



TEKA

User Manual
STEAKMASTER

ES PT FR

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 fornecidos com o forno podem variar em relação às imagens apresentadas.

FRANÇAIS



Avant d'utiliser votre four pour la première fois, lisez attentivement les instructions d'installation et d'entretien fournies avec appareil.

Selon le modèle, les accessoires fournis avec votre four peuvent différer de ceux affichés sur les images.

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 700°C 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 coci-

nado 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.

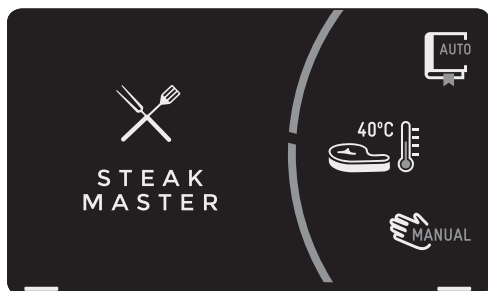
La función atemperar se utiliza para preparar la carne antes de cocinarla. Tras 20 minutos a 40°C dentro del horno, la carne alcanza la temperatura adecuada para ser cocinada y obtener después los mejores resultados tanto en sabor como en textura.



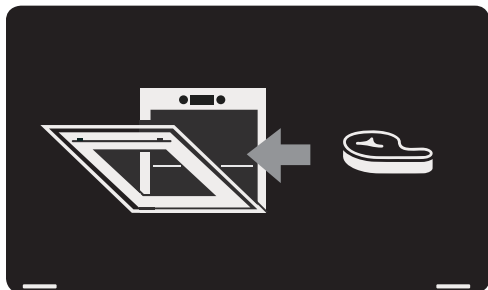
ATENCIÓN

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 Atemporar 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.



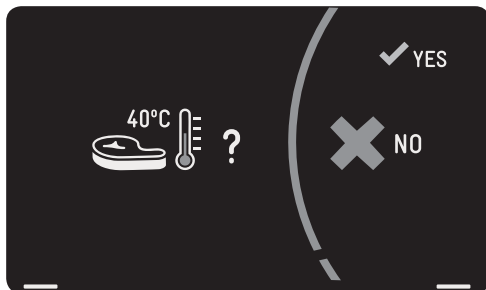
ATENCIÓN

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

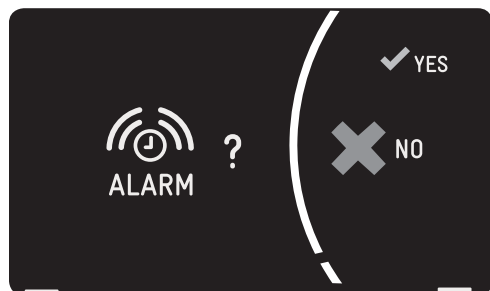
Una vez dentro del menú, seleccione el modo Manual girando el mando derecho y pulse la tecla OK.



A continuación, el horno le preguntará, a modo de recuerdo, si quiere usar el Modo Atemporar 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.



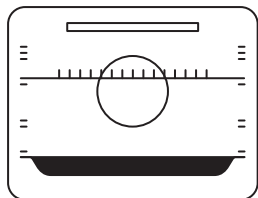
Una vez seleccionado el tiempo pulse la tecla OK para confirmar la selección.

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.



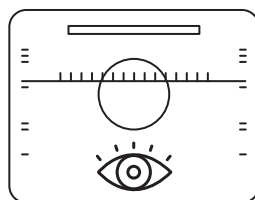
ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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.



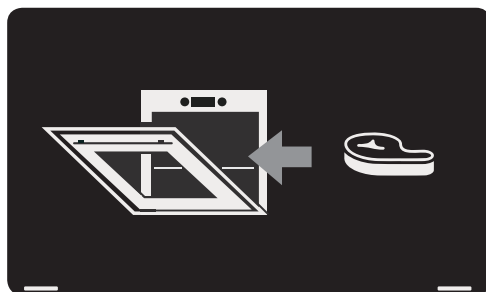
Consulte más adelante la sección “COMO UTILIZAR LA PARRILLA **SteakMaster**”



ATENCIÓN

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.



