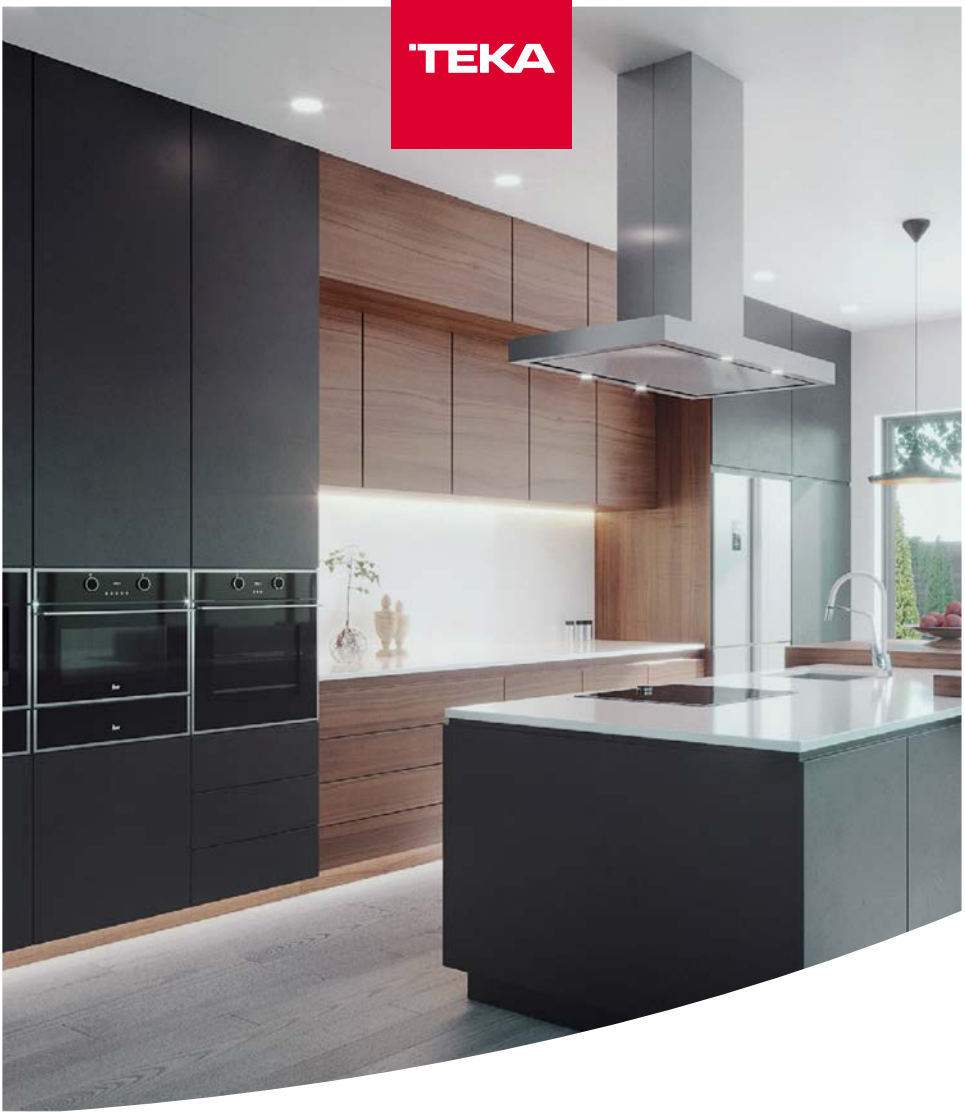
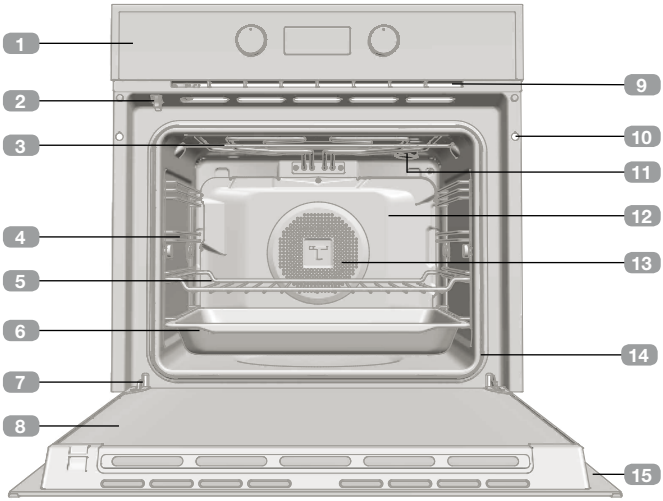


