

User Manual
Manual de Usuario
STEAKMASTER

ES PT EN FR
DE NL EL IT

teka.com

ESPAÑOL

Por favor, antes de utilizar su horno por primera vez, lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas en su horno.

Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos en su horno pueden variar respecto a los mostrados en las imágenes.

PORTUGUÊS

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção fornecidas juntamente com o forno.

Dependendo do modelo, os acessórios incluídos no forno podem variar em relação às imagens apresentadas.

ENGLISH

Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.

FRANÇAIS

Avant la première utilisation de votre four, veuillez lire attentivement les instructions d'installation et d'entretien fournies avec votre four.

Selon les modèles, il est possible que les accessoires fournis avec votre four soient différents de ceux indiqués sur les images.

DEUTSCH

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Backofen gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch.

Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten Teilen abweichen.

NEDERLANDS

Lees voordat u uw oven voor het eerst gaat gebruiken aandachtig de bij uw oven meegeleverde installatie- en onderhoudsinstructies.

Afhankelijk van het model kunnen de bij uw oven gevoegde accessoires afwijken van de accessoires die in de afbeeldingen worden getoond.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Προτού χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες εγκατάστασης και συντήρησης που τον συνοδεύουν.

Ανάλογα με το μοντέλο, τα εξαρτήματα που περιέχει ο φούρνος σας ενδέχεται να διαφέρουν σε σχέση με αυτά που απεικονίζονται.

ITALIAN

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni di installazione e manutenzione incluse nel forno.

A seconda del modello, gli accessori inclusi nel forno possono variare rispetto a quelli mostrati nelle immagini.

Presentación del SteakMaster

Su nuevo SteakMaster revoluciona la preparación de la carne con su exclusivo calentamiento especial en la parte superior del horno. Las placas calefactoras cerámicas (Steakgrill) especialmente desarrolladas por Teka, irradian un fuerte calor sobre la carne (hasta 700ºC en la superficie de la placa). Esta nueva función de caldeo intensivo, junto a la parrilla especial SteakMaster de hierro fundido, permiten un sellado adecuado y homogéneo de la carne en su parte externa, al tiempo que se conserva en el interior todo su jugo, aroma y textura.

El funcionamiento es eléctrico y con la puerta del horno cerrada, asegurando que el intenso calor del interior del horno no se libere hacia el exterior, permitiendo realizar este tipo de cocinado con plena seguridad y comodidad en el interior de su casa.

Además de asar un chuletón perfecto, con su SteakMaster también podrá preparar otros tipos de corte de carne, pescado y también verduras.

El SteakMaster es un horno multifunción de última generación que permite hacer los cocinados tradicionales de un horno convencional.

la limpieza se convierte en una labor cómoda, rápida y sencilla, sin necesidad de usar productos químicos ni esfuerzo alguno. Eligiendo el ciclo de Pirólisis apropiado en función del grado de suciedad del horno y una vez que éste ha finalizado, es suficiente con pasar una bayeta húmeda para retirar los restos de cenizas remanentes (ver función de limpieza).

Cocinado con SteakMaster

FUNCIONES DEL HORNO

Además de las funciones tradicionales de cocinado (explicadas en la Guía de Uso suministrada con el horno), usted puede cocinar con la función SteakMaster.



En esta guía nos centraremos en explicarle y darle consejos útiles para cocinar con la función SteakMaster y sacar el máximo rendimiento a su aparato.

PARA COCINAR CON LA FUNCION SteakMaster

Encienda el horno tocando la tecla ON/OFF.

Gire el mando izquierdo hasta que la función ( ) aparezca centrada en el dial de la pantalla.

Confirme la selección pulsando la tecla OK.

Se mostrará una pantalla de bienvenida a la función y tras unos pocos segundos la pantalla le ofrecerá 3 posibles modos de cocinado SteakMaster:

- **ATEMPERAR** : Especialmente recomendado para preparar de forma correcta las carnes llevándolas a la temperatura ambiente y así obtener los mejores resultados en el cocinado, como lo hacen los Chefs profesionales.
- **MANUAL** : Para cocinar de forma manual.
- **AUTO (ASISTENTE)** : El horno le ofrece varios programas automáticos, los cuales le guían paso a paso para ayudar a obtener el resultado deseado en cada caso y en función de la pieza a preparar.

MODO ATEMPERAR

Para unos resultados óptimos en el cocinado de la carne es imprescindible que la carne esté a temperatura ambiente. Esto supone sacar la carne del frigorífico con varias horas de antelación.

La función atemperar se utiliza para preparar la carne antes de cocinarla. Tras 20 minutos a 40ºC dentro del horno, la carne alcanza la temperatura adecuada para ser cocinada y obtener después los mejores resultados tanto en sabor como en textura.

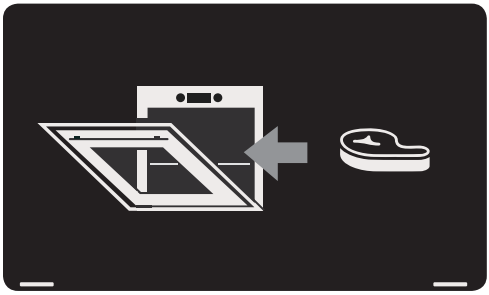
ATENCION

Antes de usar la función atemperar, conviene que la carne haya estado previamente a temperatura ambiente para garantizar el mejor resultado. Evitar atemperar sacando la carne directamente del frigorífico.

Una vez en el menú SteakMaster, seleccione el modo Atemperar girando el mando derecho y pulse la tecla OK.



El horno le mostrará y pedirá que introduzca la carne. Una vez lo haya hecho pulse la tecla OK.



Una vez finalizado el proceso, el horno le pedirá sacar la carne, tras lo cual pulse la tecla OK para finalizar la función y volver al menú principal SteakMaster.

MODO MANUAL

Con el modo manual, usted podrá dar la vuelta a la carne cuando lo desee y sacarla del horno cuando considere que está a su gusto. En este momento debe estar atento al tiempo de cocción para evitar que el punto de la carne se pase del deseado.

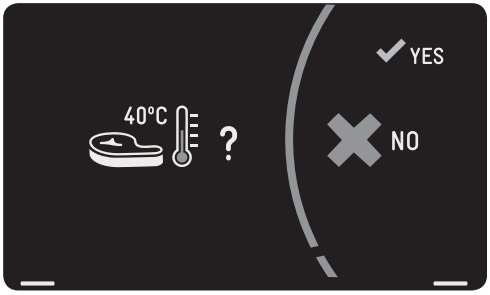
ATENCION

Transcurridos los 33 minutos de funcionamiento del horno con la función SteakMaster, el horno se apagará automáticamente.

Una vez dentro del menú, seleccione el modo Manual girando el mando derecho y pulse la tecla OK.



A continuación, el horno le preguntará, a modo de recuerdo, si quiere usar el Modo Atemperar para el alimento que quiere cocinar. Si su respuesta es YES, entonces el menú le llevará a los pasos descritos en el modo anterior.



Tanto si ha realizado el atemperado en este momento o con anterioridad el horno le ofrecerá la posibilidad de programar un avisador que comenzará al iniciar el cocinado (tras el precalentamiento del horno). Si su respuesta es YES, accederá a la pantalla de selección de tiempo, donde usted podrá seleccionar un tiempo máximo de 5 minutos.

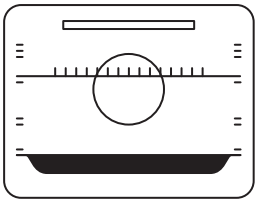


Una vez seleccionado el tiempo pulse la tecla OK para confirmar la selección.

Seguidamente, se iniciará el proceso de precalentamiento. Durante los 15 minutos del precalentamiento las placas especiales del SteakMaster alcanzan las condiciones perfectas para realizar el cocinado.

ATENCION

En esta función SteakMaster, se debe cocinar con la parrilla especial colocada en la altura que se indica.



ATENCION

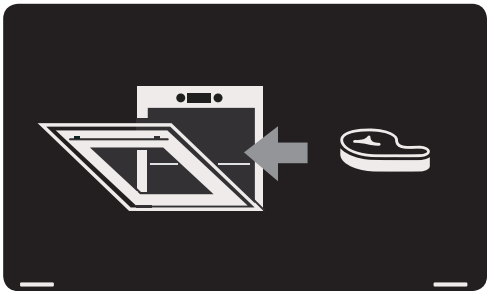
Es muy importante que el precalentamiento del horno se haga con la parrilla especial SteakMaster colocada en su interior. Sólo haciéndolo de esta forma podrá tener unos resultados óptimos del cocinado.

Consulte más adelante la sección "COMO UTILIZAR LA PARRILLA SteakMaster

ATENCION

No abra la puerta durante el proceso de precalentamiento, para evitar pérdidas innecesarias de calor.

Finalizado el precalentamiento, el horno le avisará para que introduzca el alimento en el interior del horno.

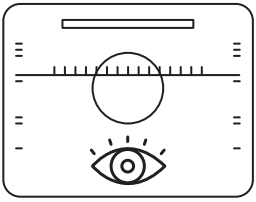


Una vez introducido, pulse la tecla OK.

A partir de ese instante comenzará el cocinado y la cuenta atrás del tiempo de aviso del fin del proceso, en caso de haberlo programado. Dispone de un total de 18 minutos para cocinar todo lo que desee.

PRECAUCION

Con la función SteakMaster, el proceso de cocinado es muy rápido, por lo que le recomendamos que no se aleje del horno y esté atento/a en todo momento a la evolución y tiempo de cocinado, para obtener unos resultados óptimos. Si no presta atención al horno, corre el peligro de que el alimento se queme o se pase del punto.



Finalizado el tiempo programado para el avisador, el horno emitirá una señal acústica indicándole que ya puede sacar el alimento del interior.

En ese momento puede decidir entre realizar otro cocinado o por el contrario apagar el horno. En ese caso pulse la tecla ON/OFF.

En el caso de continuar con el cocinado, debe saber que cuando se alcancen menos de 2 minutos para alcanzar el tiempo total de 33 minutos de funcionamiento, aparecerá en la pantalla un aviso de que su horno se va a apagar de forma automática.



Si se supera el tiempo máximo de funcionamiento de 33 minutos, el horno se apagará.

IMPORTANTE

Si el horno se apaga de forma automática por exceder el tiempo máximo de funcionamiento, para volver a utilizar esta función, el horno le mostrará una pantalla de reposo obligatorio de 15 minutos, durante el cual no podrá hacer uso del horno.



Transcurrido ese tiempo, el horno le mostrará el menú principal para realizar el cocinado que desee.

Si con la función SteakMaster, su cocinado finaliza antes del límite de tiempo y usted quiere volver a cocinar con alguna otra función estándar del horno, éste se lo permitirá o no (mostrando la pantalla de enfriamiento) dependiendo de la temperatura interior que posea.

MODO “AUTO” (ASISTENTE)

El modo asistente le permite cocinar con unos tiempos ya predefinidos, tras introducir algunos parámetros de tipo de alimento y tamaño. Las distintas indicaciones en la pantalla le ayudarán a obtener los resultados de cocinado deseados.

IMPORTANTE

El Modo asistente, es una ayuda que el horno le ofrece para obtener los resultados deseados de cocinado y en base al punto de la carne que quiera obtener. No se trata de un robot de cocina que gestiona todo de forma autónoma.

Una vez en el menú SteakMaster, seleccione el modo “AUTO” (Asistente) girando el mando derecho y pulse la tecla OK.



El modo Asistente le ofrece hasta 7 alimentos diferentes para cocinar.

DESCRIPCION	LOGO	ESPESOR	ACABADO	DAR LA VUELTA?	POSICION PARRILLA	REPETIR?
CARNES						
T-BONE Chuletón Porterhouse Tomahawk		3 cm	POCO HECHO	NO	1	SI
			HECHO	SI	1	SI
			MUY HECHO	SI	2	NO
		4 cm	POCO HECHO	NO	1	SI
			HECHO	SI	1	SI
			MUY HECHO	SI	2	NO
		5 cm	POCO HECHO	NO	1	SI
			HECHO	SI	1	SI
			MUY HECHO	SI	2	NO
ENTRECOTE Rib eye Rump steak		2 cm	POCO HECHO	NO	1	SI
			HECHO	NO	1	SI
			MUY HECHO	NO	2	SI
		3 cm	POCO HECHO	NO	1	SI
			HECHO	SI	1	SI
			MUY HECHO	SI	2	NO
FILET MIGNON Solomillo ternera Turnedó Tenderloin Chateaubriand		3 cm	POCO HECHO	NO	1	SI
			HECHO	NO	2	SI
			MUY HECHO	SI	2	SI
		4 cm	POCO HECHO	NO	1	SI
			HECHO	SI	2	SI
			MUY HECHO	SI	2	NO
HAMBURGUER Hamburguesa		2 cm	HECHO	SI	1	SI
			MUY HECHO	SI	2	SI
		3 cm	HECHO	SI	1	SI
			MUY HECHO	SI	2	NO

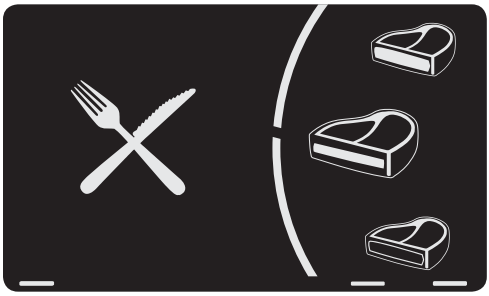
DESCRIPCION	LOGO	ESPESOR	ACABADO	DAR LA VUELTA?	POSICION PARRILLA	REPETIR?
CARNES						
MAGRET Magret de pato		300 gr	POCO HECHO	NO	1	SI
			HECHO	SI	2	SI
			MUY HECHO	SI	2	SI
		400 gr	POCO HECHO	NO	1	SI
			HECHO	SI	2	SI
			MUY HECHO	SI	2	NO
PESCADOS						
TATAKI Atún Tuna		3 cm	HECHO	SI	1	SI
		4 cm	HECHO	SI	1	SI
SALMON Lachs		3 cm	HECHO	SI	1	SI
		4 cm	HECHO	SI	1	SI

Una vez elegido el alimento, girando el mando derecho y pulsando la tecla OK, usted deberá indicar el espesor/tamaño la pieza a cocinar.



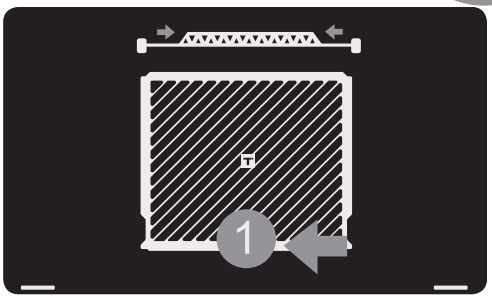
El horno le ofrecerá para cada alimento, diferentes opciones en función del tipo. El espesor de la pieza a cocinar deberá estar en uno de los rangos de espesor propuestos.

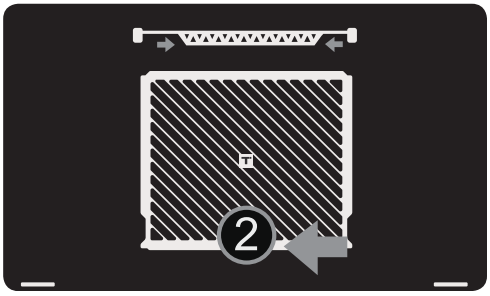
Tras seleccionar con el mando derecho y confirmar el espesor con la techa OK, el horno le pedirá el grado de acabado que usted desea para su cocinado, **poco hecho, al punto o muy hecho.** Deberá seleccionarlo y confirmarlo pulsando la tecla OK.



POCO HECHO	
AL PUNTO	
MUY HECHO	

Finalmente, el horno le mostrará la forma de cómo debe introducir la parrilla especial SteakMaster dentro del horno.





ATENCION

Es muy importante que el precalentamiento del horno se haga con la parrilla especial SteakMaster colocada en su interior. Sólo haciéndolo de esta forma podrá obtener unos resultados óptimos del cocinado.

Posteriormente se iniciará el proceso de precalentamiento del horno, al igual que se ha descrito en el modo manual. Cuando finalice este proceso, la pantalla del horno le avisará y solicitará que introduzca el alimento en su interior.

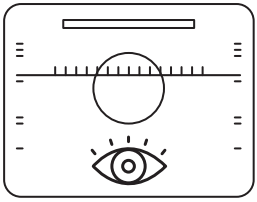
ATENCION

No abra la puerta durante el proceso de precalentamiento, para evitar pérdidas innecesarias de calor.

Una vez introducido el alimento y tras pulsar la tecla OK, el horno empezará el cocinado y la pantalla mostrará el tiempo restante para la finalización del mismo.

PRECAUCION

Con la función SteakMaster, el proceso de cocinado es muy rápido, por lo que le recomendamos que no se aleje del horno y esté atento/a en todo momento a la evolución y tiempo de cocinado, para obtener unos resultados óptimos. Si no presta atención al horno, corre el peligro de que el alimento se queme o se pase del punto.



Si fuera necesario dar la vuelta a su cocinado, una vez que se haya agotado el tiempo de cocinado de la primera cara, el horno le avisará para que usted le dé la vuelta.



Cuando lo haya hecho y haya pulsado la tecla OK, el horno continuará con el cocinado.

PRECAUCION

Por favor tenga en cuenta que si no pulsa la tecla OK, después de darle la vuelta al alimento, el horno NO calentará por lo que no cocinará por la otra cara.

Una vez se alcance el final del cocinado, el horno le avisará y le mostrará una pantalla de que ya puede sacar el alimento del interior del horno. Pulsando la tecla OK, se detendrá la alarma sonora.

Repetición de un cocinado asistido

Finalizado el cocinado y dependiendo del tipo de alimento, el horno le preguntará si desea repetir el mismo cocinado.



El cocinado a repetir será con los mismos parámetros que usted ha seleccionado en el cocinado inicial y siempre y cuando no rebase el máximo de 33 minutos totales de funcionamiento (incluido el precalentamiento).

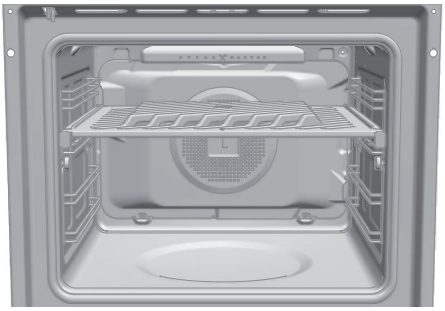
Consejos para cocinar de forma óptima con su SteakMaster

CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA ESPECIAL SteakMaster

Para obtener un óptimo resultado, usted debe cocinar con la parrilla SteakMaster que le suministramos con el horno. La parrilla debe ser precalentada siempre antes del asado junto con el horno en vacío, para que alcance la temperatura perfecta para el sellado del alimento.

La parrilla SteakMaster, está preparada para cocinar por ambos lados en base al espesor del alimento que vaya a introducir. Se recomienda colocar la parrilla en la posición mostrada para obtener un resultado óptimo.

Apoye la parrilla en las guías extraíbles suministradas con el horno, ya que le ayudaran a introducir y sacar la parrilla con mayor facilidad.



Cuando introduzca el alimento en el horno debe colocarlo directamente sobre la parrilla. Esta viene con una marca central "T" que le sirve para colocar el alimento en el punto más central. El diseño de la parrilla le permite identificar fácilmente la superficie máxima utilizar, al tener una altura diferente. Fuera de ese perímetro la función SeakMaster no es efectiva.

ATENCION

Una mala colocación del alimento sobre la parrilla o si la parrilla no tiene una elevada temperatura, puede provocar pobres resultados de su cocinado.

Cuando utilice la función SteakMaster, le recomendamos que coloque la bandeja esmaltada siempre en la posición más baja de los soportes de bandejas del interior de su horno. Le ayudará a recoger caldos o jugos que se generen durante el cocinado, evitando manchar la parte inferior de la cavidad.

Por favor, vierta un vaso de agua en la bandeja inferior esmaltada para reducir la cantidad de humo que se genera durante el cocinado.

ATENCION

Nunca coloque la bandeja esmaltada directamente debajo de la parrilla especial, ni tampoco la apoye directamente en el suelo del horno.

CONSEJOS PARA EL OPTIMO COCINADO CON LA FUNCION SteakMaster

- Recomendamos siempre "Atemperar" la carne antes de proceder a su cocinado con esta función. Si lo hace de esta manera obtendrá unos resultados espectaculares.
- Si usted desea un grado de acabado poco hecho, le aconsejamos cortes de gran espesor.
- Por el contrario, si lo que desea es un acabado muy hecho, nuestra recomendación es que los alimentos sean de poco espesor y/o muy troceados para favorecer la absorción de calor.
- Es aconsejable dejar la carne en reposo unos instantes antes de proceder al corte.
- Dependiendo del tiempo de "reposo", se pueden obtener distintos tipos de acabado (poco hecho, al punto, muy hecho), ya que la carne continúa el cocinado con la propia temperatura alcanzada en su propio interior.
- Cada vez que se abre la puerta del horno las resistencias se desconectan automáticamente por seguridad. Por ello no conviene dejar la puerta abierta durante demasiado tiempo para introducir o voltear el alimento.
- Al finalizar los 33 minutos de uso máximo de la función SteakMaster, no se podrá utilizar ninguna otra función del horno durante 15 minutos (pantalla de reposo – enfriamiento). Transcurrido ese tiempo, el horno estará disponible con total normalidad.
- Por las características propias del proceso de cocinado y sobre todo para alimentos con mucha grasa, se puede generar bastante humo durante el proceso. Es algo normal. De todos modos, le aconsejamos que después de cocinar con la función SteakMaster, proceda a realizarle un ciclo de limpieza por pirólisis para eliminar la acumulación de grasas en el interior de su horno.

ATENCION RIESGO DE LLAMAS

Una acumulación excesiva de grasa en el horno puede provocar la aparición de un excesivo humo e incluso llamas durante el cocinado.

ATENCION

Los resultados de cocinado que obtenga con su SteakMaster pueden variar según el tipo de red eléctrica que tenga en su casa.

PRECAUCION

Si con el paso del tiempo, usted detectara algún tipo de desperfecto en las placas calefactoras superiores, por favor no use el horno y avise al Servicio Técnico.

ATENCION

Recuerde limpiar el cristal de la puerta del horno después de cada cocinado.

Si no lo hace, la grasa acumulada en el cristal se quemará y luego será muy difícil eliminarla.

El ciclo de limpieza por pirólisis es para limpiar la cavidad del horno. No sirve para limpiar la puerta. Recuerde limpìar la puerta del horno antes de hacer un ciclo de limpieza por pirólisis.

Consejos para una optima limpieza de la parrilla SteakMaster

Para limpiar la parrilla SteakMaster, aconsejamos que le haga un proceso de calentamiento con la función SteakMaster manual (duración 33 minutos) para carbonizar los restos de alimentos que hayan quedado adheridos.

Posteriormente, estos restos se podrán desprender de la parrilla, mientras aún esté caliente, empleando un cepillo o esponja metálica.

Al limpiar la parrilla SteakMaster, obtendrá como beneficios:

1.- Evitar la aparición de ceniza y de restos carbonizados sobre el alimento.

2.- Mantener una superficie anti-adherente.

3.- Prolongar la vida de la parrilla SteakMaster.

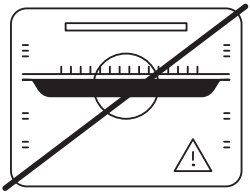
4.- Ayudar a obtener mejores resultados de sus cocinados.

Selección del modo Demo del horno

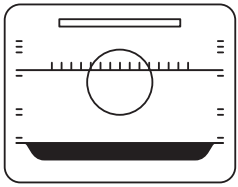
El modo demostración le permitirá navegar y descubrir todas las funcionalidades de su horno sin peligro ya que, en este modo el horno no calentará. Mientras el modo Demo esté activo, en la pantalla del horno siempre se mostrará la palabra DEMO.

Para activar o desactivar el modo Demo, desde el menú principal del horno pulse simultáneamente los botones touch y durante 3 segundos. Con el modo DEMO activo, podrá visualizar de forma permanente el mensaje “DEMO” centrado en la zona inferior de la pantalla.

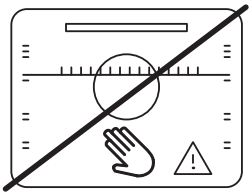
IMPORTANTE



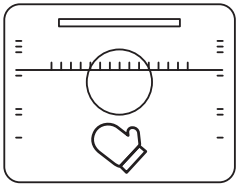
POSICION INCORRECTA DE LA BANDEJA PROFUNDA



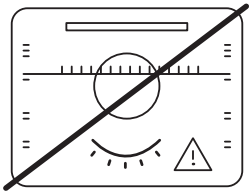
POSICION CORRECTA DE LA BANDEJA PROFUNDA



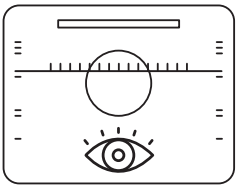
NO TOCAR EL INTERIOR DEL HORNO SIN PROTECCION CUANDO ESTE CALIENTE



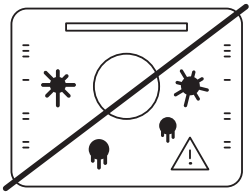
UTILICE PROTECCION PARA EXTRAER BANDEJAS Y PARRILLAS



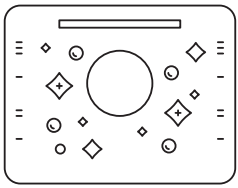
NO DEJAR EL HORNO DESATENDIDO CUANDO ESTE COCINANDO



VIGILE EL HORNO DURANTE EL COCINADO



NO PERMITA QUE LA SUCIEDAD SE ACUMULE



MANTENGA LIMPIO EL HORNO

Apresentamos o SteakMaster

O seu novo SteakMaster irá revolucionar a forma como prepara carne, com o seu exclusivo sistema de aquecimento na parte superior do forno. As placas cerâmicas de aquecimento, especialmente concebidas pela Teka, irradiam um calor forte sobre a carne (até 700 °C na superfície da placa). Esta nova função de aquecimento intensivo, juntamente com a grelha especial SteakMaster em ferro fundido, permite selar a carne de forma uniforme no exterior e conservar os sucos, aroma e textura da carne no interior.

