HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
LÒ NƯỚNG STEAKMASTER

GIỚI THIỆU VỀ STEAKMASTER

Lò nướng SteakMaster sẽ giúp bạn dễ dàng hơn trong việc thực hiện các món ăn với hệ thống làm nóng độc quyền của lò nướng. Hệ thống gia nhiệt thiết kế đặc biệt bởi Teka, nhiệt độ cao (lên đến 700ºC). Chức năng làm nóng chuyên sâu mới, cùng với vỉ nướng SteakMaster bằng gang đặc biệt, làm cho bên ngoài miếng thịt chín đều, giữ được độ mọng nước, mùi thơm và kết cấu bên trong thịt.

Lò thiết kế với cửa kính 4 lớp kính cách nhiệt, điều này đảm bảo rằng nhiệt độ bên trong lò không thoát ra bên ngoài, giúp cho bạn nấu ăn tại nhà hoàn toàn an toàn và tiện lợi.

Cùng với việc tạo ra món Steak T-bone hoàn hảo, bạn có thể sử dụng lò nướng SteakMaster để chế biến các loại thịt, cá và thậm chí với các loại rau củ.

Nhờ chức năng nhiệt phân của lò, việc vệ sinh lò trở nên nhanh chóng, đơn giản và dễ dàng, mà không cần dùng đến các chất tẩy rửa hoá học và dùng nhiều sức. Lựa chọn chu trình nhiệt phân tuỳ thuộc vào độ bẩn của lò. Khi chu trình kết thúc, hãy lau bề mặt bằng khăn ẩm bỏ những bụi bẩn còn sót lại (xem ở chức năng làm sạch)

NẤU ĂN VỚI CHỨC NĂNG TỰ THIẾT LẬP

Ngoài chức năng nấu nướng tự thiết lập (được hướng dẫn trong sách hướng dẫn đi kèm với lò) bạn cũng có thể nấu với chức năng SteakMaster.

Hướng dẫn này tập trung vào việc giải thích và đưa ra một số mẹo nấu ăn với chức năng SteakMaster và tận dụng tối đa thiết bị của bạn.

NẤU BẰNG CHỨC NĂNG STEAKMASTER

Bật lò bằng cách nhấn nút ON/OFF.

Xoay nút điều khiển về bên trái cho đến khi chức năng xuất hiện ở trung tâm của mặt số trên màn hình.

Nhấn OK để xác nhận.

Màn hình chức năng được hiển thị. Sau vài giây, màn hình hiển thị 3 chế độ SteakMaster có thể nấu:

- CHUẨN BỊ NHIỆT ĐỘ : khuyến nghị đặc biệt để chuẩn bị thịt đúng cách và đạt được kết quả nấu ăn tốt nhất, giống như những đầu bếp chuyên nghiệp.
- MANUAL : để nấu ăn ở chế độ thủ công
- AUTO (Tự động) : Lò nướng có nhiều chương trình tự động với hướng dẫn từng bước để giúp bạn đạt được kết quả tốt trong từng trường hợp và theo những gì đã được chuẩn bị sẵn.

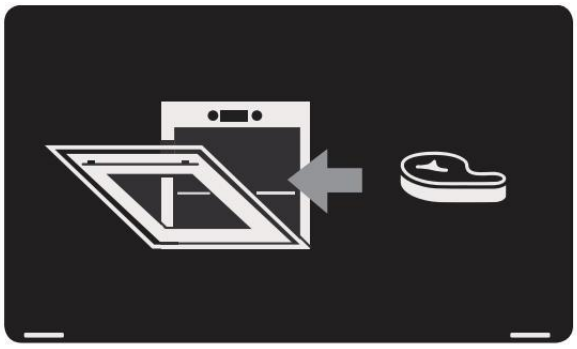
NHIỆT ĐỒ CHUẨN BỊ
Chuẩn bị thịt ở nhiệt độ lý tưởng nhất trước khi được nấu chín
Sau 20 phút với nhiệt độ 40ºC, thịt đã đạt được trạng thái tốt và hiệu quả nhất

⚠CẢNH BÁO

Trước khi sử dụng chức năng , thịt nên để ở nhiệt độ phòng trong một khoảng thời gian để có được kết quả tốt nhất. Tránh sử dụng chế cho thịt lấy trực tiếp từ tủ lạnh.

