



TEKA

User Manual
STEAKMASTER

RU **HU** **PL** **BG**
RO **UK** **CS** **SK**

www.teka.com

РУССКИЙ



Перед первым использованием духового шкафа внимательно ознакомьтесь с прилагаемыми инструкциями по установке и техобслуживанию.

В зависимости от модели принадлежности, прилагаемые к духовому шкафу, могут отличаться от указанных на изображениях.

MAGYAR



A sütő első használata előtt kérjük, gondosan olvassa el a mellékelt beszerelési és karbantartási utasításokat.

A modelltől függően a sütővel együtt átadott tartozékok különbözhetnek a képeken láthatóaktól.

POLSKI



Przed pierwszym użyciem piekarnika należy dokładnie przeczytać instrukcję montażu i konserwacji dołączoną do urządzenia.

W zależności od modelu akcesoria dostarczane z piekarnikiem mogą się różnić w stosunku do przedstawionych na ilustracjach.

БЪЛГАРСКИ



Преди да използвате фурната за първи път, прочетете внимателно инструкциите за монтаж и поддръжка, предоставени с фурната.

В зависимост от модела, аксесоарите, включени с фурната, може да се различават от показаните на илюстрациите.

ROMÂNĂ



Înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de instalare și întreținere livrate odată cu produsul.

În funcție de model, accesoriile incluse cu produsul pot varia față de cele prezentate în imagini.

УКРАЇНСЬКА



Перед першим використанням духової шафи уважно прочитайте інструкції зі встановлення та технічного обслуговування, які входять у комплект поставки.

Залежно від моделі допоміжне приладдя вашої духової шафи може відрізнятися від зображеного на малюнках.

ČESKY



Před prvním použitím trouby si pečlivě přečtěte pokyny k instalaci a údržbě, které jsou spolu s ní dodány.

V závislosti na modelu se příslušenství, které je součástí vaší trouby, může lišit od příslušenství zobrazeného na obrázcích.

SLOVENČINA



Pred prvým použitím trúby si pozorne prečítajte pokyny k inštalácii a údržbe, ktoré sa dodávajú spolu s ňou.

V závislosti od modelu sa môže príslušenstvo poskytované s rúrou líšiť, pokiaľ ide o príslušenstvo zobrazené na obrázkoch.

О гриле SteakMaster

Новый гриль SteakMaster полностью изменит ваш подход к приготовлению мяса за счет своей эксклюзивной системы нагрева, расположенной в верхней части духового шкафа. Керамические нагревающие панели, специально разработанные компанией TeKa, подвергают мясо сильному нагреву (температура на поверхности панели достигает 700°C). Благодаря такой новой функции нагревания, а также специальному чугуну, из которого изготовлен гриль SteakMaster, обеспечивается надежная изоляция приготавливаемого мяса снаружи, что позволяет ему сохранять сочность, аромат и текстуру внутри.

Гриль является электрическим и работает при закрытых дверцах, обеспечивая таким образом сохранение сильного жара внутри

гриля без распространения его во внешнюю среду. Таким образом этот метод является удобным и полностью безопасным для приготовления в домашних условиях.

Помимо приготовления великолепного стейка на косточке, гриль SteakMaster можно использовать для приготовления мяса, рыбы и даже овощей.

Благодаря функции пиролиза облегчается функция очистки гриля, которая превращается в простую и легко выполнимую задачу, позволяя выполнять очистку без усилий и химических средств. Можно выбрать необходимый цикл пиролиза в зависимости от степени загрязнения гриля. После завершения цикла, необходимо протереть поверхность влажной тканью и удалить следы пепла (см. функция очистки).

Приготовление с помощью обычных функций

ФУНКЦИИ ГРИЛЯ

Кроме обычных функций приготовления (которые приведены в Руководстве пользователя, прилагаемом к духовому шкафу) доступна также функция SteakMaster.




Настоящее руководство посвящено пояснению и рекомендациям в отношении приготовления с помощью функции SteakMaster и использования прибора наиболее эффективным способом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ STEAKMASTER




Включите духовой шкаф нажатием кнопки

ВКЛ/ВЫКЛ.

Поверните левую ручку управления до появления в центре экрана функции ().

Нажмите ОК, чтобы продолжить.