User Manual
HCB / HSS / HBB / HSB

**DE**

www.teka.com

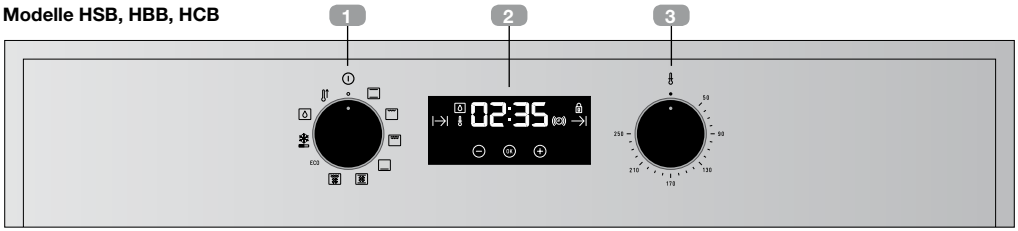
# Backofenbeschreibung



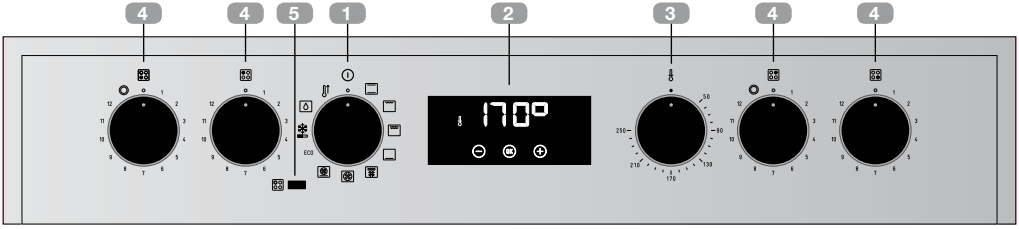

1. Bedienblende
2. Türsperre (nur für Pyrolyse-Modelle)
3. Grillwiderstand
4. Blechhalterungen (Je nach Modell)
5. Rost
6. Backblech
7. Scharnier
8. Innenscheibe
9. Kühlluftaustritt
10. Befestigung am Einbauschrank
11. Lampe
12. Rückwand
13. Umluft
14. Backofendichtung
15. Tür

# Bedienfeld

**Modelle HSB, HBB, HCB**

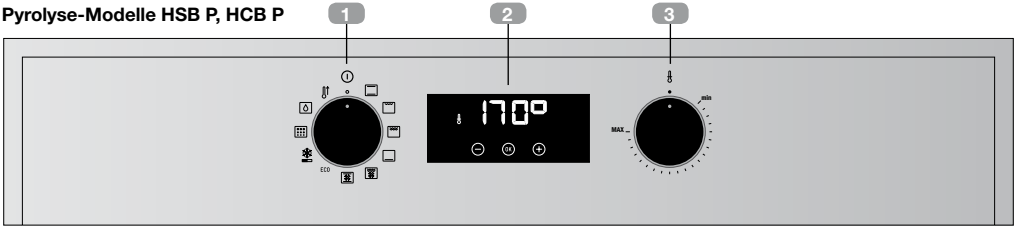



**Modelle HSB E**




1. Funktionswahlschalter.
2. Elektronische Uhr (Modellabhängig)
3. Temperaturwahlschalter.
4. Bedienelemente Kochfeld.
5. Kontrolleuchte Einschaltung Kochfeld zeigt den Betrieb von Kochstellen des Kochfelds an.

**Pyrolyse-Modelle HSB P, HCB P**




1 Funktionswahlschalter.
2 Elektronische Uhr / Gewählte Temperatur.
3 Temperaturwahlschalter.

## Funktionswahlschaltersymbole

**Modelle HSB 630, HSB 635, HBB 635, HCB 6435**

**Modelle HSB 645, HSB 644, HSB 640, HSB 645 E, HCB 6545**

**Modelle HSB 625 P, HSB 620 P, HSB 635 P, HSB 630 P, HCB 6435 P**

**Modelle HSB 638, HCB 6415**

## Backofenfunktionen

**HINWEIS**

In der zu Ihrem Backofen gehörenden Anleitung zum Garen finden Sie eine Beschreibung der einzelnen Funktionen.

**AUSSCHALTEN DES BACKOFENS**

**NORMAL**

**GRILL**

**MAXIGRILL**

**UNTERHITZE**

**MAXIGRILL MIT UMLUFT**

**NORMAL MIT UMLUFT**

**TURBO**

**PIZZA**

**ECO**

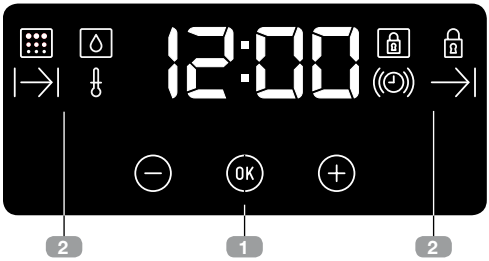
**AUFTAUEN**

**HYDROCLEAN**

**PYROLYSE**

**SCHNELLAUFHEIZUNG**

# Beschreibung der elektronischen Uhr




### 1 TASTEN

⊖, (OK) und ⊕: Ermöglichen das Programmieren der Funktionen des elektronischen Timers.

(OK): Bei Modellen mit elektronischer Temperatureinstellung müssen Sie diese Taste zur Temperaturanzeige während des Garvorgangs drücken.

### 2 SYMBOLE

**Funktionen der Schaltuhr**

((·)) **TIMER:** Leuchtet, wenn die Timer-Funktion gewählt wird. Nach einer gewissen Zeit erzeugt er ein akustisches Signal. Der Backofen wird nicht ausgeschaltet, wenn die Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch genutzt werden, wenn der Backofen am Garen ist.

|→| und →| **PROGRAMMIERUNG:** Sie leuchten, um anzuzeigen, dass der Backofen programmiert ist (Dauer, Ende oder gesamt).