Khi ở trong thanh Menu SteakMaster, chọn chế độ chuẩn bị nhiệt độ bằng cách xoay điều khiển sang bên phải và nhấn OK để xác nhận.

Lò nướng sẽ yêu cầu bạn bỏ thịt vào lò. Nếu đã làm điều này, nhấn OK.



Khi hoàn thành chu trình, lò nướng sẽ yêu cầu bạn lấy thịt ra, sau đó việc bạn cần làm là nhấn OK để kết thúc chức năng và quay trở lại thanh Menu chính của SteakMaster.

CHẾ ĐỘ THỦ CÔNG

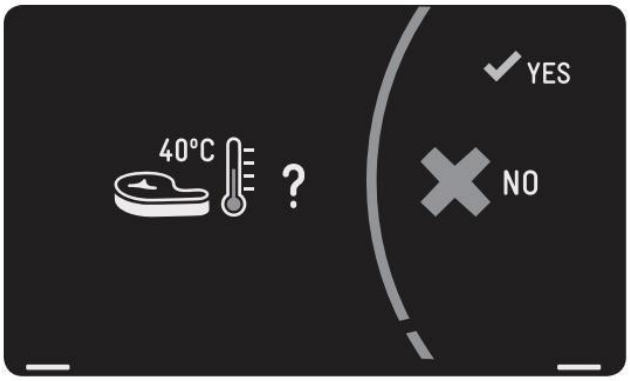
Chế độ thủ công cho phép bạn sử dụng chức năng SteakMaster trong tối đa là 33 phút, bao gồm cả thời gian làm nóng sơ bộ cần thiết.

⚠CẢNH BÁO

Khi lò đã được hoạt động với chức năng SteakMaster khoảng 33 phút, lò sẽ tự động tắt.

Khi đã ở trong thanh Menu SteakMaster, chọn chế độ thủ công bằng cách xoay nút điều khiển sang bên phải và nhấn OK để xác nhận.

Tiếp theo, lò sẽ hỏi bạn nếu bạn muốn sử dụng chế độ chuẩn bị hay không. Nếu CÓ, thanh menu sẽ đưa bạn các bước như đã được mô tả ở trên.



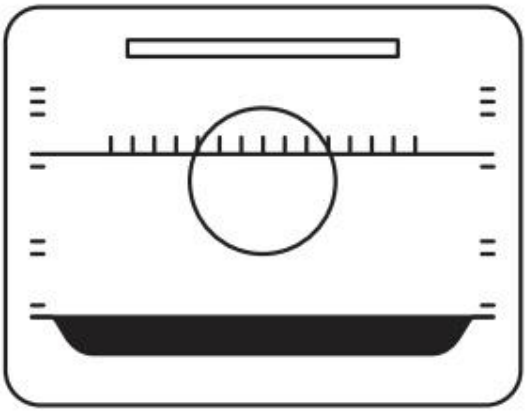
Trong cả hai trường hợp, bạn sẽ được cung cấp tuỳ chọn đặt chuông báo khi bắt đầu chu trình nấu (sau khi làm nóng lò). Nếu câu trả lời là CÓ, bạn sẽ được đưa đến màn hình chọn thời gian, nơi mà bạn có thể lựa chọn thời gian tối đa là 5 phút.

Sau khi chọn thời gian, nhấn OK để xác nhận.

Quá trình làm nóng sẽ bắt đầu. Trong khoảng 15 phút của chức năng làm nóng, điều đặc biệt là đĩa SteakMaster sẽ đạt đến điều kiện tối ưu để nấu.

⚠CẢNH BÁO

Trong chức năng Steakmaster này, nên sử dụng vỉ nướng ở độ cao như hình minh hoạ để nướng.



