

TEKA



Cooking guide

Содержание

• Описание функций приготовления духового шкафа	3
• Другие функции духового шкафа	4
• Экологическое использование духового шкафа	5
• Руководство по приготовлению	5
• Разморозка	5
• Таблицы температуры и времени	34
Птица	34
Мясо	36
Рыба	40
Пицца	42
Хлеб	42
Закуски и паста	44
Кондитерские изделия	46
Разморозка	52

Описание функций приготовления духового шкафа



ВНИМАНИЕ

Пожалуйста, обратите внимание, что доступные функции зависят от модели духового шкафа.

Чтобы узнать, какие функции доступны в вашей духовке, посмотрите в руководстве по эксплуатации, сопровождающем это руководство по приготовлению.



ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Используется для приготовления бисквитов и тортов, получаемое тепло должно распределяться равномерно для образования воздушной текстуры.



КОНВЕКЦИОННЫЙ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Подходит для запекания и выпечки. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа, сокращая время и температуру приготовления.



ГРИЛЬ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

Специально для запекания. Он может использоваться для любой части, независимо от размера.



МАКСИГРИЛЬ

Позволяет GRATINировать более крупные поверхности, чем с обычным грилем, также обладает большей мощностью при GRATINировании, золотистый цвет продукта достигается быстрее.



ГРИЛЬ

Гратен и поверхностное запекание. Позволяет получить золотистый слой не затрагивая внутренней части продукта. Подходит для плоских кусков, таких как бифштекс, ребрышки, рыба, тосты.



ГРИЛЬ / МАКСИГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Обеспечивает равномерное обжаривание и формирование золотистой корочки на поверхности блюда. Идеально подходит для барбекю. Специально для

больших объемов, таких как как птица, дичь... Рекомендуется положить кусок мяса на решетку духового шкафа и подставить под него лоток для сбора сока.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Тепло поступает только снизу. Подходит для подогрева блюд или поднятия теста для кондитерских изделий и пр.



ТУРБО + ПОДОГРЕВ СНИЗУ (ПИЦЦА)

Специально для приготовления пиццы, пирогов, тортов, печенья, или бисквитов с фруктами.



ТУРБО

Турбина распределяет тепло, исходящее от сопротивления, расположенного в задней части духового шкафа. Равномерность температуры позволяет готовить на 2-х уровнях одновременно.



НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ

Предназначено для тушения мяса в соусе, рагу и пр. в классической манере, в целом, подходит для рецептов, которые требуют приготовления «на медленном огне», с длительным временем и низкой температурой приготовления.

Для получения лучших результатов рекомендуется использовать кастрюли закрытые крышкой, убедившись в том, что они пригодны для использования в духовке.

ЕСОэко

Позволяет приготовление пищи в духовке с минимальным энергопотреблением. Духовка использует форсированный конвекционный нагрев и в зависимости от модели отключается за несколько минут до окончания приготовления, таким образом используется остаточное тепло внутри духовки и достигаются идеальные результаты приготовления блюда. Подходит для рыбы и запекания любых видов мяса.

РАЗМОРОЗКА

Эта функция подходит для мягкой разморозки продуктов. Особенно тех, которые могут употребляться без разогрева, например кремы, паста, торты, пирожные и пр.

В некоторых моделях функция разморозки позволяет нагревать продукт при помощи системы горячего воздуха на 2-х уровнях. Уровень HI подходит для мяса любого типа и уровень LO для рыбы, выпечки и хлеба.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Специально для брожения теста для хлеба и кондитерских изделий. Используйте эту функцию когда ваше блюдо требует определенной температуры для начала его приготовления.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Эта функция позволяет быстро разогреть духовой шкаф до выбранной температуры.

Другие функции духового шкафа

Для дополнительной информации об использовании этих функций, проконсультируйтесь в руководстве по эксплуатации вашего духового шкафа.

ТЕКА HYDROCLEAN®

TeKa HYDROCLEAN® функция облегчающая чистку от жира и остатков, прилипших к стенам духового шкафа. Во время цикла очистки духового шкафа свет внутри гореть не будет.

ПИРОЛИЗ

Позволяет проводить цикл пиролизной чистки, при котором происходит окисление и обгорание жира накопленного при использовании духовки. При том процессе внутри духовки достигаются высокие температуры. Во время цикла очистки духового шкафа свет внутри гореть не будет.