- |→| **Garzeit-Dauer:** Ermöglicht das Garen während einer gewählten Zeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
- →| **Garzeit-Ende:** Ermöglicht das Garen bis zu einer vorab eingestellten Uhrzeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
- |→| und →| **Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende:** Ermöglicht die Einstellung der Dauer und Endzeit des Garvorgangs. Der Backofen schaltet sich automatisch für die vorab eingestellte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.

**SCHALTUHRSPERRE:** Zeigt an, dass die Touch-Tasten der Schaltuhr gesperrt sind, um zu verhindern, dass sie von Kleinkindern manipuliert werden können.

**Sonstige Funktionen**

**HEIZEN:** Zeigt an, dass der Ofen Wärme auf die Speisen überträgt.

**HYDROCLEAN:** Leuchtet während der Teka Hydroclean® Funktion.

**PYROLYSE: Nur für Pyrolyse-Modelle.** Leuchtet während der Pyrolyse-Reinigungsfunktion.

**TÜRSPERRE: Nur für Pyrolyse-Modelle.** Zeigt an, dass die Tür gesperrt ist. Das kann durch manuelle oder automatische Sperrung während der Pyrolyse-Funktion bedingt sein.

**⚠ ACHTUNG**

Die Empfindlichkeit der Touch-Tasten passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Wenn Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, müssen Sie darauf achten, dass die Oberfläche des Bedienfeldes sauber und frei von Hindernissen ist.

Sollte die Uhr bei Berührung der Tasten nicht richtig reagieren, ist der Ofen vom Stromnetz zu trennen und nach einem Augenblick wieder anzuschließen. Auf diese Weise stellen sich die Sensoren automatisch richtig ein und reagieren wieder auf Berührung mit dem Finger.

## ZEITEINSTELLUNG

- die Funktions- und T
  auf der ○ Stellung stehen.
- Wenn Sie den Backofen an das Netz an-

  12:00.

- Durch Berühren von ⊖ oder ⊕ werden die Stunden und danach die Minuten eingestellt. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.
- Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, müssen Sie ⊖ oder ⊕ berühren, bis die Uhrzeit blinkt. Berühren Sie (OK) im obigen Punkt beschriebenen Schritten.

**ANMERKUNG**

Ihre Uhr besitzt einen nächtlichen Beleuchtungsmodus, sodass die Lichtintensität des Displays zwischen 00:00 und 6:00 Uhr sinkt.

**ACHTUNG**

Im Falle eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung der elektronischen Uhr gelöscht.

In diesem Fall müssen Sie die Funktions- und Temperaturwahlschalter auf die ○ Stellung stellen.

Auf der Anzeige erscheint 12:00. Im Anschluss können Sie die Uhrzeit einstellen, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.

Wenn die Backofentür vor dem Stromausfall gesperrt war, leuchtet das Sperrsymbol auf, bis die Tür entsperrt wird.

Das kann in Abhängigkeit von der Temperatur, auf der sich der Backofen befindet, mehrere Minuten dauern. Während dieser Zeit können Sie die Uhr nicht einstellen.

Sobald die Tür entsperrt ist, können Sie die Uhrzeit einstellen, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.

# Bedienung des Backofens

## MANUELLER BETRIEB

- Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen funktionsbereit. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur.

**HINWEIS**

Bei Modellen mit elektronischer Temperatureinstellung erscheint die Temperatur auf der Uhranzeige, sobald der Wahlschalter gedreht wird.

Nachdem die Temperatur ausgewählt wurde, erscheint wieder automatisch die Uhrzeit auf der Anzeige.

Um die Temperatur während des Garvorgangs wieder anzuzeigen, müssen Sie die (OK)-Taste drücken. Zur Temperaturänderung müssen Sie den Wahlschalter drehen

- Sie sehen, dass das Symbol während des Garens leuchtet, um die Wärmeübertragung auf das Essen anzuzeigen. Dieses Symbol erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Zum Ausschalten des Backofens müssen Sie die Schalter auf die Position auf die Position ○ stellen.

**HINWEIS**

Bei Beginn des Garvorgangs zeigt der Backofen die bisherige Garzeit an.

## BACKOFENFUNKTION MIT ZEITSCHALTUNG

### Programmierung des Timers

1. Berühren Sie ⊖ oder ⊕, bis das Symbol (((◴))) auf dem Display blinkt, und drücken Sie (OK). Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie ⊖ oder ⊕ drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt wird angezeigt. Das Symbol (((◴))) blinkt langsam.
3. Wenn die Zeit zu Ende ist, ertönt 90 Sekunden lang ein akustisches Signal und das Symbol (((◴))) blinkt schnell.

**ANMERKUNG**

Bei der Timerfunktion schaltet sich der Backofen nach Ablauf der programmierten Dauer nicht ab.

4. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen. Im selben Moment schaltet sich das Symbol (((◴))) aus.

Wenn Sie die Timer-Zeit ändern möchten, müssen Sie die gezeigten Schritte erneut ausführen. Wenn Sie auf den Timer zugreifen, erscheint die aktuell verbleibende Zeit. Diese kann geändert werden.