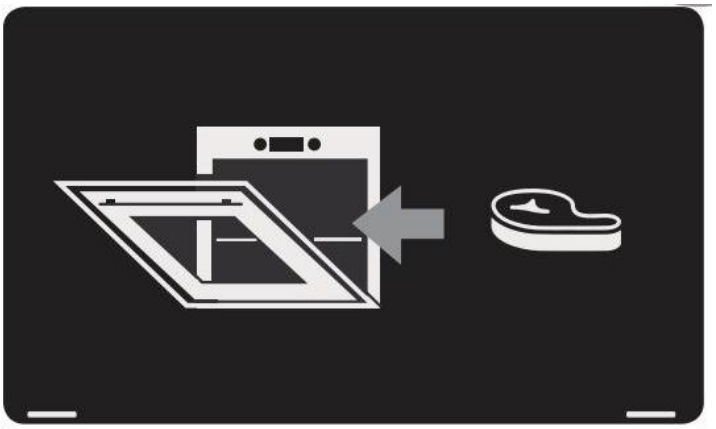
⚠CẢNH BÁO

Điều rất quan trọng là vỉ nướng bằng gang SteakMaster đặc biệt được lắp bên trong lò trong suốt quá trình làm nóng sơ bộ. Đây là cách duy nhất để đảm bảo kết quả nấu ăn tối ưu. Vui lòng xem “HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG STEAKMASTER" bên dưới.

⚠CẢNH BÁO

Không mở cửa lò trong quá trình làm nóng sơ bộ, để tránh mất nhiệt không cần thiết.

Sau khi hoàn thành chức năng làm nóng sơ bộ, lò nướng sẽ yêu cầu bạn cho thức ăn vào bên trong lò.

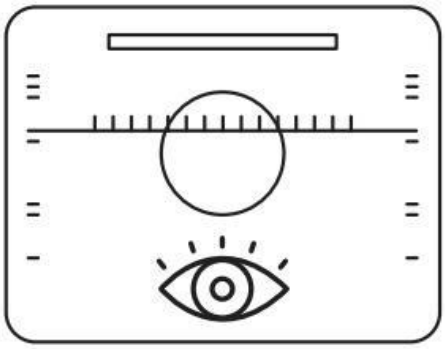


Sau khi cho thịt vào lò, nhấn OK.

Quá trình nướng bắt đầu ngay bây giờ cùng với đếm ngược nếu còi cảnh báo đã được cài đặt. Bạn có tổng cộng 18 phút để nướng mọi thứ bạn yêu cầu.

⚠THẬN TRỌNG

Quá trình nấu rất nhanh khi bạn sử dụng chức năng SteakMaster. Vì vậy, chúng tôi khuyên bạn nên ở cạnh lò nướng và theo dõi tiến trình cũng như thời gian nấu để đảm bảo kết quả tốt nhất. Nếu bạn không theo dõi lò nướng, sẽ có nguy cơ nấu quá chín hoặc bị cháy.



Khi hết thời gian đã cài đặt, một tín hiệu âm thanh kêu lên, báo hiệu rằng bạn có thể lấy thức ăn ra ngoài.

Bây giờ là lúc quyết định tiếp tục nướng hay tắt lò. Để tắt lò, nhấn ON/OFF.

Nếu bạn quyết định tiếp tục, bạn lưu ý 2 phút trước khi nướng xong thời gian 33 phút, một cảnh báo sẽ hiển thị cho biết lò sẽ tự động tắt.

Nếu hoạt động quá thời gian tối đa là 33 phút, lò sẽ tắt.

QUAN TRỌNG

Nếu lò tự động tắt bởi vì đã hoạt động quá thời gian tối đa, lò sẽ hiển thị màn hình nghỉ trong khoảng 15 phút, trong thời gian đó bạn không thể sử dụng lò.

Sau khoảng thời gian này, lò nướng sẽ hiển thị menu chính và bạn có thể tiếp tục nấu theo yêu cầu.

Nếu, trong quá trình sử dụng chức năng SteakMaster, bạn đã nấu xong trong khoảng thời gian giới hạn và vẫn muốn tiếp tục với các chức năng tiêu chuẩn khác, điều này có thể thực hiện hoặc không (màn hình làm mát được hiển thị) phụ thuộc vào nhiệt độ bên trong của lò.