Отобразится приветственное сообщение. Через несколько секунд на экране отобразится 3 доступных для выбора режима приготовления SteakMaster:

- **ПОДГОТОВКА С ПОМОЩЬЮ ТЕМПЕРАТУРЫ**  : Особенно рекомендуется для правильного и наиболее эффективного приготовления мяса, как у профессиональных поваров.
- **РУЧНОЙ**  : Для приготовления в ручном режиме.
- **АВТОМАТИЧЕСКИЙ (С ПОДСКАЗКОЙ)**  : Духовой шкаф имеет несколько автоматических программ с пошаговой инструкцией для упрощения получения ожидаемых результатов для каждого блюда и в соответствии с его размером.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ТЕМПЕРАТУРЫ

Функция подготовки с помощью температуры используется для подготовки мяса перед его приготовлением. Для прогрева мяса до температуры, нужной для наиболее эффективного в плане вкуса и текстуры приготовления, поместите мясо на 20 минут в духовой шкаф при температуре 40°C.



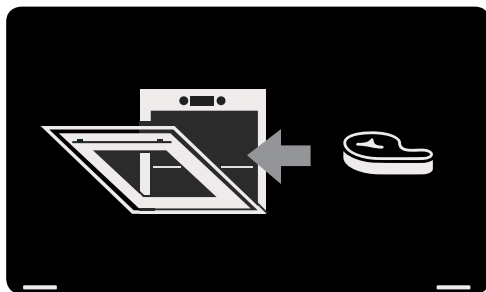
ВНИМАНИЕ

Перед использованием функции Подготовки с помощью температуры, для достижения наилучших результатов мясо требуется оставить на некоторое время при комнатной температуре. Не использовать функцию Подготовки с помощью температуры для мяса, которое только что достали из морозилки.

В меню SteakMaster нужно выбрать режим Подготовки с помощью температуры повернув ручку управления вправо и нажав кнопку ОК для подтверждения.



Затем отобразится сообщение о необходимости поместить мясо в духовой шкаф. После размещения мяса, нажмите кнопку ОК.



После завершения программы, отобразится сообщение о необходимости убрать мясо из духового шкафа, затем требуется нажать кнопку ОК для завершения функции и возврата в главное меню SteakMaster.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Ручной режим позволяет использовать функцию SteakMaster не более 30 минут, включая необходимое время разогрева.



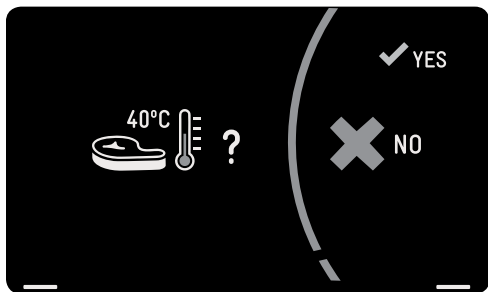
ВНИМАНИЕ

После работы в режиме SteakMaster в течение 30 минут, гриль автоматически отключается.

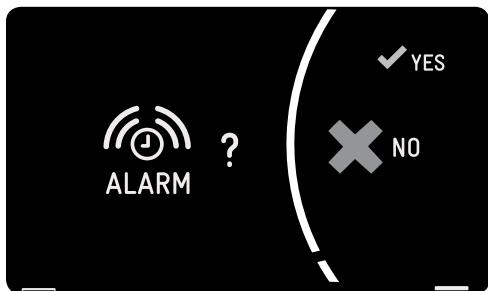
В меню SteakMaster нужно выбрать ручной режим повернув ручку управления вправо и нажав кнопку ОК для подтверждения.



Затем отобразится сообщение о необходимости использования функции Подготовки с помощью температуры для приготовления блюда. Если выбран ответ ДА, необходимо выполнить шаги в меню, описанные выше.



В обоих случаях, будет предложена возможность установить звуковой сигнал, который запускается в начале процесса приготовления (после разогрева духового шкафа). Если выбран ответ ДА, будет выполнен переход на экран выбора времени (максимальный показатель -- 5 минут)



После выбора времени, нажмите ОК для подтверждения.

Начнется процесс разогрева. В течение 12 минут работы функции разогрева, пластины гриля SteakMaster достигают оптимальных условий для начала приготовления.



