


TEKA



Főzési útmutató

HU

Sütő főzési funkcióinak leírása.....	2
Egyéb sütőfunkciók.....	4
A sütő környezetbarát használata.....	4
 Főzési útmutató.....	5
Felolvasztás.....	5
.....	6
<b>MADÁR</b> .....	6
<b>HÚS</b> .....	7
<b>HAL</b> .....	9
<b>KENYÉR</b> .....	10
<b>PIZZA</b> .....	10
<b>ELŐÉTELEK ÉS TÉSztÁK</b> .....	11
<b>CUKRÁSZDA</b> .....	12
<b>FELOLVASZTÁS</b> .....	15

## Sütő főzési funkcióinak leírása

---



### FIGYELMEZTETÉS

Kérjük, ne feledje, hogy a rendelkezésre álló funkciók a modelltől függően változnak. Annak ellenőrzéséhez, hogy mely funkciók érhetők el az Ön sütőjén, tekintse meg a Főzési útmutatóhoz mellékelt Felhasználói kézikönyvet.



### HAGYOMÁNYOS

Ez a funkció sütemények sütésére szolgál, ahol egyenletes hő szükséges a szivacsos textúra eléréséhez.



### HAGYOMÁNYOS VENTILÁTORRAL

Sütésre és sült húsok készítésére alkalmas. A ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében, csökkentve ezzel a főzési időt és hőmérsékletet.



### GRILL ÉS ALSÓ FŰTŐTEST

Ideális sült húsokhoz. Ezt a beállítást bármilyen húsdarabhoz használhatja, méretétől függetlenül.



### MAXIGRILL

Nagyobb felületek pirítására, mint a Grill funkcióval lehetséges, nagyobb pirítóerővel a gyorsabb barnulás érdekében.



### GRILL

Pirítás és barnítás. Ez a beállítás lehetővé teszi a felület barnulását anélkül, hogy a táplálék belsejét érintené. Lapos ételekhez alkalmas, például steak, borda, hal és pirítás.



### GRILL/MAXIGRILL VENTILÁTORRAL

Egyenletes sütéshez és egyidejű felületi barnításhoz. Ideális vegyes grillhez. Tökéletes nagy darabokhoz, például szárnyasokhoz és vadhúsokhoz. A húst a rácsra helyezze, alatta tálcával a húslé gyűjtésére.

### **ALSÓ HŐ (PADLÓ)**

A hő csak az alsó részből jön. Alkalmas ételek melegítésére vagy tészta illetve hasonló termékek kelesztésére.

### **TURBO + ALSÓ HŐ (PIZZA)**

Ideális pizzák sütésére és piték, gyümölcstorták és szivacsos sütemények készítésére.

### **TURBO**

A ventilátor egyenletesen osztja el a hátul elhelyezkedő fűtőelemből érkező hőt. Az egyenletes hőmérséklet elosztásának köszönhetően az étel egyszerre két polcon süthető.

### **LASSÚ FŐZÉS**

Különösen hagyományos raguk, pörköltök stb. főzésére tervezték, valamint bármilyen olyan ételhez, amely különösen hosszú főzési időt és alacsony hőfokot igényel.

A legjobb eredmény érdekében fedeles ragutálakat javaslunk, először ellenőrizve, hogy használhatók-e a sütőben.

### **ECO** **ECO**

A sütőben történő főzéshez a lehető legkisebb energiafogyasztással. A sütő konvekciós fűtést használ, és a modelltől függően néhány perccel a főzés vége előtt kikapcsol, felhasználva a sütőben lévő maradék hőt, és tökéletesen befejezve az ételt. Halakhoz és mindenféle hússülthöz ajánlott.

### **FELOLVASZTÁS**

Ez a funkció lassú felolvasztásra alkalmas, különösen olyan ételekhez, amelyeket felmelegítés nélkül fogyasztanak, például levesek, péksütemények, torták, sütemények stb.