CHẾ ĐỘ “AUTO" (Tự động)

Chế độ hỗ trợ cho phép bạn nấu nướng với thời gian định sẵn, sau khi nhập thông số nhất định cho loại thức ăn và kích cỡ. Các hướng dẫn hiển thị trên màn hình sẽ giúp bạn đạt được kết quả nấu theo yêu cầu.

Khi đã ở trong Menu SteakMaster, chọn chế độ “AUTO" (Hỗ trợ) bằng cách xoay nút điều khiển về bên phải và nhấn OK để xác nhận.

Chế độ hỗ trợ cung cấp lên đến 7 loại chức năng nấu khác nhau.

MÔ TẢ	LOẠI	ĐỘ DÀY	MỨC ĐỘ HOÀN THÀNH	LẬT LẠI	VỊ TRÍ NƯỚNG	LẶP LẠI
MEAT						
T-BONE Steak Porterhouse Tomahawk		**3cm**	**RARE**	**KHÔNG**	1	**CÓ**
			MEDIUM	**CÓ**	1	**CÓ**
			WELL DONE	**CÓ**	2	**KHÔNG**
		4cm	**RARE**	**KHÔNG**	1	**CÓ**
			MEDIUM	**CÓ**	1	**CÓ**
			WELL DONE	**CÓ**	2	**KHÔNG**
		5cm	**RARE**	**KHÔNG**	1	**CÓ**
			MEDIUM	**CÓ**	1	**CÓ**
			WELL DONE	**CÓ**	2	**KHÔNG**
ENTERCOTE Rib eye		**2cm**	**RARE**	**KHÔNG**	1	**CÓ**

Rump steak			**MEDIUM**	**KHÔNG**	1	**CÓ**
			WELL DONE	**KHÔNG**	2	**CÓ**
		3cm	**RARE**	**KHÔNG**	1	**CÓ**
			MEDIUM	**CÓ**	1	**CÓ**
			WELL DONE	**CÓ**	2	**KHÔNG**

MÔ TẢ	LOẠI	ĐỘ DÀY	MỨC ĐỘ HOÀN THÀNH	LẬT LẠI	VỊ TRÍ NƯỚNG	LẶP LẠI
MEAT						
FILET MIGNON **Thịt thăn bò** **Thăn nội cắt khúc** **Thịt thăn Chateaubriand**		**3cm**	**RARE**	**KHÔNG**	1	**CÓ**
			MEDIUM	**KHÔNG**	2	**CÓ**
			WELL DONE	**CÓ**	2	**CÓ**
		4cm	**RARE**	**KHÔNG**	1	**CÓ**
			MEDIUM	**CÓ**	2	**CÓ**
			WELL DONE	**CÓ**	2	**KHÔNG**
HAMBURGER **Hamburger**		**2cm**	**MEDIUM**	**CÓ**	1	**CÓ**
			WELL DONE	**CÓ**	1	**CÓ**
		3cm	**MEDIUM**	**CÓ**	1	**CÓ**
			WELL DONE	**CÓ**	1	**KHÔNG**
MAGRET **Ức vịt**		**300g**	**RARE**	**KHÔNG**	1	**CÓ**
			MEDIUM	**CÓ**	2	**CÓ**
			WELL DONE	**CÓ**	2	**CÓ**
		400g	**RARE**	**KHÔNG**	1	**CÓ**

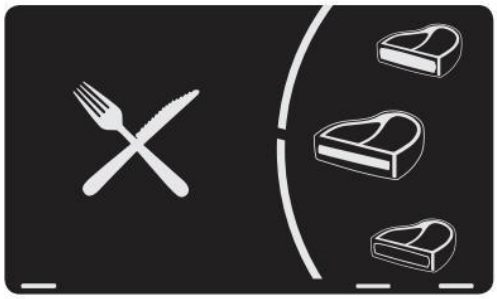
			MEDIUM	**CÓ**	2	**CÓ**
			WELL DONE	**CÓ**	2	**KHÔNG**

MÔ TẢ	**LOẠI**	**ĐỘ DÀY**	**MỨC ĐỘ HOÀN THÀNH**	**LẬT LẠI**	**VỊ TRÍ NƯỚNG**	**LẶP LẠI**
FISH						
Tuna TATAKI **Cá ngừ**		**3cm**	**MEDIUM**	**CÓ**	1	**CÓ**
		4cm	**MEDIUM**	**CÓ**	1	**CÓ**
Lachs Salmon		**3cm**	**MEDIUM**	**CÓ**	1	**CÓ**
		4cm	**MEDIUM**	**CÓ**	1	**CÓ**

Sau khi chọn loại thực phẩm, xoay nút điều khiển về bên phải và nhấn OK. Bây giờ bạn chọn độ dày/kích thước của miếng thịt để nấu.

