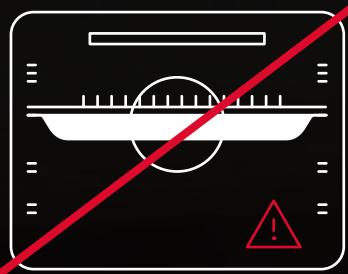


STEAKMASTER ASSISTED COOKING

MEAT	SIZE	FINISH	DURATION	POSITION GRID	REPETITIONS
T-BONE Chuleton Porterhouse Tomahawk					
	3 cm		3'30" min.	1	Yes (3)
			3'30" min. » Turn » 1'30" min.	1	Yes (2)
			4'00" min. » Turn » 2'00" min » Off 3'00" min.	2	No
	4 cm		4'00" min.	1	Yes (3)
			4'00" min. » Turn » 2'00" min.	1	Yes (2)
			4'00" min. » Turn » 3'00" min. » Off 4'00" min.	2	No
	5 cm		4'30" min.	1	Yes (2)
			4'00" min. » Turn » 2'30" min.	1	Yes (2)
			4'00" min. » Turn » 3'00" min. » Off 5'00" min.	2	No
ENTRECOTE Rib eye Rump steak					
	2 cm		1'30" min.	1	Yes (6)
			3'00" min.	1	Yes (3)
			3'00" min. » Off 2'30" min.	2	Yes (2)
	3 cm		2'30" min.	1	Yes (4)
			2'30" min. » Turn » 2'00" min.	1	Yes (2)
			3'00" min. » Turn » 2'00" min. » Off 3'00" min.	2	No
FILET MIGNON Solomillo ternera Turnedo Tenderloin Chateaubriand					
	3 cm		2'30" min.	1	Yes (4)
			3'30" min.	2	Yes (3)
			3'00" min. » Turn » 2'00" min. » Off 2'00" min.	2	Yes (2)
	4 cm		3'30" min.	1	Yes (3)
			3'00" min. » Turn » 1'30" min.	2	Yes (2)
			3'00" min. » Turn » 2'00" min. » Off 4'00" min.	2	No
HAMBURGER Hamburguesa					
	2 cm		3'00" min.	1	Yes (3)
			2'45" min » Off 1'30" min.	2	Yes (3)
	3 cm		3'00" min. » Turn » 2'00" min.	1	Yes (2)
			3'00" min. » Turn » 2'00" min. » Off 4'00" min.	2	No
POULTRY					
MAGRET Magret de pato					
	300 gr		1'30" min.	1	Yes (5)
			2'00" min. » Turn » 1'00" min.	2	Yes (3)
			2'30" min » Turn » 1'30" min » Off 2'00" min.	2	Yes (2)
	400 gr		2'30" min.	1	Yes (4)
			2'30" min. » Turn » 2'00" min.	2	Yes (2)
			2'30" min. » Turn » 2'00" min. » Off 3'00" min.	2	No
FISH					
TATAKI Atun Tuna	3-4 cm		2'30" min. » Turn » 1'00" min.	1	Yes (3)
SALMON Lachs	3-4 cm		2'30" min. » Turn » 1'30" min.	2	Yes (3)

Rare
 Medium
 Well Done

TEKA



INCORRECT POSITION OF THE DEEP TRAY
POSICIÓN INCORRECTA DE LA BANDEJA PROFUNDA



CORRECT POSITION OF THE DEEP TRAY
POSICIÓN CORRECTA DE LA BANDEJA PROFUNDA



DON'T TOUCH THE OVEN'S INTERIOR WITHOUT PROTECTION WHEN IT'S ON
NO TOCAR EL INTERIOR DEL HORNO CUANDO ESTÉ CALIENTE SIN PROTECCIÓN



USE PROTECTION TO EXTRACT TRAYS AND GRILLS
UTILICE PROTECCIÓN PARA EXTRAER BANDEJAS Y PARRILLAS



DON'T LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHEN IT'S ON
NO DEJAR EL HORNO DESATENDIDO CUANDO ENCENDIDO



WATCH OVER THE OVEN WHEN IT'S ON
VIGILE EL HORNO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO



DO NOT ALLOW DIRT TO ACCUMULATE
NO PERMITA QUE LA SUCIEDAD SE ACUMULE



KEEP THE OVEN CLEAN
MANTENGA EL HORNO LIMPIO