Экологическое использование духового шкафа

Для оптимального использования энергии следуйте этим советам:

- Извлеките из духового шкафа те аксессуары, которыми Вы не будете пользоваться.
- Используйте емкости, годные для для духовки, предпочтительно темного цвета.
- Во время приготовления старайтесь как можно реже открывать дверцу.
- Старайтесь не нагревать пустую духовку. Когда рецепт допускает это, помещайте продукты в холодную духовку.

- Если ваша духовка снабжена функцией ЭКО, используйте ее, когда рецепт это позволяет.
- При длительном приготовлении, отключайте духовку за 5-10 минут до окончания времени приготовления, таким образом, можно воспользоваться остаточным теплом.
- Если ваша духовка имеет функции вентиляции, готовьте несколько блюд одновременно.

Руководство по приготовлению

Функции приготовления отличаются в зависимости от модели. В прилагаемых таблицах указаны наиболее часто приготовляемые продукты.

Время и температура указаны в таблицах ориентировочно. Рекомендуется начинать с более низких значений и постепенно увеличивать их в случае необходимости.

Духовка 45 см: Как правило, время и температуры несколько ниже, чем в духовке в 60 см. Из ранга температуры, указанного в таблице всегда следует принимать во внимание более низкие значения.

В целом, время, указанное в таблицах рассчитано при введении продуктов в холодную духовку.

Рецепты, требующие предварительного нагрева пустой духовки отмечены специально.

Некоторые модели имеют функцию быстрого предварительного нагрева. Эта

функция сокращает время приготовления относительно указанного в таблице.

При использовании этой функции, подождите, прежде чем ввести продукты до того момента, пока духовой шкаф не оповестит Вас о том, что достигнута необходимая температура.

Высота противня для приготовления пищи для приготовления пищи (начиная снизу):

- 1: Нижний.
- 2: Средний.
- 3: Верхний.

Высота 4 и 5 подходит для gratena и тостов.

Духовка 45 см: Адекватная высота для приготовления всегда 1. Используйте высоту 2 и 3 для gratena и тостов.

Для более равномерных результатов поместите продукт в центр противня или решетки.

Разморозка

Для разморозки продуктов питания необходимо учитывать что:

- Продукты без упаковки следует устанавливать на противень духовки или на другую емкость.
- При размораживании больших кусков мяса или рыбы необходимо подставлять под решетку лоток для сбора жидкости.
- Не обязательно полностью размораживать мясо и рыбу. Достаточно того, чтобы их поверхность стала достаточно мягкой

для того, чтобы можно было добавить приправы.

- После разморозки следует сразу же приготовить продукт.
- Не следует заново замораживать уже размороженную пищу.

Время, указанное в таблице * является ориентационным; время разморозки зависит от температуры воздуха, веса продукта и степени его заморозки, где время разморозки зависит от температуры окружающей среды, вес пищи и степень замораживания пищи.

* См. таблицу разморозки на странице 52.
























ПТИЦА

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Утка	1,50	Нижний		190-210	55-60	Противень
				170-190	45-55	
Утиная грудка	0,40	Верхний		180-190	10-12	Решетка
				200-210	8-10	
Утиные бедрашки	2 шт	Средний		170-190	45-50	Противень
				160-180	55-60	
Курица	1,20	Нижний		190-210	55-60	Противень
				170-190	50-55	
Куриные бедрашки	4 шт	Средний		190-210	25-30	Противень
				190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Индейка	4,00	Нижний		190-200	70-75	Противень
				180-200	65-70	














МЯСО

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ	
Жаркое из телятины	2,00	Нижний		190-210	85-90	Противень	
				180-200	90-95		
				180-200	80		
Ростбиф	0,60	Средний		190-210	45-50	Противень	
				190-210	60-65		
				180-200	35-40		
			ECO	180-200	25-30		
Запеченное фаршированное мясо	1,00	Средний		175-180	45-50	Противень	
				170-180	55-60		
				170-180	45-50		
Телячьи отбивные	0,50	Средний		220	15	Решетка	
			ECO	220	15		
Телячий антрекот	1,00	Средний		220	15	Решетка	
				220	25-30		
Филей телятина	1,00	Средний		180-200	33-45	Противень	
				180-200	25-30		
Жаркое из свинины	1,00	Средний		180-190	50-55	Противень	
				170-190	45-50		
				180-200	55-60		
Свинные отбивные	0,50	Средний		200-220	15	Решетка	

МЯСО

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Свиная лопатка	1,50	Средний		190-200	55-60	Противень
				190-200	40-50	
Поросенок	1,40	Средний		190-210	60-70	Противень
				170-190	70-75	
						