Néhány modellben a felolvasztási funkció használható ételek melegítésére forró levegős rendszerrel két szinten. A HI általános húshoz alkalmas, a LO halhoz, péksüteményhez és kenyérhez.



### **TÉSZTA KELESZTÉSE**

Kenyér- és péksütemény-tészta kelesztésére tervezték.



### **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**

Ez a funkció lehetővé teszi a sütő gyors előmelegítését a kiválasztott hőmérsékletre. Használja ezt a funkciót, ha a recept megköveteli, hogy a sütő a használathoz pontos hőmérsékleten legyen.

## **Egyéb sütőfunkciók**

---

A funkciók használatáról további részletekért tekintse meg a sütő Felhasználói útmutatóját.



### **TEKA HYDROCLEAN®**

A TEKA HYDROCLEAN® funkció megkönnyíti a zsír és egyéb ételmaradék eltávolítását, amelyek a sütő falához tapadhattak. A tisztítási ciklus alatt a sütő belső lámpája kikapcsolva marad.



### **PIROLÍZIS**

Ez a pirolitikus tisztítási ciklus magas hőmérsékletet használ a sütő belsejében a főzés során felgyülemlt zsír oxidálására és szénre alakítására. A tisztítási ciklus alatt a sütő belső lámpája kikapcsolva marad.



### **CHEF**

Előre definiált receptek szerinti főzést tesz lehetővé, a súly és a főzési hőmérséklet beállításával.

## **A sütő környezetbarát használata**

---

Energiatakarékossági tippek:

- Vegye ki a nem használt kiegészítőket a sütőből.
- Használjon sütőbiztos edényeket, lehetőleg sötét színűeket.
- Nyissa ki a sütő ajtaját a lehető legritkábban főzés közben.
- Kerülje a sütő előmelegítését üresen. Amikor a recept lehetővé teszi, helyezze az ételt hideg sütőbe.
- Ha a sütőnek van ECO funkciója, használja ezt a funkciót, amikor a recept lehetővé teszi.
- Hosszú főzési idejű receptekhez kapcsolja ki a sütőt 5-10 perccel a teljes főzési idő vége előtt, hogy kihasználja a maradék hőt.
- Ha a sütőnek ventilátoros funkciói vannak, egyszerre több ételt süthet.

## Főzési útmutató

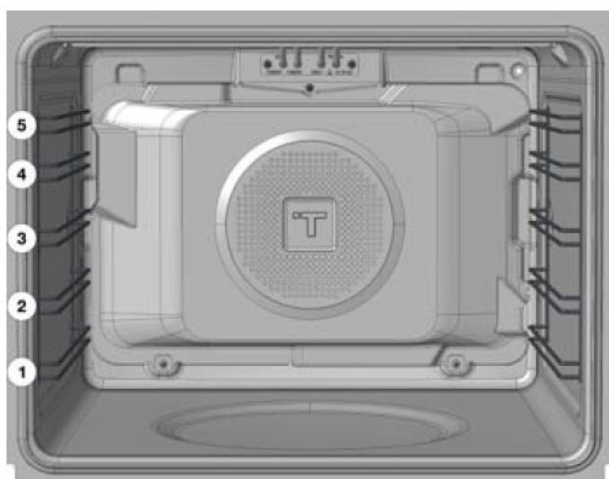
A főzési funkciók modelltől függően változnak. Az alábbi táblázatok a legfontosabb főzési időket mutatják.

A táblázatban megadott idők és hőmérsékletek csak tájékoztató jellegűek. Javasolt a legalacsonyabb értékekkel kezdeni, és szükség szerint növelni.

**45 cm-es sütőkhöz:** A főzési idők és hőmérsékletek általában valamivel alacsonyabbak, mint a 60 cm-es sütőknél. Mindig a táblázatokban megadott tartomány alsó végét használja.