**ANMERKUNG**

Bei der Timerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Wenn diese Funktion programmiert ist, kann weder die Uhrzeit noch die Gesamtzeit des programmierten Garvorgangs angezeigt werden.

### Programmierung der Gardauer

1. Berühren Sie ⊖ oder ⊕, bis das Symbol I→I auf dem Display blinkt, und drücken Sie (OK). Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie ⊖ oder ⊕ drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol I→I blinkt langsam.
3. Wählen Sie mit den Backofenschaltern eine Funktion und eine Gartemperatur.
4. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol I→I blinkt schnell.
5. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol I→I auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Schalter **O** auf die Ausschaltstellung des Backofens.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie ⊖ oder ⊕ berühren, bis das Symbol I→I schnell blinkt. Berühren Sie anschließend (OK), um die Zeit zu ändern.

**ANMERKUNG**

Bei der Gardauerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Ist die Funktion programmiert, kann die aktuelle Uhrzeit nicht auf dem Display angezeigt werden.

### Programmierung des Garzeit-Endes

1. Berühren Sie die Touchtaste ⊖ oder ⊕, bis das Symbol →I auf dem Display blinkt, und drücken Sie (OK). 5. Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie ⊖ oder ⊕ drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol →I blinkt langsam.
3. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur.

4. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol →| blinkt schnell.
5. Berühren Sie irgendeine Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol →| auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Schalter o auf die Ausschaltstellung des Backofens.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie ⊖ oder ⊕ berühren, bis das Symbol →| schnell blinkt. Berühren Sie anschließend (OK), um die Zeit zu ändern.

**Programmierung der Gardauer und des Garzeit-Endes**

1. Berühren Sie ⊖ oder ⊕, bis das Symbol auf dem Display blinkt |→|, und drücken Sie (OK). Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Wählen Sie die Gardauer, indem Sie ⊖ oder ⊕ berühren. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt und das Symbol |→| blinkt langsam.
3. Berühren Sie ⊖ oder ⊕, bis das Symbol →| auf dem Display blinkt, und drücken Sie (OK). Auf dem Display erscheint die vorgesehene Endzeit der Garung.
4. Stellen Sie Endzeit der Garung ein, indem Sie ⊖ oder ⊕ berühren. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
5. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur. Der Backofen bleibt ausgeschaltet und die Symbole |→| und →| leuchten weiter. Ihr Backofen ist nun programmiert.
6. Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt den Garvorgang während der vorgewählten Zeit durch.
7. Während des Garvorgangs wird die Restgarzeit angezeigt und das Symbol |→| b-linkt langsam.
8. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol |→| blinkt schnell.
9. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol |→| auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
10. Stellen Sie die Schalter auf Position o, um den Ofen auszuschalten.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie ⊖ oder ⊕ berühren, bis das Symbol |→| schnell blinkt. Berühren Sie anschließend (OK), um die Zeit zu ändern.

# Sicherheitsfunktionen

## SICHERHEITSSPERRE FÜR KINDER

Diese Funktion kann während des Backofenbetriebs jederzeit gewählt werden.

Um die Funktion zu aktivieren, berühren Sie (OK) und halten diese gedrückt, bis Sie 1 Piepton hören und auf dem Display das Symbol 🔒 erscheint. Die Uhr ist blockiert.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die Kindersicherung aktivieren, gart der Backofen auch dann nicht, wenn Sie eine Garfunktion wählen.

Wenn Sie diese Funktion aktivieren, während Sie mit dem Ofen backen oder braten, blockieren Sie nur die Handhabung des elektronischen Timers.

Um die Funktion auszuschalten, berühren Sie (OK) und halten diese gedrückt, bis Sie 1 Piepton hören.

## MANUELLE TÜRSPERRE

**Nur für Pyrolyse-Modelle erhältlich.**

Mit dieser Funktion kann die Backofentür gesperrt werden.

**WICHTIG**

Diese Funktion kann nur gewählt werden, wenn der Funktionsschalter des Backofens auf der Ruhestellung o steht.

Sobald die Tür gesperrt ist, können Sie den normalen Garvorgang starten.

Um die Türsperre ein- / auszuschalten, müssen Sie folgende Schritte durchführen:

1. Berühren Sie ⊖ oder ⊕, bis das Symbol 🔒 auf dem Display blinkt.

   Der aktuelle Status der Türsperre wird angezeigt: “On” für eingeschaltet und “Off” für ausgeschaltet.

2. OK berühren. Im Anschluss ertönt ein Pfeifton und die Sperrung beginnt zu schließen, wenn sie auf „Off“ stand, oder zu öffnen, wenn sie auf „On“ stand.

**ACHTUNG**

Bevor Sie die Sperrung einschalten, müssen Sie sicherstellen, dass die Backofentür richtig geschlossen ist. Sollte die Tür nicht richtig geschlossen sein, wird sie nicht gesperrt und ein Alarmton ertönt.

In diesem Fall müssen Sie den Alarmton abstellen, indem Sie eine beliebige Uhrtaste drücken. Schließen Sie die Tür richtig und schalten Sie die Sperrung wieder ein, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.

3. Sobald die Tür komplett gesperrt / entsperrt ist, erscheint auf dem Display der neue Status der Türsperre.

   Wenn die Sperre eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol 🔒 auf dem Display durchgehend.