ВНИМАНИЕ

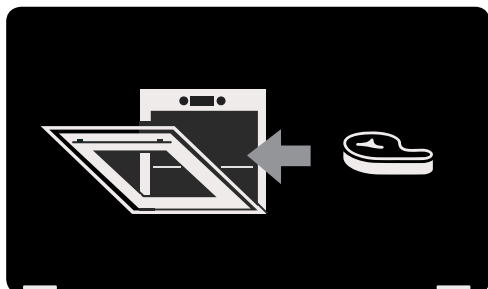
Для использования функции SteakMaster, используется специальный гриль, устанавливаемый на соответствующую высоту.



ВНИМАНИЕ

Очень важным условием является установка гриля SteakMaster внутри духового шкафа на время функции разогрева. Это единственный способ обеспечить оптимальные результаты приготовления. Ознакомьтесь с разделом «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ STEAKMASTER» ниже.

После завершения функции разогрева, появится сообщение о необходимости разместить блюдо внутри духового шкафа.



Нажмите ОК после того как разместите гриль.

Начнется процесс приготовления, а также отсчет времени приготовления, если был установлен сигнал оповещения. Приготовление любого блюда занимает в целом не более 18 минут.



ОСТОРОЖНО

При использовании функции SteakMaster процесс приготовления протекает очень быстро. Поэтому, чтобы обеспечить максимальные результаты, рекомендуется оставаться возле духового шкафа и следить за процессом и временем приготовления. Если не следить за процессом приготовления, существует риск, что блюдо подгорит или пережарится.

После истечения установленного времени прозвучит звуковой сигнал, обозначающий, что блюдо можно извлечь из духового шкафа.

Далее следует принять решение в отношении продолжения приготовления. Если блюдо готово, духовой шкаф можно выключить. Для выключения, нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

Если вы решили продолжить приготовление, необходимо иметь ввиду, что за 2 минуты до истечения общего времени в 30 минут, отобразится сообщение об автоматическом отключении духового шкафа.

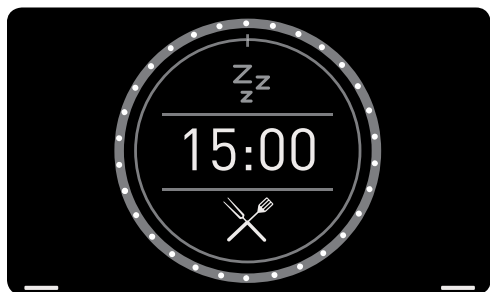


Если превышено максимальное рабочее время в 30 минут, духовой шкаф автоматически отключится.



ВАЖНО

При выключении духового шкафа ввиду превышения максимального рабочего времени, на экране будет отображено сообщение о наступлении обязательного перерыва в 15 минут, в течение которого использование духового шкафа невозможно.



По истечении этого периода, на экране отобразится главное меню и можно будет продолжить процесс приготовления.

Если, в процессе использования функции SteakMaster, приготовление будет завершено в течение рабочего времени и вы захотите продолжить приготовление, используя одну из стандартных функций, такая возможность будет зависеть от температуры внутри духового шкафа (будет отображен экран охлаждения).

АВТОМАТИЧЕСКИЙ (С ПОДСКАЗКОЙ)

Использование режима с подсказкой позволяет приготовление в течение заданного периода времени, определяемых после ввода параметров типа блюда и его размера. Достигнуть оптимальных результатов приготовления можно с помощью отображаемых на экране инструкций.











ВАЖНО

Режим с подсказкой используется в качестве функции помощи для достижения оптимальных результатов. Однако, это не кухонный робот, способный обеспечить полную автоматизацию процесса.

В меню SteakMaster нужно выбрать Автоматический (с подсказкой) режим повернув ручку управления вправо и нажав кнопку ОК для подтверждения.



В режиме с подсказкой доступно до семи различных блюд для приготовления.