Általában a táblázatokban megadott idők hideg sütőbe helyezett ételre vonatkoznak.

A recept kifejezetten megemlíti, ha a sütőt elő kell melegíteni.



Néhány modell rendelkezik Gyors előmelegítés funkcióval. Ez a funkció csökkenti a főzési időt a táblázatokban megadott értékekhez képest. E funkció használata esetén várja meg, amíg a kiválasztott hőmérséklet eléri a kívánt értéket, mielőtt az ételt a sütőbe helyezné.

A polcszintek a következők (alulról):

**1:** Alacsony.

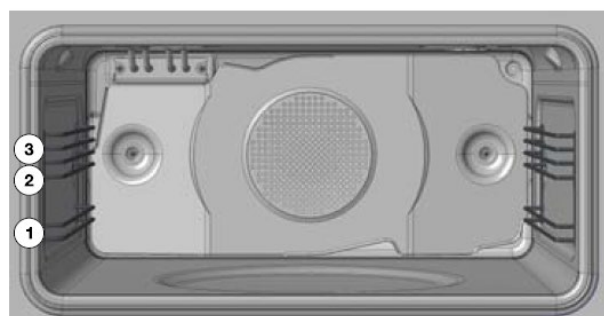
**2:** Közepes.

**3:** Magas.

A 4. és 5. szint grillezéshez és pirításhoz alkalmas.

**45 cm-es sütőkhöz:** A főzéshez legmegfelelőbb szint mindig az 1. szint. A 2. és 3. szint grillezéshez és pirításhoz alkalmas.

Helyezze az ételt a polc vagy rács közepére a lehető leg egyenletesebb eredmény érdekében.



## Felolvasztás

Felolvasztáskor ne fedje:

- Az ételt csomagolásából vegye ki, és helyezze sütőtálcára vagy tányérra.
- Nagy húsdarabokat vagy halakat a rácsra helyezve, alatta tálcával olvasszon fel, hogy felfogja a levet.
- A húst és halat nem kell teljesen felolvasztani főzés előtt. Elég, ha a felület puha, hogy izesíthető legyen.

Lásd a felolvasztási táblázatot az 52. oldalon.

- Az ételt mindig felolvasztás után kell megfőzni.
- Felolvasztott ételt ne fagyasszon újra.

A táblázatban\* megadott idők tájékoztató jellegűek. A felolvasztási idő függ a környezeti hőmérséklettől, az étel súlyától és a fagyás mélységétől.
























## MADÁR

	SÚLY (KG)	TÁLCA POZÍCIÓ	FŐZÉSI ÜZEMMÓD	HŐMÉRS.  (°C)	IDŐ (PERC)	ALJZAT
Kacsa	1,50	Alsó		190-210	55-60	Tálca
				170-190	45-55	
Kacsamell	0,40	Magasabb		180-190	10-12	Rács
				200-210	8-10	
Kacsacombs	2 darab	Középső		170-190	45-50	Tálca
				160-180	55-60	
Csirke	1,20	Alsó		190-210	55-60	Tálca
				170-190	50-55	
Csirkecomb	4 darab	Középső		190-210	25-30	Tálca
				190-200	20-25	
			ECO	190	55	
Pulyka	4,00	Alsó		190-200	70-75	Tálca
				180-200	65-70	
















## HÚS

	SÚLY (KG)	TÁLCA POZÍCIÓ	FŐZÉSI ÜZEMMÓD	HŐMÉRS.  (°C)	IDŐ (PERC)	ALJZAT
Borjú sült	2,00	Alsó		190-210	85-90	Tálca
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Marhasült	0,60	Középső		190-210	45-50	Tálca
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
			ECO	180-200	25-30	
Töltött sült	1,00	Középső		175-180	45-50	Tálca
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Marha szelet	0,50	Középső		220	15	Rács
			ECO	220	15	
Marha steak	1,00	Középső		220	15	Rács
				220	25-30	
Brazírozott steak	1,00	Középső		180-200	33-45	Tálca
				180-200	25-30	
Sertéssült	1,00	Középső		180-190	50-55	Tálca
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Sertésszelet	0,50	Középső		200-220	15	Rács