Funciona com energia elétrica e com a porta do forno fechada, garantindo, assim, que o calor intenso, dentro do forno, não seja libertado para o exterior, o que torna este método de cozinhar em casa totalmente seguro e prático.

Além de confecionar um bife T-Bone perfeito, também pode utilizar o SteakMaster para preparar outros cortes de carne, peixe ou até mesmo vegetais.

Graças à função de pirólise do forno, a limpeza torna-se numa tarefa rápida, simples e confortável, sem a necessidade de produtos químicos ou esforços. Selecione o ciclo de pirólise apropriado, consoante o nível de sujidade do forno. Quando o ciclo terminar, limpe a superfície com um pano húmido para remover vestígios de cinza.

Cozinhar com as funções tradicionais

FUNÇÕES DO FORNO

Além das funções de confeção tradicionais (explicadas no Manual do utilizador fornecido com o forno), também pode cozinhar com a função SteakMaster.



Este guia visa explicar e dar dicas sobre como cozinhar com a função SteakMaster e tirar o máximo proveito do seu equipamento.

COZINHAR COM A FUNÇÃO SteakMaster

Ligue o forno premindo o botão ON/OFF (ligar/desligar).

Rode o comando do lado esquerdo até a função ( ) aparecer no centro do mostrador no ecrã.

Prima OK para confirmar.

É apresentada, no ecrã, uma mensagem de boas-vindas à função. Após alguns segundos, o ecrã apresenta os três modos de confeção possíveis do SteakMaster:

- **PREPARAÇÃO DE TEMPERATURA**: Especialmente recomendado para a correta preparação de carne e para obter os melhores resultados de confeção, tal como os chefs profissionais.
- **MANUAL**: Para cozinhar em modo manual.
- **AUTOMÁTICO (ASSISTIDO)**: O forno tem vários programas automáticos com indicações detalhadas para o ajudar a obter os resultados pretendidos para cada caso e de acordo com o corte a ser preparado.

MODO DE PREPARAÇÃO DE TEMPERATURA

A função de preparação de temperatura é utilizada para preparar a carne antes de a cozinhar. Após 20 minutos no forno, a 40ºC, a carne atinge a temperatura certa para cozinhar e obter os melhores resultados em termos de sabor e textura.

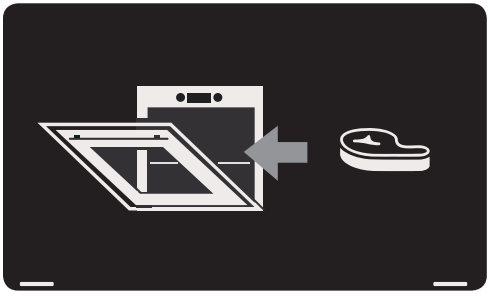
AVISO

Antes de utilizar a função Preparação de temperatura, a carne deve estar à temperatura ambiente durante algum tempo, para obter melhores resultados. Evite utilizar o modo Preparação de temperatura para carne que foi retirada diretamente do frigorífico.

Quando se encontra no menu SteakMaster selecione o modo Preparação de temperatura, rodando o comando para o lado direito e prima OK para confirmar.



O forno irá indicar-lhe para colocar a carne no forno. Quando terminar, prima OK.



Quando o processo estiver concluído, o forno irá indicar-lhe para retirar a carne. Depois, necessita de premir OK para terminar a função e regressar ao menu principal SteakMaster.

Modo MANUAL

O modo Manual permite-lhe utilizar a função SteakMaster durante um período máximo de 33 minutos, incluindo o tempo necessário de pré-aquecimento.

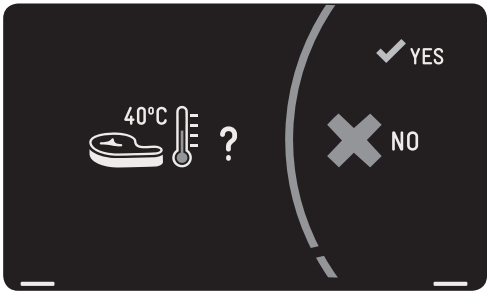
AVISO

O forno desligar-se-á automaticamente, após 33 minutos, quando estiver a funcionar com a função SteakMaster.

Quando se encontrar no menu SteakMaster, selecione o modo Manual rodando o comando para o lado direito e prima OK para confirmar.



Em seguida, o forno irá perguntar-lhe se pretende utilizar o modo Preparação de temperatura para confecionar os alimentos. Se a resposta for SIM, o menu irá guiá-lo pelos passos descritos acima.



Em ambos os casos, terá a opção de definir um alarme sonoro que começa no início do processo de confeção (após o pré-aqueci-

mento do forno). Se a resposta for SIM, será direcionado para o ecrã de seleção de tempo onde pode selecionar um período máximo de 5 minutos.

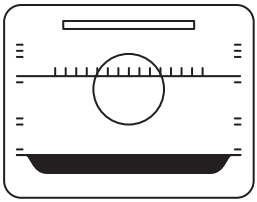


Após selecionar o tempo, prima OK para confirmar.

O processo de pré-aquecimento começará. Durante os 15 minutos da função de pré-aquecimento, as placas especiais SteakMaster atingem as condições ideais para cozinhar.

AVISO

Na função SteakMaster deverá ser utilizada, para a confeção, a grelha especial colocada à altura apresentada.



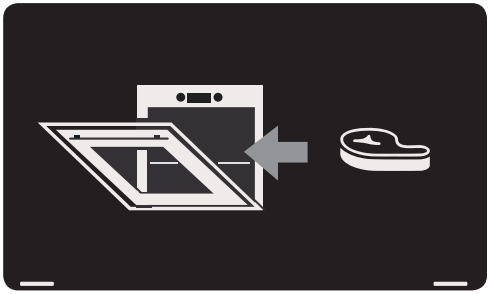
AVISO

É muito importante que a grelha especial SteakMaster esteja colocada no interior do forno durante a função de pré-aquecimento. Esta é a única forma de garantir os melhores resultados de confeção. Consulte abaixo a seção "COMO UTILIZAR A GRELHA ESPECIAL SteakMaster."

AVISO

Não abra a porta durante o processo de pré-aquecimento, de modo a evitar perdas desnecessárias de calor.

Quando a função de pré-aquecimento estiver concluída, o forno indicar-lhe-á que pode colocar os alimentos.

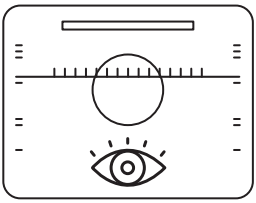


Após inseri-los, prima OK.

A confeção começa agora, assim como a contagem decrescente, caso tenha definido o alarme. Dispõe de um total de 18 minutos para cozinhar tudo o que necessitar.

ATENÇÃO

O processo de confeção é muito rápido quando utiliza a função SteakMaster. Por isso, recomendamos que permaneça perto do forno e que vigie sempre o progresso e tempo de confeção para garantir os melhores resultados. Se não vigiar o forno, há o risco de cozinhar demasiado ou de queimar os alimentos.



Quando o tempo predefinido terminar, é emitido um sinal sonoro que indica que pode retirar os alimentos do interior do forno.

Agora é o momento em que decide se pretende continuar a cozinhar ou desligar o forno. Para desligar, prima ON/OFF (ligar/desligar).

Se decidir continuar a cozinhar tenha em mentar que 2 minutos antes do tempo de confeção total, de 33 minutos, será apresentado um aviso a indicar que o forno se desligará automaticamente.



Se for excedido o tempo de funcionamento máximo de 33 minutos, o forno desligar-se-á.

IMPORTANTE

Se o forno se desligar automaticamente, porque o tempo de funcionamento máximo foi excedido, o forno irá apresentar um ecrã de repouso obrigatório durante 15 minutos e não poderá utilizar o forno durante este período.



Após este período, o forno irá apresentar o menu principal e poderá continuar a cozinhar o que pretender.

Se, enquanto estiver a utilizar a função SteakMaster, concluir a confeção dentro do tempo limite e, caso seja possível, pretender continuar a cozinhar com outra função padrão, é apresentado o ecrã de arrefecimento, consoante a temperatura interior do forno.

MODO "AUTOMÁTICO" (ASSISTIDO)

O modo assistido permite-lhe cozinhar com tempos predefinidos após introduzir certos parâmetros para o tipo e tamanho dos alimentos. As instruções apresentadas no ecrã ajudá-lo-ão a obter os resultados de confeção pretendidos.

IMPORTANTE

O modo Assistido é uma ajuda proporcionada pelo forno para obter os resultados de confeção pretendidos. Não é um robot de cozinha que manuseia tudo automaticamente.

Quando se encontrar no menu SteakMaster, selecione o modo "AUTOMÁTICO" (Assistido) rodando o comando para o lado direito e prima OK para confirmar.



O modo Assistido apresenta até sete tipos diferentes de alimentos para confecionar.

DESCRIÇÃO	LOGÓTIPO	ESPESSURA	ACABAMENTO	VIRAR?	POSIÇÃO DA GRELHA	REPETIR?
			CARNE			
T-BONE Bife Porterhouse Tomahawk		3 cm	MAL PASSADO	NÃO	1	SIM
			MÉDIO	SIM	1	SIM
			BEM PASSADO	SIM	2	NÃO
		4 cm	MAL PASSADO	NÃO	1	SIM
			MÉDIO	SIM	1	SIM
			BEM PASSADO	SIM	2	NÃO
		5 cm	MAL PASSADO	NÃO	1	SIM
			MÉDIO	SIM	1	SIM
			BEM PASSADO	SIM	2	NÃO
ENTRECOSTO Bife da vazia Bife da alcatra		2 cm	MAL PASSADO	NÃO	1	SIM
			MÉDIO	NÃO	1	SIM
			BEM PASSADO	NÃO	2	SIM
		3 cm	MAL PASSADO	NÃO	1	SIM
			MÉDIO	SIM	1	SIM
			BEM PASSADO	SIM	2	NÃO
FILET MIGNON Lombo de vaca Tournedo Lombo Chateaubriand		3 cm	MAL PASSADO	NÃO	1	SIM
			MÉDIO	NÃO	2	SIM
			BEM PASSADO	SIM	2	SIM
		4 cm	MAL PASSADO	NÃO	1	SIM
			MÉDIO	SIM	2	SIM
			BEM PASSADO	SIM	2	NÃO
HAMBÚRGUER Hambúrguer		2 cm	MÉDIO	SIM	1	SIM
			BEM PASSADO	SIM	2	SIM
		3 cm	MÉDIO	SIM	1	SIM
			BEM PASSADO	SIM	2	NÃO

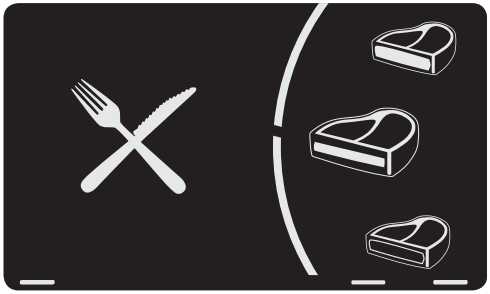
		ESPESSURA	ACABAMENTO	VIRAR?	POSIÇÃO DA GRELHA	REPETIR?
CARNE						
MAGRET **Magret de pato**		**300 g**	**MAL PASSADO**	**NÃO**	1	**SIM**
			MÉDIO	**SIM**	2	**SIM**
			BEM PASSADO	**SIM**	2	**SIM**
		400 g	**MAL PASSADO**	**NÃO**	1	**SIM**
			MÉDIO	**SIM**	2	**SIM**
			BEM PASSADO	**SIM**	2	**NÃO**
PEIXE						
Atum TATAKI **Atum**		**3 cm**	**MÉDIO**	**SIM**	1	**SIM**
		4 cm	**MÉDIO**	**SIM**	1	**SIM**
SALMÃO		**3 cm**	**MÉDIO**	**SIM**	1	**SIM**
		4 cm	**MÉDIO**	**SIM**	1	**SIM**

Após selecionar o tipo de alimento, rode o comando do lado direito e prima OK. Agora, deve selecionar a espessura/tamanho da peça a ser confecionada.



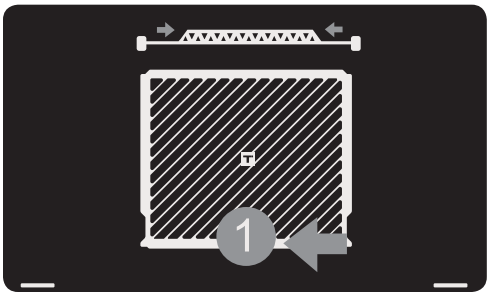
O forno apresenta diferentes opções para cada tipo de alimento. A espessura da peça a ser confecionada deve estar dentro dos limites indicados.

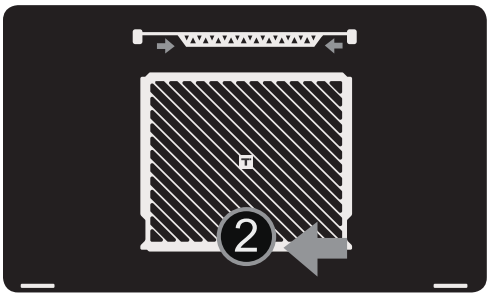
Após selecionar a espessura com o comando do lado direito e de ter premido OK para confirmar, o forno irá pedir-lhe para indicar o tipo de acabamento: **mal passado, médio ou bem passado.** Selecione e prima OK para confirmar.



MAL PASSADO	
MÉDIO	
BEM PASSADO	

Por fim, o forno irá apresentar-lhe como deve colocar a grelha especial SteakMaster no interior do forno.





AVISO

É muito importante que a grelha especial SteakMaster esteja colocada no interior do forno durante a função de pré-aquecimento. Esta é a única forma de garantir os melhores resultados de confeção.

De seguida, o processo de pré-aquecimento começará, conforme descrito na secção do modo manual. Quando o processo de pré-aquecimento terminar, o ecrã do forno irá informá-lo e indicar para colocar os alimentos.

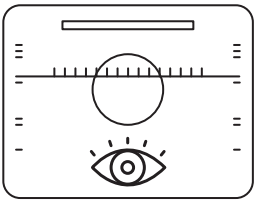
AVISO

Não abra a porta durante o processo de pré-aquecimento, de modo a evitar perdas desnecessárias de calor.

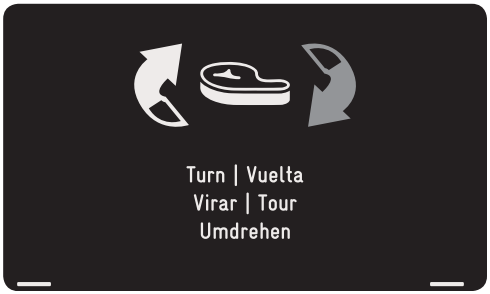
Após colocar os alimentos dentro do forno e de ter premido OK, o forno começa a cozedura dos alimentos. O ecrã irá apresentar o tempo restante até o processo de confeção estar concluído.

ATENÇÃO

O processo de confeção é muito rápido quando utiliza a função SteakMaster. Por isso, recomendamos que permaneça perto do forno e que vigie sempre o progresso e tempo de confeção, para garantir os melhores resultados. Se não vigiar o forno, há o risco de cozinhar demasiado ou de queimar os alimentos.



Quando o tempo de confeção para o primeiro lado tiver terminado, o forno indicar-lhe-á para virar os alimentos.



Após virar os alimentos e ter premido OK, o forno continua o processo de confeção.

ATENÇÃO

Tenha em consideração que se não pressionar OK, após virar, o forno NÃO aquece, fazendo com que o outro lado não seja cozinhado.

Quando o processo de confeção terminar, o forno avisa-o e apresenta uma mensagem no ecrã a indicar que pode retirar os alimentos. Prima OK para parar o alarme.

Repetição de confeção assistida.

Quando o processo estiver concluído e consoante o tipo de alimento, o forno perguntar-lhe-á se pretende repetir o procedimento.



O procedimento de confeção pode ser repetido, com os mesmo parâmetros selecionados no procedimento de confeção inicial, desde que o período máximo de funcionamento de 33 minutos (incluindo o pré-aquecimento) não seja excedido.

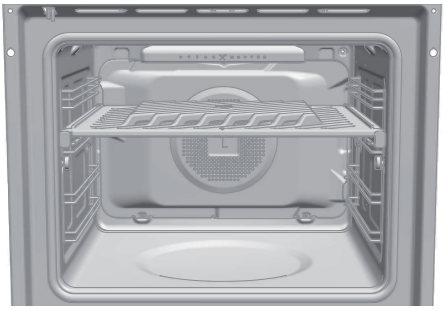
Sugestões para ótimos resultados de confeção com o SteakMaster

COMO UTILIZAR A GRELHA ESPECIAL SteakMaster

Para ótimos resultados, deve cozinhar com a grelha SteakMaster fornecida com o forno. A grelha deve ser sempre pré-aquecida antes de cozinhar com o forno vazio, de forma a atingir a temperatura ideal para selar os alimentos.

A grelha SteakMaster está concebida para cozinhar ambos os lados com base na espessura dos alimentos a serem confecionados. A grelha deve ser colocada na posição apresentada de forma a obter os melhores resultados.

Coloque a grelha nas guias telescópicas, amovíveis fornecidas com o forno, uma vez que estas irão ajudá-lo a introduzir e remover a grelha mais facilmente.



Os alimentos devem ser colocados diretamente na grelha quando são colocados no forno. Esta tem uma marca central em forma de "T" para o ajudar a colocar os alimentos na posição mais central. O design da grelha permite-lhe identificar, com facilidade, a superfície máxima a ser utilizada, uma vez que a altura é diferente. Fora deste perímetro, a função SteakMaster já não é eficaz.

AVISO

Se os alimentos não forem colocados corretamente na grelha, ou se a grelha não estiver suficientemente quente, os resultados da confeção poderão ser insatisfatórios.

Quando utilizar a função SteakMaster recomendamos que coloque sempre a bandeja esmaltada na 1ª altura do forno. Isto irá ajudar a recolher quaisquer sucos resultantes do processo de confeção e a evitar sujidade na parte interior da cavidade do forno.

Verta um copo de água na bandeja esmaltada para reduzir a quantidade de fumo que se gera durante o processo de confeção.

AVISO

Nunca coloque a bandeja esmaltada por baixo da grelha especial, nem o coloque diretamente no fundo do forno.

SUGESTÕES PARA ÓTIMOS RESULTADOS DE CONFEÇÃO COM A FUNÇÃO SteakMaster

- Recomendamos que utilize sempre a "Preparação de temperatura" em carnes antes de iniciar o processo de confeção com esta função. Se o fizer, os resultados serão espetaculares.
- Se pretender um acabamento mal passado, recomendamos que corte a carne ligeiramente mais grossa.
- Por outro lado, se pretender um acabamento bem passado, recomendamos que corte a carne mais fina e/ou em pedaços mais pequenos para melhorar a absorção de calor.
- A carne deve repousar durante uns minutos antes de ser cortada.
- Consoante o tempo de "repouso", serão obtidos acabamentos diferentes (mal passado, médio, bem passado), uma vez que a carne irá continuar a cozinhar com a temperatura interna atingida.
- Sempre que a porta do forno é aberta, as resistências da grelha desligam-se automaticamente, por motivos de segurança. Por isso, a porta não deve ser mantida aberta por longos períodos de tempo quando colocar os alimentos dentro do forno ou quando os virar.
- Após a utilização do SteakMaster, por um período máximo de 33 minutos, não será possível utilizar qualquer outra função durante 15 minutos (ecrã de repouso – arrefecimento). Após este período, poderá utilizar o forno normalmente.
- Tendo em conta a natureza do processo de confeção e em especial com alimentos gordos, pode ser gerado bastante fumo durante o processo. Isto é normal. Em todo o caso, recomendamos que, após utilizar a função SteakMaster, execute um ciclo de limpeza pirolítica para remover quaisquer gorduras acumuladas no interior do forno.

AVISO
RISCO DE INCÊNDIO

O excesso de gordura acumulada no interior do forno pode resultar no aparecimento de excesso de fumo ou até mesmo chamas durante o processo de confeção.

AVISO

Os resultados obtidos com o seu SteakMaster variam conforme o tipo de alimentação elétrica da sua casa.

ATENÇÃO

Se, passado algum tempo, observar danos nas placas de aquecimento superiores, não utilize o forno e informe o serviço técnico.

AVISO

Não se esqueça de limpar o vidro da porta do forno depois de cada cozinhado.

Caso contrário, a gordura acumulada no vidro ficará queimada, tornando-se extremamente difícil de remover.

O ciclo de limpeza por pirólise serve para limpar a cavidade do forno. Contudo, não se encarrega da limpeza da porta. Não se esqueça de limpar a porta do forno antes de realizar um ciclo de limpeza por pirólise.

Sugestões para uma limpeza ideal da grelha SteakMaster

Para limpar a grelha SteakMaster, recomendamos que aqueça o SteakMaster utilizando a função manual (durante 33 minutos) para carbonizar restos de comida que possam ter ficado agarrados.

De seguida, será possível remover esses resíduos da grelha, enquanto ainda estiver quente, utilizando uma escova de arame.

As vantagens de limpar o seu SteakMaster são as seguintes:

1.- Evita o surgimento de cinzas e restos de comida queimada.

2.- Mantém uma superfície antiaderente.

3.- Prolonga a vida útil da grelha SteakMaster.

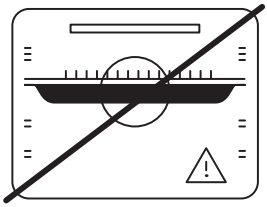
4.- Ajuda a obter melhores resultados de confeção.

Selecionar o modo de demonstração do forno

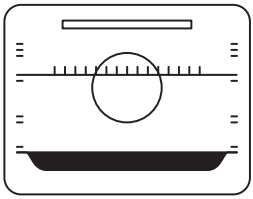
O modo de demonstração permitir-lhe-á explorar e descobrir todas as funções do seu forno sem riscos uma vez que, quando está neste modo, o forno não aquece. Quando o modo de demonstração está ativo, a palavra DEMO é apresentada no ecrã do forno.

Para ligar ou desligar o modo de Demonstração, mantenha premidos os botões táteis e do menu principal do forno simultaneamente por 3 segundos. Quando o modo de DEMONSTRAÇÃO está ligado, é apresentada permanentemente a mensagem “DEMO” na parte inferior do centro do ecrã.

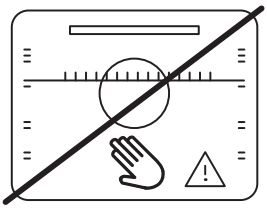
IMPORTANTE



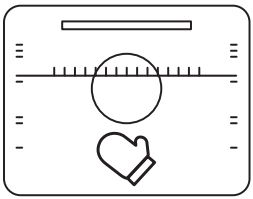
POSIÇÃO INCORRETA DA BANDEJA PROFUNDA



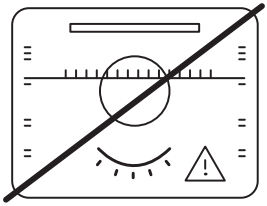
POSIÇÃO CORRETA DA BANDEJA PROFUNDA



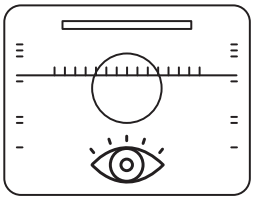
NÃO TOQUE NO FORNO SEM PROTEÇÃO ENQUANTO ESTE ESTIVER QUENTE



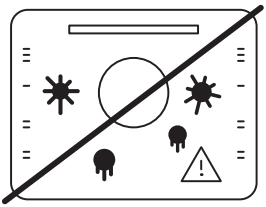
UTILIZE PROTEÇÃO PARA REMOVER AS BANDEJAS E AS GRELHAS



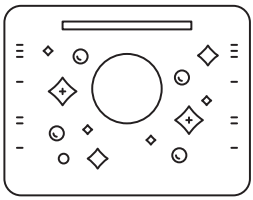
NÃO DEIXE O FORNO SEM SUPERVISÃO DURANTE A CONFEÇÃO



MANTENHA-SE ATENTO AO FORNO DURANTE A CONFEÇÃO



NÃO PERMITA A ACUMULAÇÃO DE SUJIDADE



MANTENHA O FORNO LIMPO

Introducing the SteakMaster

Your new SteakMaster will revolutionise the way you prepare meat with its exclusive heating system in the upper part of the oven. The ceramic heating plates, especially designed by Teka, irradiate strong heat over the meat (up to 700ºC on the surface of the plate). This new intensive heating function, together with the special cast iron SteakMaster grill, permit a good uniform seal of the meat on the outside, allowing it to conserve its juices, aroma and texture on the inside.

It is electrically-operated and works with the oven door closed, thus ensuring that the intense heat inside the oven is not released to the outside, making this method of cooking at home totally safe and convenient.

As well as producing the perfect T-bone steak, you can use your SteakMaster to prepare other cuts of meat, fish and even vegetables.

Thanks to the oven's pyrolysis function, cleaning becomes a fast, simple and comfortable task, without the need for chemical products or effort. Select the appropriate pyrolysis cycle depending on how dirty the oven is. When the cycle has finished, wipe the surfaces with a damp cloth to remove any traces of ash (see cleaning function).

Cooking with traditional functions

OVEN FUNCTIONS

In addition to the traditional cooking functions (explained in the User Manual supplied with the oven), you can also cook with the SteakMaster function.