ОПИСАНИЕ	ЛОГОТИП	ТОЛЩИНА 	ОКОНЧАНИЕ 	ПЕРЕВЕРНУТЬ? 	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ 	ПОВТОРИТЬ?
МЯСО						
СТЕЙК НА КОСТОЧКЕ Стейк Бифштекс Томагавк		3 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	ДА	①	ДА
			Прожаренный	ДА	②	НЕТ
		4 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	ДА	①	ДА
			Прожаренный	ДА	②	НЕТ
		5 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	ДА	①	ДА
			Прожаренный	ДА	②	НЕТ
АНТРЕКОТ Рибай Рамштекс		2 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	НЕТ	①	ДА
			Прожаренный	НЕТ	②	ДА
		3 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	НЕТ	①	ДА
			Прожаренный	НЕТ	②	ДА
БИФШТЕКС ИЗ ВЫРЕЗКИ Говяжья вырезка Tournedo Tenderloin Шатобриан		3 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	НЕТ	②	ДА
			Прожаренный	НЕТ	②	ДА
		4 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	НЕТ	②	ДА
			Прожаренный	НЕТ	②	ДА
ГАМБУРГЕР Гамбургер		2 см	Средний	НЕТ	①	ДА
			Прожаренный	НЕТ	②	ДА
		3 см	Средний	НЕТ	①	ДА
			Прожаренный	НЕТ	②	ДА

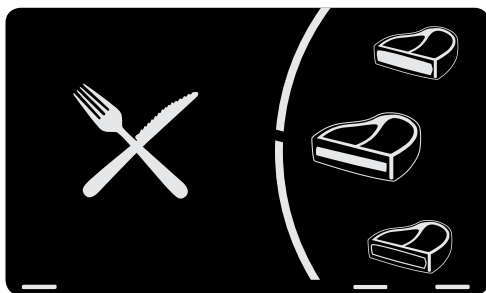
ОПИСАНИЕ	ЛОГОТИП	ТОЛЩИНА 	ОКОНЧАНИЕ 	ПЕРЕВЕРНУТЬ? 	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ 	ПОВТОРИТЬ?
МЯСО						
МАГРЕ Утиная грудка 	300 г	С кровью	НЕТ	❶	ДА	
		Средний	НЕТ	❷	ДА	
		Прожаренный	ДА	❷	ДА	
	400 г	С кровью	НЕТ	❶	ДА	
		Средний	НЕТ	❷	ДА	
		Прожаренный	ДА	❷	ДА	
РЫБА						
Тунец ТАТАКИ Тунец 	3 см	Средний	ДА	❶	ДА	
	4 см	Средний	ДА	❶	ДА	
ЛОСОСЬ 	2 см	Средний	НЕТ	❷	ДА	
	3 см	Средний	НЕТ	❷	ДА	

После выбора типа блюда, поверните правую ручку управления и нажмите ОК. Теперь необходимо выбрать толщину/размер приготавливаемого блюда.



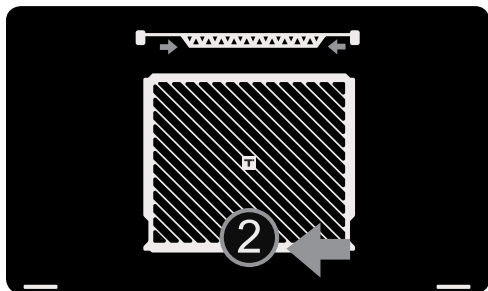
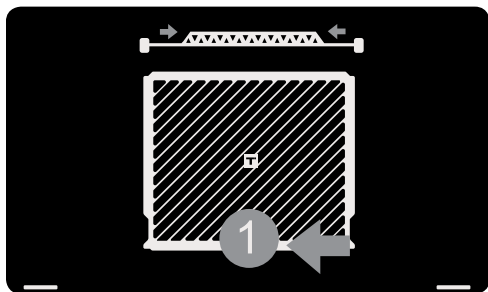
Для каждого типа блюда предлагаются различные опции. Толщина приготавливаемого блюда должна быть в предложенных пределах.

После выбора толщины правой ручкой управления и нажатия ОК для подтверждения, необходимо будет выбрать одну из степеней прожарки: **с кровью, средняя или прожаренное**. Выберите и нажмите ОК, чтобы продолжить.



С кровью	
Средний	
Прожаренный	

Затем, на экране духового шкафа отобразится способ, которым необходимо расположить гриль SteakMaster в духовом шкафу.



ВНИМАНИЕ

Очень важным условием является установка гриля SteakMaster внутри духового шкафа на время функции разогрева. Это единственный способ обеспечить оптимальные результаты приготовления.