**WICHTIG**

Um die Tür während des Garvorgangs zu entsperren, müssen Sie den Funktionswahlschalter auf Ruhestellung stellen und die Tür entsprechend der o. a. Anweisungen entsperren.

Sobald die Tür entsperrt ist, müssen Sie den Funktionswahlschalter auf seine vorherige Stellung stellen, um den Garvorgang fortzusetzen.

# 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 Garanleitung 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, Rippchen, 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.

**ECO ECO**

Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Der Backofen setzt einen Heizvorgang anhand erzwungener Konvektion ein und je nach Modell schaltet er sich 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.

## GEFLÜGEL / GEVOGELTE / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

| | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ<br>(KG) | STELLUNG<br>HOOGTE<br>ΕΠΙΠΕΔΟ | FUNKTION<br>FUNCTIE<br>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | TEMPERAT.<br>TEMP.<br>ΘΕΡΜΟΚΡ.<br>(°C) | ZEIT (MIN)<br>TIJD (MIN)<br>ΧΡΟΝΟΣ<br>(ΛΕΠΤΑ) | GEFÄSS<br>SCHAAL/BAKVORM<br>ΣΚΕΥΟΣ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ente<br>Eend<br>Πάπια | 1,50 | Unten<br>Onder<br>Χαμηλό | | 190-210 | 55-60 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| | | | | 170-190 | 45-55 | |
| Entenbrust<br>Eendenborst<br>Στήθος πάπιας | 0,40 | Oben<br>Hoog<br>Ψηλό | | 180-190 | 10-12 | Rost<br>Braadrooster<br>Σχάρα |
| | | | | 200-210 | 8-10 | |
| Entenkeulen<br>Eendenbouten<br>Μπουτάκια πάπιας | 2 stücks<br>2 stuks<br>2 τεμ. | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 170-190 | 45-50 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| | | | | 160-180 | 55-60 | |
| Hähnchen<br>Kip<br>Κοτόπουλο | 1,20 | Unten<br>Onder<br>Χαμηλό | | 190-210 | 55-60 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| | | | | 170-190 | 50-55 | |
| Hähnchenschenkel<br>Kippenbouten<br>Μπουτάκια κοτόπουλου | 4 Stück<br>4 stuks<br>4 τεμ. | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 190-210 | 25-30 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| | | | | 190-200 | 20-25 | |
| | | | ECO | 190 | 55 | |
| Pute<br>Kalkoen<br>Γαλοπούλα | 4,00 | Unten<br>Onder<br>Χαμηλό | | 190-200 | 70-75 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| | | | | 180-200 | 65-70 | |

## FLEISCH / VLEES / ΚΡΕΑΤΑ

| | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ<br>(KG) | STELLUNG<br>HOOGTE<br>ΕΠΙΠΕΔΟ | FUNKTION<br>FUNCTIE<br>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | TEMPERAT.<br>TEMP.<br>ΘΕΡΜΟΚΡ.<br>(°C) | ZEIT (MIN)<br>TIJD (MIN)<br>ΧΡΟΝΟΣ<br>(ΛΕΠΤΑ) | GEFÄSS<br>SCHAAL/BAKVORM<br>ΣΚΕΥΟΣ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rinderbraten<br>Rundvlees<br>**Μοσχάρι ψητό** | 2,00 | Unten<br>Onder<br>**Χαμηλό** | <br> <br> | 190-210<br>180-200<br>180-200 | 85-90<br>90-95<br>80 | Blech<br>Plaat<br>**Ταψί** |
| Roastbeef<br>Rosbief<br>**Ροσμπίφ** | 0,60 | Mitte<br>Midden<br>**Μεσαίο** | <br> <br> <br>ECO | 190-210<br>190-210<br>180-200<br>180-200 | 45-50<br>60-65<br>35-40<br>25-30 | Blech<br>Plaat<br>**Ταψί** |
| Gefüllter Braten<br>Gevuld braadvlees<br>**Ψητό με γέμιση** | 1,00 | Mitte<br>Midden<br>**Μεσαίο** | <br> <br> | 175-180<br>170-180<br>170-180 | 45-50<br>55-60<br>45-50 | Blech<br>Plaat<br>**Ταψί** |
| Rinderkoteletts<br>Kalfskoteletten<br>**Μοσχαρίσιες μπριζόλες** | 0,50 | Mitte<br>Midden<br>**Μεσαίο** | <br>ECO | 220<br>220 | 15<br>15 | Rost<br>Braadrooster<br>**Σχάρα** |
| Rindersteak<br>Entrecote<br>**Μοσχαρίσια μπριζόλα** | 1,00 | Mitte<br>Midden<br>**Μεσαίο** | <br> <br> | 220<br>220 | 15<br>25-30 | Rost<br>Braadrooster<br>**Σχάρα** |
| Rinderrippenfleisch<br>Vanglap<br>**Λάπα μοσχαρίσια** | 1,00 | Mitte<br>Midden<br>**Μεσαίο** | <br> <br> | 180-200<br>180-200 | 33-45<br>25-30 | Blech<br>Plaat<br>**Ταψί** |
| Schweinebraten<br>Varkensvlees<br>**Χοιρινό ψητό** | 1,00 | Mitte<br>Midden<br>**Μεσαίο** | <br> <br> | 180-190<br>170-190<br>180-200 | 50-55<br>45-50<br>55-60 | Blech<br>Plaat<br>**Ταψί** |
| Schweinekoteletts<br>Varkenskarbonade<br>**Μπριζόλα χοιρινή** | 0,50 | Mitte<br>Midden<br>**Μεσαίο** | | 200-220 | 15 | Rost<br>Braadrooster<br>**Σχάρα** |