This guide focuses on explaining and offering tips on how to cook with the SteakMaster function and get the best our of your appliance.

TO COOK WITH THE SteakMaster FUNCTION

Switch on the oven by pressing the ON/OFF button.

Turn the left-hand control until the function ( ) appears in the centre of the dial on the screen.

Press OK to confirm.

A welcome to the function screen is displayed. After a few seconds the screen displays three possible SteakMaster cooking modes:

- **TEMPERATURE PREPARATION** : Specially recommended for the correct preparation of meat and for obtaining the best cooking results, just like professional chefs.
- **MANUAL** : For cooking in manual mode.
- **AUTO (ASSISTED)** : The oven has several automatic programmes with a step-by-step guide to help you obtain the required result in each case and according to the cut to be prepared.

TEMPERATURE PREPARATION MODE

The temperature preparation function is used to prepare the meat before cooking it. After 20 minutes at 40ºC in the oven, the meat reaches the right temperature for cooking and obtaining the best results with regard to flavour and texture.

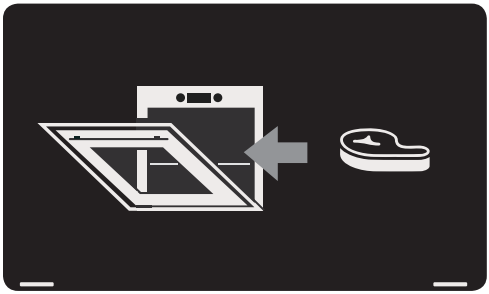
WARNING

Before using the Temperature Preparation function, the meat should have been left at room temperature for a while for the best results. Avoid using the Temperature Preparation mode for meat which has been taken directly from the fridge.

Once in the SteakMaster menu, select the Temperature Preparation mode by turning the control to the right and press OK to confirm.



The oven will ask you to insert the meat in the oven. Once you have done this, press OK.



On completion of the process, the oven will ask you to remove the meat, after which you need to press OK to end the function and return to the SteakMaster main menu.

MANUAL mode

Manual mode allows you to use the SteakMaster function for a maximum of 33 minutes, including the necessary preheating time.

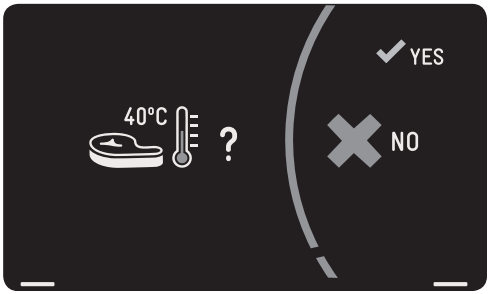
WARNING

When the oven has been operating with the SteakMaster function for 33 minutes, the oven automatically switches off.

Once in the SteakMaster menu, select the Manual mode by turning the control to the right and press OK to confirm.



Next, the oven will ask if you want to use the Temperature Preparation Mode for the food to be cooked. If the answer is YES, the menu will take you through the steps described above.



In both cases, you will be offered the option to set a buzzer alarm which begins at the start of the cooking process (after the preheating of the oven). If the answer is YES, you will be taken to the time selection screen where you can select a maximum time of 5 minutes.

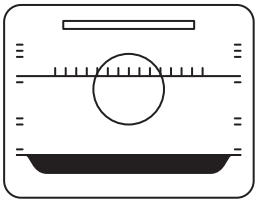


After selecting the time, press OK to confirm.

The preheating process will start. During the 15 minutes of the preheating function, the special SteakMaster plates reach the optimum conditions for cooking.

WARNING

In this SteakMaster function, the special grill mounted at the height shown should be used for cooking.



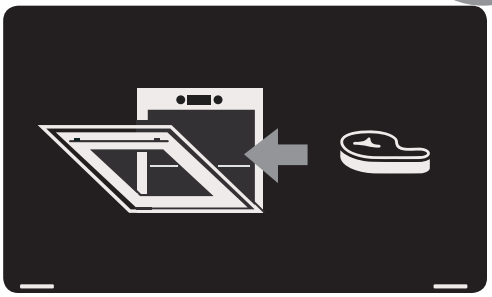
WARNING

It is very important that the special SteakMaster grill is mounted inside the oven during the preheating function. This is the only way to guarantee optimum cooking results. Please see the section "HOW TO USE THE SteakMaster GRILL" below.

WARNING

Do not open the door during the preheating process, to prevent unnecessary heat loss.

On completion of the preheating function, the oven will tell you to insert the food inside the oven.

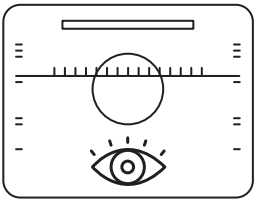


After inserting it, press OK.

Cooking starts now together with the countdown if the warning buzzer has been set. You have a total of 18 minutes to cook everything you require.

CAUTION

The cooking process is very fast when you use the SteakMaster function. Therefore we recommend you stay by the oven and monitor the progress and cooking time at all times to guarantee the best results. If you do not monitor the oven, there is a risk of overcooking or burning.



When the preset time expires, an acoustic signal is heard, indicating that you can remove the food from the interior.

Now is the time to decide whether to continue cooking or to switch off the oven. To switch off, press ON/OFF.

If you decide to continue cooking, you should note that 2 minutes before the total cooking time of 33 minutes, a warning will be displayed indicating that the oven will automatically switch off.



If the maximum operating time of 33 minutes is exceeded, the oven will switch off.

IMPORTANT

If the oven switches off automatically because the maximum operating time has been exceeded, the oven will display an obligatory rest screen for 15 minutes, during which time you cannot use the oven.



After this period, the oven will display the main menu and you can continue cooking as required.

If, while using the SteakMaster function, you finish cooking within the time limit and wish to continue cooking with another standard function, this may or may not be possible (the cooling screen is displayed) depending on the interior temperature of the oven.

"AUTO" (ASSISTED) MODE

The assisted mode allows you to cook with predefined times, after entering certain parameters for the food type and size. The instructions displayed on the screen will help you to obtain the required cooking results.

IMPORTANT

The Assisted mode is an aid offered by the oven to obtain the required cooking results. It is not a kitchen robot which handles everything automatically.

Once in the SteakMaster menu, select the "AUTO" (Assisted) mode by turning the right-hand control and press OK to confirm.



The Assisted mode offers up to seven different food types for cooking.

DESCRIPTION	LOGO	THICKNESS	FINISH	TURN OVER?	GRILL POSITION	REPEAT?
			MEAT			
T-BONE Steak Porterhouse Tomahawk		3 cm	RARE	NO	1	YES
			MEDIUM	YES	1	YES
			WELL DONE	YES	2	NO
		4 cm	RARE	NO	1	YES
			MEDIUM	YES	1	YES
			WELL DONE	YES	2	NO
		5 cm	RARE	NO	1	YES
			MEDIUM	YES	1	YES
			WELL DONE	YES	2	NO
ENTRECOTE Rib eye Rump steak		2 cm	RARE	NO	1	YES
			MEDIUM	NO	1	YES
			WELL DONE	NO	2	YES
		3 cm	RARE	NO	1	YES
			MEDIUM	YES	1	YES
			WELL DONE	YES	2	NO
FILET MIGNON Beef tenderloin Tournedo Tenderloin Chateaubriand		3 cm	RARE	NO	1	YES
			MEDIUM	NO	2	YES
			WELL DONE	YES	2	YES
		4 cm	RARE	NO	1	YES
			MEDIUM	YES	2	YES
			WELL DONE	YES	2	NO
HAMBURGER Hamburger		2 cm	MEDIUM	YES	1	YES
			WELL DONE	YES	2	YES
		3 cm	MEDIUM	YES	1	YES
			WELL DONE	YES	2	NO

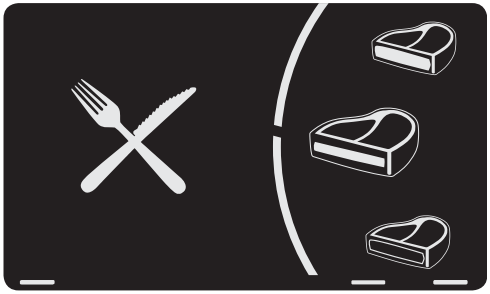
DESCRIPTION	LOGO	THICKNESS	FINISH	TURN OVER?	GRILL POSITION	REPEAT?
			MEAT			
MAGRET Duck magret		300 g	RARE	NO	1	YES
			MEDIUM	YES	2	YES
			WELL DONE	YES	2	YES
		400 g	RARE	NO	1	YES
			MEDIUM	YES	2	YES
			WELL DONE	YES	2	NO
			FISH			
Tuna TATAKI Tuna		3 cm	MEDIUM	YES	1	YES
		4 cm	MEDIUM	YES	1	YES
Lachs SALMON		3 cm	MEDIUM	YES	1	YES
		4 cm	MEDIUM	YES	1	YES

After selecting the food type, turn the right-hand control and press OK. Now you should select the thickness/size of the piece to be cooked.



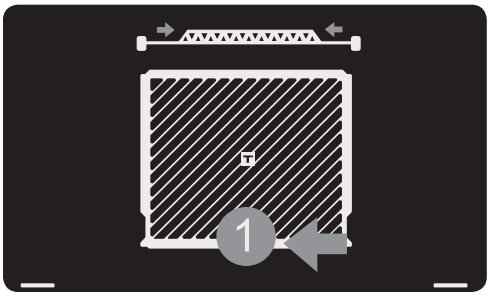
For each food type the oven will offer different options. The thickness of the piece to be cooked should be within the ranges proposed.

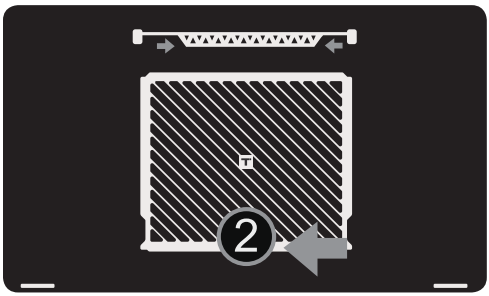
After you have selected the thickness with the right-hand control and pressed OK to confirm, the oven will ask you for the finish you require: **rare, medium or well-done.** Select and press OK to confirm.



RARE	
MEDIUM	
WELL DONE	

Lastly, the oven will display how you should insert the special SteakMaster grill inside the oven.





WARNING

It is very important that the special SteakMaster grill is mounted inside the oven during the preheating function. This is the only way to guarantee optimum cooking results.

Next, the oven preheating process wills tart, as described in the manual mode section. When the preheating process ends, the oven screen will advise you and ask you to insert the food in the oven.

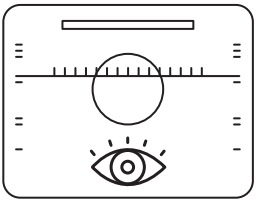
WARNING

Do not open the door during the preheating process, to prevent unnecessary heat loss.

After inserting the food in the oven, and pressing OK, the oven starts to cook the food. The screen will display the time remaining until the end of the cooking process.

CAUTION

The cooking process is very fast when you use the SteakMaster function. Therefore we recommend you stay by the oven and monitor the progress and cooking time at all times to guarantee the best results. If you do not monitor the oven, there is a risk of overcooking or burning.



If it is necessary to turn the food over, when the cooking time for the first side has ended, the oven will advise you to turn the food over.



After turning the food over and pressing OK, the oven continues the cooking process.

CAUTION

Please remember that if you do not push OK, the oven will NOT heat up and therefore the other side will not be cooked.

On reaching the end of the cooking process, the oven advises you and displays a screen showing that you can remove the food from the oven. Press OK to stop the buzzer.

Repetition of assisted cooking

On completion of the procedure and depending on the type of food, the oven will ask you if you wish to repeat the procedure.



The cooking procedure will be repeated with the same parameters as selected in the initial cooking procedure, provided the 33 minute maximum operating time (including the pre-heating) has not been exceeded.

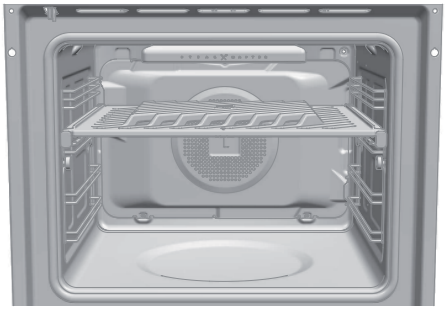
Tips for optimum cooking with the SteakMaster

HOW TO USE THE SPECIAL SteakMaster GRILL

For optimum results, you should cook with the SteakMaster grill supplied with the oven. The grill must always be preheated before cooking with the oven empty, to reach the ideal temperature for sealing the food.

The SteakMaster grill is designed for cooking on both sides based on the thickness of the food to be cooked. The grill should be placed in the position shown to obtain the best results.

Rest the guide on the removable guides supplied with the oven, as these will help you to insert and remove the grill more easily.



When the food is put inside the oven, it should be placed directly on the grill. This has a central “T”-shape mark to help you place the food in the centremost position. The design of the grill allows you to easily identify the maximum surface to be used, as the height is different. Outside this perimeter, the SteakMaster function is no longer effective.

WARNING

If the food is not placed on the grill correctly, or if the grill is not hot enough, this could lead to poor cooking results.

When using the SteakMaster function, we recommend that you always place the enamel tray in the lowest position on the tray supports inside the oven. This will help to collect any juices created during the cooking process, and prevent the inner part of the oven cavity from getting dirty.

Please pour a glass of water on the lower enamel tray to reduce the amount of smoke generated during the cooking process.

WARNING

Never place the enamel tray below the special grill, or rest it directly on the floor of the oven.

TIPS FOR OPTIMUM COOKING RESULTS WITH THE SteakMaster FUNCTION

- We recommend you always "Temperature Prepare" the meat before starting to cook it with this function. If you do so, the results will be spectacular.
- If you want a rare finish, we recommend you cut the meat slightly thicker.
- On the other hand, if you want a well-done finish, we recommend you slice the meat finer and/or in smaller pieces to improve heat absorption.
- The meat should be left to rest for a few minutes before cutting.
- Depending on the "rest" time, different finishes (rare, medium, well-done) will be obtained, as the meat will continue cooking with the temperature reached in its core.
- Every time the oven door is opened, heating resistors automatically switch off for safety reasons. Therefore, the door should not be kept open for too long when placing food inside the oven or turning it over.
- After a maximum of 33 minutes using the SteakMaster function, it will not be possible to use any other function for 15 minutes (rest screen – cooling). After this period, the oven will be available for use as normal.
- Given the nature of the cooking process and in particular with fatty foods, quite a lot of smoke may be generated during the process. This is normal. In any case, we recommend that after using the SteakMaster function, you run a pyrolysis cleaning cycle to remove any fats which have collected on the inside of the oven.

WARNING
RISK OF FIRE

Excess fat collected inside the oven may result in the appearance of excessive smoke or even flames during the cooking process.

WARNING

The results obtained with your SteakMaster will depend on the type of electricity supply you have at home.

CAUTION

If, after a time, you observe any damage to the upper heating plates, please refrain from using the oven, and notify the Technical Service.

WARNING

Remember to clean the glass of the oven door after each cooking session.

If you do not, the accumulated grease on the glass will burn and then it will be very difficult to remove it.

The pyrolysis cleaning cycle is for cleaning the oven cavity. It does not clean the door. Remember to clean the oven door before running a pyrolysis cleaning cycle.

Tips for optimum cleaning of the SteakMaster grill

To clean the SteakMaster grill, we recommend that you heat the SteakMaster using the manual function (for 33 minutes) to carbonize any food remains which have become attached.

Then it will be possible to detach these remains from the grill, while it is still hot, using a wire brush or pad.

The benefits of cleaning your SteakMaster are as follows:

1.- Prevents the appearance of ash and charred remains on food.

2.- Maintains a non-stick surface.

3.- Extends the service life of the SteakMaster grill.

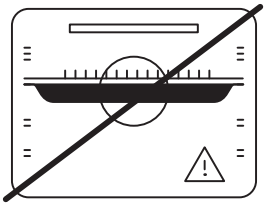
4.- Helps to obtain better results in your cooking.

Selecting the Oven Demo mode

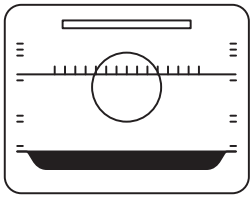
The demo mode will allow you to browse through and discover all the functions of your oven without risk as the oven does not heat up in this mode. While the Demo mode is active, the word DEMO is always displayed on the oven screen.

To switch the Demo mode on or off, from the main menu of the oven, press and hold down the touch buttons and at the same time for 3 seconds. When DEMO mode is on, the message “DEMO” is displayed permanently in the lower centre of the screen.

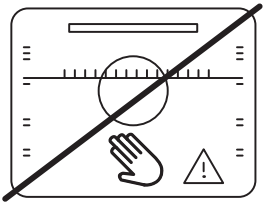
IMPORTANT



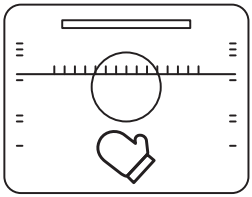
POSITION OF DEEP TRAY INCORRECT



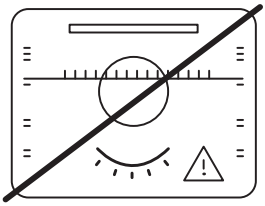
POSITION OF DEEP TRAY CORRECT



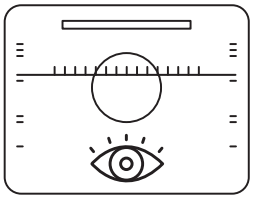
DO NOT TOUCH THE OVEN WITHOUT PROTECTION WHILE IT IS HOT



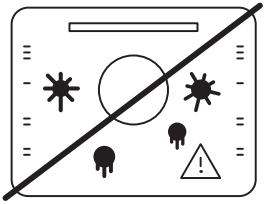
USE PROTECTION TO REMOVE TRAYS AND GRILLS



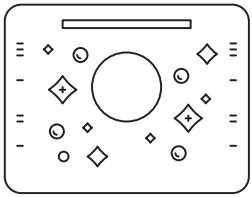
DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE COOKING



KEEP A CLOSE EYE ON THE OVEN DURING COOKING



DO NOT ALLOW DIRT TO BUILD UP



KEEP THE OVEN CLEAN

Présentation du SteakMaster

Votre nouveau SteakMaster va révolutionner votre façon de préparer la viande grâce à son système de chauffage exclusif dans la partie supérieure du four. Les plaques chauffantes en céramique, spécialement conçues par Teka, irradient une forte chaleur sur la viande (jusqu'à 700 °C à la surface de la plaque). Cette nouvelle fonction de chauffage intensif, combinée au gril SteakMaster spéciale en fonte, assure une bonne cuisson uniforme de la viande à l'extérieur, lui permettant de conserver ses jus, son arôme et sa texture à l'intérieur.

Le SteakMaster a une commande électrique et fonctionne avec la porte du four fermée, assurant ainsi que la chaleur intense à l'intérieur du four n'est pas relâchée vers l'extérieur, ce qui rend cette méthode de cuisson à la maison totalement sûre et pratique.

Outre pour un T-Bone steak parfait, vous pouvez utiliser votre SteakMaster pour préparer d'autres coupes de viande, de poisson et même de légumes.

Grâce à la fonction pyrolyse du four, le nettoyage devient une tâche rapide, simple et confortable, sans produits chimiques ni effort. Sélectionner le cycle de pyrolyse approprié en fonction du degré de salissure du four. Lorsque le cycle est terminé, essuyer les surfaces avec un chiffon humide pour retirer toutes les traces de cendres (se reporter à la fonction de nettoyage).

Cuisiner avec des fonctions traditionnelles

FONCTIONS DU FOUR

Outre les fonctions de cuisson traditionnelles (expliquées dans le manuel d'utilisation fourni avec le four), vous pouvez également cuisiner avec la fonction SteakMaster.



Le présent guide a pour objectif d'expliquer et d'offrir des conseils sur la façon de cuisiner avec la fonction SteakMaster et de tirer la quintessence de votre appareil.

POUR CUISINER AVEC LA FONCTION SteakMaster

Mettre le four en service en appuyant sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt).

Tourner la commande gauche jusqu'à ce que la fonction ( ) apparaisse au centre du cadran sur l'écran.

Appuyez sur OK pour confirmer.

Un message de bienvenue à l'écran de fonction s'affiche. Après quelques secondes, l'écran affiche trois modes de cuisson possibles du SteakMaster :

- **PRÉPARATION DE LA TEMPÉRATURE** : Spécialement recommandée pour la préparation correcte de la viande et pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, tout comme les chefs professionnels.
- **MANUEL** : Pour la cuisson en mode manuel.
- **AUTO (ASSISTÉ)** : Le four dispose de plusieurs programmes automatiques avec un guide pas à pas pour vous aider à obtenir le résultat souhaité dans chaque cas et en fonction de la coupe à préparer.

MODE DE PRÉPARATION DE LA TEMPÉRATURE

La fonction de préparation de la température est utilisée pour préparer la viande avant de la cuire. Après 20 minutes à 40 °C dans le four, la viande atteint la bonne température pour la cuisson et obtient les meilleurs résultats en termes de goût et de texture.

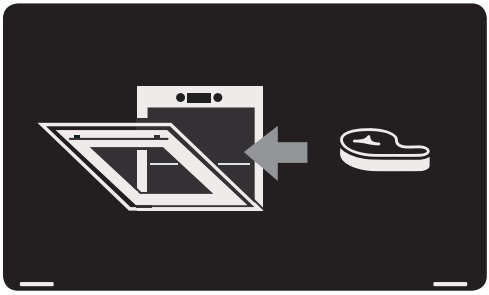
AVERTISSEMENT

Avant d'utiliser la fonction de préparation de la température, la viande doit avoir été laissée à la température ambiante pendant un certain temps pour de meilleurs résultats. Évitez d'utiliser le mode de préparation de la température pour la viande qui a été prise directement dans le réfrigérateur.

Une fois dans le menu du SteakMaster, sélectionnez le mode de préparation de la température en tournant la commande vers la droite et appuyez sur OK pour confirmer.



Le four va demander d'insérer la viande dans le four. Appuyez sur OK après avoir effectué cette opération.



Une fois le processus terminé, le four demandera d'enlever la viande, à la suite de quoi vous devrez appuyer sur OK pour terminer la fonction et revenir au menu principal du SteakMaster.

Mode MANUEL

Le mode manuel permet d'utiliser la fonction SteakMaster pendant 33 minutes au maximum, incluant le temps de préchauffage nécessaire.

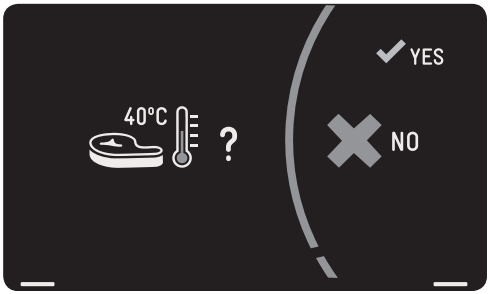
AVERTISSEMENT

Après 33 minutes de fonctionnement du four avec la fonction SteakMaster, celui-ci se met automatiquement hors service.

Une fois dans le menu du SteakMaster, sélectionnez le mode manuel en tournant la commande vers la droite et appuyez sur OK pour confirmer.



Ensuite, le four demandera si vous voulez utiliser le mode de préparation de la température pour les aliments à cuire. Si la réponse est OUI, le menu vous guidera à travers les étapes décrites ci-dessus.



Dans les deux cas, vous disposerez de l'option de régler une alarme sonore qui se déclenchera au début du processus de cuisson (après le préchauffage du four). Si la réponse est OUI, vous serez dirigé vers l'écran de sélection de temps où vous pouvez choisir une durée maximale de 5 minutes.

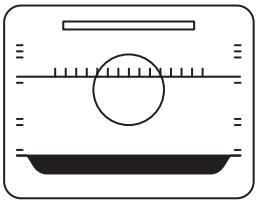


Après avoir sélectionné l'heure, appuyez sur OK pour confirmer.

Le processus de préchauffage commence. Pendant les 15 minutes de la fonction de préchauffage, les plaques spéciales SteakMaster atteignent les conditions optimales de cuisson.

AVERTISSEMENT

Dans cette fonction SteakMaster, le gril spécial monté à la hauteur indiquée doit être utilisée pour la cuisson.



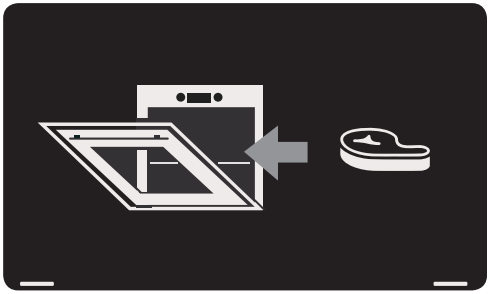
AVERTISSEMENT

Il est très important que le gril spécial SteakMaster soit monté à l'intérieur du four pendant la fonction de préchauffage. C'est la seule façon de garantir des résultats de cuisson optimaux. Veuillez vous reporter à la section « COMMENT UTILISER LE GRIL SteakMaster » ci-dessous.

AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage, pour éviter une perte de chaleur inutile.

Une fois la fonction de préchauffage terminée, le four demandera d'insérer les aliments à l'intérieur du four.

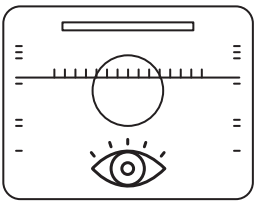


Appuyez sur OK après l'avoir inséré.

La cuisson commence maintenant en même temps que le compte à rebours si l'avertisseur sonore a été activé. Vous disposez d'un total de 18 minutes pour cuire tout ce dont vous avez besoin.