Далее начнется процесс разогрева духового шкафа в соответствии с разделом руководства по эксплуатации. После завершения процесса разогрева, на экране появится рекомендация поместить блюдо в духовой шкаф.

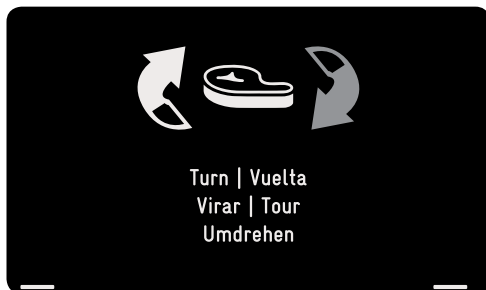
После размещения блюда, нажмите ОК. Начнется процесс приготовления блюда. На экране отобразится время, остающееся до окончания процесса приготовления.



ОСТОРОЖНО

При использовании функции SteakMaster процесс приготовления протекает очень быстро. Поэтому, чтобы обеспечить максимальные результаты, рекомендуется оставаться возле духового шкафа и следить за процессом и временем приготовления. Если не следить за процессом приготовления, существует риск, что блюдо подгорит или пережарится.

При необходимости перевернуть блюдо после истечения времени приготовления с одной стороны, на экране появится соответствующая рекомендация.



После того как блюдо будет перевернуто, нажмите ОК. Процесс приготовления будет продолжен.

После завершения процесса приготовления, на дисплее появится рекомендация извлечь блюдо из духового шкафа. Для отключения звукового сигнала, нажмите кнопку ОК.

Повторный запуск приготовления с подсказкой

После завершения процедуры и в зависимости от типа блюда, отобразится сообщение о целесообразности повторить процедуру.



Процедура будет запущена заново с сохра-

Советы по достижению оптимальных результатов при использовании функции SteakMaster

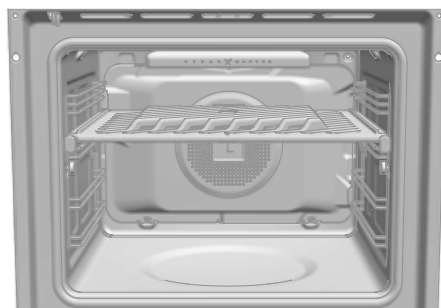
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ STEAKMASTER

Для достижения оптимальных результатов, приготовление блюд необходимо осуществлять с использованием гриля SteakMaster, поставляемого совместно с духовым шкафом. Перед началом приготовления, для достижения идеальной температуры, гриль нужно обязательно разогреть в пустом духовом шкафу

Гриль SteakMaster разработан для приготовления блюд с обеих сторон, в зависимости от их толщины. Для достижения наилучших результатов, гриль необходимо расположить в соответствии с указанной позицией.

Поместите направляющие на съемные направляющие, поставляемые с духовым шкафом. Это облегчит расположение и извлечение гриля.

нением прежних параметров, установленных при первом запуске, при условии, что максимальное рабочее время в 30 минут (включая разогрев) не было превышено.



После расположения блюда в духовке, его требуется поместить прямо на гриль. На гриле в центре имеется Т-образная метка, ориентируясь на которую блюдо можно расположить как можно ближе к центру. Конструкция гриля позволяет легко определить максимальную полезную площадь для использования, которая расположена на другой высоте. Вне этой зоны, функция SteakMaster не действует.



ВНИМАНИЕ

Неправильное размещение блюда на гриле, или недостаточный разогрев гриля могут отрицательно повлиять на результат приготовления.

При использовании функции SteakMaster рекомендуется располагать эмалированный поддон на максимально низкую позицию внутри духового шкафа. Таким образом можно собрать сок, стекающий с блюда во время приготовления, и не допустить загрязнения внутренней поверхности духового шкафа.



ВНИМАНИЕ

Не размещать эмалированный поддон сразу под грилем или на дно духового шкафа.

