alcuni modelli dispongono della funzione di preriscaldamento rapido. Questa funzione riduce il tempo di cottura rispetto a quello indicato nella tabella. Quando si utilizza questa funzione, attendere che il forno segnali il raggiungimento della temperatura di cottura prima di inserire gli alimenti.

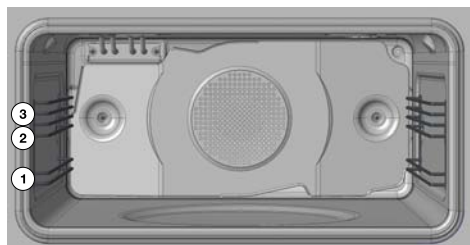
Le altezze dei ripiani destinati alla cottura sono, partendo dal basso:

- 1: Inferiore.
- 2: Medio.
- 3: Superiore.

I livelli 4 e 5 sono adatti per gratinare e tostare.

Per forni da 45 cm: L'altezza adeguata per cucinare è sempre la 1. Utilizzare preferibilmente i livelli 2 e 3 per gratinare e tostare.

Per un risultato più uniforme, posizionare gli alimenti il più possibile al centro della teglia o del grill.



Scongelamento

Quando si scongelano gli alimenti è necessario tenere presente che:

- Gli alimenti senza confezione devono essere disposti sulla teglia del forno o su un vassoio.
- Per scongelare pezzi di carne o pesce di grandi dimensioni, è necessario posizionarli sul grill e sotto di essa un vassoio per raccogliere i liquidi.
- La carne e il pesce non devono essere completamente scongelati per poter essere cuciti.

nati. È sufficiente che la superficie sia morbida per poter aggiungere i condimenti.

- Gli alimenti devono sempre essere cotti dopo lo scongelamento.
- Non ricongelare un alimento già scongelato.

I tempi indicati nella tabella* sono indicativi, poiché il tempo di scongelamento dipende dalla temperatura ambiente, dal peso dell'alimento e dal grado di congelamento dello stesso.

*Consulte a tabela de descongelação da página 23.

AVES / AVES DOMÉSTICAS / POLLAME

	PESO PESO PESO	ALTURA POSIÇÃO ALTEZZA	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNZIONI	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERATURA	TIEMPO TEMPO TEMPO	RECIPIENTE RECIPIENTE CONTENITORE
Pato	1,50	Inferior		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Vassoio
Pato		Inferior		170-190	45-55	
Anatra		Inferiore				
Pechuga de pato	0,40	Superior		180-190	10-12	Parrilla Grelha Grill
Peito de pato		Superior		200-210	8-10	
Petto d'anatra		Superiore				
Muslos de pato	2 piezas 2 porções 2 pezzi	Media		170-190	45-50	Bandeja Bandeja Vassoio
Coxas de pato		Media		160-180	55-60	
Petto d'anatra		Medio				
Pollo	1,20	Inferior		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Vassoio
Frango		Inferior		170-190	50-55	
Pollo		Inferiore				
Muslos de pollo	4 piezas 4 porções 4 pezzi	Media		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Vassoio
Coxas de frango		Media		190-200	20-25	
Cosce di pollo		Medio				
				ECO	190	
Pavo	4,00	Inferior		190-200	70-75	Bandeja Bandeja Vassoio
Perú		Inferior		180-200	65-70	
Tacchino		Inferiore				