ATTENTION

Le processus de cuisson est très rapide lors de l'utilisation de la fonction SteakMaster. C'est pourquoi nous recommandons de rester près du four et de surveiller l'avancement et le temps de cuisson à tous moments pour garantir les meilleurs résultats. Si vous ne surveillez pas le four, il y a un risque de cuisson excessive ou de brûlure.



À l'expiration du temps préréglé, un signal acoustique retentit, indiquant que vous pouvez retirer les aliments de l'intérieur.

Il est maintenant temps de décider de poursuivre la cuissons ou de mettre le four hors service. Pour mettre hors service, appuyez sur ON/OFF (marche/arrêt).

Si vous décidez de poursuivre la cuisson, notez que 2 minutes avant le temps de cuisson total de 33 minutes, un avertissement sera affiché informant que le four se met automatiquement hors service.



Lorsque la durée de fonctionnement maximale de 33 minutes est dépassée, le four se met hors service.

IMPORTANT

Si le four se met automatiquement hors service parce que la durée de fonctionnement maximale a été dépassée, le four affiche un écran de repos obligatoire pendant 15 minutes, pendant lesquelles vous ne pouvez pas utiliser le four.



Après cette période, le four affichera le menu principal et vous pourrez poursuivre la cuisson selon vos besoins.

Si, au cours de l'utilisation de la fonction SteakMaster, vous terminez la cuisson avant la limite temporelle et que vous souhaitez poursuivre la cuisson avec une autre fonction standard, cela peut être possible ou non (l'écran de refroidissement s'affiche) suivant la température intérieure du four.

MODE « AUTO » (ASSISTÉ)

Le mode assisté vous permet de cuisiner avec des durées prédéfinies, après la saisie de certains paramètres pour le type et la taille des aliments. Les instructions affichées sur l'écran aideront à atteindre les résultats de cuisson requis.

IMPORTANT

Le mode Assisté est une aide offerte par le four pour obtenir les résultats de cuisson requis. Il ne s'agit pas d'un robot de cuisine qui gère tout automatiquement.

Une fois dans le menu du SteakMaster, sélectionnez le mode « AUTO » (assisté) en tournant la commande vers la droite et appuyez sur OK pour confirmer.



Le mode assisté offre jusqu'à sept types d'aliments différents pour cuisiner.

DESCRIPTION	LOGO	ÉPAISSEUR	FINITION	DÉBIT?	POSITION DU GRIL	RÉPÉTER?
			VIANDE			
T-BONE Steak Aloyau Tomahawk		3 cm	SAIGNANT	NON	1	OUI
			À POINT	OUI	1	OUI
			BIEN CUIT	OUI	2	NON
		4 cm	SAIGNANT	NON	1	OUI
			À POINT	OUI	1	OUI
			BIEN CUIT	OUI	2	NON
		5 cm	SAIGNANT	NON	1	OUI
			À POINT	OUI	1	OUI
			BIEN CUIT	OUI	2	NON
ENTRECÔTE Faut filet Rumsteck		2 cm	SAIGNANT	NON	1	OUI
			À POINT	NON	1	OUI
			BIEN CUIT	NON	2	OUI
		3 cm	SAIGNANT	NON	1	OUI
			À POINT	OUI	1	OUI
			BIEN CUIT	OUI	2	NON
FILET MIGNON Filet de bœuf Tournedos Filet Chateaubriand		3 cm	SAIGNANT	NON	1	OUI
			À POINT	NON	2	OUI
			BIEN CUIT	OUI	2	OUI
		4 cm	SAIGNANT	NON	1	OUI
			À POINT	OUI	2	OUI
			BIEN CUIT	OUI	2	NON
HAMBURGER Hamburger		2 cm	À POINT	OUI	1	OUI
			BIEN CUIT	OUI	2	OUI
		3 cm	À POINT	OUI	1	OUI
			BIEN CUIT	OUI	2	NON

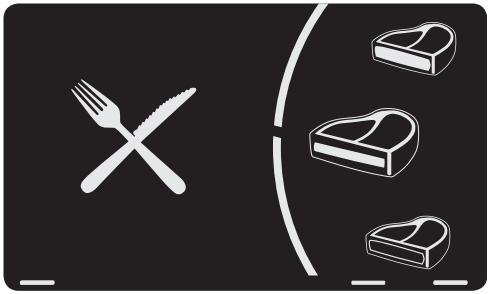
		ÉPAISSEUR	FINITION	DÉBIT?	POSITION DU GRIL	RÉPÉTER?
VIANDE						
MAGRET **Magret de canard**		**300 g**	**SAIGNANT**	**NON**	1	**OUI**
			À POINT	**OUI**	2	**OUI**
			BIEN CUIT	**OUI**	2	**OUI**
		400 g	**SAIGNANT**	**NON**	1	**OUI**
			À POINT	**OUI**	2	**OUI**
			BIEN CUIT	**OUI**	2	**NON**
POISSON						
Thon TATAKI **Thon**		**3 cm**	**À POINT**	**OUI**	1	**OUI**
		4 cm	**À POINT**	**OUI**	1	**OUI**
SAUMON		**3 cm**	**À POINT**	**OUI**	1	**OUI**
		4 cm	**À POINT**	**OUI**	1	**OUI**

Après avoir choisi le type d'aliment, tournez la commande droite et appuyez sur OK. Maintenant, vous pouvez sélectionner l'épaisseur/la taille de la pièce à cuisiner.



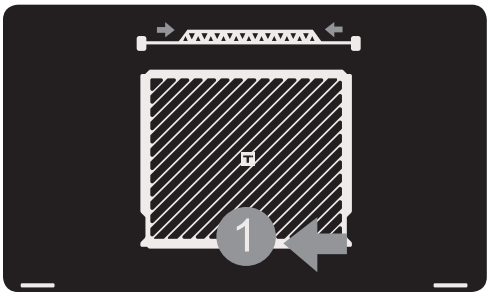
Le four offre des options différentes pour chaque type d'aliment. L'épaisseur de la pièce à cuire devrait se trouver au sein des limites proposées.

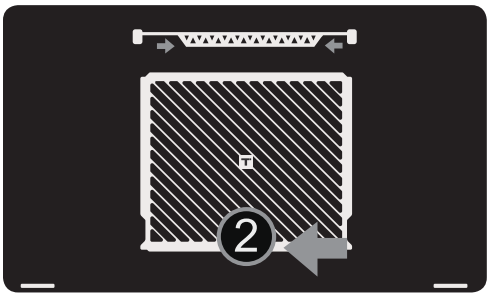
Après avoir sélectionné l'épaisseur avec la commande droite et appuyé sur OK pour confirmer, le four demandera la finition requise : **saignant, à point ou bien cuit.** Effectuez votre sélection et appuyez sur OK pour confirmer.



SAIGNANT	
À POINT	
BIEN CUIT	

Finalement, le fous va afficher comment vous devez insérer le gril SteakMaster spécial au sein du four.





AVERTISSEMENT

Il est très important que le gril spécial SteakMaster soit monté à l'intérieur du four pendant la fonction de préchauffage. C'est la seule façon de garantir des résultats de cuisson optimaux.

Ensuite, la procédure de préchauffage du four démarrera de la manière décrite dans le chapitre de mode manuel. Lorsque la procédure de préchauffage est terminée, l'écran du four vous conseillera et vous demandera d'insérer les aliments dans le four.

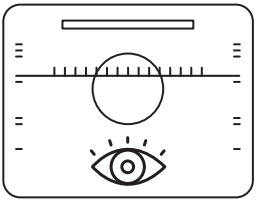
AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage, pour éviter une perte de chaleur inutile.

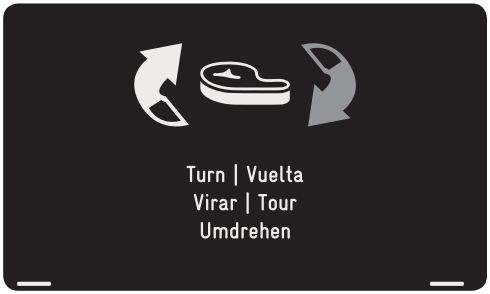
Après avoir inséré les aliments dans le four et appuyé sur OK, le four commence à cuire les aliments. L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.

ATTENTION

Le processus de cuisson est très rapide lors de l'utilisation de la fonction SteakMaster. C'est pourquoi nous recommandons de rester près du four et de surveiller l'avancement et le temps de cuisson à tous moments pour garantir les meilleurs résultats. Si vous ne surveillez pas le four, il y a un risque de cuisson excessive ou de brûlure.



S'il est nécessaire de retourner les aliments, lorsque le temps de cuisson du premier côté est terminé, le four vous conseillera de retourner les aliments.



Après avoir retourné les aliments et appuyé sur OK, le four continue le processus de cuisson.

ATTENTION

N'oubliez pas que si vous n'appuyez pas sur OK, le four ne chauffera PAS et donc l'autre côté ne sera pas cuit.

Une fois le processus de cuisson terminé, le four vous conseille et indique sur l'écran que vous pouvez retirer les aliments du four. Appuyez sur OK pour arrêter l'alarme.

Répétition de la cuisson assistée

Une fois la procédure terminée et selon le type d'aliment, le four vous demandera si vous souhaitez la répéter.



La procédure de cuisson sera répétée avec les mêmes paramètres que ceux sélectionnés lors de la procédure initiale, à condition de ne pas dépasser la durée maximale de fonctionnement de 33 minutes (préchauffage inclus).

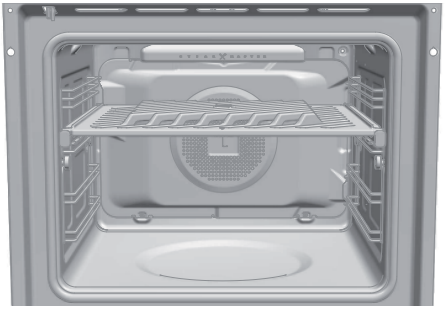
Conseils pour une cuisson optimale avec le SteakMaster

COMMENT UTILISER LE GRIL SteakMaster SPÉCIAL

Pour des résultats optimaux, vous devriez cuisiner avec le gril SteakMaster fourni avec le four. Le gril doit toujours être préchauffé avant la cuisson avec le four vide, afin d'atteindre la température idéale pour la cuisson des aliments.

Le gril SteakMaster est conçu pour la cuisson des deux côtés selon l'épaisseur des aliments à cuire. Le gril doit être placé dans la position présentée pour obtenir les meilleurs résultats.

Posez le guide sur les guides amovibles fournis avec le four, ceux-ci vous aideront à insérer et à retirer le gril plus facilement.



Placez les aliments directement sur le gril en les mettant dans le four. Le gril possède un repère central en forme de « T » pour vous aider à placer les aliments dans la position la plus centrée. La conception du gril vous permet d'identifier facilement la surface maximale à utiliser, car la hauteur est différente. En dehors de ce périmètre, la fonction SteakMaster n'est plus efficace.

AVERTISSEMENT

Si les aliments ne sont pas placés correctement sur le gril ou si le gril n'est pas assez chaud, les résultats de cuisson pourraient être médiocres.

Lors de l'utilisation de la fonction SteakMaster, nous recommandons de toujours placer le plateau en émail dans la position la plus basse sur les supports de plateau à l'intérieur du four. Cela aidera à recueillir les jus créés pendant la cuisson et éviter l'encrassement de la partie interne de la cavité du four.

Versez un verre d'eau sur la plaque en émail inférieure pour réduire la quantité de fumée générée pendant la cuisson.

AVERTISSEMENT

Ne placez jamais la plaque d'émail sous le gril spécial et ne la posez jamais directement sur le sol du four.

CONSEILS POUR DES RÉSULTATS DE CUISSON OPTIMAUX AVEC LA FONCTION SteakMaster

- Nous vous recommandons de toujours «Préparer à la température» pour la viande avant de commencer la cuisson avec cette fonction. Procéder ainsi mènera à des résultats spectaculaires.
- Si vous voulez une cuisson saignante, nous recommandons une coupe de viande un peu plus épaisse.
- D'un autre côté, si vous voulez une pièce bien cuite, nous recommandons de couper des tranches plus fines et/ou de petits morceaux pour améliorer l'absorption de la chaleur.
- Laisser reposer la viande quelques minutes avant de la couper.
- Selon le temps de « repos », différentes cuissons (rare, moyenne, bien cuite) seront atteintes car la viande poursuivra sa cuisson à la température atteinte à cœur.
- Chaque fois que la porte du four est ouverte, les résistances chauffantes s'éteignent automatiquement pour des raisons de sécurité. Par conséquent, la porte ne doit pas rester ouverte trop longtemps pour mettre des aliments à l'intérieur du four ou pour retourner les aliments.
- Après un maximum de 33 minutes d'utilisation de la fonction SteakMaster, aucune autre fonction ne pourra être utilisée pendant 15 minutes (écran de repos - refroidissement). À l'issue de cette durée, le four sera disponible pour une utilisation normale.
- Compte tenu de la nature du processus de cuisson et en particulier des aliments gras, une grande quantité de fumée peut être générée pendant le processus. Il s'agit d'un phénomène normal. Dans tous les cas, après avoir utilisé la fonction SteakMaster, nous vous recommandons d'effectuer un cycle de nettoyage par pyrolyse pour éliminer les graisses qui se sont accumulées à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT
RISQUE D'INCENDIE

L'excès de graisse recueilli à l'intérieur du four peut entraîner l'apparition d'une fumée excessive ou même de flammes pendant le processus de cuisson.

AVERTISSEMENT

Les résultats obtenus avec le gril SteakMaster dépendront du type d'alimentation électrique de votre maison.

ATTENTION

Si, au bout d'un moment, vous constatez des dommages sur les plaques chauffantes supérieures, veuillez limiter l'utilisation du four et avertir le Service technique.

AVERTISSEMENT

N'oubliez pas de nettoyer la vitre de la porte du four après chaque séance de cuisson.

Si vous ne le faites pas, la graisse accumulée sur la vitre pourrait brûler et il deviendra alors très difficile de l'éliminer.

Le cycle de nettoyage par pyrolyse sert à nettoyer la cavité du four. Il ne permet pas de nettoyer la porte. N'oubliez pas de nettoyer la porte du four avant d'effectuer un cycle de nettoyage par pyrolyse.

Conseils pour le nettoyage optimal du gril SteakMaster

Pour nettoyer le gril SteakMaster, nous vous recommandons de faire chauffer le SteakMaster en utilisant la fonction manuelle (pendant 33 minutes) pour carboniser les restes d'aliments qui étaient restés collés.

Puis, vous pourrez décoller ces restes d'aliments du gril, lorsqu 'il est encore chaud, avec une brosse métallique ou un chiffon.

Les avantages du nettoyage de votre SteakMaster sont :

1.- Empêche l'aspect noirci et grillé des aliments.

2.- Préserve les qualités anti-adhésives de la surface.

3.- Prolonge la durée de vie du gril SteakMaster.

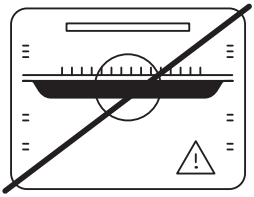
4.- Aide à obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Sélection du mode de démonstration du four

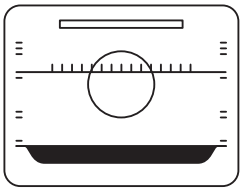
Le mode de démonstration permet de naviguer et de découvrir toutes les fonctions de votre four sans risque car il ne chauffe pas dans ce mode. Le mot DEMO sera toujours affiché sur l'écran du four lorsque le mode de démonstration est actif.

Pour activer ou désactiver le mode Démonstration, à partir du menu principal du four, appuyez simultanément sur les touches et pendant 3 secondes. Lorsque le mode DÉMONSTRATION est activé, le message «DÉMONSTRATION» est affiché en permanence au centre inférieur de l'écran.

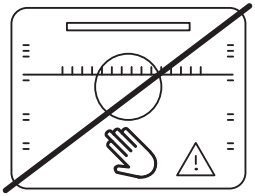
IMPORTANT



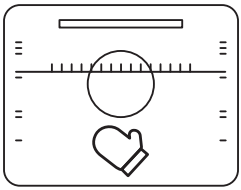
POSITION DE LA PLAQUE DE CUISSON CREUSE INCORRECTE



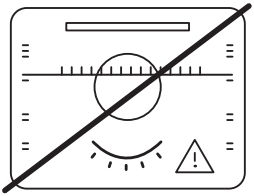
POSITION DE LA PLAQUE DE CUISSON CREUSE CORRECTE



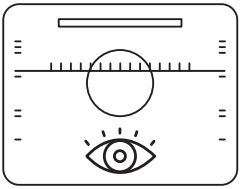
NE PAS TOUCHER LE FOUR SANS PROTECTION QUAND IL EST ENCORE CHAUD



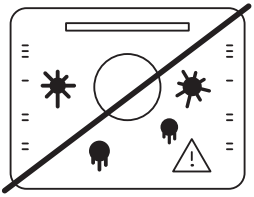
UTILISER UNE PROTECTION POUR RETIRER LES PLAQUES ET GRILLES DU FOUR



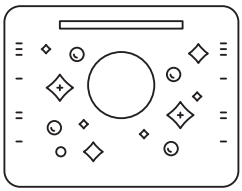
NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON



GARDER UN ŒIL SUR LE FOUR PENDANT LA CUISSON



NE PAS LAISSER DE SALETÉ S'ACCUMULER



MAINTENIR LE FOUR PROPRE

Vorstellung des SteakMaster

Ihr neuer SteakMaster wird Ihre Fleischzubereitung mit seinem exklusiven Garsystem oben im Ofen revolutionieren. Die von Teka speziell entwickelten keramischen Heizplatten strahlen starke Hitze auf das Fleisch ab (bis zu 700 ºC auf der Oberfläche der Platte). Diese neue Intensiv-Garfunktion ermöglicht zusammen mit dem speziellen SteakMaster-Grill aus Gusseisen einen guten, gleichmäßigen Porenverschluss des Fleisches, so dass es nicht an Saft, Aroma und Textur verliert.

Sie arbeitet elektrisch und bei geschlossener Ofentür, so dass die intensive Wärme im Inneren des Ofens nicht nach außen abgegeben wird, was diese Art des Garens zu Hause absolut sicher und bequem macht.

Mit Ihrem SteakMaster können Sie nicht nur perfekte T-Bone-Steaks, sondern auch andere Fleischstücke, Fisch und sogar Gemüse zubereiten.

Dank der Pyrolysefunktion des Ofens ist die Reinigung schnell, einfach und komfortabel, ohne chemische Produkte oder Aufwand. Wählen Sie den geeigneten Pyrolysezyklus, je nachdem, wie verschmutzt der Ofen ist. Wischen Sie nach Abschluss des Zyklus die Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab, um die Aschespuren zu entfernen (siehe Reinigungsfunktion).

Garen mit traditionellen Funktionen

OFENFUNKTIONEN

Zusätzlich zu den traditionellen Garfunktionen (siehe Bedienungsanleitung des Ofens) können Sie auch mit der SteakMaster-Funktion garen.



Dieser Leitfaden konzentriert sich auf die Erläuterung und Bereitstellung von Tipps zum Garen mit der SteakMaster-Funktion und zur optimalen Nutzung Ihres Geräts.

ZUR VERWENDUNG DER SteakMaster-FUNKTION:

Schalten Sie den Ofen durch Drücken der Ein/Aus-Taste ein.

Drehen Sie den linken Regler, bis die Funktion ( ) in der Mitte des Einstellrades auf dem Bildschirm erscheint.

Drücken Sie zum Fortfahren auf OK.

Es erscheint eine Willkommensnachricht zur Funktion auf dem Display. Nach einigen Sekunden zeigt der Bildschirm drei mögliche SteakMaster-Kochmodi an:

- **VORTEMPERIEREN** : Besonders empfohlen für die richtige Zubereitung von Fleisch und für beste professionelle Garergebnisse.
- **MANUELL** : Zum Garen im Handbetrieb.
- **AUTO (UNTERSTÜTZT)** : Der Ofen verfügt über mehrere Automatikprogramme mit einer Schritt-für-Schritt-Anleitung, die Ihnen helfen wird, in jedem Fall und entsprechend dem vorzubereitenden Stück Fleisch das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

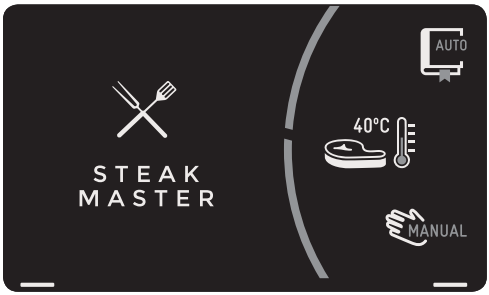
VORTEMPERIEREN

Die Vortemperierfunktion dient dazu, das Fleisch vor dem Garen vorzubereiten. Nach 20 Minuten bei 40 ºC im Ofen erreicht das Fleisch die richtige Temperatur zum Garen und Sie erzielen die besten Ergebnisse in Bezug auf Geschmack und Textur.

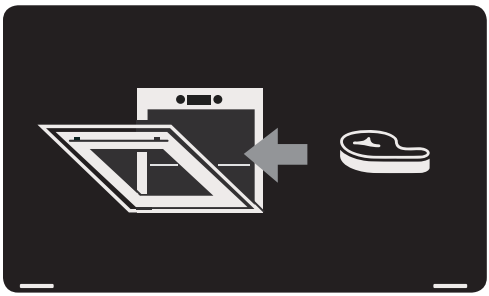
WARNUNG

Vor Verwendung der Vortemperierung sollte das Fleisch eine Weile bei Raumtemperatur gelagert werden, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Vermeiden Sie die Verwendung der Vortemperierung für Fleisch, das direkt aus dem Kühlschrank kommt.

Wählen Sie im SteakMaster-Menü den Modus Vortemperierung, indem Sie den Regler nach rechts drehen und mit OK bestätigen.



Der Ofen wird Sie nun auffordern, das Fleisch in den Ofen zu geben. Drücken Sie anschließend auf OK.



Nach Abschluss des Vorgangs fordert Sie der Ofen auf, das Fleisch zu entnehmen. Danach müssen Sie auf OK drücken, um die Funktion zu beenden und zum Hauptmenü des SteakMaster zurückzukehren.

MANUELL

Im manuellen Modus können Sie die SteakMaster-Funktion maximal 33 Minuten lang nutzen, einschließlich der notwendigen Vorheizzeit.

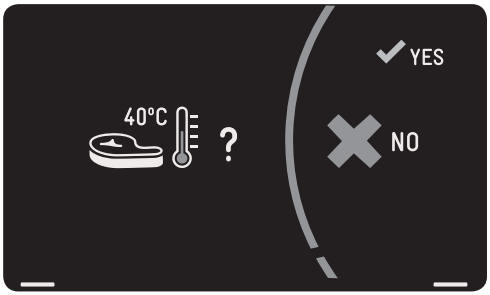
WARNUNG

Nach 33 Minuten Betrieb der SteakMaster-Funktion schaltet sich der Ofen automatisch aus.

Wählen Sie im SteakMaster-Menü den Modus Manuell, indem Sie den Regler nach rechts drehen und mit OK bestätigen.



Als Nächstes fragt der Ofen, ob Sie die Vortemperierung für die zu garenden Speisen verwenden möchten. Wenn die Antwort JA ist, führt Sie das Menü durch die oben beschriebenen Schritte.



In beiden Fällen können Sie einen Summeralarm einstellen, der zu Beginn des Garvorgangs (nach dem Vorheizen des Ofens) aktiviert wird. Wenn die Antwort JA ist, öffnet sich die

Zeitauswahlanzeige, in der Sie eine maximale Zeit von 5 Minuten auswählen können.

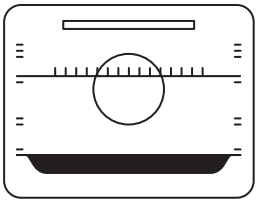


Nach Auswahl der Zeit drücken Sie zur Bestätigung auf OK.

Die Vorheizfunktion beginnt. Während der 15 Minuten der Vorheizfunktion erreichen die speziellen SteakMaster-Platten die optimalen Garbedingungen.

WARNUNG

In dieser SteakMaster-Funktion sollte zum Garen das Spezialgitter in der dargestellten Höhe eingesetzt werden.



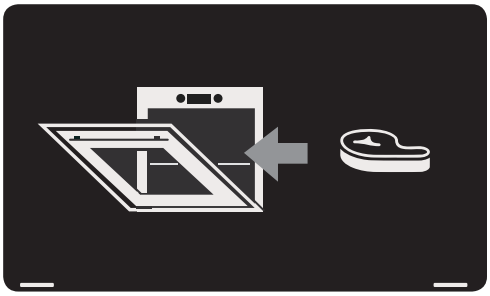
WARNUNG

Es ist sehr wichtig, dass der spezielle SteakMaster-Grill während der Vorheizfunktion im Ofen eingesetzt ist. Nur so wird ein optimales Garergebnis gewährleistet. Bitte lesen Sie den Abschnitt „Wie benutze ich den SteakMaster-Grill“ weiter unten.

WARNUNG

Öffnen Sie die Gerätetür während des Vorheizens nicht, damit es nicht zu unnötigem Wärmeverlust kommt.

Nach Abschluss der Vorheizfunktion fordert Sie der Ofen auf, die Speisen in den Ofen zu geben.

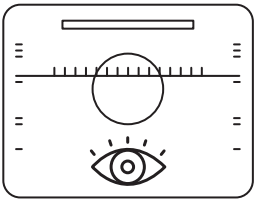


Nach dem Einsetzen drücken Sie auf OK.

Das Garen beginnt nun zusammen mit dem Countdown, falls der Warnsummer eingestellt wurde. Sie haben nun insgesamt 18 Minuten Zeit, um alles zu garen.