Свиные ребра	0,50	Средний		190-210	25-30	Противень
				190-210	30	
						
Рулька	1,00	Средний		190-210	50-55	Противень
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Дикий кабан	2 шт	Средний		180	15	Решетка
				190-200	12-15	
						
Баранина	1,00	Средний		190-210	35-40	Противень
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Ножка без кости	0,60	Средний		170-190	45-55	Противень
				180-190	35-40	
						
Кенгуру	2,00	Нижний		190-210	55-60	Противень
				180-200	45-55	
						

РЫБА




	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Сибас в соли	1,00	Средний		180-200	20-25	Противень
				190-200	18-20	
						
Морской лещ	1,00	Средний		190-200	20-25	Противень
				190-200	10-15	
			ECO	200	25	
Хек, нарезанный	1,10	Средний		190-210	15-20	Противень
				180-200	10-12	
						
Лосось, нарезанный	1,10	Средний		190-200	15-20	Противень
				200-210	10-15	
			ECO	200-210	12-15	
Рыбный пудинг	2,00	Нижний		160	50	Форма
				150-160	60-65	
Волован с рыбой	0,50	Средний		180-190*	18-20	Противень

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

ПИЦЦА







	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Пицца толстое тесто	0,60	Средний		190-210	30-35	Решетка
				190-200	20-25	
						
Пицца, тонкое тесто	0,60	Средний		190-200	15-20	Решетка
				200-210	10-15	
						

ХЛЕБ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Белый хлеб	0,50	Средний		200-220	20-25**	Противень
Черный хлеб	0,15	Средний		200-220	10-15**	Противень
Хлеб цельнозерновой	0,15	Средний		200-220	10-30**	Противень

** Предварительная заправка с  , 100 °C, 30 мин. приблизительно.

ЗАКУСКИ И ПАСТА













	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Картофель запеченный	1,00	Нижний		180-190	55-60	Противень
				180-200	40-45	
						
Овощи на решетке	1,00	Средний		190-210	30-45	Решетка
Шампиньоны	0,50	Средний		200-210	13	Решетка
Лазанья		Средний		200-210	35-40	Противень

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Тесто бисквит	0,50	Средний		180-200*	25-30	Форма
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Дрожжевое тесто	0,50	Средний		170-190*	20-25	Форма
				170-180*	25-30	
Замесное тесто	0,50	Средний		180-190*	15-20	Форма
				170-180*	15-20	
Слоеное тесто	0,30	Средний		180-190*	20-22	Противень
				180-190*	18-20	
Слоеное дрожжевое	0,50	Средний		180-190*	18-20	Противень
Слойка с творогом	0,40	Средний		180*	24	Противень
				180-190*	20	
Тесто с ликером	0,50	Средний		190*	30	Форма

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.











КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Чизкейк	0,80	Средний		180	30-35	Противень
				180-290	25-30	
						
Медовый пирог	0,60	Средний		170-190*	40-45	Форма
				180-190*	35-40	
						
Безе		Средний		100-110	190	Противень
				100-110	170-180	
						
Миндальное печенье	0,50	Верхний		110-120*	15-20	Противень
Йогурт	1 литр	***		45-50	8 часов	Стаканчики для йогурта
Джем	1,00	Средний		100-110	18-20	Противень

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

*** Для приготовления йогурта вы можете разместить стаканчики непосредственно на дне духового шкафа.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ЕМКОСТЬ
Кексы	0,40	Средний	 	200-210* 200*	30	Капсулы
Тесто	0,40	Нижний	 	200-220* 200*	25-30 25	Противень
Бисквит	0,60	Средний	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Форма
Яблочный компот	0,50	Нижний		160-170	35	Противень
Флан	1 литр	Средний		100	60-70	Форма
Заварное тесто	0,20	Средний	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Противень

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

РАЗМОРОЗКА

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ LO		УРОВЕНЬ HI	
	ВЕС	ВЕРМЯ	ВЕС	ВЕРМЯ
Хлеб	1/2 kg	35 min.		
Торт	1/2 kg	25 min.		
Рыба	1/2 kg	30 min.		
Рыба	1 kg	40 min.		
Курица			1 kg	75 min.
Курица			1,5 kg	90 min.
Отбивная			1/2 kg	40 min.
Фарш			1/2 kg	60 min.
Фарш			1 kg	120 min.



teka.com



Cod. 3371048-01