PRECAUCIÓN

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

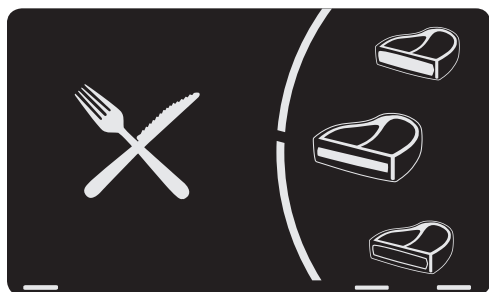
DESCRIPCION	LOGO	ESPESOR 	ACABADO 	DAR LA VUELTA? 	POSICION PARRILLA 	REPETIR?
CARNES						
MAGRET Magret de pato		300 gr	POCO HECHO	NO	①	SI
			HECHO	SI	②	SI
			MUY HECHO	SI	②	SI
		400 gr	POCO HECHO	NO	①	SI
			HECHO	SI	②	SI
			MUY HECHO	SI	②	NO
PESCADOS						
TATAKI Atún		3 cm	HECHO	SI	①	SI
Tuna		4 cm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



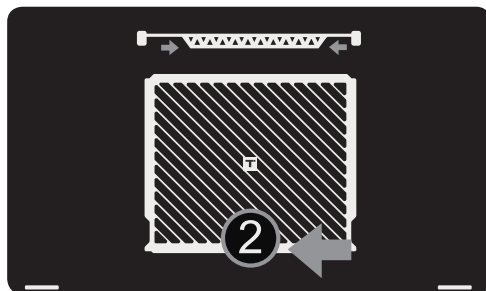
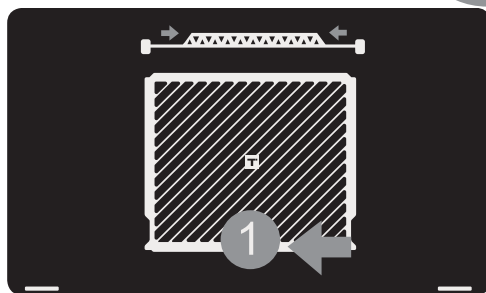
El horno le ofrecerá para cada alimento, diferentes opciones en función del tipo. El espesor de la pieza a cocinar deberá estar en uno de los rangos de espesor propuestos.

Tras seleccionar con el mando derecho y confirmar el espesor con la tecla 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.



ATENCIÓN

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.



ATENCIÓN

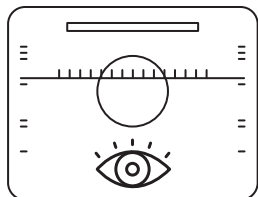
No abra la puerta durante el proceso de precalentamiento, para evitar pérdidas innecesarias de calor.

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).

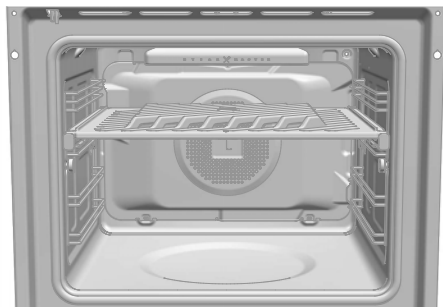
Consejos para cocinar de forma óptima con su SteakMaster

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 SteakMaster no es efectiva.



ATENCIÓN

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.



ATENCIÓN

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.



ATENCIÓN 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.



ATENCIÓN

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



PRECAUCIÓN

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.



ATENCIÓN

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 limpiar la puerta del horno antes de hacer un ciclo de limpieza por pirólisis.

Consejos para una óptima 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:

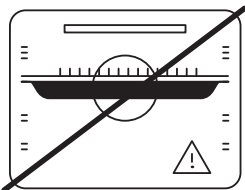
- 1.- Evitar la aparición de ceniza y de restos carbonizados sobre el alimento.
- 2.- Mantener una superficie anti-adherente.
- 3.- Prolongar la vida de la parrilla SteakMaster.
- 4.- Ayudar a obtener mejores resultados de sus cocinados.

Selección del modo Demo del horno

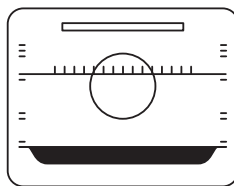
El modo demostración le permitirá navegar y descubrir todas las funcionalidades de su horno sin peligro ya que, en este modo el horno no calentará. Mientras el modo Demo esté activo, en la pantalla del horno siempre se mostrará la palabra DEMO.