VORSICHT

Der Garprozess ist sehr schnell, wenn Sie die SteakMaster-Funktion nutzen. Deshalb empfehlen wir Ihnen, am Ofen zu bleiben und den Fortschritt und die Garzeit jederzeit zu überwachen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Wenn Sie den Ofen nicht überwachen, besteht die Gefahr des Übergarens oder Verkohlens.



Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das anzeigt, dass Sie die Speisen entnehmen können.

Jetzt ist es an der Zeit zu entscheiden, ob Sie weitergaren oder den Ofen ausschalten möchten. Zum Ausschalten drücken Sie die Taste EIN/AUS.

Wenn Sie weitergaren möchten, beachten Sie bitte, dass 2 Minuten vor Ende der gesamten Garzeit von 33 Minuten angezeigt wird, dass sich der Ofen bald automatisch ausschaltet.



Wird die maximale Betriebszeit von 33 Minuten erreicht, schaltet sich der Ofen aus.

WICHTIG

Wenn sich der Ofen nach Ablauf der maximalen Betriebszeit automatisch abschaltet, zeigt er 15 Minuten lang einen obligatorischen Ruhemodus an, während dessen Sie ihn nicht benutzen können.



Nach Ablauf dieser Zeit zeigt der Ofen das Hauptmenü an und Sie können nach Bedarf weitergaren.

Wenn Sie während der Nutzung der SteakMaster-Funktion das Garen innerhalb der Zeitbegrenzung beenden und mit einer anderen Standardfunktion weitergaren möchten, ist dies je nach Innentemperatur des Ofens möglich oder nicht (der Kühlbildschirm wird angezeigt).

„AUTO“ (UNTERSTÜTZT)

Im unterstützten Modus können Sie mit vordefinierten Zeiten garen, nachdem Sie bestimmte Parameter für die Art und Größe der Lebensmittel eingegeben haben. Die auf dem Display angezeigten Anweisungen helfen Ihnen, die gewünschten Garergebnisse zu erzielen.

WICHTIG

Der unterstützte Modus ist eine vom Ofen angebotene Hilfe, um die gewünschten Garergebnisse zu erzielen. Er ist jedoch kein Küchenroboter, der alles automatisch steuert.

Wählen Sie im SteakMaster-Menü den Modus „AUTO“ (unterstützt) , indem Sie den Regler nach rechts drehen und mit OK bestätigen.



Der unterstützte Modus bietet das Garen von sieben verschiedenen Lebensmittelarten an.

BESCHREIBUNG	LOGO	DICKE	ABSCHLUSS	WENDEN?	GRILLPOSITION	WIEDERHOLEN?
			FLEISCH			
T-BONE Steak Porterhouse Tomahawk		3 cm	RARE	NEIN	1	JA
			MEDIUM	JA	1	JA
			DURCH	JA	2	NEIN
		4 cm	RARE	NEIN	1	JA
			MEDIUM	JA	1	JA
			DURCH	JA	2	NEIN
		5 cm	RARE	NEIN	1	JA
			MEDIUM	JA	1	JA
			DURCH	JA	2	NEIN
ENTRECOTE Rib-Eye Rumpsteak		2 cm	RARE	NEIN	1	JA
			MEDIUM	NEIN	1	JA
			DURCH	NEIN	2	JA
		3 cm	RARE	NEIN	1	JA
			MEDIUM	JA	1	JA
			DURCH	JA	2	NEIN
FILET MIGNON Beef Tenderloin Tournedo Tenderloin Chateaubriand		3 cm	RARE	NEIN	1	JA
			MEDIUM	NEIN	2	JA
			DURCH	JA	2	JA
		4 cm	RARE	NEIN	1	JA
			MEDIUM	JA	2	JA
			DURCH	JA	2	NEIN
HAMBURGER Hamburger		2 cm	MEDIUM	JA	1	JA
			DURCH	JA	2	JA
		3 cm	MEDIUM	JA	1	JA
			DURCH	JA	2	NEIN

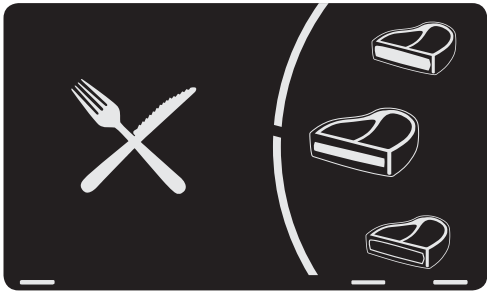
BESCHREIBUNG	LOGO	DICKE	ABSCHLUSS	WENDEN?	GRILLPOSITION	WIEDERHOLEN?
FLEISCH						
MAGRET Enten-Magret		300 g	RARE	NEIN	1	JA
			MEDIUM	JA	2	JA
			DURCH	JA	2	JA
		400 g	RARE	NEIN	1	JA
			MEDIUM	JA	2	JA
			DURCH	JA	2	NEIN
FISCH						
Thunfisch-TA-TAKI Thunfisch		3 cm	MEDIUM	JA	1	JA
		4 cm	MEDIUM	JA	1	JA
LACHS		3 cm	MEDIUM	JA	1	JA
		4 cm	MEDIUM	JA	1	JA

Nach Auswahl der Lebensmittelart drehen Sie den rechten Regler und drücken Sie OK. Nun sollten Sie Dicke/Größe des zu garenden Stückes auswählen.



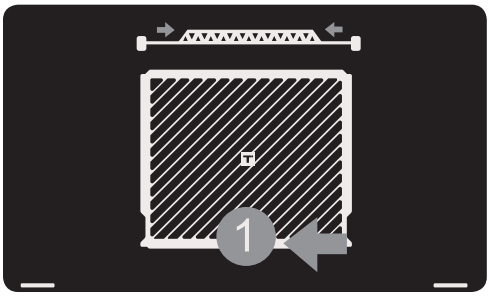
Für jede Lebensmittelart bietet der Ofen verschiedene Optionen an. Die Dicke des zu garenden Stückes sollte innerhalb der vorgeschlagenen Bereiche liegen.

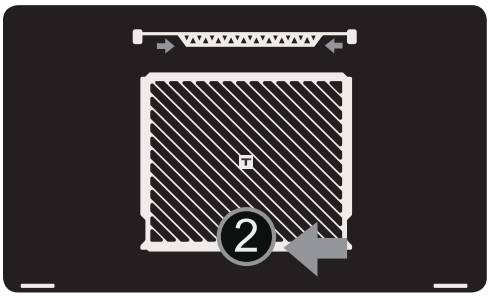
Nachdem Sie die Dicke mit dem rechten Regler ausgewählt und mit OK bestätigt haben, fragt Sie der Ofen nach der gewünschten Ausführung: **rare, medium oder gut durch.** Drücken Sie zum Fortfahren auf OK.



RARE	
MEDIUM	
DURCH	

Schließlich noch zeigt der Ofen an, wie Sie den speziellen SteakMaster-Grill einsetzen sollten.





WARNUNG

Es ist sehr wichtig, dass der spezielle SteakMaster-Grill während der Vorheizfunktion im Ofen eingesetzt ist. Nur so wird ein optimales Garergebnis gewährleistet.

Anschließend beginnt der Ofenvorwärmprozess, wie im Abschnitt Manuell beschrieben. Wenn der Vorwärmprozess beendet ist, weist Sie der Bildschirm des Ofens darauf hin und bittet Sie, die Speisen in den Ofen zu geben.

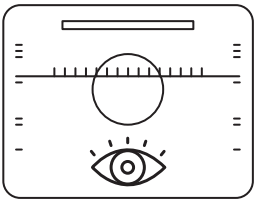
WARNUNG

Öffnen Sie die Gerätetür während des Vorheizens nicht, damit es nicht zu unnötigem Wärmeverlust kommt.

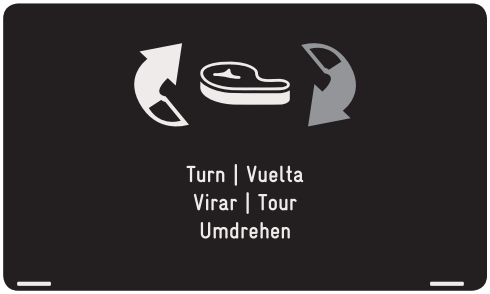
Nachdem Sie die Speisen in den Ofen gegeben und die OK-Taste gedrückt haben, startet der Ofen den Garvorgang. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs angezeigt.

VORSICHT

Der Garprozess ist sehr schnell, wenn Sie die SteakMaster-Funktion nutzen. Deshalb empfehlen wir Ihnen, am Ofen zu bleiben und den Fortschritt und die Garzeit jederzeit zu überwachen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Wenn Sie den Ofen nicht überwachen, besteht die Gefahr des Übergarens oder Verkohlens.



Falls die Speisen gewendet werden müssen, wird der Ofen Sie darauf hinweisen, wenn die Garzeit für die erste Seite abgelaufen ist.



Nach Wenden und Drücken auf OK setzt der Ofen den Garvorgang fort.

ACHTUNG

Bitte denken Sie daran, dass sich der Ofen NICHT aufheizt und die andere Seite der Speisen daher nicht gegart wird, wenn Sie nach dem Einschalten nicht die OK-Taste drücken.

Wenn der Ofen das Ende des Garvorgangs erreicht hat, weist er Sie darauf hin und zeigt auf dem Display an, dass Sie die Speisen jetzt entnehmen können. Drücken Sie zum Stoppen des Summers auf OK.

Wiederholung des unterstützten Garens

Nach Abschluss des Vorgangs und je nach Art der Speisen fragt Sie der Ofen, ob Sie den Vorgang wiederholen möchten.



Der Garvorgang wird dann mit den gleichen Werten wie beim anfänglichen Garvorgang wiederholt, sofern die maximale Betriebszeit von 33 Minuten (einschließlich der Vorwärmung) nicht überschritten wird.

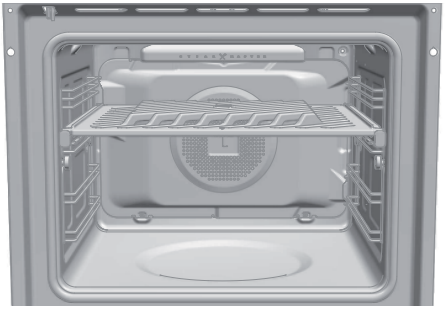
Tipps für ein optimales Garen mit dem SteakMaster

VERWENDUNG DES SPEZIELLEN Steak-Master-GRILLS

Für optimale Ergebnisse sollten Sie mit dem mitgelieferten SteakMaster-Grill garen. Der Grill muss immer vor dem Garen im leeren Ofen vorgewärmt werden, um die ideale Temperatur zum Schließen der Oberfläche der Speisen zu erreichen.

Der SteakMaster-Grill ist für beidseitiges Garen basierend auf der Dicke der zu garenden Speisen ausgelegt. Der Grill sollte in der gezeigten Position platziert werden, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Legen Sie die Führung auf die mitgelieferten abnehmbaren Führungen auf, die Ihnen helfen, den Grill leichter einzusetzen und zu entfernen.



Die Speisen sollten im Ofen direkt auf den Grill gestellt werden. Dieser hat eine zentrale „T"-Markierung, die Ihnen hilft, die Speisen zentral aufzustellen. Durch das Design des Grills erkennen Sie leicht die je nach Höhe maximal verwendbare Oberfläche. Außerhalb dieses Bereichs ist die SteakMaster-Funktion nicht mehr wirksam.

WARNUNG

Wenn Sie die Speisen nicht richtig auf den Grill stellen oder wenn der Grill nicht heiß genug ist, kann dies zu schlechten Garergebnissen führen.

Bei Verwendung der SteakMaster-Funktion empfehlen wir, das emaillierte Ofenblech immer ganz unten auf die Blechträger im Ofen zu stellen. So fangen Sie die während des Garvorgangs entstehenden Säfte auf und verhindern, dass der Ofenraum verschmutzt wird.

Bitte geben Sie ein Glas Wasser auf den unteren emaillierten Einschub, damit während des Garens weniger Rauch erzeugt wird.

WARNUNG

Stellen Sie das emaillierte Ofenblech niemals unter den Spezialgrill oder direkt auf den Boden des Ofens.

TIPPS FÜR OPTIMALE GARERGEBNISSE MIT DEM SteakMaster

- Sie sollten das Fleisch immer „vortemperieren“, bevor Sie es mit dieser Funktion garen. Auf diese Weise werden Sie spektakuläre Ergebnisse erzielen.
- Wenn Sie das Fleisch innen roh (rare) wünschen, sollten Sie es etwas dicker schneiden.
- Wenn Sie es hingegen gut durchbraten möchten, sollten Sie das Fleisch schmaler und/oder in kleinere Stücke schneiden, damit es innen schneller warm wird.
- Das Fleisch sollte vor dem Schneiden einige Minuten ruhen.
- Abhängig von der „Ruhezeit“ werden verschiedene Garergebnisse (rare, mittel, gut durch) erzielt, da das Fleisch dann mit der im Kern erreichten Temperatur weitergart.
- Bei jedem Öffnen der Ofentür schalten sich die Heizwiderstände aus Sicherheitsgründen automatisch aus. Daher sollten Sie die Tür nicht zu lange offen halten, wenn Sie Lebensmittel in den Ofen stellen oder wenden.
- Nach maximal 33 Minuten in der SteakMaster-Funktion können Sie 15 Minuten lang keine weitere Funktion nutzen (Ruhebildschirm – Kühlen). Nach Ablauf dieser Zeit steht der Ofen wieder wie gewohnt zur Verfügung.
- Aufgrund der Art des Garprozesses und insbesondere bei fetten Lebensmitteln kann während des Garens viel Rauch entstehen. Das ist normal. In jedem Fall empfehlen wir Ihnen, nach der Verwendung des SteakMaster einen Pyrolyse-Reinigungszyklus durchzuführen, um alles Fett zu entfernen, das sich an der Innenseite des Ofens angesammelt hat.

WARNUNG
BRANDGEFAHR

Im Ofen angesammeltes Fett kann während des Garvorgangs übermäßigen Rauch erzeugen oder sich sogar entzünden.

WARNUNG

Die mit dem SteakMaster erzielten Ergebnisse variieren je nach Art Ihrer Stromversorgung.

ACHTUNG

Wenn Sie nach einiger Zeit Schäden an den oberen Heizplatten bemerken, stellen Sie die Benutzung des Ofens ein und informieren Sie den technischen Kundendienst.

WARNUNG

Denken Sie daran, das Glas der Ofentür nach jedem Garvorgang zu reinigen.

Andernfalls brennt das am Glas angesammelte Fett ein und lässt sich nur noch schwer entfernen.

Die Pyrolyse-Reinigung dient der Reinigung des Garraums. Sie reinigt nicht die Gerätetür. Denken Sie daran, die Gerätetür vor jeder Pyrolyse-Reinigung zu reinigen.

Tipps zur optimalen reinigung des SteakMaster-grills

Zur Reinigung des SteakMaster-Grills sollten Sie den SteakMaster über die manuelle Funktion (33 Minuten lang) aufheizen, um anhaftende Lebensmittelreste zu verkohlen.

Anschließend können Sie diese Reste mit einer harten Bürste oder einem Schwamm von Grill entfernen, solange er noch heiß ist.

Die Vorteile der Reinigung Ihres SteakMaster auf diese Weise:

1.- Verhindert Asche und verkohlte Reste an Lebensmitteln.

2.- Bewahrt die Antihaftoberfläche.

3.- Verlängert die Einsatzdauer des SteakMaster-Grills.

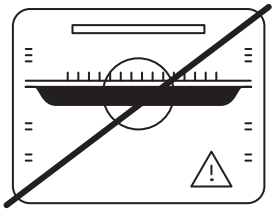
4.- Hilft bei der Erzielung besserer Garergebnisse.

Auswahl des Demo-Modus des Ofens

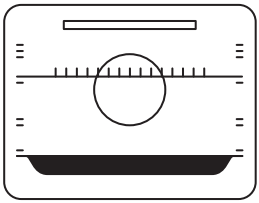
Mit dem Demo-Modus können Sie alle Funktionen Ihres Ofens ohne Risiko ausprobieren, da der Ofen in diesem Modus nicht heizt. Während der Demo-Modus aktiv ist, wird auf dem Display immer das Wort DEMO angezeigt.

Um den Demo-Modus ein- oder auszuschalten, halten Sie im Hauptmenü des Ofens die Tasten und gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. Wenn der DEMO-Modus eingeschaltet ist, wird die Meldung “DEMO” permanent in der unteren Mitte des Bildschirms angezeigt.

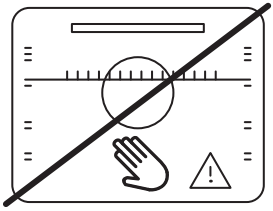
WICHTIG



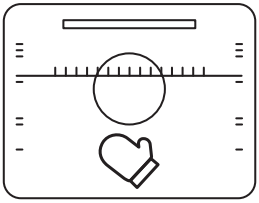
FALSCHE POSITION DES TIEFEN BLECHS



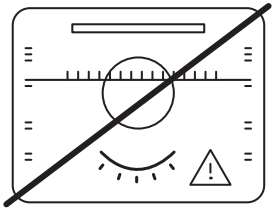
RICHTIGE POSITION DES TIEFEN BLECHS



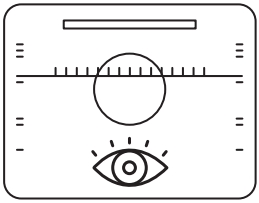
OFEN NICHT OHNE SCHUTZ BERÜHREN,
WÄHREND ER NOCH HEISS IST



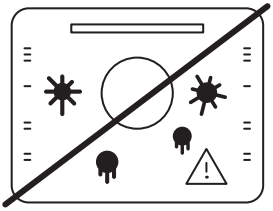
ZUM ENTFERNEN VON BLECHEN UND GRILLS
ENTSPRECHENDEN SCHUTZ VERWENDEN



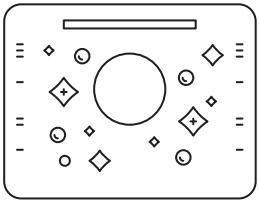
OFEN BEIM GAREN NICHT UNBEAUFSICHTIGT LASSEN



OFEN WÄHREND DES GARENS SORGFÄLTIG
IM BLICK BEHALTEN



KEINEN SCHMUTZ ANSAMMELN LASSEN



OFEN SAUBER HALTEN

Introductie van de SteakMaster

Uw nieuwe SteakMaster zal de manier waarop u vlees bereidt veranderen dankzij het exclusieve verwarmingssysteem in het bovenste gedeelte van de oven. De keramische verwarmingsplaten, speciaal ontworpen door Teka, stralen sterke warmte over het vlees uit (tot 700 ºC op het oppervlak van de plaat). Deze nieuwe intensieve verwarmingsfunctie, samen met de speciale gietijzeren SteakMaster-grill, zorgt voor een goede gelijkmatige afsluiting van het vlees aan de buitenkant, waardoor het vlees aan de binnenkant zijn sappen, aroma en textuur kan behouden.

Het apparaat wordt elektrisch aangedreven en werkt met gesloten ovendeur, zodat de intense warmte in de oven niet vrijkomt aan de buitenzijde, waardoor deze manier van koken thuis volledig veilig en comfortabel is.

Naast het produceren van de perfecte T-bone steak, kunt u uw SteakMaster ook gebruiken om andere stukken vlees, vis en zelfs groenten te bereiden.

Dankzij de pyrolysefunctie van de oven wordt het reinigen een snelle, eenvoudige en comfortabele taak, zonder dat er chemische producten of inspanningen nodig zijn. Kies de juiste pyrolysecyclus, afhankelijk van hoe vuil de oven is. Als de cyclus is voltooid, veegt u de oppervlakken schoon met een vochtige doek om eventuele sporen van as te verwijderen (zie reinigingsfunctie).

Koken met traditionele functies

OVENFUNCTIES

Naast de traditionele kookfuncties (uitgelegd in de bij de oven geleverde gebruikershandleiding), kunt u ook koken met de SteakMaster-functie.



Deze gids richt zich op het uitleggen en geven van tips over hoe u met de SteakMaster-functie kunt koken en hoe u het beste uit uw apparaat kunt halen.

KOKEN MET DE SteakMaster-FUNCTIE

Schakel de oven in door op de AAN/UIT-knop te drukken.

Draai de linker instelknop tot de functie ( ) in het midden van de instelknop op het scherm verschijnt.

Druk op OK om verder te gaan.

Er verschijnt een welkomstbericht op het functiescherm. Na enkele seconden worden op het scherm drie mogelijke bereidingswijzen van de SteakMaster weergegeven:

- **TEMPERATUURVOORBEREIDING** : Speciaal aanbevolen voor de juiste bereiding van vlees en voor het verkrijgen van de beste kookresultaten, net als professionele koks.
- **HANDMATIG** : Om te koken in handmatige modus
- **AUTO (MET ASSISTENTIE)** : De oven heeft verschillende automatische programma's met een stap-voor-stap handleiding om u te helpen het gewenste resultaat te verkrijgen in elk geval en volgens het te bereiden stuk voedsel.

MODUS TEMPERATUURVOORBEREIDING

De functie Temperatuurvoorbereiding wordt gebruikt om het vlees voor te bereiden alvorens het te koken. Na 20 minuten bij 40 ºC in de oven bereikt het vlees de juiste temperatuur om te koken en de beste resultaten te verkrijgen wat betreft smaak en textuur.

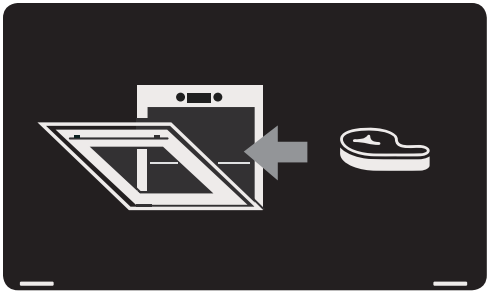
WAARSCHUWING

Alvorens de functie Temperatuurvoorbereiding te gebruiken, moet het vlees een tijdje op kamertemperatuur zijn gebleven voor het beste resultaat. Vermijd het gebruik van de modus Temperatuurvoorbereiding voor vlees dat rechtstreeks uit de koelkast is genomen.

Eenmaal in het SteakMaster-menu selecteert u de modus Temperatuurvoorbereiding door de regelaar naar rechts te draaien. Druk op OK om te bevestigen.



De oven vraagt u om het vlees in de oven te plaatsen. Druk daarna op OK.



Na afloop van het proces vraagt de oven u het vlees te verwijderen, waarna u op OK moet drukken om de functie te beëindigen en terug te keren naar het hoofdmenu van de SteakMaster.

modus HANDMATIG

In de modus Handmatig kunt u de SteakMaster-functie maximaal 33 minuten gebruiken, inclusief de benodigde voorverwarmingstijd.

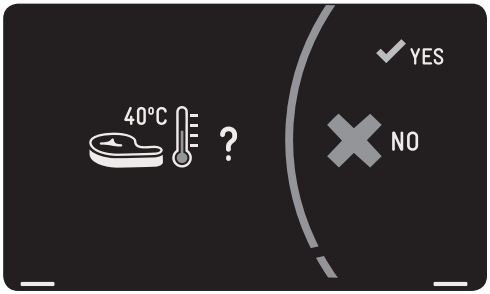
WAARSCHUWING

Wanneer de oven 33 minuten met de SteakMaster-functie heeft gewerkt, schakelt de oven automatisch uit.

Eenmaal in het SteakMaster-menu selecteert u de modus Handmatig door de regelaar naar rechts te draaien. Druk op OK om te bevestigen.



Vervolgens zal de oven vragen of u de modus Temperatuurvoorbereiding wilt gebruiken voor het te koken voedsel. Als het antwoord JA is, zal het menu u door de hierboven beschreven stappen leiden.



In beide gevallen wordt u de mogelijkheid geboden om een zoemeralarm in te stellen dat begint bij de start van het kookproces (na het voorverwarmen van de oven). Als het antwoord JA is, wordt u naar het tijdselectiescherm geleid waar u een maximale tijd van 5 minuten kunt selecteren.

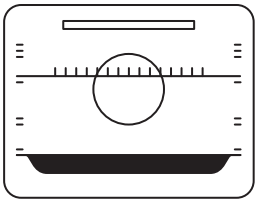


Na het selecteren van de tijd, drukt u op OK om te bevestigen.

Het voorverwarmingsproces zal beginnen. Tijdens de 15 minuten van de voorverwarmingsfunctie bereiken de speciale SteakMaster-schotels de optimale omstandigheden om te koken.

WAARSCHUWING

Bij deze SteakMaster functie moet de speciale grill, gemonteerd op de aangegeven hoogte, worden gebruikt om te koken.



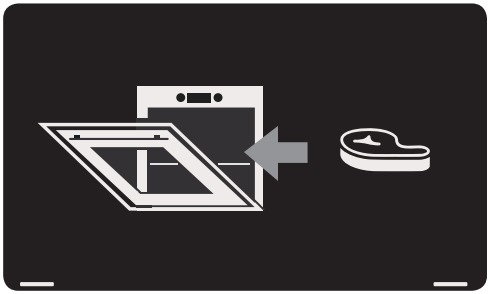
WAARSCHUWING

Het is zeer belangrijk dat het speciale SteakMaster-rooster in de oven wordt gemonteerd tijdens het voorverwarmen. Alleen zo kunnen optimale kookresultaten worden gegarandeerd. Zie het deel "HOE DE SteakMaster GRILLL TE GEBRUIKEN" hieronder.

WAARSCHUWING

Open de deur niet tijdens de voorverwarming. Hierdoor voorkomt u nutteloos warmteverlies.

Na afloop van de voorverwarmingsfunctie zal de oven u vertellen dat u het voedsel in de oven moet plaatsen.