СОВЕТЫ ПО ДОСТИЖЕНИЮ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ФУНКЦИИ STEAKMASTER

- Перед приготовлением с помощью этой функции всегда рекомендуется использовать режим Подготовки с помощью температуры. В таком случае результат будет замечательным.
- Для приготовления рыбы с кровью рекомендуется нарезать мясо несколько толще.
- С другой стороны для прожаренной рыбы, рекомендуется нарезать мясо тоньше и/или более мелкими кусочками, чтобы улучшить поглощение тепла.
- Перед нарезанием дать мясу полежать несколько минут.
- В зависимости от того, сколько полежит мясо можно получить разные степени прожарки (с кровью, средняя, прожаренное), так как приготовление мяса продолжится с сохранением температуры, которой оно достигло внутри.
- Каждый раз при открытии дверок, нагреватели сопротивления отключаются для

обеспечения безопасности. Поэтому, не стоит открывать дверцы на длительное время при расположении блюда или его переворачивании.

- После использования функции SteakMaster в течение 30 минут любая другая функция будет недоступна в течение последующих 15 минут (экран охлаждения). По истечении этого периода, духовой шкаф будет доступен к использованию в обычном режиме.
- Ввиду самой природы процесса приготовления, и в особенности при приготовлении жирных блюд, при приготовлении может возникать много дыма. Это нормально. В любом случае, после использования функции SteakMaster мы рекомендуем выполнить пиролизную очистку для удаления жира, собравшегося внутри духового шкафа.





ВНИМАНИЕ

Риск пожара излишний жир, собравшийся внутри духового шкафа может стать причиной излишнего задымления и даже возгорания при процессе приготовления.

Выбор деморежима духового шкафа

Деморежим позволяет просмотреть и изучить функции духового шкафа без риска, так как при таком режиме духовой шкаф не нагревается. При работе в деморежиме на экране отображается сообщение ДЕМО.

Для активации деморежима, перед установкой таймера, необходимо нажать кнопки 

и  в течение 3 секунд. После активации на дисплее в течение нескольких секунд будет отображаться сообщение «Деморежим включен».

Для отключения отключите питание духового шкафа и затем заново подключите.

A SteakMaster bemutatása

Az új SteakMaster a sütő felső részén található exkluzív fűtőrendszer segítségével forradalmasítja a hús elkészítését. A Teka által tervezett kerámia fűtőlapok erős hő sugároznak a húrra (akár 700 °C közvetlenül a fűtőlap felületén). Ez az új intenzív fűtési funkció és a különlegesen öntöttvas SteakMaster grill egyetlen kérést képez a hús felszínén, amely lehetővé teszi, hogy az magában tartsa a levét, aromáját és textúráját.

Ez a rendszer elektromos úton működik, de csak akkor, ha a sütő ajtaja csukva van. Így biztosítja, hogy a magas hőmérséklet ne szökjön ki a sütőből, és ezzel még biztonságosabbá és kényelmesebbé teszi az otthoni sütést.

A SteakMasterrel elkészítheti a tökéletes T-bone steaket, emellett mindenféle egyéb húsok, hal és még zöldség elkészítésére is alkalmas.

A sütő pirolízis funkciójának köszönhetően a takarítás gyors, egyszerű és kényelmes feladattá válik, amelyet vegyszerek nélkül is könnyűszerrel elvégezhet. Válassza ki a megfelelő pirolízis ciklust attól függően, hogy mennyire koszos a sütő belseje. Amikor a ciklus a végéhez ért, törölje le felületeket egy nedves ronggyal és távolítsa el a hamumaradványokat (lásd: Tisztító funkció)

Sütés hagyományos funkciókkal

SÜTŐFUNKCIÓK

A hagyományos sütőfunkciók mellett (amelyeket a mellékelt Használati útmutató ismertet), a SteakMaster funkcióval is süthet.



Ez az útmutató a SteakMasterrel való sütést igyekszik elmagyarázni, és ötleteket ad ahhoz, hogy a legjobbat hozza ki belőle.

SÜTÉS A STEAKMASTER FUNKCIÓVAL

Kapcsolja be a mikrohullámú sütőt az ON/OFF gomb megnyomásával.

Tekerje el a baloldali funkcióválasztót, amíg az (

)-es funkció meg nem jelenik a képernyőn látható osztókörlap közepén.

Nyomja meg az OK gombot a folytatáshoz.