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.

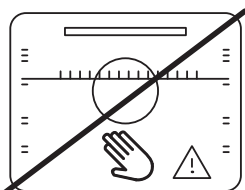
IMPORTANTE



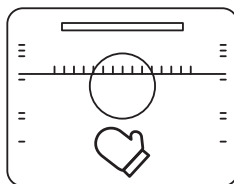
POSICION INCORRECTA DE LA BANDEJA PROFUNDA



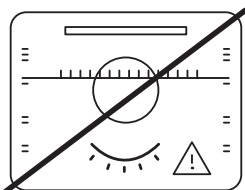
POSICION CORRECTA DE LA BANDEJA PROFUNDA



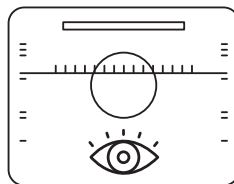
NO TOCAR EL INTERIOR DEL HORNO SIN PROTECCION CUANDO ESTE CALIENTE



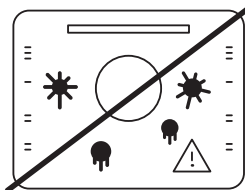
UTILICE PROTECCION PARA EXTRAER BANDEJAS Y PARRILLAS



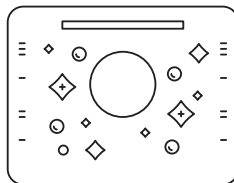
NO DEJAR EL HORNO DESATENDIDO CUANDO ESTE COCINANDO



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 confeccionar 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

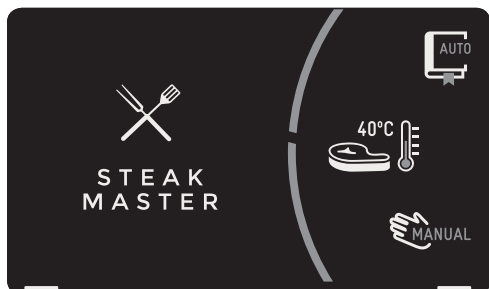
A função de preparação de temperatura é utilizada para preparar a carne antes de a cozinhar. Após 20 minutos no forno, a 40°C, a carne atinge a temperatura certa para cozinhar e obter os melhores resultados em termos de sabor e textura.



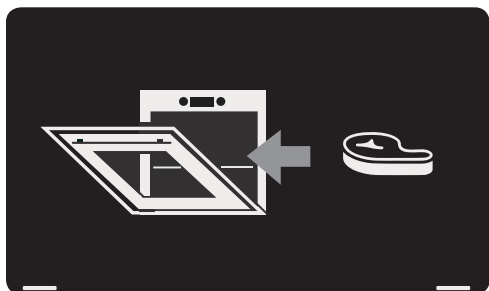
AVISO

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, ne-

cessita 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.



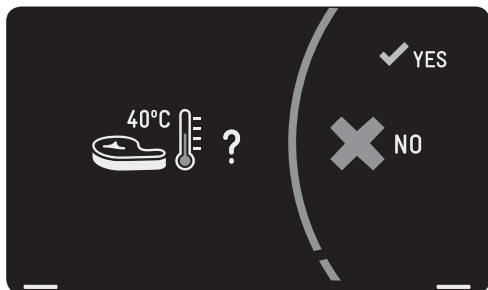
AVISO

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.

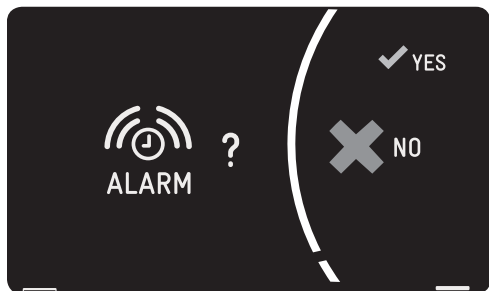


Em seguida, o forno irá perguntar-lhe se pretende utilizar o modo Preparação de temperatura para confeccionar os alimentos. Se a resposta for SIM, o menu irá guiá-lo pelos passos descritos acima.



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.



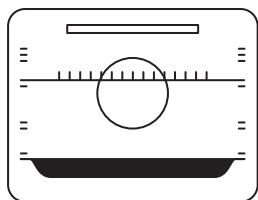
Após selecionar o tempo, prima OK para confirmar.