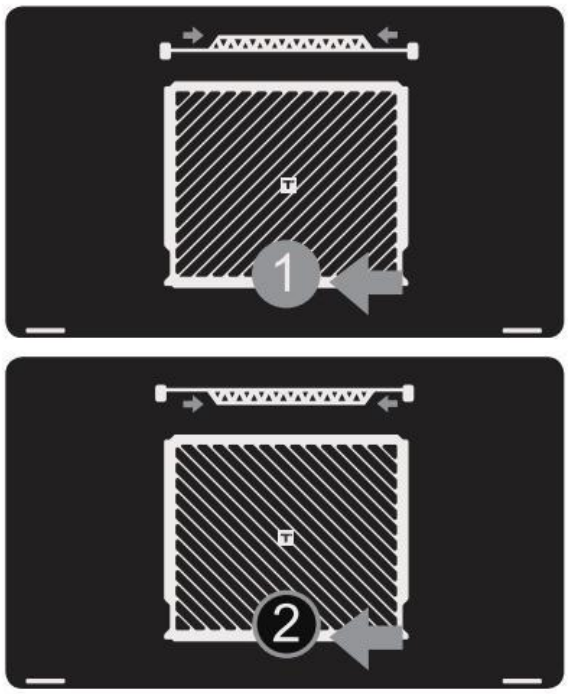
Với mỗi loại thực phẩm lò sẽ đưa ra lựa chọn khác nhau. Độ dày miếng thịt được nấu phải nằm trong phạm vi được đề xuất.

Sau khi bạn đã lựa chọn độ dày bằng nút điều khiển bên phải và nhấn OK để xác nhận, lò nướng sẽ hỏi bạn về mức độ hoàn thành món: **rare, medium hoặc well-done.** Lựa chọn và nhấn OK để xác nhận.



RARE	
MEDIUM	
WELL DONE	

Cuối cùng, lò sẽ hiển thị cách bạn lắp vỉ nướng SteakMaster vào trong lò.



⚠CẢNH BÁO

Điều rất quan trọng là vỉ nướng SteakMaster đặc biệt được gắn bên trong lò trong suốt quá trình làm nóng sơ bộ. Đây là cách duy nhất để đảm bảo kết quả nấu ăn tối ưu.

Tiếp theo, chu trình làm nóng sơ bộ lò sẽ bắt đầu, như được mô tả trong phần chế độ thủ công. Khi chu trình làm nóng sơ bộ kết thúc, màn hình lò sẽ thông báo cho bạn và yêu cầu bạn cho thức ăn vào trong lò.

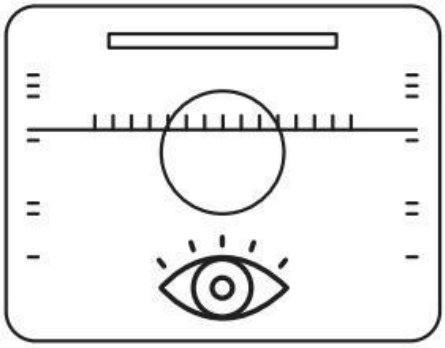
⚠CẢNH BÁO

Không mở lò trong quá trình làm nóng sơ bộ, để tránh mất nhiệt không cần thiết.

Sau khi cho thức ăn vào trong lò, và nhấn OK, lò sẽ bắt đầu thực hiện chu trình. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại cho đến khi kết thúc chu trình.

⚠THẬN TRỌNG

Quá trình nướng rất nhanh khi bạn sử dụng chức năng SteakMaster. Vì vậy, chúng tôi khuyên bạn nên ở cạnh lò nướng và theo dõi tiến trình cũng như thời gian nấu để đảm bảo kết quả tốt nhất. Nếu bạn không theo dõi lò, sẽ có nguy cơ nướng quá chín hoặc bị cháy.