## HÚS

	SÚLY (KG)	TÁLCA POZÍCIÓ	FŐZÉSI ÜZEMMÓD	HŐMÉRS.  (°C)	IDŐ (PERC)	ALJZAT
Sertéstarja	1,50	Középső		190-200	55-60	Tálca
				190-200	40-50	
						
Malac	1,40	Középső		190-210	60-70	Tálca
				170-190	70-75	
						
Sertébordák	0,50	Középső		190-210	25-30	Tálca
				190-210	30	
						
Sonka csülök	1,00	Középső		190-210	50-55	Tálca
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Vaddisznó	2 darab	Középső		180	15	Rács
				190-200	12-15	
						
Bárány	1,00	Középső		190-210	35-40	Tálca
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Csontos lábszár	0,60	Középső		170-190	45-55	Tálca
				180-190	35-40	
						
Kenguru	2,00	Alsó		190-210	55-60	Tálca
				180-200	45-55	
						

## HAL

	SÚLY (KG)	TÁLCA POZÍCIÓ	FŐZÉSI ÜZEMMÓD	HŐMÉRS. (°C)	IDŐ (PERC)	ALJZAT
Sózott tengeri sügér	1,00	Középső		180-200	20-25	Tálca
				190-200	18-20	
						
Tengeri sügér	1,00	Középső		190-200	20-25	Tálca
				190-200	10-15	
						
			<b>ECO</b>	200	25	
Tőkehal medalionok	1,10	Középső		190-210	15-20	Tálca
				180-200	10-12	
						
Lazac medalionok	1,10	Középső		190-200	15-20	Tálca
				200-210	10-15	
						
			<b>ECO</b>	200-210	12-15	
Halpüré	2,00	Alsó		160	50	Sekély tál
				150-160	60-65	
Hal vol-au-vent	0,50	Középső		180-190*	18-20	Tálca

\* Ezekhez az ételekhez előmelegítse az üres sütőt, majd helyezze az ételt a sütőbe, miután a kiválasztott hőmérséklet elérése megtörtént.

## PIZZA







	SÚLY (KG)	TÁLCA POZÍCIÓ	FŐZÉSI ÜZEMMÓD	HŐMÉRS. (°C)	IDŐ (PERC)	ALJZAT
Vastag kérgű pizza	0,60	Középső		190-210	30-35	Rács
				190-200	20-25	
Vékony kérgű pizza	0,60	Középső		190-200	15-20	Rács
				200-210	10-15	

## KENYÉR

















	SÚLY (KG)	TÁLCA POZÍCIÓ	FŐZÉSI ÜZEMMÓD	HŐMÉRS. (°C)	IDŐ (PERC)	ALJZAT
Fehér kenyér	0,50	Középső		200-220	20-25**	Tálca
Rozskenyér	0,15	Középső		200-220	10-15**	Tálca
Teljes kiőrlésű kenyér	0,15	Középső		200-220	10-30**	Tálca

\*\* Elő-kelesztés funkció , 100 °C, kb. 30 perc.

## ELŐÉTELEK ÉS TÉSztÁK













	SÚLY (KG)	TÁLCA POZÍCIÓ	FŐZÉSI ÜZEMMÓD	HŐMÉR.S. (°C)	IDŐ (PERC)	ALJZAT
Sült burgonya	1,00	Alsó		180-190	55-60	Tálca
			 	180-200	40-45	
Grillezett zöldségek	1,00	Középső		190-210	30-45	Rács
Gomba	0,50	Középső		200-210	13	Rács
Lasagne		Középső		200-210	35-40	Tálca