Megjelenik a funkcióhoz tartozó üdvözlő képernyő. Pár másodperc után a képernyő három lehetséges SteakMaster sütési módot jelenít meg:

- **TEMPERATURE PREPARATION (HŐMÉRSÉKLET ELŐKÉSZÍTÉS)** : Különösen ajánlott a húsok megfelelő elkészítéséhez és a legjobb sütési eredmény eléréséhez, mint ahogy a profi séfek csinálják.
- **MANUAL (MANUÁLIS)** : Válassza ezt a manuális üzemmódban való sütéshez.
- **AUTO (ASSISTED) (AUTOMATIKUS, TÁMOGATOTT)** : A sütőnek több automatikus programja van, melyek lépésről-lépésre segítenek elérni a kívánt eredményt az elkészítendő hússzelethez illeszkedően.

TEMPERATURE PREPARATION (HŐMÉR- SÉKLET ELŐKÉSZÍTÉS) ÜZEMMÓD

A „temperature preparation“ funkció arra való, hogy a húst előkészítsük a sütésre. Miután a hús eltöltött 20 percet 40 °C fokon a sütőben, eléri a tökéletes hőfokot a sütéshez és ahhoz, hogy mind az íz és a textúra tekintetében a legjobb végeredményt érjük el.



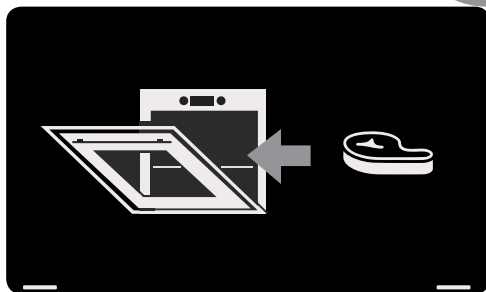
FIGYELEM!

A „Temperature Preparation“ funkció használata előtt a húst hagyja egy ideig szobahőmérsékleten a legjobb eredmény elérése érdekében! Ne alkalmazza a „Temperature Preparation“ üzemmódot olyan húsk esetében, amelyeket közvetlenül a hűtőszekrényből vett ki.

A SteakMaster menüben válassza ki a „Temperature Preparation“ módot a funkcióválasztó jobbra tekerésével, és nyomja meg az OK gombot a folytatáshoz.



A sütő arra kéri, hogy helyezze a húst a sütőbe. Amikor ezt megtette, nyomja meg az OK gombot.



Amikor a folyamat a végéhez ért, a sütő arra kéri, hogy vegye ki a húst, ezután pedig újra meg kell nyomnia az OK gombot a funkció befejezéséhez, és ezzel visszatér a SteakMaster főmenübe.

MANUAL (MANUÁLIS) mód

A „Manual“ móddal a SteakMaster funkciót maximum 30 percig használhatja (a kötelező előmelegítési időt is beleértve).



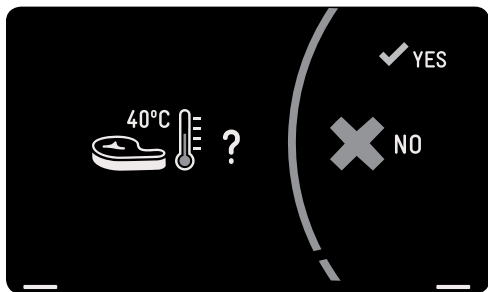
FIGYELEM!

Amikor a sütő a SteakMaster funkciót már 30 perce használja, automatikusan kikapcsol.

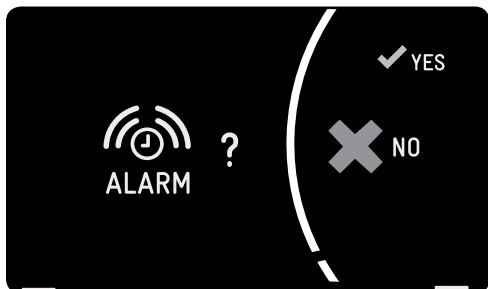
A SteakMaster menüben válassza ki a „Manual“ módot a funkcióválasztó jobbra tekerésével, és nyomja meg az OK gombot a folytatáshoz.



Ezután a sütő meg fogja kérdezni, hogy a Temperature Preparation (hőmérséklete előkészítés) módot szeretné-e használni az elkészítendő ételhez. Ha a válasza igen (YES), a menü végigsegíti önt a fent leírt lépéseken.