Nếu cần phải lật thức ăn, khi thời gian nướng cho mặt đầu tiên kết thúc, lò sẽ thông báo bạn lật mặt còn lại.

Sau khi lật mặt thức ăn và nhấn OK, lò sẽ tiếp tục chu trình.

⚠THẬN TRỌNG

Vui lòng nhớ rằng nếu bạn không bấm OK, lò sẽ KHÔNG làm nóng lên và do đó mặt còn lại sẽ không chín.

Khi kết thúc quá trình nướng, lò sẽ báo cho bạn và hiển thị màn hình cho biết bạn có thể lấy đồ ăn ra khỏi lò. Nhấn OK để dừng tiếng thông báo.

Lặp lại nấu ăn tự động

Khi hoàn thành các bước và tuỳ thuộc vào từng loại thực phẩm, lò nướng sẽ hỏi bạn muốn lặp lại quy trình không.

Quy trình sẽ được lặp lại giống như đã chọn trong quy trình ban đầu miễn là thời gian hoạt động tối đa là 33 phút (bao gồm quá trình làm nóng sơ bộ) không bị vượt quá.

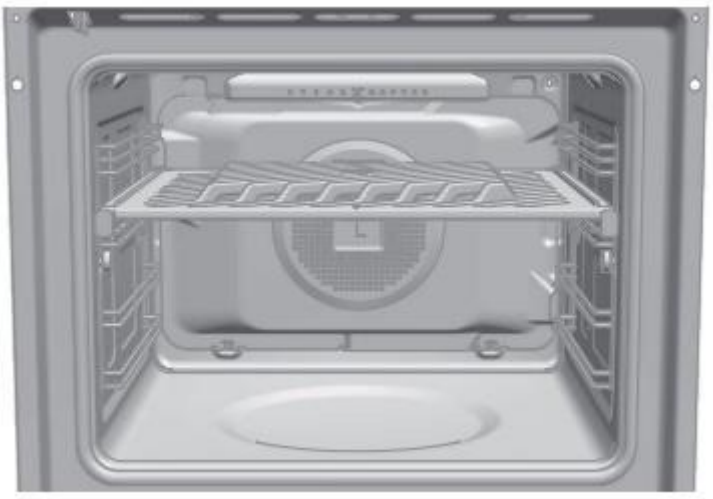
MẸO ĐỂ NẤU ĂN TỐI ƯU VỚI STEAKMASTER

CÁCH SỬ DỤNG LÒ STEAKMASTER ĐẶC BIỆT

Để có kết quả tối ưu, bạn nên nướng với vỉ nướng SteakMaster đi kèm với lò. Vỉ nướng luôn luôn được làm nóng trước khi bỏ thực phẩm vào trong lò, để đạt được nhiệt độ lý tưởng cho thực phẩm.

Vỉ nướng nên đặt ở vị trí như hình minh hoạ để đạt được kết quả tốt nhất.

Đặt nướng trên các thanh trượt của lò nướng, vì điều này sẽ giúp bạn dễ lắp vỉ nướng vào và gỡ vỉ nướng ra dễ dàng hơn.



Khi thực phẩm được đặt bên trong lò, nó nên được đặt trực tiếp trên vỉ nướng. Có một cấu hình chữ T ở giữa giúp bạn đặt thực phẩm ở vị trí trung tâm nhất. Thiết kế của vỉ nướng cho phép bạn dễ dàng xác định bề mặt tối đa được sử dụng, vì chiều cao là khác nhau. Bên ngoài phạm vi này, chức năng StreakMaster không còn hiệu quả.

⚠CẢNH BÁO

Nếu thực phẩm không được đặt đúng vị trí trên vỉ nướng, hoặc nếu vỉ nướng không đủ nóng, điều này dẫn đến kết quả nấu ăn không đạt.

Khi sử dụng chức năng SteakMaster, chúng tôi khuyên bạn luôn luôn đặt khay tráng men ở vị trí thấp nhất trên giá đỡ khay trong lò. Điều này sẽ giúp bạn hứng nước, dầu mỡ trong thực phẩm được tạo ra trong quá trình nấu và ngăn cho phần bên trong khoang lò không bị bẩn.