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

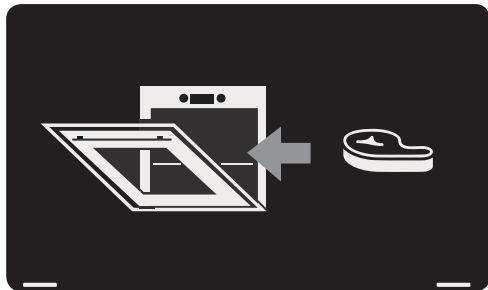
É muito importante que a grelha especial **SteakMaster** esteja colocada no interior do forno durante a função de pré-aquecimento. Esta é a única forma de garantir os melhores resultados de confeção. Consulte abaixo a seção **“COMO UTILIZAR A GRELHA ESPECIAL SteakMaster.”**



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.



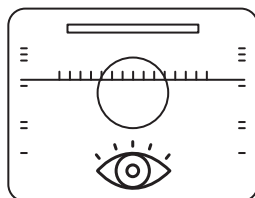
Após inseri-los, prima OK.

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 mente 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 manuseie tudo automaticamente.

Quando se encontrar no menu SteakMaster, seleccione 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 confeccionar.

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

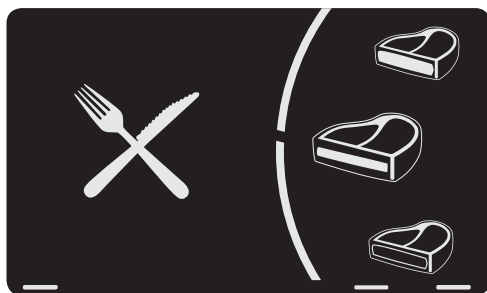
		ESPESSURA 	ACABAMENTO 	VIRAR? 	POSIÇÃO DA GRELHA 	REPETIR?
CARNE						
MAGRET Magret de pato 	300 g	MAL PASSADO	NÃO	①	SIM	
		MÉDIO	SIM	②	SIM	
		BEM PASSADO	SIM	②	SIM	
	400 g	MAL PASSADO	NÃO	①	SIM	
		MÉDIO	SIM	②	SIM	
		BEM PASSADO	SIM	②	NÃO	
PEIXE						
Atum TATAKI Atum 	3 cm	MÉDIO	SIM	①	SIM	
	4 cm	MÉDIO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



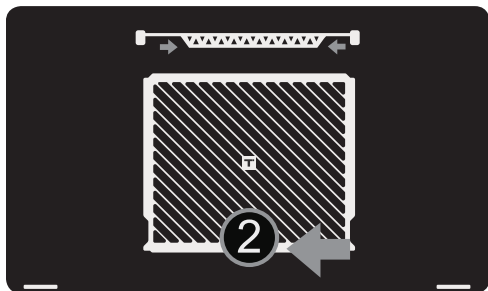
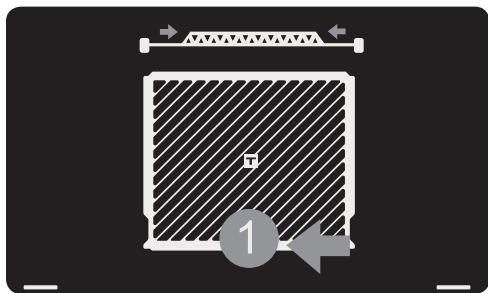
O forno apresenta diferentes opções para cada tipo de alimento. A espessura da peça a ser confeccionada deve estar dentro dos limites indicados.

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

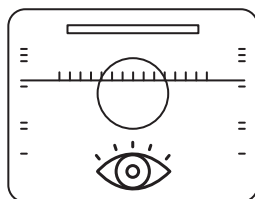
Não abra a porta durante o processo de pré-aquecimento, de modo a evitar perdas desnecessárias de calor.

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 indicará para virar os alimentos.



Turn | Vuelta
Virar | Tour
Umdrehen

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

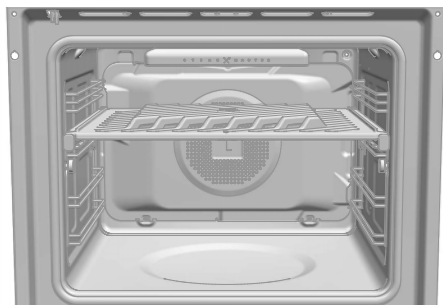
Sugestões para ótimos resultados de confeitão com o SteakMaster

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 confeitão 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 confeitão 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 confeitão.