## FLEISCH / VLEES / ΚΡΕΑΤΑ

| | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ<br>(KG) | STELLUNG<br>HOOGTE<br>ΕΠΙΠΕΔΟ | FUNKTION<br>FUNCTIE<br>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | TEMPERAT.<br>TEMP.<br>ΘΕΡΜΟΚΡ.<br>(°C) | ZEIT (MIN)<br>TIJD (MIN)<br>ΧΡΟΝΟΣ<br>(ΛΕΠΤΑ) | GEFÄSS<br>SCHAAL/BAKVORM<br>ΣΚΕΥΟΣ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Schweineschulter<br>Varkensschouderkarbonade<br>Ωμοπλάτη χοιρινή | 1,50 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 190-200<br>190-200 | 55-60<br>40-50 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Spanferkel<br>Speenvarken<br>Γουρουνόπουλο | 1,40 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 190-210<br>170-190 | 60-70<br>70-75 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Schweinerippchen<br>Varkensribstuk<br>Χοιρινά παϊδάκια | 0,50 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 190-210<br>190-210 | 25-30<br>30 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Haxe<br>Schenkel<br>Κότσι | 1,00 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 190-210<br>180-200<br>170-190 | 50-55<br>45-50<br>45-55 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Wildschwein<br>Everzwijn<br>Αγριογούρουνο | 2 stücks<br>2 stuks<br>2 τεμ. | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 180<br>190-200 | 15<br>12-15 | Rost<br>Braadrooster<br>Σχάρα |
| Lammfleisch<br>Lamsvlees<br>Αρνίσιο κρέας | 1,00 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 190-210<br>180-200<br>190-200 | 35-40<br>45-50<br>45-50 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Haxe entbeint<br>Bout zonder bot<br>Μπούτι χωρίς κόκκαλο | 0,60 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 170-190<br>180-190 | 45-55<br>35-40 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Känguruh<br>Kangoeroe<br>Καγκουρό | 2,00 | Untere<br>Onder<br>Χαμηλότερο | | 190-210<br>180-200 | 55-60<br>45-55 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |

## FISCH / VIS / ΨΑΡΙΑ

| | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ<br>(KG) | STELLUNG<br>HOOGTE<br>ΕΠΙΠΕΔΟ | FUNKTION<br>FUNCTIE<br>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | TEMPERAT.<br>TEMP.<br>ΘΕΡΜΟΚΡ.<br>(°C) | ZEIT (MIN)<br>TIJD (MIN)<br>ΧΡΟΝΟΣ<br>(ΛΕΠΤΑ) | GEFÄSS<br>SCHAAL/BAKVORM<br>ΣΚΕΥΟΣ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Wolfsbarsch im Salzmantel<br>Met zout bereide zeebaars<br>Λαβράκι σε κρούστα αλατιού | 1,00 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | <br> <br> | 180-200<br>190-200 | 20-25<br>18-20 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Seebrasse<br>Zeebrasem<br>Συναγρίδα | 1,00 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | <br> <br> <br>ECO | 190-200<br>190-200<br>200 | 20-25<br>10-15 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Seehecht in Scheiben<br>Heek, in moten<br>Βακαλάος φρέσκος σε φέτες | 1,10 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | <br> <br> | 190-210<br>180-200 | 15-20<br>10-12 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Lachs in Scheiben<br>Zalm, in moten<br>Σολομός σε φέτες | 1,10 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | <br> <br> <br>ECO | 190-200<br>200-210<br>200-210 | 15-20<br>10-15<br>12-15 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Fischpastete<br>Vistaart<br>Τερίνα ψαριού | 2,00 | Unten<br>Onder<br>Χαμηλό | <br> | 160<br>150-160 | 50<br>60-65 | Backform<br>Vorm<br>Φόρμα |
| Fisch-Vol-au-Vent<br>Vol-au-vent van vis<br>Βολοβάν με ψάρι | 0,50 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 180-190* | 18-20 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |

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

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven doen als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

## PIZZA / PIZZA / ΠΙΤΣΑ

| | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ<br>(KG) | STELLUNG<br>HOOGTE<br>ΕΠΙΠΕΔΟ | FUNKTION<br>FUNCTIE<br>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | TEMPERAT.<br>TEMP.<br>ΘΕΡΜΟΚΡ.<br>(°C) | ZEIT (MIN)<br>TIJD (MIN)<br>ΧΡΟΝΟΣ<br>(ΛΕΠΤΑ) | GEFÄSS<br>SCHAAL/BAKVORM<br>ΣΚΕΥΟΣ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dicke Pizza<br>Dikke pizza<br>Πίτσα με παχιά βάση | 0,60 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 190-210<br>190-200 | 30-35<br>20-25 | Rost<br>Braadrooster<br>Σχάρα |
| Dünne Pizza<br>Dunne pizza<br>Πίτσα με λεπτή βάση | 0,60 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 190-200<br>200-210 | 15-20<br>10-15 | Rost<br>Braadrooster<br>Σχάρα |