CARNES / CARNE / CARNE

	PESO PESO PESO	ALTURA POSIÇÃO ALTEZZA	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNZIONI	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERATURA	TIEMPO TEMPO TEMPO	RECIPIENTE RECIPIENTE CONTENITORE
Asado de ternera Assado de vitela Arrosto di vitello	2,00	Inferior		190-210	85-90	Bandeja Bandeja Vassoio
		Inferior		180-200	90-95	
		Inferiore		180-200	80	
Roastbeef Roastbeef Roast beef	0,60	Media		190-210	45-50	Bandeja Bandeja Vassoio
		Media		190-210	60-65	
		Medio		180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Asado relleno Assado recheado Arrosto ripieno	1,00	Media		175-180	45-50	Bandeja Bandeja Vassoio
		Media		170-180	55-60	
		Medio		170-180	45-50	
Chuletas de ternera Costeletas de vitela Costolette di manzo	0,50	Media		220	15	Parrilla Grelha Grill
		Media	ECO	220	15	
		Medio		220	15	
Entrecote de ternera Entrecosto de vitela Entrecôte di manzo	1,00	Media		220	15	Parrilla Grelha Grill
		Media		220	25-30	
		Medio				
Faldilla de ternera Aba de vitela Girello di manzo	1,00	Media		180-200	33-45	Bandeja Bandeja Vassoio
		Media		180-200	25-30	
		Medio				
Asado de cerdo Assado de porco Arrosto di maiale	1,00	Media		180-190	50-55	Bandeja Bandeja Vassoio
		Media		170-190	45-50	
		Medio		180-200	55-60	
Chuleta de cerdo Costeleta de porco Pezzi di maiale	0,50	Media		200-220	15	Parrilla Grelha Grill
		Media				
		Medio				

CARNES / CARNE / CARNE

	PESO PESO PESO	ALTURA POSIÇÃO ALTEZZA	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNZIONI	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERATURA	TIEMPO TEMPO TEMPO	RECIPIENTE RECIPIENTE CONTENITORE
Paletilla de cerdo Pá de porco Spalla di maiale	1,50	Media		190-200	55-60	Bandeja Bandeja Vassoio
		Media		190-200	40-50	
		Medio				
Cochinillo Leitão Maialino da latte	1,40	Media		190-210	60-70	Bandeja Bandeja Vassoio
		Media		170-190	70-75	
		Medio				
Costillar de cerdo Costela de porco Costine di maiale	0,50	Media		190-210	25-30	Bandeja Bandeja Vassoio
		Media		190-210	30	
		Medio				
Codillo Pernil Zampetto	1,00	Media		190-210	50-55	Bandeja Bandeja Vassoio
		Media		180-200	45-50	
		Medio		170-190	45-55	
Jabalí Javali Cinghiale	2 piezas 2 porções 2 pezzi	Media		180	15	Parrilla Grelha Grill
		Media		190-200	12-15	
		Medio				
Carne de cordero Carne de borrego Carne di agnello	1,00	Media		190-210	35-40	Bandeja Bandeja Vassoio
		Media		180-200	45-50	
		Medio		190-200	45-50	
Pierna sin hueso Perna sem osso Coscia disossata	0,60	Media		170-190	45-55	Bandeja Bandeja Vassoio
		Media		180-190	35-40	
		Medio				
Canguro Canguru Canguro	2,00	Inferior		190-210	55-60	Bandeja Bandeja Vassoio
		Inferior		180-200	45-55	
		Inferiore				

PESCADO / PEIXE / PESCE

	PESO PESO PESO	ALTURA POSIÇÃO ALTEZZA	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNZIONI	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERATURA	TIEMPO TEMPO TEMPO	RECIPIENTE RECIPIENTE CONTENITORE
Lubina a la sal	1,00	Media		180-200	20-25	Bandeja Bandeja Vassoio
Robalo em sal		Media		190-200	18-20	
Branzino al sale		Medio				
Besugo	1,00	Media		190-200	20-25	Bandeja Bandeja Vassoio
Besugo		Media		190-200	10-15	
Orata		Medio		ECO	200	
Merluza, en rodajas	1,10	Media		190-210	15-20	Bandeja Bandeja Vassoio
Pescada, à posta		Media		180-200	10-12	
Merluzzo, a fette		Medio				
Salmón, en rodajas	1,10	Media		190-200	15-20	Bandeja Bandeja Vassoio
Salmão, à posta		Media		200-210	10-15	
Salmone, a fette		Medio		ECO	200-210	
Puding de pescado	2,00	Inferior		160	50	Molde Forma Stampo
Pudim de peixe		Inferior		150-160	60-65	
Budino di pesce		Inferiore				
Volouvant de pescado	0,50	Media		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Vassoio
Volouvent de peixe		Media				
Volouvant di pesce		Medio				

* 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.