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 confeitura 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 confeitura e em especial com alimentos gor-

dos, 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 pirólítica 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 confeitura.



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:

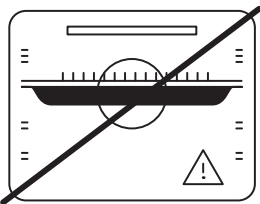
- 1.- Evita o surgimento de cinzas e restos de comida queimada.
- 2.- Mantém uma superfície antiaderente.
- 3.- Prolonga a vida útil da grelha SteakMaster.
- 4.- Ajuda a obter melhores resultados de confeção.

Selecionar o modo de demonstração do forno

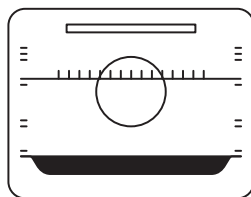
O modo de demonstração permitir-lhe-á explorar e descobrir todas as funções do seu forno sem riscos uma vez que, quando está neste modo, o forno não aquece. Quando o modo de demonstração está ativo, a palavra DEMO é apresentada no ecrã do forno.

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.

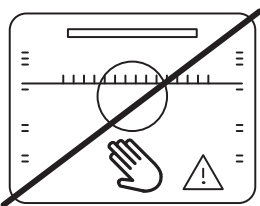
IMPORTANTE



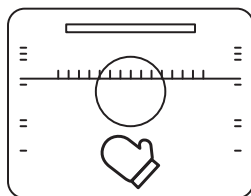
POSIÇÃO INCORRETA DA BANDEJA PROFUNDA



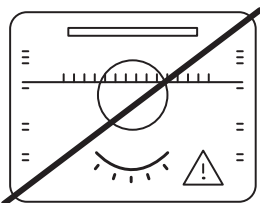
POSIÇÃO CORRETA DA BANDEJA PROFUNDA



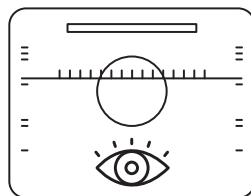
NÃO TOQUE NO FORNO SEM PROTEÇÃO ENQUANTO ESTE ESTIVER QUENTE



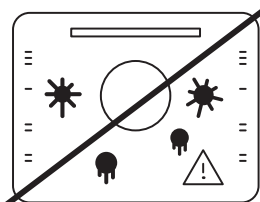
UTILIZE PROTEÇÃO PARA REMOVER AS BANDEJAS E AS GRELHAS



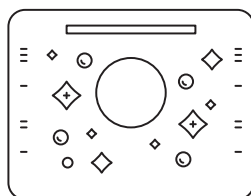
NÃO DEIXE O FORNO SEM SUPERVISÃO DURANTE A CONFEIÇÃO



MANTENHA-SE ATENTO AO FORNO DURANTE A CONFEIÇÃO



NÃO PERMITA A ACUMULAÇÃO DE SUJIDADE



MANTENHA O FORNO LIMPO

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'inté-

rieur 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

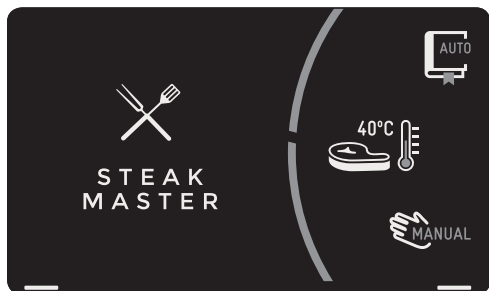
La fonction de préparation de la température est utilisée pour préparer la viande avant de la cuire. Après 20 minutes à 40 °C dans le four, la viande atteint la bonne température pour la cuisson et obtient les meilleurs résultats en termes de goût et de texture.



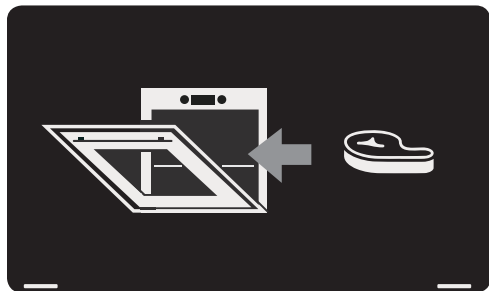
AVERTISSEMENT

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.