Vui lòng đổ một chút nước vào khay tráng men phía dưới để giảm khói và cháy sinh ra trong quá trình nấu nướng.

⚠CẢNH BÁO

Không bao giờ để khay tráng men dưới vỉ nướng chuyên biệt hoặc đặt khay trực tiếp trên mặt lò.

MẸO ĐỂ CÓ KẾT QUẢ NẤU ĂN TỐT NHẤT VỚI CHỨC NĂNG STEAKMASTER

- Chúng tôi khuyên bạn luôn luôn làm nóng sơ bộ thịt trước khi nấu nó. Nếu bạn làm như vậy, kết quả sẽ rất tuyệt vời.
- Nếu bạn muốn kết quả là thịt tái, chúng tôi khuyên bạn nên cắt miếng thịt dày hơn một chút.
- Mặt khác, nếu bạn bạn muốn kết quả là chín kỹ, chúng tôi khuyên bạn nên thành miếng mỏng hoặc thành miếng nhỏ hơn để tăng khả năng hấp thụ nhiệt.
- Nên để thịt nghỉ vài phút trước khi cắt.
- Tuỳ thuộc vào thời gian nghỉ của thịt mà độ chín (rare, medium, well-done) sẽ thu được khác nhau, vì thịt sẽ tiếp tục nấu với nhiệt độ đạt được trong lò.
- Mỗi khi cửa lò được mở, điện trở nhiệt sẽ tự động tắt để đảm bảo an toàn. Vì vậy, không nên mở cửa lò quá lâu khi đặt thức ăn vào lò hoặc lật mặt.
- Sau khi sử dụng tối đa 33 phút của chức năng SteakMaster, lò sẽ không có thể sử dụng các chức năng khác trong khoảng 15 phút (màn hình nghỉ ngơi - làm mát). Sau khoảng thời gian này, bạn có thể sử dụng lò nướng như bình thường.
- Do bản chất của quá trình nấu ăn và đặc biệt là thực phẩm dầu mỡ, khá nhiều khói được tạo ra trong quá trình nấy. Đây là điều hết sức bình thường. Trong mọi trường hợp, chúng tôi khuyên rằng sau khi sử dụng chức năng SteakMaster, bạn chạy một chu trình làm sạch nhiệt phân để loại bỏ bất kỳ dầu mỡ bên trong lò.

⚠CẢNH BÁO NGUY CƠ CHÁY

Mỡ thừa tích tụ bên trong lò có thể dẫn đến xuất hiện nhiều khói hoặc thậm chí là lửa trong quá trình nấu.

⚠CẢNH BÁO

Kết quả sử dụng lò nướng SteakMaster còn phụ thuộc vào nguồn điện nhà bạn.

⚠THẬN TRỌNG

Nếu sau một thời gian, bạn quan sát thấy bất kỳ hư hỏng nào đối với tấm gia nhiệt phía trên vui lòng không sử dụng lò nướng và liên hệ với trung tâm bảo hành.

⚠CẢNH BÁO

Nhớ lau cửa kính lò sau mỗi lần nấu nướng. Nếu không các vết mỡ tích tụ trên kính lâu ngày sẽ rất dễ gây cháy khó để lau sạch nó.
Chu trình làm sạch nhiệt phân là để làm sạch khoang lò. Nó không làm sạch cửa lò. Nhớ lau sạch cửa lò trước khi thực hiện chức năng vệ sinh lò bằng nhiệt phân.

MỘT SỐ MẸO ĐỂ LÀM SẠCH TỐI ƯU VỈ NƯỚNG STEAKMASTER

Để làm sạch vỉ nướng SteakMaster, chúng tôi khuyên bạn nên làm nóng lò SteakMaster bằng chức năng thủ công (33 phút) để cacbon hoá các thức ăn còn dính lại.

Sau đó có thể lấy những cặn thừa ra khỏi vỉ nướng khi vỉ nướng còn đang nóng, sử dụng bàn chải sắt hoặc miếng đệm.