* Per queste cotture, preriscaldare il forno a vuoto e inserire il cibo quando il forno ha raggiunto la temperatura selezionata.

PIZZA / PIZZA / PIZZA

	PESO PESO PESO	ALTURA POSIÇÃO ALTEZZA	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNZIONI	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERATURA	TIEMPO TEMPO TEMPO	RECIPIENTE RECIPIENTE CONTENITORE
Pizza gruesa Pizza grossa Pizza spessa	0,60	Media		190-210	30-35	Parrilla Grelha Grill
		Media		190-200	20-25	
		Medio				
Pizza fina Pizza fina Pizza sottile	0,60	Media		190-200	15-20	Parrilla Grelha Grill
		Media				
		Medio		200-210	10-15	

PAN / PÃO / PANO







	PESO PESO PESO	ALTURA POSIÇÃO ALTEZZA	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNZIONI	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERATURA	TIEMPO TEMPO TEMPO	RECIPIENTE RECIPIENTE CONTENITORE
Pan blanco Pão branco Pane bianco	0,50	Media Media Medio		200-220	20-25**	Bandeja Bandeja Vassoio
Pan negro Pão escuro Pane nero	0,15	Media Media Medio		200-220	10-15**	Bandeja Bandeja Vassoio
Pan integral Pão integral Pane integrale	0,15	Media Media Medio		200-220	10-30**	Bandeja Bandeja Vassoio

** Fermentación previa en función , 100 °C, 30 min. aproximadamente.


















** Fermentação prévia na função , 100 °C, aproximadamente durante 30 min.

** Fermentazione preliminare in funzione , 100 °C, circa 30 min.

ENTRANTES Y PASTAS / ENTRADAS E MASSAS / ANTIPASTI E PRIMI PIATTI

	PESO PESO PESO	ALTURA POSIÇÃO ALTEZZA	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNZIONI	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERATURA	TIEMPO TEMPO TEMPO	RECIPIENTE RECIPIENTE CONTENITORE
Patatas asadas Batatas assadas Patate arrosto	1,00	Inferior Inferior Inferiore	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Bandeja Bandeja Vassoio
Parrillada de verdura Parrilhada de legumes Grigliata di verdure	1,00	Media Media Medio		190-210	30-45	Parrilla Grelha Grill
Champiñones Cogumelos Funghi champignon	0,50	Media Media Medio		200-210	13	Parrilla Grelha Grill
Lasaña Lasanha Lasagne		Media Media Medio		200-210	35-40	Bandeja Bandeja Vassoio

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / PASTICCERIA



	PESO PESO PESO	ALTURA POSIÇÃO ALTEZZA	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNZIONI	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERATURA	TIEMPO TEMPO TEMPO	RECIPIENTE RECIPIENTE CONTENITORE
Masa bizcocho Massa de biscoito Impasto per biscotti	0,50	Media Media Medio	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Molde Forma Stampo
Masa levadura Massa de levedura Impasto lievitato	0,50	Media Media Medio	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Molde Forma Stampo
Masa sobada Massa sovada Impasto lavorato	0,50	Media Media Medio	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Molde Forma Stampo
Hojaldre Folhado Sfoggia	0,30	Media Media Medio	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Bandeja Bandeja Vassoio
Hojaldre de levadura Massa folhada de levedura Pasta sfoggia lievitata	0,50	Media Media Medio		180-190*	18-20	Bandeja Bandeja Vassoio
Hojaldre de requesón Massa folhada de requeijão Pasta sfoggia con ricotta	0,40	Media Media Medio	  	180* 180-190*	24 20	Bandeja Bandeja Vassoio
Masa borracha Massa para empanadas Pasta ubriaca	0,50	Media Media Medio		190*	30	Molde Forma Stampo

* 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.