## BROT / BROOD / ΨΩΜΙ

| | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ<br>(KG) | STELLUNG<br>HOOGTE<br>ΕΠΙΠΕΔΟ | FUNKTION<br>FUNCTIE<br>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | TEMPERAT.<br>TEMP.<br>ΘΕΡΜΟΚΡ.<br>(°C) | ZEIT (MIN)<br>TIJD (MIN)<br>ΧΡΟΝΟΣ<br>(ΛΕΠΤΑ) | GEFÄSS<br>SCHAAL/BAKVORM<br>ΣΚΕΥΟΣ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Weißbrot<br>Wit brood<br>Λευκό ψωμί | 0,50 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 200-220 | 20-25** | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Schwarzbrot<br>Bruin brood<br>Μαύρο ψωμί | 0,15 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 200-220 | 10-15** | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Vollkornbrot<br>Volkorenbrood<br>Ψωμί ολικής αλέσεως | 0,15 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 200-220 | 10-30** | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |

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

** Laten rijzen voor inschakeling , 100 °C, circa 30 min.

** Προηγείται φούσκωμα στη λειτουργία , 100 °C, για 30 λεπτά περίπου.

## VORSPEISEN UND PASTA / VOORGERECHTEN EN PASTA / ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

| | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ<br>(KG) | STELLUNG<br>HOOGTE<br>ΕΠΙΠΕΔΟ | FUNKTION<br>FUNCTIE<br>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | TEMPERAT.<br>TEMP.<br>ΘΕΡΜΟΚΡ.<br>(°C) | ZEIT (MIN)<br>TIJD (MIN)<br>ΧΡΟΝΟΣ<br>(ΛΕΠΤΑ) | GEFÄSS<br>SCHAAL/BAKVORM<br>ΣΚΕΥΟΣ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ofenkartoffeln<br>Gepofte aardappelen<br>Πατάτες ψητές | 1,00 | Unten<br>Onder<br>Χαμηλό | | 180-190<br>180-200 | 55-60<br>40-45 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Grillgemüse<br>Geroosterde groenten<br>Λαχανικά στη σχάρα | 1,00 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 190-210 | 30-45 | Rost<br>Braadrooster<br>Σχάρα |
| Champignons<br>Champignons<br>Μανιτάρια | 0,50 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 200-210 | 13 | Rost<br>Braadrooster<br>Σχάρα |
| Lasagne<br>Lasagne<br>Λαζάνια | | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 200-210 | 35-40 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |

## SÜSSWAREN / GEBAK / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

| | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ<br>(KG) | STELLUNG<br>HOOGTE<br>ΕΠΙΠΕΔΟ | FUNKTION<br>FUNCTIE<br>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | TEMPERAT.<br>TEMP.<br>ΘΕΡΜΟΚΡ.<br>(°C) | ZEIT (MIN)<br>TIJD (MIN)<br>ΧΡΟΝΟΣ<br>(ΛΕΠΤΑ) | GEFÄSS<br>SCHAAL/BAKVORM<br>ΣΚΕΥΟΣ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Biskuitteig<br>Luchtig cakedeeg<br>Ζύμη μπισκότων | 0,50 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 180-200*<br>190-200*<br>180-200* | 25-30<br>20-25<br>20-25 | Backform<br>Vorm<br>Φόρμα |
| Hefeteig<br>Gistdeeg<br>Ζύμη με μαγιά | 0,50 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 170-190*<br>170-180* | 20-25<br>25-30 | Backform<br>Vorm<br>Φόρμα |
| Rührteig<br>Kneeddeeg<br>Ζύμη brioche | 0,50 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 180-190*<br>170-180* | 15-20<br>15-20 | Backform<br>Vorm<br>Φόρμα |
| Blätterteig<br>Bladerdeeg<br>Σφολιάτα | 0,30 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 180-190*<br>180-190* | 20-22<br>18-20 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Hefeblätterteig<br>Bladerdeeg met gist<br>Σφολιάτα με μαγιά | 0,50 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 180-190* | 18-20 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Quarkblätterteig<br>Bladerdeeg met kaaswrongel<br>Σφολιάτα με ανθότυρο | 0,40 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 180*<br>180-190* | 24<br>20 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Getränkter Teig<br>Deeg met likeur<br>Ζύμη με σιρόπι | 0,50 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 190* | 30 | Backform<br>Vorm<br>Φόρμα |