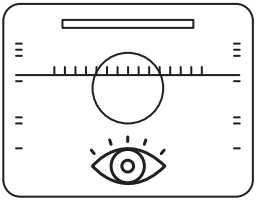


Druk OK na plaatsing.

Het koken begint nu samen met het aftellen als de waarschuwingszoemer is ingesteld. U hebt een totaal van 18 minuten om alles te koken wat u wenst.

OPGELET

Het kookproces verloopt zeer snel wanneer u de SteakMaster-functie gebruikt. Daarom raden wij u aan om bij de oven te blijven en de voortgang en kooktijd te allen tijde te controleren om het beste resultaat te garanderen. Als u de oven niet in de gaten houdt, bestaat er een risico op oververhitting of verbranding.



Na afloop van de ingestelde tijd is een signaal te horen, dat aangeeft dat u het voedsel uit de oven kunt verwijderen.

Nu is het tijd om te beslissen of u doorgaat met koken of dat u de oven uitschakelt. Om hem uit te schakelen drukt u op AAN/UIT

Als u ervoor kiest om verder te koken, moet u er rekening mee houden dat 2 minuten voor de totale kooktijd van 33 minuten een waarschuwing verschijnt die aangeeft dat de oven automatisch wordt uitgeschakeld.



Als de maximale bedrijfstijd van 33 minuten wordt overschreden, wordt de oven uitgeschakeld.

BELANGRIJK

Als de oven automatisch wordt uitgeschakeld omdat de maximale werkingstijd is overschreden, geeft de oven gedurende 15 minuten een verplicht rustscherm weer. U kunt de oven nu niet gebruiken.



Na deze periode geeft de oven het hoofdmenu weer en kunt u naar wens verder koken.

Als u tijdens het gebruik van de SteakMaster-functie binnen de tijdslimiet klaar bent met koken en u wilt verder koken met een andere standaardfunctie, dan is dit afhankelijk van de binnentemperatuur van de oven al dan niet mogelijk (het koelscherm wordt weergegeven).

MODUS AUTO (MET ASSISTENTIE)

In de ondersteunde modus kunt u koken met vooraf gedefinieerde tijden, na het invoeren van bepaalde parameters voor het type en de grootte van het voedsel. De instructies die op het scherm worden weergegeven, helpen u bij het verkrijgen van de gewenste kookresultaten.

BELANGRIJK

De modus met assistentie is een hulpmiddel dat de oven aanbiedt om de vereiste kookresultaten te verkrijgen. Het is geen keukenrobot die alles automatisch doet.

Eenmaal in het SteakMaster-menu, selecteer de modus AUTO (met assistentie) door aan de regelaar rechts te draaien. druk OK om te bevestigen.



De modus met assistentie biedt tot zeven verschillende voedselsoorten om te koken.

BESCHRIJVING	LOGO	DIKTE	GAARHEID	OMDRAAI-EN?	GRILLPO-SITIE	HERHA-LEN?
			VLEES			
T-BONE Steak Porterhouse Tomahawk		3 cm	RARE	NEE	1	JA
			MEDIUM	JA	1	JA
			DURCH	JA	2	NEE
		4 cm	RARE	NEE	1	JA
			MEDIUM	JA	1	JA
			DURCH	JA	2	NEE
		5 cm	RARE	NEE	1	JA
			MEDIUM	JA	1	JA
			DURCH	JA	2	NEE
ENTRECOTE Rib eye Rump steak		2 cm	RARE	NEE	1	JA
			MEDIUM	NEE	1	JA
			DURCH	NEE	2	JA
		3 cm	RARE	NEE	1	JA
			MEDIUM	JA	1	JA
			DURCH	JA	2	NEE
FILET MIGNON Ossenhaas Tournedos Varkenshaas Chateaubriand		3 cm	RARE	NEE	1	JA
			MEDIUM	NEE	2	JA
			DURCH	JA	2	JA
		4 cm	RARE	NEE	1	JA
			MEDIUM	JA	2	JA
			DURCH	JA	2	NEE
HAMBURGER Hamburger		2 cm	MEDIUM	NEE	1	JA
			DURCH	NEE	2	JA
		3 cm	MEDIUM	NEE	1	JA
			DURCH	NEE	2	NEE

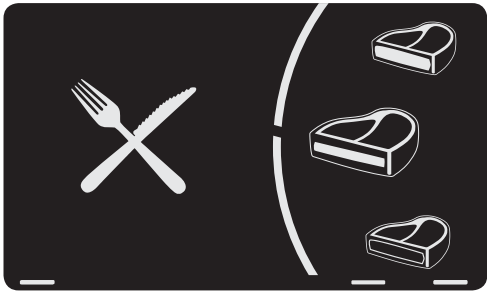
BESCHRIJVING	LOGO	DIKTE	GAARHEID	OMDRAAI-EN?	GRILLPO-SITIE	HERHA-LEN?
VLEES						
MAGRET Eendenborst		300 g	RARE	NEE	1	JA
			MEDIUM	NEE	2	JA
			DURCH	JA	2	JA
		400 g	RARE	NEE	1	JA
			MEDIUM	JA	2	JA
			DURCH	JA	2	NEE
VIS						
Tonijn TATAKI		3 cm	MEDIUM	NEE	1	JA
Tonijn		4 cm	MEDIUM	NEE	1	JA
Zalm		2 cm	MEDIUM	NEE	2	JA
		3 cm	MEDIUM	NEE	2	JA

Na het selecteren van het type voedingsmiddel draait u aan de regelaar rechts en drukt u op OK. Kies nu de dikte/grootte van het te koken stuk voedsel.



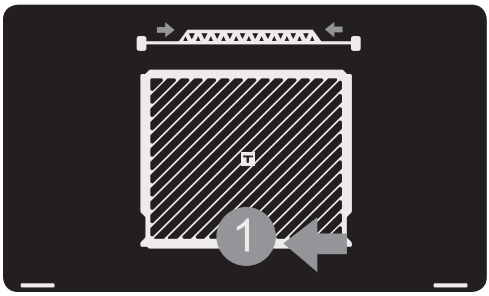
Voor elk type voedsel biedt de oven verschillende mogelijkheden. De dikte van het te koken stuk moet binnen de voorgestelde marges liggen.

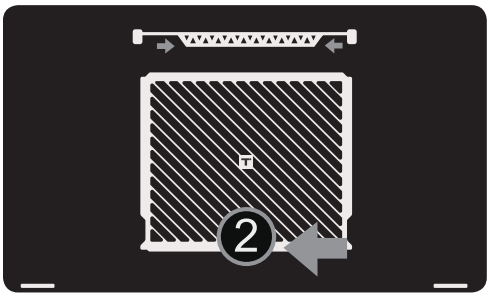
Nadat u de dikte met de regelaar rechts hebt gekozen en op OK hebt gedrukt om te bevestigen, zal de oven u vragen om de gewenste gaarheid: **saignant, à point of bien cuit.** Selecteer en druk op OK om verder te gaan.



RARE	
MEDIUM	
DURCH	

Ten slotte geeft de oven aan hoe u de speciale SteakMaster-grill in de oven moet plaatsen.





WAARSCHUWING

Het is zeer belangrijk dat het speciale SteakMaster-rooster in de oven wordt gemonteerd tijdens het voorverwarmen. Alleen zo kunnen optimale kookresultaten worden gegarandeerd.

Vervolgens zal het voorverwarmen van de oven starten, zoals beschreven in het hoofdstuk over de handmatige modus. Wanneer het voorverwarmen eindigt, zal het ovenscherm u adviseren en vragen om het voedsel in de oven te plaatsen.

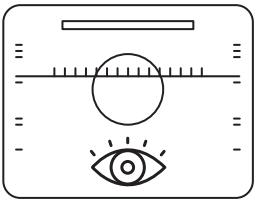
WAARSCHUWING

Open de deur niet tijdens de voorverwarming. Hierdoor voorkomt u nutteloos warmteverlies.

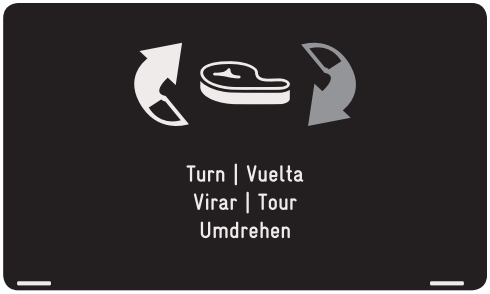
Na het plaatsen van het voedsel in de oven en het indrukken van OK, begint de oven het voedsel te bereiden. Op het scherm wordt de resterende tijd tot het einde van het kookproces weergegeven.

OPGELET

Het kookproces verloopt zeer snel wanneer u de SteakMaster-functie gebruikt. Daarom raden wij u aan om bij de oven te blijven en de voortgang en kooktijd te allen tijde te controleren om het beste resultaat te garanderen. Als u de oven niet in de gaten houdt, bestaat er een risico op oververhitting of verbranding.



Als het nodig is om het voedsel om te draaien, wanneer de kooktijd voor de eerste kant is afgelopen, zal de oven u adviseren om het voedsel om te draaien.



Na het omdraaien van het voedsel en het indrukken van OK, gaat de oven verder met het kookproces.

OPGELET

Vergeet niet om op OK te drukken nadat u het apparaat hebt aangezet. Als u dit niet doet, warmt te oven niet, en wordt de andere zijde niet gebakken.

Aan het einde van het kookproces geeft de oven u advies. Er verschijnt een scherm waarop te zien is dat u het voedsel uit de oven kunt halen. Druk op OK om de zoemer te stoppen.

Herhalen van koken met assistentie

Na afloop van de procedure en afhankelijk van het soort voedsel zal de oven u vragen of u de procedure wilt herhalen.



De kookprocedure wordt herhaald met dezelfde parameters als bij de eerste bereiding, mits de maximale bedrijfstijd van 33 minuten (inclusief de voorverwarming) niet is overschreden.

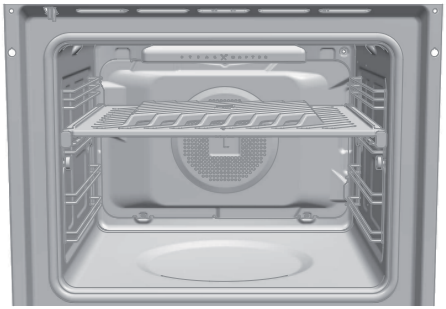
Tips voor optimaal koken met de SteakMaster

HOE DE SPECIALE SteakMaster GRILL TE GEBRUIKEN

Voor een optimaal resultaat moet u koken met het bijgeleverde SteakMaster-grillrooster van de oven. De grill moet altijd worden voorverwarmd voordat u met een lege oven kookt, om de ideale temperatuur te bereiken voor het afsluiten van het voedsel.

De SteakMaster grill is ontworpen om aan beide zijden te koken op basis van de dikte van het te koken voedsel. Het rooster moet in de getoonde positie worden geplaatst om de beste resultaten te verkrijgen.

Laat de geleider rusten op de verwijderbare geleiders die bij de oven worden geleverd, omdat deze u helpen om het rooster gemakkelijker te plaatsen en te verwijderen.



Wanneer het voedsel in de oven wordt geplaatst, moet het direct op de grill worden gelegd. De grill heeft een centraal "T"-teken om u te helpen het voedsel in het midden te plaatsen. Het ontwerp van de grill stelt u in staat om gemakkelijk het maximale te gebruiken oppervlak te identificeren, omdat de dikte anders is. Buiten deze omtrek is de SteakMaster-functie niet langer effectief.

WAARSCHUWING

Als het voedsel niet goed op het rooster wordt gelegd, of als het rooster niet heet genoeg is, kan dit leiden tot slechte kookresultaten.

Bij gebruik van de SteakMaster-functie raden wij u aan om de geëmailleerde slede altijd in de laagste positie op de sledesteunen in de oven te plaatsen. Dit zal helpen om de sappen die tijdens het kookproces ontstaan op te vangen en te voorkomen dat het binnenste deel van de oven vuil wordt.

Giet een glas water op de onderste bakplaat om om de rookhoeveeldheid die tijdens het bakken wordt gegenereerd, te beperken.

WAARSCHUWING

Plaats de geëmailleerde slede nooit onder de speciale grill en leg ze ook nooit direct op de bodem van de oven.

TIPS VOOR OPTIMALE KOOKRESULTATEN MET DE SteakMaster-FUNCTIE

- Wij raden u aan om het vlees altijd voor te bereiden met de functie “Temperatuurvoorbereiding“ voordat u met deze functie begint te koken. Als u dat doet, zullen de resultaten spectaculair zijn.
- Als u vlees saignant wilt garen, raden we aan het wat dikker te snijden.
- Als u het graag bien cuit wilt garen, raden wij u aan om het vlees fijner en/of in kleinere stukken te snijden om de warmte-absorptie te verbeteren..
- Het vlees moet enkele minuten rusten alvorens het te snijden.
- Afhankelijk van de "rusttijd" worden verschillende gradaties van gaarheid (saignant, à point, bien cuit) verkregen omdat het vlees verder zal koken met de bereikte temperatuur in de kern.
- Telkens wanneer de ovendeur wordt geopend, schakelen de verwarmingsweerstanden om veiligheidsredenen automatisch uit. Daarom mag de deur niet te lang geopend blijven wanneer u voedsel in de oven plaatst of omdraait.
- Na maximaal 33 minuten met behulp van de SteakMaster-functie is het niet mogelijk om gedurende 15 minuten een andere functie te gebruiken (rustscherm - koeling). Na deze periode zal de oven beschikbaar zijn voor normaal gebruik.
- Gezien de aard van het kookproces en met name bij vet voedsel kan er tijdens het proces veel rook ontstaan. Dit is normaal. In ieder geval raden wij u aan om na het gebruik van de SteakMaster-functie een pyrolysereinigingscyclus uit te voeren om alle vetten te verwijderen die zich aan de binnenkant van de oven hebben verzameld.

WAARSCHUWING
RISICO OP BRAND

Overtollig vet dat in de oven wordt verzameld, kan leiden tot overmatige rook of zelfs vlammen tijdens het kookproces.

WAARSCHUWING

Het resultaat dat met uw SteakMaster wordt bekomen is afhankelijk van het type stroomvoorziening thuis.

OPGELET

Wanneer u schade ziet aan de bovenste verwarmingsplaten, gebruik de oven dan niet meer en neem contact op met de technische dienst.

WAARSCHUWING

Maak na elke bakbeurt het glas van de ovendeur schoon.

Als u dit niet doet, zal het vet zich op het glas vastzetten en wordt het moeilijk om het nog te verwijderen.

De pyrolysereiniging is bedoeld voor de oven zelf. De ovendeur wordt niet met pyrolyse schoongemaakt. Vergeet dut niet om de ovendeur schoon te maken voor u de pyrolysecyclus start.

Tips voor het optimaal schoonmaken van de SteakMaster grill

Om de SteakMaster grill schoon te maken adviseren we u om de SteakMaster grill op te warmen met behulp van de manuele functie (ongeveer 33 minuten).

Hierdoor worden alle vleesrechten die op de plaat vastzitten weggebrand.

Wat nog overblijft op de grill kan worden verwijderd terwijl de plaat nog heet is. Gebruik een stalen borstel of een stalen doekje.

De voordelen van het schoonmaken van uw SteakMaster zijn:

1.- het voorkomen van assen en oude vleesresten op het voedsel.

2.- zorgt ervoor dat de antiaanbaklaag intact blijft.

3.- verlengt de levensduur van de SteakMaster grill.

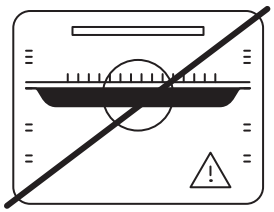
4.- zorgt voor een beter bakresultaat.

Select de modus Ovendemo

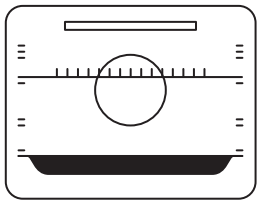
In de demomodus kunt u zonder risico door alle functies van uw oven bladeren en ze ontdekken, omdat de oven in deze modus niet opwarmt. Als de demomodus actief is, wordt op het ovenscherm altijd het woord DEMO weergegeven.

Om de demomodus in of uit te schakelen via het hoofdmenu van de oven, drukt u 3 seconden lang op de aanraaktoetsen en . Als de DEMOmodus actief is, staat “DEMO” permanent in het midden onderaan het ovenscherm.

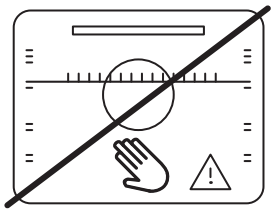
BELANGRIJK



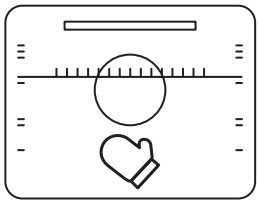
POSITIE VAN DE DIEPE LADEN ONJUIST



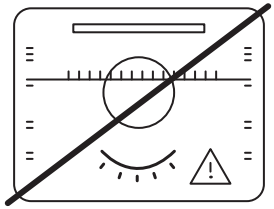
POSITIE VAN DE DIEPE LADEN JUIST



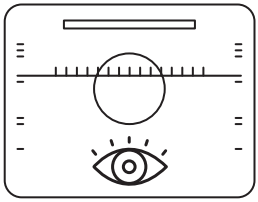
RAAK DE OVEN NIET AAN ZONDER BESCHERMING ZOLANG DEZE NOG HEET IS



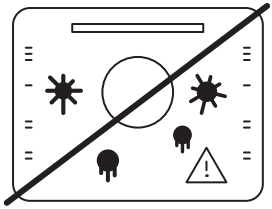
ZORG VOOR BESCHERMING WANNEER U PLATEN EN ROOSTERS VERWIJDERT



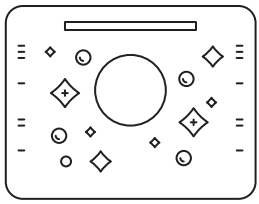
LAAT DE OVEN NIET ONBEHEERD WANNEER U AAN HET BAKKEN BENT



HOUD DE OVEN IN HET OOG TERWIJL U AAN HET BAKKEN BENT



ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VUIL IN DE OVEN BLIJFT ZITTEN



HOUD DE OVEN SCHOON

Σας παρουσιάζουμε τον SteakMaster

Ο νέος σας φούρνος SteakMaster θα φέρει επανάσταση στον τρόπο που μαγειρεύετε το κρέας, χάρις στο αποκλειστικό του σύστημα θέρμανσης στο πάνω τμήμα του φούρνου. Οι κεραμικές πλάκες θέρμανσης, ειδικά σχεδιασμένες από την Teka, ακτινοβολούν έντονη θερμότητα πάνω από το κρέας (με θερμοκρασία έως και 700 °C στην επιφάνεια της πλάκας). Η νέα λειτουργία έντονης θέρμανσης, μαζί με την ειδική μαντεμένια σχάρα SteakMaster, επιτρέπουν καλή και ομοιόμορφη θωράκιση της εξωτερικής πλευράς του κρέατος, ώστε το κρέας να διατηρήσει τους ζωμούς του, το άρωμά του και την υφή του στο εσωτερικό.

Ο φούρνος λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα και η πόρτα του πρέπει να διατηρείται κλειστή, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι η έντονη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου δεν θα ελευθερωθεί εκτός του φούρνου, καθιστώντας αυτή τη μέθοδο μαγειρέματος στο σπίτι πλήρως ασφαλή και εξυπηρετική.

Πέραν της χρήσης του SteakMaster για να ψήσει την τέλεια μπριζόλα με κόκκαλο (T-Bone) μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε για να ετοιμάσετε άλλα κομμάτια κρέατος, ψάρι ακόμα και για λαχανικά.

Χάρις στη λειτουργία πυρόλυσης του φούρνου, ο καθαρισμός του γίνεται μια γρήγορη, απλή και άνετη δουλειά του σπιτιού, χωρίς κόπο ή χρήση χημικών προϊόντων. Επιλέξτε τον κατάλληλο κύκλο πυρόλυσης, ανάλογα με το πόσο λερωμένος είναι ο φούρνος. Όταν έχει ολοκληρωθεί ο κύκλος, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα ελαφρά υγρό πανί για να αφαιρέσετε κάθε ίχνος τέφρας (ανατρέξτε στη λειτουργία καθαρισμού).

Μαγείρεμα με παραδοσιακές λειτουργίες

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Επιπλέον των παραδοσιακών λειτουργιών μαγειρέματος (που εξηγούνται στο Εγχειρίδιο Χρήστη που παρέχεται μαζί με τον φούρνο), μπορείτε να μαγειρέψετε και με τη λειτουργία SteakMaster.



Ο παρών οδηγός εστιάζει στο να εξηγήσει πώς να μαγειρεύετε με τη λειτουργία SteakMaster και σας προσφέρει πρακτικές συμβουλές για να αξιοποιήσετε στο μέγιστο τη συσκευή σας.

ΓΙΑ ΜΑΓΕΊΡΕΜΑ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ SteakMaster

Ενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας το κουμπί ON/OFF.

Περιστρέψτε το αριστερό χειριστήριο έως ότου εμφανιστεί η λειτουργία ( ) στο κέντρο του περιστροφικού επιλογέα στην οθόνη.

Πατήστε OK για να επιβεβαιώσετε.

Εμφανίζεται μια οθόνη καλωσορίσματος στη λειτουργία. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η οθόνη εμφανίζει τρεις δυνατούς τύπους μαγειρέματος με λειτουργία SteakMaster:

- **ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ** : Συνιστάται ειδικά για τη σωστή προετοιμασία του κρέατος και την επίτευξη των καλύτερων αποτελεσμάτων μαγειρέματος, όπως από τους επαγγελματίες σεφ.
- **MANUAL (ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ)** : Για μαγείρεμα σε χειροκίνητη λειτουργία.
- **Λειτουργία AUTO (ΑΥΤΟΜΑΤΗ - ΥΠΟΒΟΗΘΟΥΜΕΝΗ)** : Ο φούρνος έχει αρκετά αυτόματα προγράμματα με βήμα προς βήμα οδηγό για να σας βοηθήσει να επιτύχετε το απαιτούμενο αποτέλεσμα σε κάθε περίπτωση και ανάλογα με το μέρος του κρέατος που πρόκειται να μαγειρευτεί.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΗΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

Η λειτουργία θερμοκρασιακής προετοιμασίας χρησιμοποιείται για προετοιμασία του κρέατος πριν μαγειρευτεί. Μετά από 20 λεπτά στους 40 °C στον φούρνο, το κρέας φθάνει στη σωστή θερμοκρασία για μαγείρεμα και για επίτευξη των καλύτερων αποτελεσμάτων όσον αφορά τη γεύση και την υφή.

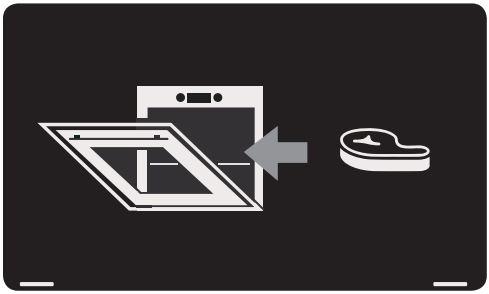
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Θερμοκρασιακής Προετοιμασίας, το κρέας πρέπει να έχει παραμείνει σε θερμοκρασία δωματίου για κάποιο χρόνο, για τα καλύτερα αποτελέσματα. Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Θερμοκρασιακής Προετοιμασίας για κρέας που έχει βγει κατευθείαν από το ψυγείο.

Όταν είστε στο μενού SteakMaster, επιλέξτε τη λειτουργία Θερμοκρασιακής Προετοιμασίας, περιστρέφοντας το χειριστήριο προς τα δεξιά, και πατήστε OK για επιβεβαίωση.



Ο φούρνος θα σας ζητήσει να εισάγετε το κρέας στον φούρνο. Αφού το κάνετε αυτό, πατήστε OK.



Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, ο φούρνος θα σας ζητήσει να αφαιρέσετε το κρέας, και κατόπιν πρέπει να πατήσετε OK για να τερματίσετε τη λειτουργία και να επιστρέψετε στο κύριο μενού SteakMaster.

Λειτουργία MANUAL (ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ)

Η χειροκίνητη λειτουργία σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία SteakMaster για μέγιστο χρόνο έως 33 λεπτά, συμπεριλαμβανομένου του απαιτούμενου χρόνου προθέρμανσης.

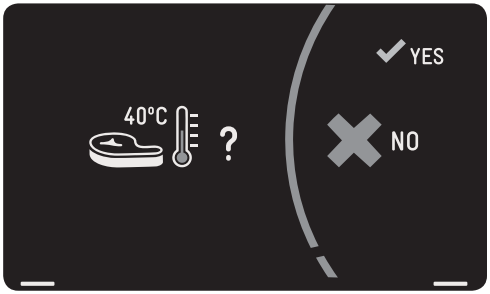
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αφού έχει λειτουργήσει για 33 λεπτά με τη λειτουργία SteakMaster, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα.

Όταν είστε στο μενού SteakMaster, επιλέξτε τη Χειροκίνητη λειτουργία περιστρέφοντας το χειριστήριο προς τα δεξιά, και πατήστε OK για επιβεβαίωση.



Κατόπιν ο φούρνος θα ρωτήσει αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη Λειτουργία Θερμοκρασιακής Προετοιμασίας για το είδος του τροφίμου που θα μαγειρέψετε. Αν η απάντηση είναι YES (Ναι), το μενού θα σας καθοδηγήσει στα βήματα που περιγράφηκαν παραπάνω.



Και στις δύο περιπτώσεις, θα σας δοθεί η επιλογή να ρυθμίσετε μια ειδοποίηση με βομβητή, για χρόνο που αρχίζει με την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος (μετά την προθέρμανση του φούρνου). Αν η απάντηση είναι YES (Ναι), θα μεταφερθείτε στην οθόνη επιλογής χρόνου, όπου μπορείτε να επιλέξετε μέγιστο χρόνο 5 λεπτών.