* Per queste cotture, preriscaldare il forno a vuoto e inserire il cibo quando il forno ha raggiunto la temperatura selezionata.

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / PASTICCERIA

	PESO PESO PESO	ALTURA POSIÇÃO ALTEZZA	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNZIONI	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERATURA	TIEMPO TEMPO TEMPO	RECIPIENTE RECIPIENTE CONTENITORE
Tarta de queso Tarte de queijo Cheese cake	0,80	Media Media Medio	  	180 180-290	30-35 25-30	Bandeja Bandeja Vassoio
Pastel de miel Bolo de mel Torta al miele	0,60	Media Media Medio	  	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Molde Forma Stampo
Merengues Merengue Meringhe		Media Media Medio	  	100-110 100-110	190 170-180	Bandeja Bandeja Vassoio
Almendrados Massapães Almendrados	0,50	Superior Superior Superiore		110-120*	15-20	Bandeja Bandeja Vassoio
Yogur Iogurte Yogurt	1 litro 1 litro 1 litro	***		45-50	8 horas 8 horas	Vasos de yogur Copos de iogurte Vasetti di yogurt
Confitura Compotas Confettura	1,00	Media Media Medio		100-110	18-20	Recipiente Recipiente Contenitore

* 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.

* Per queste cotture, preriscaldare il forno a vuoto e inserire il cibo quando il forno ha raggiunto la temperatura selezionata.

*** Posizionare i vasetti di yogurt direttamente sul fondo del forno.

REPOSTERÍA / CONFEITARIA / PASTICCERIA

	PESO PESO PESO	ALTURA POSIÇÃO ALTEZZA	FUNCIÓN FUNÇÃO FUNZIONI	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERATURA	TIEMPO TEMPO TEMPO	RECIPIENTE RECIPIENTE CONTENITORE
Magdalenas Madalenas Muffin	0,40	Media Media Medio	 	200-210* 200*	30	Cápsulas Cápsulas Capsule
Masa Massa Massa	0,40	Inferior Inferior Inferiore	 	200-220* 200*	25-30 25	Bandeja Bandeja Vassoio
Bizcocho Biscoitos Biscotto	0,60	Media Media Medio	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Molde Forma Stampo
Compota de manzana Compota de maçã Composta di mele	0,50	Inferior Inferior Inferiore		160-170	35	Bandeja Bandeja Vassoio
Flan Pudim Flan	1 litro 1 litro	Media Media Medio		100	60-70	Flanera Forma de pudim Flaniera
Pasta choux Massa choux Pasta Choux	0,20	Media Media Medio	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Bandeja Bandeja Vassoio

* 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.

* Per queste cotture, preriscaldare il forno a vuoto e inserire il cibo quando il forno ha raggiunto la temperatura selezionata.

DESCONGELACIÓN / DESCONGELAÇÃO / SCONGELAMENTO

ALIMENTO ALIMENTO ALIMENTO	NIVEL LO / NÍVEL LO / LIVELLO LO		NIVEL HI / NÍVEL HI / LIVELLO HI	
	PESO PESO PESO	TIEMPO TEMPO TEMPO	PESO PESO PESO	TIEMPO TEMPO TEMPO
Pan Pão Pane	1/2 kg	35 min.		
Tarta Tarte Torta	1/2 kg	25 min.		
Pescado Peixe Pesce	1/2 kg	30 min.		
Pescado Peixe Pesce	1 kg	40 min.		
Pollo Frango Pollo			1 kg	75 min.
Pollo Frango Pollo			1,5 kg	90 min.
Chuletón Costeletão Bistecca			1/2 kg	40 min.
Carne picada Carne picada Carne macinata			1/2 kg	60 min.
Carne picada Carne picada Carne macinata			1 kg	120 min.



teka.com



Cod. 3371031-04