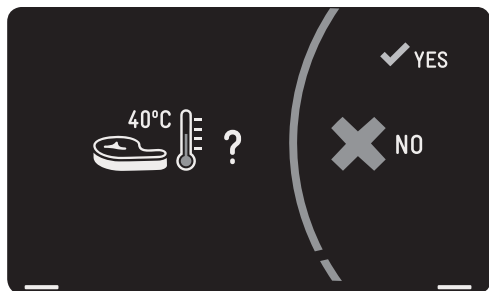
AVERTISSEMENT

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

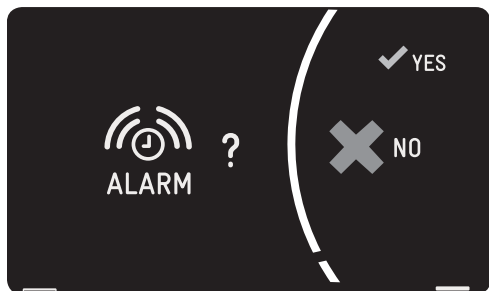
Une fois dans le menu du SteakMaster, sélectionnez le mode manuel en tournant la commande vers la droite et appuyez sur OK pour confirmer.



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.



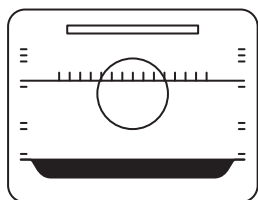
Après avoir sélectionné l'heure, appuyez sur OK pour confirmer.

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

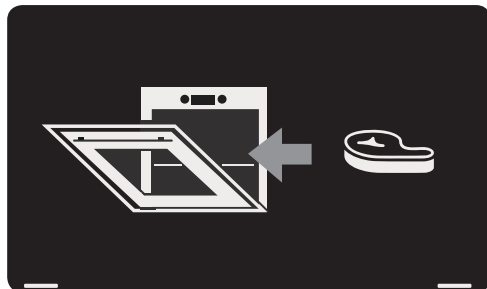
Il est très important que le gril spécial SteakMaster soit monté à l'intérieur du four pendant la fonction de préchauffage. C'est la seule façon de garantir des résultats de cuisson optimaux. Veuillez vous reporter à la section « COMMENT UTILISER LE GRIL SteakMaster » ci-dessous.



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.



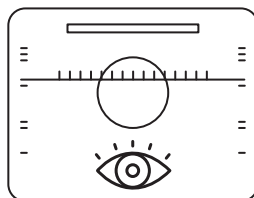
Appuyez sur OK après l'avoir inséré.

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 prééglé, un signal acoustique retentit, indiquant que vous pouvez retirer les aliments de l'intérieur.

Il est maintenant temps de décider de poursuivre la cuisson 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	

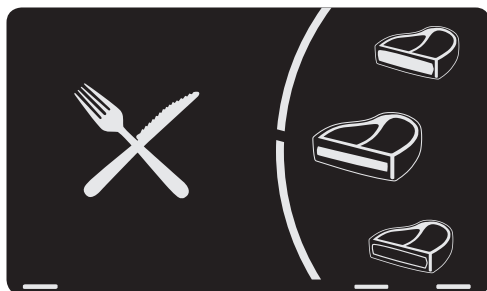
Après avoir choisi le type d'aliment, tournez la commande droite et appuyez sur OK. Maintenant, vous pouvez sélectionner l'épaisseur/la taille de la pièce à cuisiner.






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.

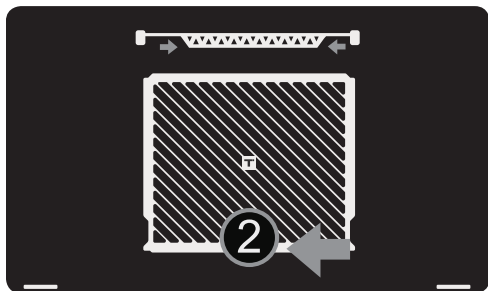
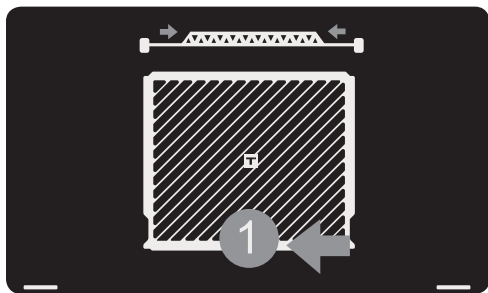
Après avoir sélectionné l'épaisseur avec la commande droite et appuyé sur OK pour confirmer, le four demandera la finition requise : **saignant, à point ou bien cuit**. Effectuez votre sélection et appuyez sur OK pour

confirmer.