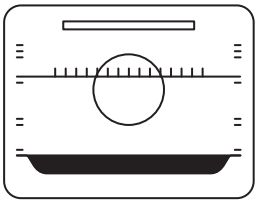


Μετά την επιλογή του χρόνου, πιέστε OK για να επιβεβαιώσετε.

Θα αρχίσει η διαδικασία προθέρμανσης. Κατά τη διάρκεια των 15 λεπτών της λειτουργίας προθέρμανσης, οι ειδικές πλάκες SteakMaster φθάνουν στις βέλτιστες συνθήκες για μαγείρεμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Στη λειτουργία SteakMaster, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα η ειδική σχάρα που είναι τοποθετημένη στο ύψος που δείχνει η εικόνα.



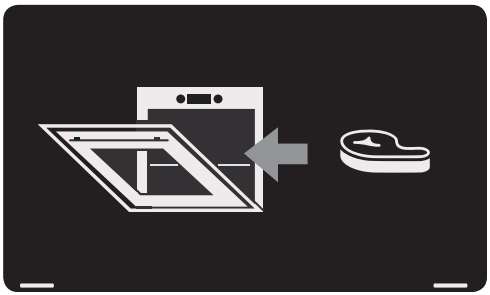
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Είναι πολύ σημαντικό η ειδική σχάρα SteakMaster να είναι τοποθετημένη μέσα στον φούρνο κατά τη λειτουργία προθέρμανσης. Αυτός είναι ο μόνος τρόπος για να διασφαλιστούν τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Δείτε την ενότητα «ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΧΑΡΑ SteakMaster», παρακάτω.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην ανοίγετε την πόρτα κατά την προθέρμανση, για να αποφύγετε άσκοπη απώλεια θερμότητας.

Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία προθέρμανσης, ο φούρνος θα σας πει να εισάγετε το τρόφιμο στον φούρνο.

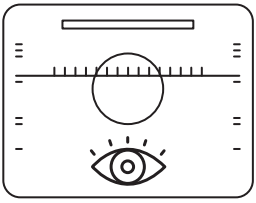


Μετά την εισαγωγή, πατήστε OK.

Τώρα αρχίζει το μαγείρεμα, μαζί με την αντίστροφη μέτρηση χρόνου σε περίπτωση που έχει ρυθμιστεί ο βομβητής προειδοποίησης. Έχετε συνολικά 18 λεπτά για να μαγειρέψετε ό,τι χρειάζεστε.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Η διαδικασία μαγειρέματος είναι πολύ γρήγορη όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία SteakMaster. Για τον λόγο αυτό, σας συνιστούμε να μην απομακρυνθείτε από τον φούρνο και να παρακολουθείτε συνεχώς την πρόοδο και τον χρόνο μαγειρέματος, για να εξασφαλίσετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Αν δεν παρακολουθείτε τον φούρνο, υπάρχει κίνδυνος να μαγειρευτεί υπερβολικά ή να καεί το φαγητό.



Όταν λήξει ο προ-ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, που υποδεικνύει ότι μπορείτε να αφαιρέσετε το φαγητό από τον φούρνο.

Τώρα είναι η ώρα να αποφασίσετε αν θα συνεχίσετε το μαγείρεμα ή θα απενεργοποιήσετε τον φούρνο. Για απενεργοποίηση, πατήστε το ON/OFF.

Αν αποφασίσετε να συνεχίσετε το μαγείρεμα, θα πρέπει να έχετε υπόψη σας ότι 2 λεπτά πριν τον συνολικό χρόνο μαγειρέματος των 33 λεπτών, θα εμφανιστεί μια προειδοποίηση που υποδεικνύει ότι ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.



Αν υπάρξει υπέρβαση του μέγιστου χρόνου λειτουργίας των 33 λεπτών, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Αν ο φούρνος απενεργοποιηθεί αυτόματα λόγω υπέρβασης του μέγιστου χρόνου λειτουργίας, ο φούρνος θα δείξει μια οθόνη υποχρεωτικής αδράνειας για 15 λεπτά, στη διάρκεια των οποίων δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.



Μετά από αυτό το διάστημα, ο φούρνος θα εμφανίσει το κύριο μενού και μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα όπως απαιτείται.

Αν, ενώ μαγειρεύετε με τη λειτουργία SteakMaster, ολοκληρωθεί το μαγείρεμα εντός του χρονικού ορίου και θέλετε να συνεχίσετε το μαγείρεμα με άλλη στάνταρ λειτουργία, αυτό μπορεί να είναι ή να μην είναι εφικτό (εμφανίζεται η οθόνη ψύξης), ανάλογα με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «AUTO» (ΑΥΤΟΜΑΤΗ - ΥΠΟΒΟΗΘΟΥΜΕΝΗ)

Η υποβοηθούμενη λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε με προκαθορισμένους χρόνους, μετά την εισαγωγή ορισμένων παραμέτρων για τον τύπο και το μέγεθος του φαγητού. Οι οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη θα σας βοηθήσουν να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Η Υποβοηθούμενη λειτουργία είναι μια βοήθεια που σας προσφέρει ο φούρνος για να αποκτήσετε τα απαιτούμενα αποτελέσματα μαγειρέματος. Δεν πρόκειται για ρομπότ κουζίνας που χειρίζεται τα πάντα αυτόματα.

Όταν είστε στο μενού SteakMaster, επιλέξτε τη λειτουργία «AUTO» (Αυτόματη - Υποβοηθούμενη) περιστρέφοντας το δεξιό χειριστήριο, και πατήστε OK για επιβεβαίωση.



Η Υποβοηθούμενη λειτουργία προσφέρει επιλογή μεταξύ επτά διαφορετικών τύπων φαγητού για μαγείρεμα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΛΟΓΟΤΥΠΟ	ΠΑΧΟΣ	ΤΕΛΕΙΩΜΑ	ΓΥΡΙΣΜΑ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΕΠΑΝΑΛΗΨΗ;
			ΚΡΕΑΣ			
T-BONE Μπριζόλα Πόρτερχάουζ Τόμαχοουκ		3 εκ.	ΕΛΑΦΡΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΟΧΙ	1	ΝΑΙ
			ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	1	ΝΑΙ
			ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	2	ΟΧΙ
		4 εκ.	ΕΛΑΦΡΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΟΧΙ	1	ΝΑΙ
			ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	1	ΝΑΙ
			ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	2	ΟΧΙ
		5 εκ.	ΕΛΑΦΡΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΟΧΙ	1	ΝΑΙ
			ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	1	ΝΑΙ
			ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	2	ΟΧΙ
ΑΝΤΡΕΚΟΤ Νουά από καρέ Ράμπστέικ		2 εκ.	ΕΛΑΦΡΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΟΧΙ	1	ΝΑΙ
			ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΟΧΙ	1	ΝΑΙ
			ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΟΧΙ	2	ΝΑΙ
		3 εκ.	ΕΛΑΦΡΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΟΧΙ	1	ΝΑΙ
			ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	1	ΝΑΙ
			ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	2	ΟΧΙ
ΦΙΛΕ MINION Βοδινό φιλέτο Τουρνεντό Φιλέτο Σατομπριάν		3 εκ.	ΕΛΑΦΡΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΟΧΙ	1	ΝΑΙ
			ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΟΧΙ	2	ΝΑΙ
			ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	2	ΝΑΙ
		4 εκ.	ΕΛΑΦΡΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΟΧΙ	1	ΝΑΙ
			ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	2	ΝΑΙ
			ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	2	ΟΧΙ
ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ Χάμπουργκερ		2 εκ.	ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	1	ΝΑΙ
			ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	2	ΝΑΙ
		3 εκ.	ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	1	ΝΑΙ
			ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	ΝΑΙ	2	ΟΧΙ

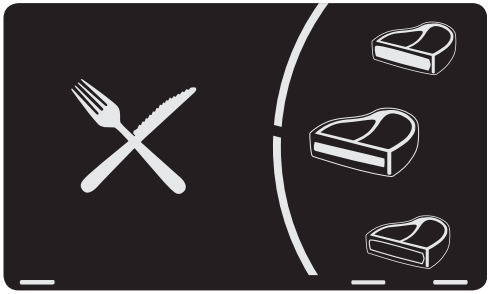
ΠΕΡΙΓΡΑΦ	ΛΟΓΟΤΥΠΟ	ΠΑΧΟΣ	ΤΕΛΕΙΩΜΑ	ΓΥΡΙΣΜΑ;	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΕΠΑΝΑΛΗΨΗ;
ΚΡΕΑΣ						
ΜΑΓΚΡΕ **Μαγκρέ πάπιας**		**300 γραμμ.**	**ΕΛΑΦΡΥ ΨΗΣΙΜΟ**	**ΟΧΙ**	1	**ΝΑΙ**
			ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	**ΝΑΙ**	2	**ΝΑΙ**
			ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	**ΝΑΙ**	2	**ΝΑΙ**
		400 γραμμ.	**ΕΛΑΦΡΥ ΨΗΣΙΜΟ**	**ΟΧΙ**	1	**ΝΑΙ**
			ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	**ΝΑΙ**	2	**ΝΑΙ**
			ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	**ΝΑΙ**	2	**ΟΧΙ**
ΨΑΡΙ						
Τόνος ΤΑΤΑΚΙ **Τόνος**		**3 εκ.**	**ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ**	**ΝΑΙ**	1	**ΝΑΙ**
		4 εκ.	**ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ**	**ΝΑΙ**	1	**ΝΑΙ**
ΣΟΛΟΜΟΣ		**3 εκ.**	**ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ**	**ΝΑΙ**	1	**ΝΑΙ**
		4 εκ.	**ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ**	**ΝΑΙ**	1	**ΝΑΙ**

Μετά την επιλογή τύπου φαγητού, γυρίστε το δεξιό χειριστήριο και πατήστε OK. Κατόπιν πρέπει να επιλέξετε το πάχος/μέγεθος του κομματιού που θα μαγειρευτεί.



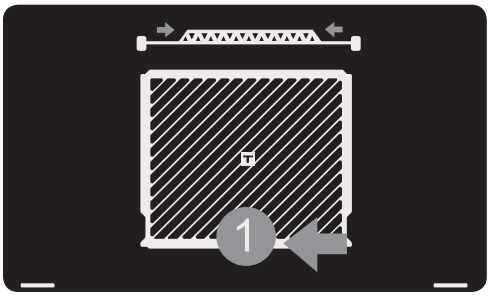
Για κάθε τύπο τροφίμου, ο φούρνος θα προσφέρει διαφορετικές επιλογές. Το πάχος του κομματιού που θα μαγειρευτεί θα πρέπει να είναι μέσα στο προτεινόμενο εύρος.

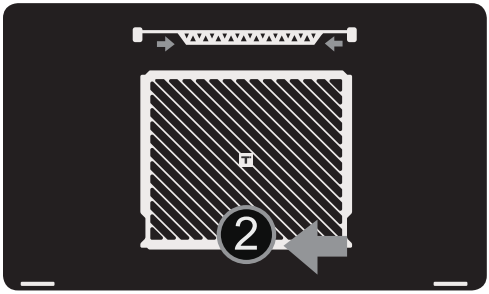
Αφού επιλέξετε το πάχος με το δεξιό χειριστήριο και πατήσετε OK για επιβεβαίωση, ο φούρνος θα σας ρωτήσει τι είδους τελείωμα προτιμάτε: **ελαφρύ ψήσιμο, μέτριο ψήσιμο, καλό ψήσιμο.** Επιλέξτε και πιέστε OK για να επιβεβαιώσετε.



ΕΛΑΦΡΥ ΨΗΣΙΜΟ	
ΜΕΤΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ	
ΚΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ	

Τέλος, ο φούρνος θα δείξει πώς θα πρέπει να εισάγετε την ειδική σχάρα SteakMaster μέσα στον φούρνο.





ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Είναι πολύ σημαντικό η ειδική σχάρα SteakMaster να είναι τοποθετημένη μέσα στον φούρνο κατά τη λειτουργία προθέρμανσης. Αυτός είναι ο μόνος τρόπος για να διασφαλιστούν τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Κατόπιν θα αρχίσει η διαδικασία προθέρμανσης του φούρνου, όπως περιγράφεται στην ενότητα της χειροκίνητης λειτουργίας. Όταν τελειώσει η διαδικασία προθέρμανσης, η οθόνη του φούρνου θα σας ειδοποιήσει και θα σας ζητήσει να τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο.

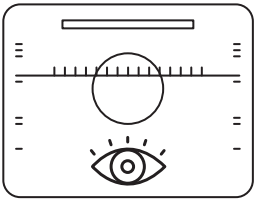
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην ανοίγετε την πόρτα κατά την προθέρμανση, για να αποφύγετε άσκοπη απώλεια θερμότητας.

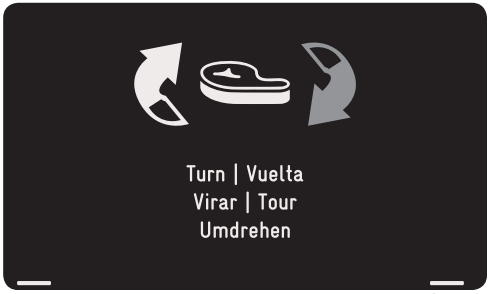
Μετά την εισαγωγή του φαγητού στον φούρνο, και αφού πατήσετε OK, ο φούρνος αρχίζει να μαγειρεύει το φαγητό. Η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο που υπολείπεται έως το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Η διαδικασία μαγειρέματος είναι πολύ γρήγορη όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία SteakMaster. Για τον λόγο αυτό, σας συνιστούμε να μην απομακρυνθείτε από τον φούρνο και να παρακολουθείτε συνεχώς την πρόοδο και τον χρόνο μαγειρέματος, για να εξασφαλίσετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Αν δεν παρακολουθείτε τον φούρνο, υπάρχει κίνδυνος να μαγειρευτεί υπερβολικά ή να καεί το φαγητό.



Αν χρειάζεται να γυρίσετε το φαγητό, όταν έχει τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος για την πρώτη πλευρά, ο φούρνος θα σας ενημερώσει, για να γυρίσετε το φαγητό.



Αφού γυρίσετε το φαγητό και πατήσετε OK, ο φούρνος συνεχίζει τη διαδικασία μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Παρακαλούμε μην ξεχνάτε ότι αν δεν πατήσετε OK μετά την ενεργοποίηση της τροφοδοσίας, ο φούρνος ΔΕΝ θα θερμανθεί και επομένως η άλλη πλευρά δεν θα μαγειρευτεί.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, ο φούρνος σας ειδοποιεί και εμφανίζει μια οθόνη που δείχνει ότι μπορείτε να αφαιρέσετε το φαγητό από τον φούρνο. Πατήστε OK για να σταματήσετε τον βομβητή.

Επανάληψη του υποβοηθούμενου μαγειρέματος

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία και ανάλογα με τον τύπο του φαγητού, ο φούρνος θα σας ρωτήσει αν θέλετε να επαναλάβετε τη διαδικασία.



Η διαδικασία μαγειρέματος θα επαναληφθεί με τις ίδιες παραμέτρους που επιλέχθηκαν στην αρχική διαδικασία μαγειρέματος, εφόσον δεν υπήρξε υπέρβαση του μέγιστου χρόνου λειτουργίας των 33 λεπτών (περιλαμβανομένης της προθέρμανσης).

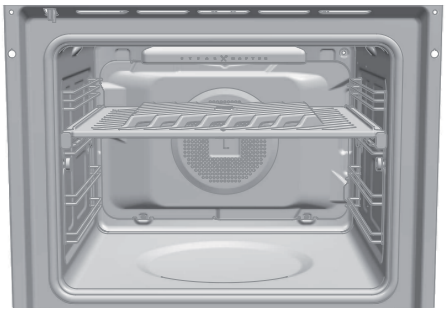
Πρακτικές συμβουλές για βέλτιστο μαγείρεμα με το SteakMaster

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗΝ ΕΙΔΙΚΗ ΣΧΑΡΑ SteakMaster

Για βέλτιστα αποτελέσματα, θα πρέπει να μαγειρεύετε με τη σχάρα SteakMaster που παρέχεται μαζί με τον φούρνο. Η σχάρα πρέπει πάντα να προθερμαίνεται πριν το μαγείρεμα, με τον φούρνο κενό, ώστε να φθάσει στην ιδανική θερμοκρασία για τη θωράκιση του φαγητού.

Η σχάρα SteakMaster έχει σχεδιαστεί για μαγείρεμα και στις δύο πλευρές με βάση το πάχος του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί. Η σχάρα θα πρέπει να τοποθετείται στη θέση που δείχνει η εικόνα, ώστε να επιτυγχάνετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Στηρίξτε τον οδηγό πάνω στους αφαιρούμενους οδηγούς που παρέχονται με τον φούρνο, επειδή αυτοί θα σας βοηθήσουν να εισάγετε και να αφαιρείτε τη σχάρα πιο εύκολα.



Όταν τοποθετηθεί το φαγητό μέσα στον φούρνο, θα πρέπει να τοποθετηθεί απευθείας πάνω στη σχάρα. Αυτή η σχάρα έχει ένα κεντρικό σημάδι σχήματος «T» για να σας βοηθήσει να τοποθετήσετε το κομμάτι ακριβώς στην κεντρική θέση. Ο σχεδιασμός της σχάρας σας επιτρέπει να καθορίσετε εύκολα τη μέγιστη επιφάνεια που θα χρησιμοποιηθεί, επειδή το ύψος διαφέρει. Εξωτερικά αυτής της παραμέτρου, η λειτουργία SteakMaster δεν είναι πλέον αποτελεσματική.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αν το φαγητό δεν τοποθετηθεί σωστά πάνω στη σχάρα, ή αν η σχάρα δεν είναι αρκετά καυτή, θα μπορούσαν να προκληθούν κατώτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία SteakMaster, συνιστούμε να τοποθετείτε τον εμαγιέ δίσκο στην κατώτατη θέση πάνω στα υποστηρίγματα δίσκου στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό θα σας βοηθήσει να συλλέγετε τυχόν υγρά που διαχωρίζονται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, και να αποτρέπετε το λέρωμα του εσωτερικού της κοιλότητας του φούρνου.

Παρακαλούμε να προσθέτετε ένα ποτήρι νερό στον κάτω εμαγιέ δίσκο για να μειώνετε τον καπνό που παράγεται κατά το μαγείρεμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ποτέ μην τοποθετείτε τον εμαγιέ δίσκο κάτω από την ειδική σχάρα, ή στηρίξτε τον απευθείας στο δάπεδο του φούρνου.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SteakMaster

- Συνιστούμε να «Προετοιμάζετε θερμοκρασιακά» πάντα το κρέας πριν την έναρξη του μαγειρέματος με αυτή τη λειτουργία. Αν το κάνετε αυτό, θα έχετε θεαματικά αποτελέσματα.
- Αν θέλετε τελείωμα με ελαφρύ ψήσιμο, συνιστούμε να κόβετε το κρέας με ελάχιστα μεγαλύτερο πάχος.
- Ωστόσο, αν θέλετε τελείωμα με καλό ψήσιμο, συνιστούμε να κόψετε το κρέας σε λεπτότερα και/ή μικρότερα κομμάτια για βελτιωμένη απορρόφηση της θερμότητας.
- Το κρέας θα πρέπει να παραμείνει για να «ξεκουραστεί» για λίγα λεπτά πριν κοπεί.
- Ανάλογα με τον χρόνο «ξεκούρασης», θα επιτευχθούν διαφορετικά τελειώματα (ελαφρύ ψήσιμο, μέτριο ψήσιμο, καλό ψήσιμο), επειδή το κρέας θα συνεχίσει να μαγειρεύεται με τη θερμοκρασία που έχει επιτευχθεί στο εσωτερικό του.
- Κάθε φορά που ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, οι αντιστάσεις θέρμανσης απενεργοποιούνται αυτόματα για λόγους ασφαλείας. Επομένως, δεν πρέπει να μένει η πόρτα ανοικτή για πολλή ώρα όταν τοποθετείτε το φαγητό μέσα στον φούρνο ή όταν το γυρίζετε.
- Μετά από το μέγιστο χρόνο 33 λεπτών χρήσης της λειτουργίας SteakMaster, δεν θα είναι εφικτή η χρήση οποιασδήποτε άλλης λειτουργίας για 15 λεπτά (οθόνη αδράνειας - ψύξη). Μετά από αυτό το διάστημα, ο φούρνος θα είναι διαθέσιμος για κανονική χρήση.
- Λόγω της φύσης της διαδικασίας μαγειρέματος, και ειδικά με λιπαρά φαγητά, μπορεί να παράγεται αρκετός καπνός κατά τη διαδικασία. Αυτό είναι φυσιολογικό. Σε κάθε περίπτωση, συνιστούμε μετά τη χρήση της λειτουργίας SteakMaster να εκτελείτε έναν κύκλο καθαρισμού με πυρόλυση για να αφαιρέσετε τυχόν λίπη που έχουν συλλεχθεί στο εσωτερικό του φούρνου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ

Η υπερβολική συσσώρευση λίπους μέσα στον φούρνο μπορεί να προκαλέσει την εμφάνιση υπερβολικού καπνού ή και φλογών κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Τα αποτελέσματα της λειτουργίας SteakMaster εξαρτώνται από τον τύπο παροχής ρεύματος του σπιτιού σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Αν, μετά από καιρό, παρατηρήσετε οποιαδήποτε ζημιά στις πάνω πλάκες θέρμανσης, σταματήστε τη χρήση του φούρνου και ειδοποιήστε το Τεχνικό Σέρβις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην παραλείπετε να καθαρίζετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου μετά από κάθε μαγείρεμα.

Αν δεν το κάνετε, το λίπος που συσσωρεύεται πάνω στο τζάμι θα καίγεται και μετά θα είναι πολύ δύσκολο να το αφαιρέσετε.

Ο πυρολυτικός κύκλος καθαρισμού προορίζεται για καθαρισμό του θαλάμου. Δεν καθαρίζει την πόρτα. Να θυμάστε να καθαρίζετε την πόρτα του φούρνου πριν την εκτέλεση ενός πυρολυτικού κύκλου καθαρισμού.

Πρακτικες συμβουλες για τον καλυτερο καθαρισμο της σχαρας SteakMaster

Για τον καθαρισμό της σχάρας SteakMaster, συνιστούμε να θερμάνετε το SteakMaster χρησιμοποιώντας τη χειροκίνητη λειτουργία (για 33 λεπτά) για να καούν τυχόν κατάλοιπα τροφίμων που έχουν προσκολληθεί

Κατόπιν θα μπορείτε να απομακρύνετε αυτά τα κατάλοιπα από τη σχάρα ενώ είναι ακόμα ζεστή, με χρήση συρμάτινης βούρτσας ή σύρματος τριψίματος.

Τα οφέλη από τον καθαρισμό του SteakMaster σας είναι:

1.- Αποτρέπει την εμφάνιση στάχτης και καμμένων καταλοίπων στο φαγητό.

2.- Διατηρεί τις αντικολλητικές ιδιότητες της επιφάνειας.

3.- Επεκτείνει τη διάρκεια ζωής της σχάρας SteakMaster.

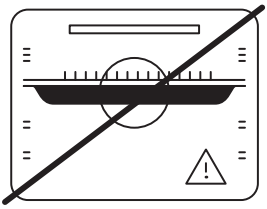
4.- Βοηθά να έχετε καλύτερα αποτελέσματα στο μαγείρεμά σας.

Επιλογή της λειτουργίας Επίδειξης Φούρνου

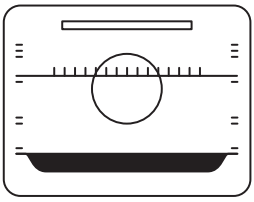
Η λειτουργία επίδειξης θα σας επιτρέψει να εξερευνήσετε και να ανακαλύψετε όλες τις λειτουργίες του φούρνου χωρίς κίνδυνο, αφού ο φούρνος δεν θερμαίνεται σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας. Όταν είναι ενεργή η Λειτουργία Επίδειξης, εμφανίζεται σταθερά η λέξη DEMO στην οθόνη του φούρνου.

Για να ενεργοποιήσετε ή απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Επίδειξης, από το κύριο μενού του φούρνου πατήστε ταυτόχρονα και κρατήστε πατημένα για 3 δευτερόλεπτα τα κουμπιά αφής  και . Όταν είναι ενεργή η λειτουργία Επίδειξης, εμφανίζεται μόνιμα το μήνυμα «DEMO» (Επίδειξη) στο κάτω μεσαίο τμήμα της οθόνης.