Những lợi ích của việc làm sạch lò SteakMaster của bạn:

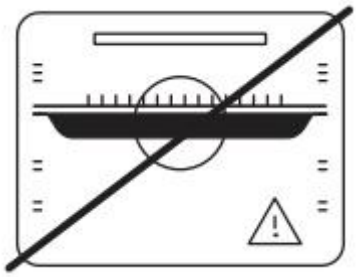
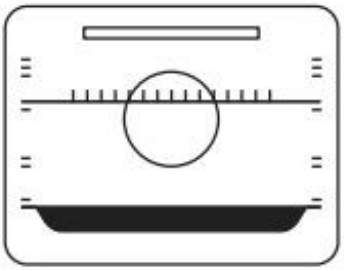
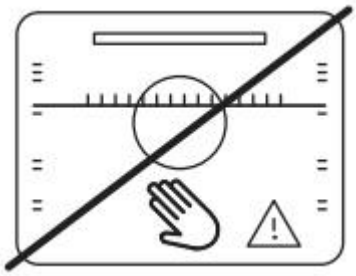
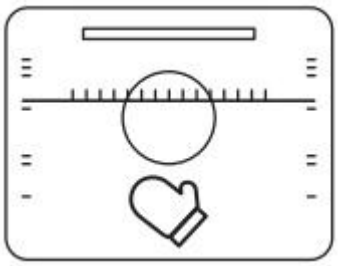
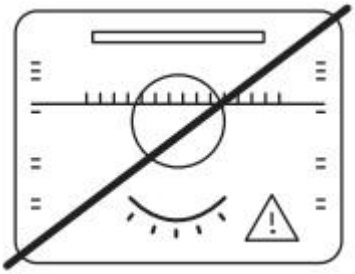
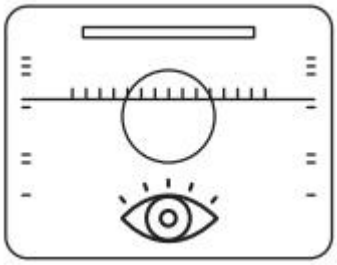
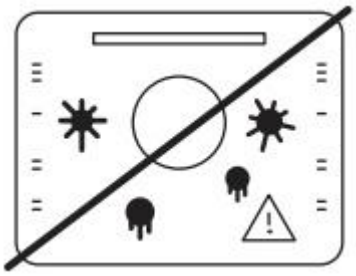
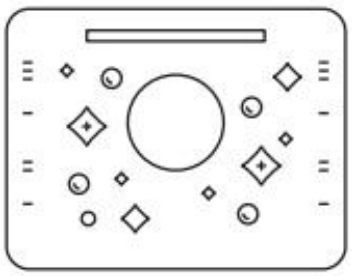
1. Ngăn chặn tro hoặc những cặn thừa dính vào thực phẩm.
2. Duy trì bề mặt chống dính.
3. Kéo dài tuổi thọ của vỉ nướng SteakMaster.
4. Giúp bạn đạt kết quả nấu ăn tốt hơn.

CHỌN CHẾ ĐỘ DEMO LÒ NƯỚNG

Chế độ DEMO sẽ cho phép bạn duyệt qua và khám phá tất cả các chức năng của lò mà không gặp rủi ro dù cho lò nướng không thể làm nóng ở chế độ này. Khi chế độ DEMO đang hoạt động, từ DEMO luôn hiển thị trên màn hình lò.

Cách bật hoặc tắt chế độ DEMO, từ màn hình chính của lò nướng, nhấn và giữ nút cảm ứng và cùng lúc trong khoảng 3 giây. Khi chế độ DEMO bật, thông báo “DEMO" sẽ hiển thị trên màn hình.

QUAN TRỌNG

 **Vị trí đặt khay không đúng**	 **Vị trí đặt khay đúng**
 **Không chạm vào khi lò đang nóng mà không đeo găng tay**	 **Sử dụng găng tay để tháo khay và vỉ nướng**
 **Không rời khỏi lò nướng khi đang nấu**	 **Quan sát lò khi đang nấu**
 **Không nên để bụi bẩn tích tụ**	 **Giữ cho lò nướng sạch sẽ**