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

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

## SÜSSWAREN / GEBAK / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

| | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ<br>(KG) | STELLUNG<br>HOOGTE<br>ΕΠΙΠΕΔΟ | FUNKTION<br>FUNCTIE<br>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | TEMPERAT.<br>TEMP.<br>ΘΕΡΜΟΚΡ.<br>(°C) | ZEIT (MIN)<br>TIJD (MIN)<br>ΧΡΟΝΟΣ<br>(ΛΕΠΤΑ) | GEFÄSS<br>SCHAAL/BAKVORM<br>ΣΚΕΥΟΣ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Madeleines<br>Muffins<br>Μάφινς | 0,40 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 200-210*<br>200* | 30 | Backformen<br>Vorm<br>Χάρτινες θήκες |
| Teig<br>Deeg<br>Ζύμη | 0,40 | Unten<br>Onder<br>Χαμηλό | | 200-220*<br>200* | 25-30<br>25 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Biskuit<br>Cake<br>Κέικ | 0,60 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 170-180*<br>165-170* | 50-55<br>45 | Backform<br>Vorm<br>Φόρμα |
| Apfelkompott<br>Appelmoes<br>Κομπόστα μήλου | 0,50 | Unten<br>Onder<br>Χαμηλό | | 160-170 | 35 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Pudding<br>Karamelpudding<br>Κρεμ καραμελέ | 1 Liter<br>1 liter<br>1 λίτρο | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 100 | 60-70 | Puddingformen<br>Puddingvorm<br>Φόρμα πουτίγκας |
| Brandteig<br>Profiteroles<br>Ζύμη για σου | 0,20 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 200*<br>190-200* | 10-12<br>8-10 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |

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

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven doen als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

## SÜSSWAREN / GEBAK / ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

| | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ<br>(KG) | STELLUNG<br>HOOGTE<br>ΕΠΙΠΕΔΟ | FUNKTION<br>FUNCTIE<br>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | TEMPERAT.<br>TEMP.<br>ΘΕΡΜΟΚΡ.<br>(°C) | ZEIT (MIN)<br>TIJD (MIN)<br>ΧΡΟΝΟΣ<br>(ΛΕΠΤΑ) | GEFÄSS<br>SCHAAL/BAKVORM<br>ΣΚΕΥΟΣ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Käsekuchen<br>Roomkaastaarten<br>Τσιζκέικ | 0,80 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 180 | 30-35 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| | | | | 180-290 | 25-30 | |
| Honigkuchen<br>Honingtaart<br>Κέικ με μέλι | 0,60 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 170-190* | 40-45 | Backform<br>Vorm<br>Φόρμα |
| | | | | 180-190* | 35-40 | |
| Baiser<br>Schuimtaart<br>Μαρέγκα | | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 100-110 | 190 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| | | | | 100-110 | 170-180 | |
| Mandelplätzchen<br>Amandelkoekjes<br>Αμυγδαλωτά | 0,50 | Oben<br>Hoog<br>Ψηλό | | 110-120* | 15-20 | Blech<br>Plaat<br>Ταψί |
| Joghurt<br>Yoghurt<br>Γιαούρτι | 1 Liter<br>1 liter<br>1 λίτρο | *** | | 45-50 | 8 Stunden<br>8 uur<br>8 ώρες | Joghurtbecher<br>Yoghurtpotten<br>Βαζάκια |
| Konfitüre<br>Jam<br>Μαρμελάδα | 1,00 | Mitte<br>Midden<br>Μεσαίο | | 100-110 | 18-20 | Gefäßss<br>Schaal<br>Σκεύος |

* 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.

* Voor deze gerechten de oven leeg voorverwarmen en het voedsel in de oven zetten als deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

*** De potten met yoghurt rechtstreeks op de ovenvloer zetten.

* Στις συνταγές αυτές, προθερμάνετε τον φούρνο άδειο και εισάγετε τα τρόφιμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

*** Τοποθετήστε τα βαζάκια γιαουρτιού απευθείας στον πυθμένα του φούρνου.

## AUFTAUEN / ONTDOOIEN / ΑΠΟΨΥΞΗ

| LEBENSMITTEL<br>ETENSWAAR<br>ΤΡΟΦΙΜΟ | LO-STUFE / NIVEAU LO / ΕΠΙΠΕΔΟ LO | | HI-STUFE / NIVEAU HI / ΕΠΙΠΕΔΟ HI | |
|---|---|---|---|---|
| | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ | ZEIT<br>TIJD<br>ΧΡΟΝΟΣ | GEWICHT<br>GEWICHT<br>ΒΑΡΟΣ | ZEIT<br>TIJD<br>ΧΡΟΝΟΣ |
| Brot<br>Brood<br>Ψωμί | 1/2 kg | 35 min | | |
| Kuchen<br>Taart<br>Τάρτα | 1/2 kg | 25 min | | |
| Fisch<br>Vis<br>Ψάρι | 1/2 kg | 30 min | | |
| Fisch<br>Vis<br>Ψάρι | 1 kg | 40 min | | |
| Hähnchen<br>Kip<br>Κοτόπουλο | | | 1 kg | 75 min |
| Hähnchen<br>Kip<br>Κοτόπουλο | | | 1,5 kg | 90 min |
| T-Bone-Steak<br>Entrecote<br>Μοσχαρίσια μπριζόλα rib eye | | | 1/2 kg | 40 min |
| Hackfleisch<br>Gehakt<br>Κιμάς | | | 1/2 kg | 60 min |
| Hackfleisch<br>Gehakt<br>Κιμάς | | | 1 kg | 120 min |

ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια IE IA

TEKA

# HCB 6415

A+++
A++
A+
A
B
C
D

**A**

**65** L

**0.78** kWh/cycle*

**0.73** kWh/cycle*

* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ċiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

**65/2014**

TEKA

www.teka.com

Cod. 33710059-02