SAIGNANT	
À POINT	
BIEN CUIT	

Finalement, le four 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

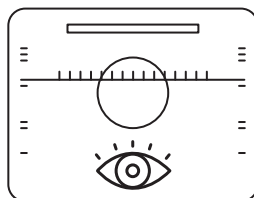
N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage, pour éviter une perte de chaleur inutile.

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.



Turn | Vuelta
Virar | Tour
Umdrehen

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).

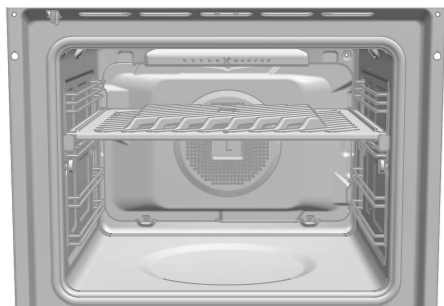
Conseils pour une cuisson optimale avec le SteakMaster

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 :

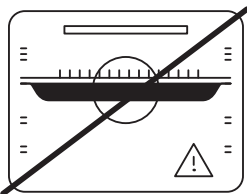
- 1.- Empêche l'aspect noirci et grillé des aliments.
- 2.- Préserve les qualités anti-adhésives de la surface.
- 3.- Prolonge la durée de vie du gril SteakMaster.
- 4.- Aide à obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Sélection du mode de démonstration du four

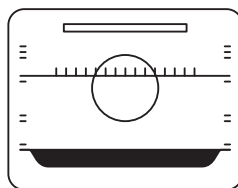
Le mode de démonstration permet de naviguer et de découvrir toutes les fonctions de votre four sans risque car il ne chauffe pas dans ce mode. Le mot DEMO sera toujours affiché sur l'écran du four lorsque le mode de démonstration est actif.

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.

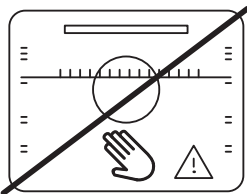
IMPORTANT



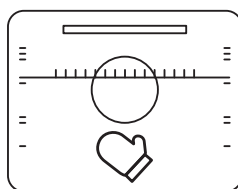
POSITION DE LA PLAQUE DE CUISSON CREUSE INCORRECTE



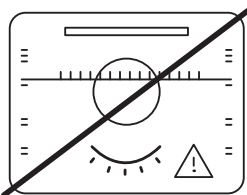
POSITION DE LA PLAQUE DE CUISSON CREUSE CORRECTE



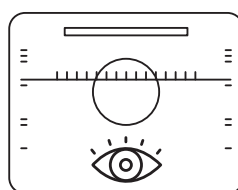
NE PAS TOUCHER LE FOUR SANS PROTECTION QUAND IL EST ENCORE CHAUD



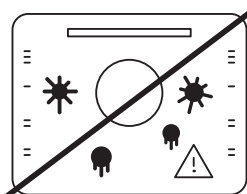
UTILISER UNE PROTECTION POUR RETIRER LES PLAQUES ET GRILLES DU FOUR



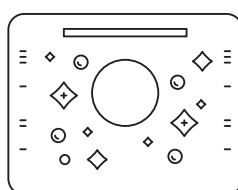
NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON



GARDER UN ŒIL SUR LE FOUR PENDANT LA CUISSON



NE PAS LAISSER DE SALETÉ S'ACCUMULER



MAINTENIR LE FOUR PROPRE



ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια IE IA

TEKA

STEAKMASTER



63 L

1,01 kWh/cycle*

0.77 kWh/cycle*

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

65/2014

EEI _{cav} *	95,1
N ^o cav *	1
M	38 kg

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



teka.com



Cod. 3371375-00