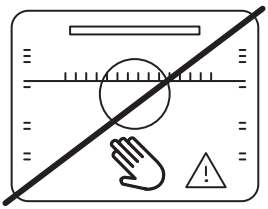
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ



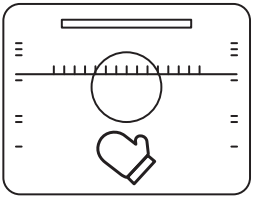
ΘΕΣΗ ΒΑΘΙΟΥ ΔΙΣΚΟΥ ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ



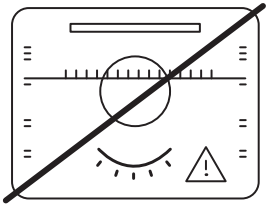
ΘΕΣΗ ΒΑΘΙΟΥ ΔΙΣΚΟΥ ΣΩΣΤΗ



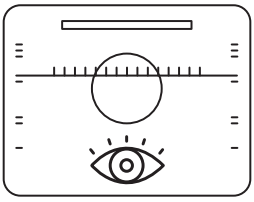
ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΕΝΩ ΕΙΝΑΙ ΑΚΟΜΑ ΖΕΣΤΟΣ



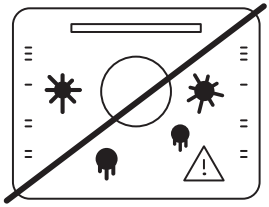
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΔΙΣΚΟΥΣ ΚΑΙ ΣΧΑΡΕΣ



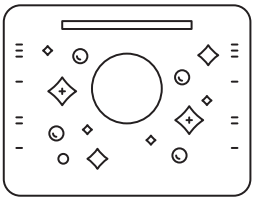
ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΕΠΙΤΗΡΕΙΤΕ ΣΥΝΕΧΩΣ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΣΥΣΣΩΡΕΥΟΝΤΑΙ ΑΚΑΘΑΡΣΙΕΣ



ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΚΑΘΑΡΟ

Presentazione di SteakMaster

Il tuo nuovo SteakMaster rivoluzionerà il modo in cui prepari la carne grazie al suo esclusivo sistema di riscaldamento nella parte superiore del forno. Le piastre di riscaldamento in ceramica, progettate appositamente da Teka, irradiano un calore intenso sulla carne (fino a 700ºC sulla superficie della piastra). Questa nuova funzione di riscaldamento intensivo, insieme all'apposita griglia in ghisa SteakMaster, consente una buona sigillatura uniforme della carne all'esterno, permettendole di conservare succhi, aroma e consistenza all'interno.

È azionato elettricamente e funziona con la porta del forno chiusa, garantendo così che il calore intenso all'interno del forno non venga rilasciato all'esterno, rendendo questo metodo di cottura in casa totalmente sicuro e comodo.

Oltre a produrre il perfetto T-bone, puoi usare il tuo SteakMaster per preparare altri tagli di carne, pesce e persino verdure.

Grazie alla funzione di pirolisi del forno, la pulizia-diventa un'operazione rapida, semplice e comoda, senza la necessità di prodotti chimici o sforzo. Seleziona il ciclo di pirolisi appropriato in base a quanto è sporco il forno. Al termine del ciclo, pulisci le superfici con un panno umido per rimuovere eventuali tracce di cenere (vedi funzione di pulizia).

Cottura con funzioni tradizionali

FUNZIONI DEL FORNO

In aggiunta alle funzioni di cottura tradizionali (descritte nel Manuale d'uso fornito con il forno), puoi anche cuocere con la funzione SteakMaster.



Questa guida si concentra sul spiegare e offrire consigli su come cuocere con la funzione SteakMaster e ottenere il massimo dal tuo apparecchio.

PER CUOCERE CON SteakMaster FUNZIONE

Accendi il forno premendo il tasto ON/OFF.

Ruota la manopola a sinistra finché la funzione ( ) oappare al centro della manopola sul schermo.

Premi OK per confermare.

Viene visualizzata una schermata di benvenuto della funzione. Dopo alcuni secondi, lo schermo visualizza tre possibili modalità di cottura SteakMaster:

- **PREPARAZIONE DELLA TEMPERATURA** : Consigliata in modo particolare per la corretta preparazione della carne e per ottenere i migliori risultati di cottura, proprio come gli chef professionisti.
- **Modalità MANUALE** : Per cuocere in manuale.
- **AUTO (ASSISTITO)** : Il forno ha vari-programmi automatici con una guida passo-passo per aiutarti a ottenere il risultato richiesto in ogni caso e in base al taglio da preparare.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE DELLA TEMPERATURA

La funzione di preparazione della temperatura viene utilizzata per preparare la carne prima della cottura. Dopo 20 minuti a 40°C nel forno, la carne raggiunge la temperatura corretta per la cottura e per ottenere i migliori risultati in termini di sapore e consistenza.

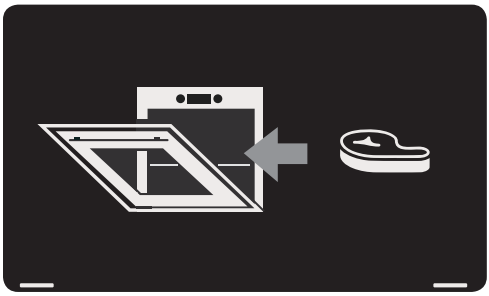
AVVERTENZA

Prima di utilizzare la funzione di Preparazione della Temperatura, la carne dovrebbe essere lasciata a temperatura ambiente per un certo tempo per i migliori risultati. Evitare di utilizzare la modalità di Preparazione della Temperatura per carne che è stata presa direttamente dal frigorifero.

Una volta nel menu SteakMaster, seleziona la modalità Preparazione della Temperatura ruotando il controllo verso destra e premi OK per confermare.



Il forno ti chiederà di inserire la carne nel forno. Una volta fatto, premi OK.



Al termine del processo, il forno chiederà di rimuovere la carne, dopodiché devi premere OK per terminare la funzione e tornare al menu principale di SteakMaster.

MANUALE MODALITÀ

La modalità Manuale permette di utilizzare la funzione SteakMaster per un massimo di 33 minuti, includendo il tempo necessario di preriscaldamento.

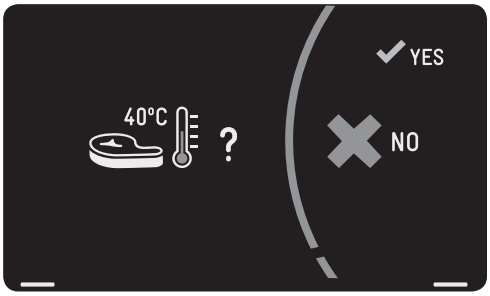
AVVERTENZA

Quando il forno è stato in funzione con la funzione SteakMaster per 33 minuti, il forno si spegne automaticamente.

Una volta nel menu SteakMaster, seleziona la modalità Manuale ruotando il controllo verso destra e premi OK per confermare.



Successivamente, il forno chiederà se vuoi utilizzare la Modalità Preparazione della Temperatura per il cibo da cucinare. Se la risposta è SÌ, il menu ti guiderà attraverso i passaggi descritti sopra.



In entrambi i casi, ti verrà offerta l'opzione di impostare un allarme sonoro che inizia all'inizio del processo di cottura (dopo il preriscaldamento del forno). Se la risposta è SÌ, verrai portato alla schermata di selezione del tempo dove puoi selezionare un tempo massimo di 5 minuti.

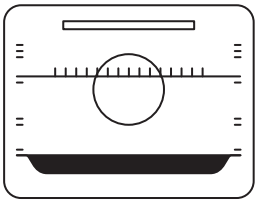


Dopo aver selezionato l'orario, premi OK per confermare.

Il processo di preriscaldamento inizierà. Durante i 15 minuti della funzione di preriscaldamento, le piastre speciali SteakMaster raggiungono le condizioni ottimali per la cottura.

AVVERTENZA

In questa funzione SteakMaster, la griglia speciale montata all'altezza indicata deve essere utilizzata per la cottura.



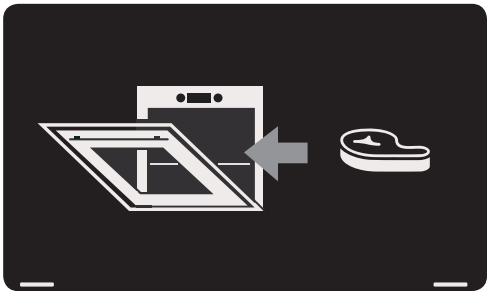
AVVERTENZA

È molto importante che la griglia speciale SteakMaster sia montata all'interno del forno durante la funzione di preriscaldamento. Questo è l'unico modo per garantire risultati di cottura ottimali. Si prega di vedere la sezione "COME USARE LA STEAKMASTER GRILL" di seguito.

AVVERTENZA

Non aprire la porta durante il processo di preriscaldamento, per evitare perdite di calore inutili.

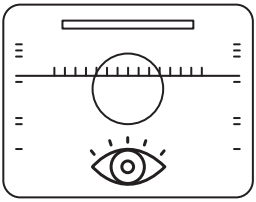
Al termine della funzione di preriscaldamento, il forno ti dirà di inserire il cibo all'interno del forno.



Dopo averlo inserito, premi OK.
La cottura inizia ora insieme al conto alla rovescia se l'allarme acustico è stato impostato. Hai un totale di 18 minuti per cucinare tutto ciò che ti serve.

ATTENZIONE

Il processo di cottura è molto veloce quando si usa la funzione SteakMaster. Pertanto ti consigliamo di restare accanto al forno e monitorare costantemente i progressi e i tempi di cottura per garantire i migliori risultati. Se non monitori il forno, c'è il rischio di sotto o sovra-cottura.



Quando il tempo predefinito scade, si sente un segnale acustico che indica che si può rimuovere il cibo dall'interno.

È ora di decidere se continuare a cuocere o spegnere il forno. Per spegnere, premi ON/OFF.

Se decidi di continuare a cuocere, nota che 2 minuti prima del tempo totale di cottura di 33 minuti verrà mostrato un avviso che indica che il forno si spegnerà automaticamente.



Se viene superato il tempo massimo di funzionamento di 33 minuti, il forno si spegnerà.

IMPORTANTE

Se il forno si spegne automaticamente perché è stato superato il tempo massimo di funzionamento, il forno mostrerà una schermata di riposo obbligatoria di 15 minuti, durante la quale non è possibile utilizzare il forno.



Dopo questo periodo, il forno mostrerà il menu principale e potrai continuare la cottura come richiesto.

Se, durante l'utilizzo della funzione SteakMaster, tu completassi la cottura entro il limite di tempo e volessi continuare a cucinare con un'altra funzione standard, potrebbe essere possibile o meno (schermata di raffreddamento visualizzata) a seconda della temperatura interna del forno.

"AUTO" (ASSISTED) MODE

La modalità assistita ti consente di cucinare con tempi predefiniti, dopo aver inserito determinati parametri per il tipo e la dimensione del cibo. Le istruzioni visualizzate sullo schermo ti aiuteranno a ottenere i risultati di cottura richiesti.

IMPORTANTE

La modalità Assistita è un aiuto offerto dal forno per ottenere i risultati di cottura richiesti. Non è un robot da cucina che gestisce tutto automaticamente.

Una volta nel menu SteakMaster, seleziona la modalità "AUTO" (Assisted) ruotando il controllo della mano destra e premi OK per confermare.

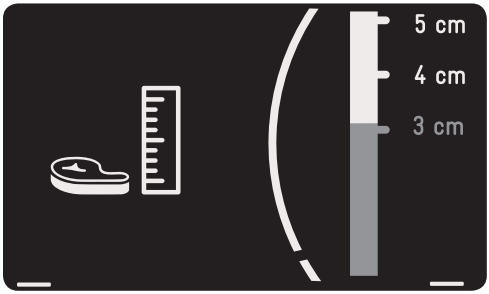


La modalità Assistita offre fino a sette tipi diversi di cibi per la cottura.

DESCRIZIONE	LOGO	SPESSORE	FINITURA	GIRA SOPRA?	GRIGLIA POSIZIONE	RIPETERE?
			CARNE			
T-BONE BISTECCA Porterhouse Tomahawk		3 cm	ROSSO - RARE	NO	1	SÌ
			MEDIO	SÌ	1	SÌ
			BEN COTTO	SÌ	2	NO
		4 cm	ROSSO - RARE	NO	1	SÌ
			MEDIO	SÌ	1	SÌ
			BEN COTTO	SÌ	2	NO
		5 cm	ROSSO - RARE	NO	1	SÌ
			MEDIO	SÌ	1	SÌ
			BEN FATTO	SÌ	2	NO
ENTRECOTE BENNA DI COSTA? *note: rib eye viene comunemente BISTECCA DI GIRELLE? *anche questa traduzione comune: "bistecca di scoglia"; in cucina		2 cm	ROSSO - RARE	NO	1	SÌ
			MEDIO	NO	1	SÌ
			BEN FATTO	NO	2	SÌ
		3 cm	ROSSO - RARE	NO	1	SÌ
			MEDIO	SÌ	1	SÌ
			BEN FATTO	SÌ	2	NO
FILET MIGNON Filetto di manzo Tournedo Filetto Chateaubriand		3 cm	ROSSO - RARE	NO	1	SÌ
			MEDIO	NO	2	SÌ
			BEN COTTO	SÌ	2	SÌ
		4 cm	ROSSO - RARE	NO	1	SÌ
			MEDIO	SÌ	2	SÌ
			BEN COTTO	SÌ	2	NO
HAMBURGER Hamburger		2 cm	MEDIO	SÌ	1	SÌ
			BEN COTTO	SÌ	2	SÌ
		3 cm	MEDIO	SÌ	1	SÌ
			BEN COTTO	SÌ	2	NO

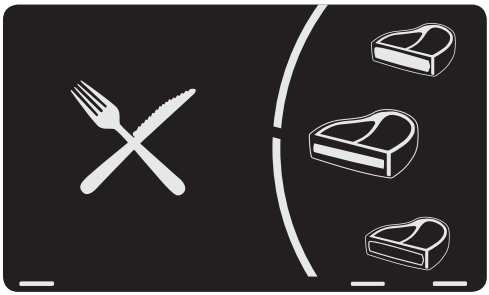
DESCRIZIONE	LOGO	SPESSORE	FINITURA	GIRA SOPRA?	GRIGLIA POSIZIONE	RIPETERE?
CARNE						
MAGRET Magret di anatra		300 g	AL SANGUE	NO	1	SI
			MEDIO	SI	2	SI
			BEN COTTO	SI	2	SI
		400 g	AL SANGUE	NO	1	SI
			MEDIO	SI	2	SI
			BEN COTTO	SI	2	NO
ROSSO - RARE **PEIXE**						
Tonno TATAKI Tonno		3 cm	MEDIA	SI	1	SI
		4 cm	MEDIA	SI	1	SI
Salmone SALMON		3 cm	MEDIA	SI	1	SI
		4 cm	MEDIA	SI	1	SI

Dopo aver selezionato il tipo di cibo, ruotare il controllo destro e premere OK. Ora dovresti selezionare lo spessore/la dimensione del pezzo da cuocere.



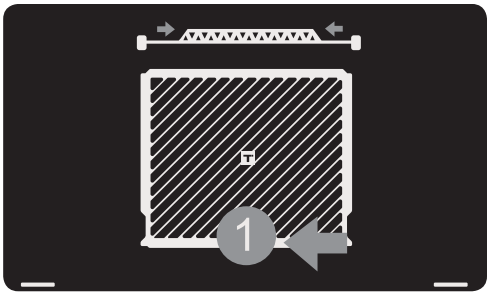
Per ogni tipo di alimento, il forno offrirà opzioni diverse. Lo spessore del pezzo da dovrebbe rientrare nei intervalli proposti. Dopo aver selezionato lo spessore con il

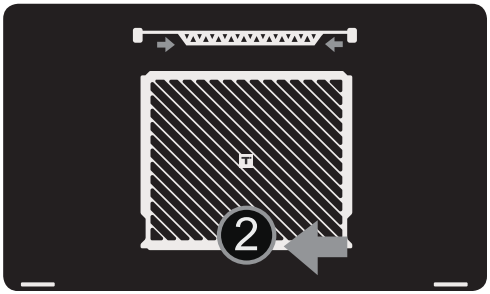
il controllo destro e premi OK per confermare, il forno ti chiederà la finitura richiesta: poco cotto, medio o ben cotto. Seleziona e premi OK per confermare.



POCO COTTO	
MEDIA	
BEN COTTO	

Infine, il forno mostrerà come inserire la griglia SteakMaster speciale all'interno del forno.





AVVERTENZA

È molto importante che la griglia speciale SteakMaster sia montata all'interno del forno durante la funzione di preriscaldamento. Questo è l'unico modo per garantire risultati di cottura ottimali.

Successivamente, il processo di preriscaldamento del forno inizierà, come descritta nella sezione modalità manuale. Quando il processo di preriscaldamento termina, lo schermo del forno ti avviserà e ti chiederà di inserire il cibo nel forno.

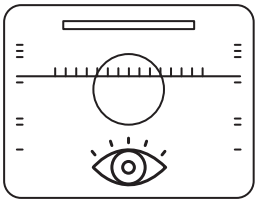
AVVERTENZA

Non aprire la porta durante il processo di preriscaldamento, per evitare perdite di calore inutili.

Dopo aver inserito il cibo nel forno e premi-premi OK, il forno inizia a cucinare il cibo. Lo schermo mostrerà il tempo rimanente fino al termine del processo di cottura.

ATTENZIONE

Il processo di cottura è molto rapido quando usi la funzione SteakMaster. Pertanto ti consigliamo di restare vicino al forno e di monitorare costantemente i progressi e i tempi di cottura per garantire i migliori risultati. Se non controlli il forno, c'è il rischio di disidratare o bruciare.



Se è necessario girare il cibo, quando il tempo di cottura del primo lato è terminato, il forno ti proporrà di girare il cibo.



CDopo aver girato il cibo e premuto OK, il forno continua il processo di cottura.

ATTENZIONE

Ricorda che se non premi OK, il forno NON si riscalderà e quindi anche l'altro lato non sarà cotto.

Al raggiungimento della fine del processo di cottura, il forno ti avviserà e mostrerà uno schermo che indica che puoi rimuovere il cibo dal forno. Premi OK per interrompere lo squillo.

Ripetizione della cucina assistita

Al termine della procedura e in base al tipo di alimento, il forno ti chiederà se desideri ripetere la procedura.



La procedura di cottura verrà ripetuta con gli stessi parametri selezionati nella procedura di cottura iniziale, a condizione che non sia stato superato il tempo massimo di funzionamento di 33 minuti (comprensivo della preriscaldazione).

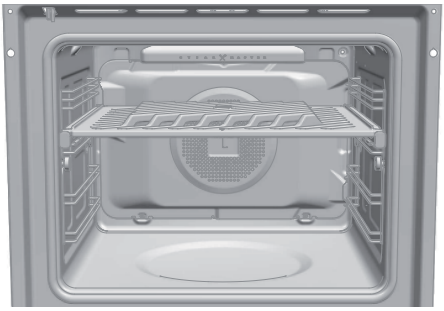
Suggerimenti per una cottura ottimale con lo SteakMaster

COME UTILIZZARE LA GRIGLIA SPECIALE SteakMaster

Per risultati ottimali, dovresti cucinare con la griglia SteakMaster fornita con il forno. La griglia deve sempre essere preriscaldata prima di cucinare con il forno vuoto, per raggiungere la temperatura ideale per sigillare gli alimenti.

La griglia SteakMaster è progettata per la cottura su entrambi i lati in base allo spessore degli alimenti da cucinare. La griglia deve essere posizionata nella posizione mostrata per ottenere i migliori risultati.

Appoggiare la guida sulle guide removibili sup-del forno, poiché queste ti aiuteranno a inserire e rimuovere la griglia più facilmente.



Quando gli alimenti vengono inseriti nel forno, dovrebbero essere posizionati direttamente sulla griglia. Questa ha un segno centrale a forma di "T" per aiutarti a posizionare gli alimenti nella posizione centrale. Il design della griglia consente di identificare facilmente la superficie massima da utilizzare, poiché l'altezza è diversa. Oltre questo perimetro, la funzione SteakMaster non è più efficace.

AVVERTENZA

Se il cibo non è posizionato correttamente sulla griglia o se la griglia non è sufficientemente calda, questo potrebbe portare a risultati di cottura non ottimali.

Quando si usa la funzione SteakMaster, consigliamo di posizionare sempre la teglia smaltata nella posizione più bassa sui supporti all'interno del forno. Questo aiuterà a raccogliere i succhi creati durante la cottura e a evitare che la parte interna della cavità del forno si sporchisca.

Si prega di versare un bicchiere d'acqua sul lato inferiore teglia smaltata per ridurre la quantità di fumo generato durante la cottura.

AVVERTENZA

Mai posizionare la teglia smaltata sotto la griglia speciale, o appoggiarla direttamente sul pavimento del forno.

SUGGERIMENTI PER RISULTATI DI COTTURA OTTIMI CON LA FUNZIONE SteakMaster

- Ti consigliamo di impostare sempre la temperatura Preparare la carne prima di iniziare a cucinarla con questa funzione. Se fai così, i risultati saranno spettacolari.
- Se vuoi una cottura al sangue, consigliamo di tagliare la carne leggermente più spesso.
- D'altra parte, se vuoi una cottura ben cotta terminazione, ti consigliamo di affettare la carne in pezzi più sottili o più piccoli per migliorare l'assorbimento del calore.
- La carne dovrebbe riposare per qualche minuto. minuti prima di tagliarla.
- A seconda del tempo di riposo, si ottengono fini diversi (es. (al sangue, al punto, ben cotta) verranno ottenuti, poiché la carne continuerà a cuocere con la temperatura raggiunta al suo interno.
- Ogni volta che si apre la porta del forno, il riscaldamento i resistori si disinseriscono automaticamente per motivi di sicurezza. Pertanto, la porta non deve rimanere aperta troppo a lungo durante il posizionamento del cibo all'interno del forno o la sua girazione.
- Dopo un massimo di 33 minuti usando la funzione SteakMaster, non sarà possibile utilizzare nessuna altra funzione per 15 minuti (schermo di riposo – raffreddamento). Dopo questo periodo, il forno sarà disponibile all'uso normalmente.
- Data la natura del processo di cottura e, in particolare, con cibi grassi, durante il processo può generarsi una notevole quantità di fumo. Questo è normale. In ogni caso, consigliamo che dopo aver usato la funzione SteakMaster si avvii un ciclo di pulizia a pyrolysi per rimuovere eventuali grassi che si sono raccolti all'interno del forno.

AVVERTENZA RISCHIO FUOCO

L'eccesso di grasso raccolto all'interno del forno può provocare la comparsa di fumo e persino fiamme durante la cottura.

AVVERTENZA

I risultati ottenuti con il tuo SteakMaster dipenderanno dal tipo di alimentazione elettrica presente in casa.

ATTENZIONE

Se, dopo un certo tempo, osservi danni alle piastre riscaldanti superiori, ti preghiamo di non usare il forno e di comunicare al Servizio Tecnico.

AVVERTENZA

Ricordati di pulire la lastra in vetro della porta del forno dopo ogni sessione di cottura.

Se non lo fai, il grasso accumulato sul vetro brucerà e poi sarà molto difficile rimuoverlo.

Il ciclo di pulizia a pyrolysi serve per pulire la cavità del forno. Non pulisce la porta. Ricordati di pulire la porta del forno prima di eseguire un ciclo di pulizia a pyrolysi.

Consigli per una pulizia ottimale della griglia SteakMaster

Per pulire la griglia SteakMaster, consigliamosi consiglia di riscaldare la SteakMaster usando la funzione manuale (per 33 minuti) per carbonizzare eventuali resti di cibo che si sono attaccati.

Poi sarà possibile staccare questi resti dalla griglia, mentre è ancora calda, usando una spazzola o una pad.

I vantaggi di pulire la tua SteakMaster sono i seguenti:

1.- Previene la formazione di cenere e bruciature di resti sui cibi.

2.- Mantiene una superficie antiaderente.

3.- Allunga la vita utile della SteakMaster griglia.

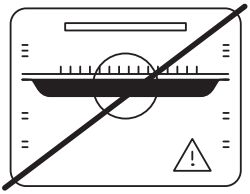
4.- Aiuta a ottenere migliori risultati nella tua cuocina.

Selezione della modalità Demo del forno

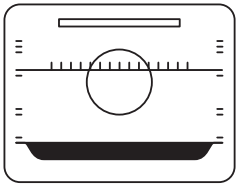
La modalità Demo ti permetterà di sfogliare sfogliare e scoprire tutte le funzioni del tuo forno senza rischi, poiché in questa modalità il forno non si riscalda. Mentre la modalità Demo è attiva, la parola DEMO è sempre visualizzata sul display del forno.

Per attivare o disattivare la modalità Demo, dal menù principale del forno, premi e tieni premuti i pulsanti tattili e contemporaneamente per 3 secondi. Quando la modalità DEMO è attiva, il messaggio "DEMO" viene visualizzato permanentemente al centro inferiore dello schermo.

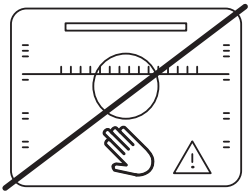
IMPORTANTE



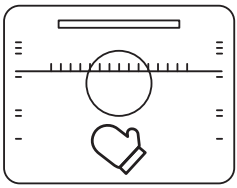
POSIZIONE DEL VASSOIO PROFONDO CORRETTA



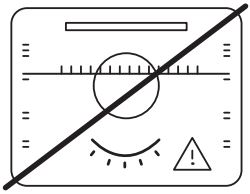
POSIZIONE DEL VASSOIO PROFONDO CORRETTA



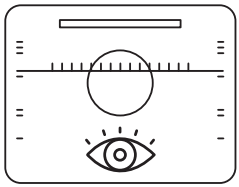
NON TOCCARE IL FORNO SENZA PROTEZIONE MENTRE È CALDO



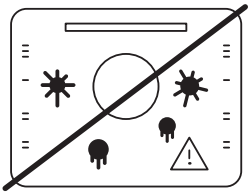
USARE LA PROTEZIONE PER RIMUOVERE VASSOI E GRIGLIE



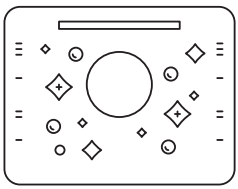
NON LASCIARE IL FORNO INCUSTODITO DURANTE LA COTTURA



TENDI LO SGUARDO SUL FORNO DURANTE LA COTTURA



NON PERMETTERE CHE LO LOCALE SI SPORCHI



MANTIENI IL FORNO PULITO

ENERG Y IJA IE IA
енергия · ενεργεια

TEKA

STEAKMASTER



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

A



63 L



1,01 kWh/cycle*



0.77 kWh/cycle*

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

65/2014

EEI cav *	95,1
N° cav *	1
M	38 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

TEKA



teka.com

Cod. 3371144-06