## CUKRÁSZDA

	SÚLY(K G)	TÁLCA POZÍCIÓ	FŐZÉSI ÜZEMMÓD	HŐMÉRS.  (°C)	IDŐ (PERC)	ALJZAT
Szivacsos süteménykeverék	0,50	Középső		180-200*	25-30	Sekély tál
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Kelesztett tészta	0,50	Középső		170-190*	20-25	Sekély tál
				170-180*	25-30	
						
Rövid tészta	0,50	Középső		180-190*	15-20	Sekély tál
				170-180*	15-20	
						
Péksütemény	0,30	Középső		180-190*	20-22	Tálca
				180-190*	18-20	
						
Leveles tészta	0,50	Középső		180-190*	18-20	Tálca
Túrós sütemény	0,40	Középső		180*	24	Tálca
				180-190*	20	
						
Choux tészta	0,50	Középső		190*	30	Sekély tál

\* Ezekhez az ételekhez előmelegítse az üres sütőt, majd helyezze az ételt a sütőbe, miután a kiválasztott hőmérséklet elérése megtörtént.











## CUKRÁSZDA

	SÚLY (KG)	TÁLCA POZÍCIÓ	FŐZÉSI ÜZEMMÓD	HŐMÉRS.  (°C)	IDŐ (PERC)	ALJZAT
Sajttorta	0,80	Középső		180	30-35	Tálca
			 	180-290	25-30	
Lyukacsos péksütemény	0,60	Középső		170-190*	40-45	Sekély tál
			 	180-190*	35-40	
Habcsók		Középső		100-110	190	Tálca
			 	100-110	170-180	
Mandulás habcsók keksz	0,50	Magasabb		110-120*	15-20	Tálca
Joghurt	1 liter	***		45-50	8 óra	Joghurtos edények
Konfitúra	1,00	Középső		100-110	18-20	Aljzat

\*\*\* Ezekhez az ételekhez előmelegítse az üres sütőt, majd helyezze az ételt a sütőbe, miután a kiválasztott hőmérséklet elérése megtörtént.

\*\*\* Helyezze a joghurtos edényeket közvetlenül a sütő aljára.

## CUKRÁSZDA

	SÚLY (KG)	TÁLCA POZÍCIÓ	FŐZÉSI ÜZEMMÓD	HŐMÉRS.  (°C)	IDŐ (PERC)	ALJZAT
Tündérsütemény	0,40	Középső	 	200-210* 200*	30	Kapszulák
Tészta	0,40	Alsó	 	200-220* 200*	25-30 25	Tálca
Szivacsos sütemény	0,60	Középső	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Sekély tál
Alma kompót	0,50	Alsó		160-170	35	Tálca
Krémes karamell	1 liter	Középső		100	60-70	Flan tál
Choux tészta	0,20	Középső	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Tálca

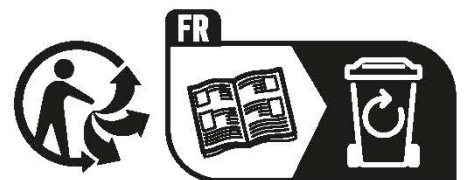
\* Ezekhez az ételekhez előmelegítse az üres sütőt, majd helyezze az ételt a sütőbe, miután a kiválasztott hőmérséklet elérése megtörtént.

## FELOLVASZTÁS

ÉTEL	ALACSONY SZINT		MAGAS SZINT	
	SÚLY	IDŐ	SÚLY	IDŐ
Kenyér	1/2 kg	35 perc.		
Sütemény	1/2 kg	25 perc.		
Hal	1/2 kg	30 perc.		
Hal	1 kg	40 perc.		
Csirke			1 kg	75 perc.
Csirke			1,5 kg	90 perc.
Marhahús			1/2 kg	40 perc.
Darált hús			1/2 kg	60 perc.
Darált hús			1 kg	120 perc.



[teka.com](http://teka.com)



Kód. · 3371047-04