Mindkét esetben lehetősége nyílik beállítani egy berregő figyelmeztetőt, amely a sütési folyamat kezdetekor (a sütő előmelegítését követően) szólal meg. Ha a válasza igen (YES), a képernyő egy időválasztót kínál fel önnek, ahol maximum 5 percet választhat ki.



Az idő beállítása után nyomja meg az OK gombot a folytatáshoz.

Az előmelegítés kezdetét veszi. Az előmelegítés 12 perce alatt a különleges SteakMaster sütőlapok elérik az optimális állapotot a sütéshez.



FIGYELEM!

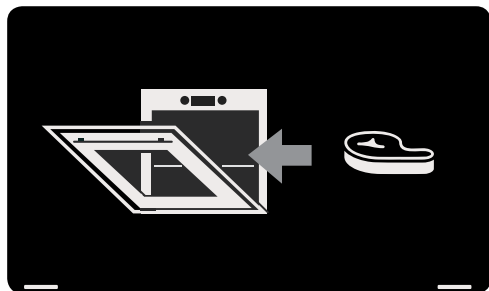
Ebben a SteakMaster funkcióban a bemutatott, magasra állított különleges grillrácsot használja a sütéshez!



FIGYELEM!

Nagyon fontos, hogy az előmelegítési funkció során a különleges SteakMaster grillrács a sütő belsejében legyen! Csak így lehet garantálni az optimális sütési eredményt. Lásd „A STEAKMASTER GRILL HASZNÁLATA” című részt alább.

Az előmelegítés befejeztével a sütő azt kéri, hogy tegye be az ételt a sütőbe.



Miután behelyezte a grillt, nyomja meg az OK gombot.

Megkezdődik a sütés, a visszaszámlálással együtt, ha beállította a figyelmeztető berregést. Összesen 18 perc áll rendelkezésére, hogy megsüssön mindent, amit szeretne.



VIGYÁZAT!

A sütési folyamat a SteakMaster funkcióval nagyon gyors. Ezért azt javasoljuk, hogy maradjon a sütő mellett és figyelje az étel alakulását és az időtartamot, hogy a legjobb eredményt érhesse el. Ha nem figyeli a sütőt, az étel túlsülhet vagy megéghet.

Amikor a beállított idő lejár, egy hangjelzést hall, amely azt jelzi, hogy kiveheti az ételt a sütő belsejéből.

Itt az ideje eldönteni, hogy tovább szeretne-e sütni, vagy kikapcsolja a sütőt. A sütő kikapcsolásához nyomja meg az ON/OFF gombot.

Ha a sütés folytatását választja, ne feledje, hogy a 30 perces teljes sütési idő lejárta előtt 2 perccel a sütő figyelmezteti a felhasználót, hogy automatikusan kikapcsol.

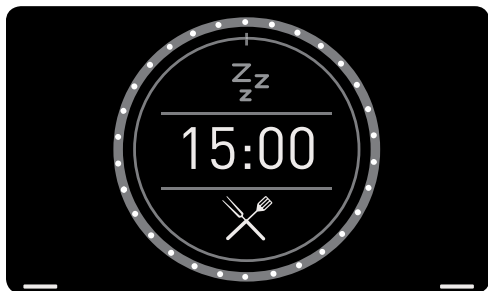


Ha a működési időtartam túllépi a maximális 30 percet, a sütő kikapcsol.



FONTOS!

Ha a sütő automatikusan kikapcsolja magát, mert meghaladta a maximum működési időt, a kijelző egy kötelező pihenési (rest) módot jelez a következő 15 percben. Ez alatt nem használhatja a sütőt.



A 15 perc lejárta után a kijelző visszatér a főmenübe és ismét használhatja a sütőt.

Ha a SteakMaster funkcióval süt és az időkorlát lejárta előtt befejezi a sütést, de egy másik standard funkcióval szeretné folytatni a sütést, akkor ez vagy lehetséges, vagy sem (megjelenik a lehülési (cooling) képernyő), a sütő belső hőmérsékletétől függően.

“AUTO” ASSISTED (AUTOMATIKUS, TÁMOGATOTT MÓD)

A támogatott automatikus móddal előre meghatározott sütési idővel süthet, miután betáplálta az étel típusára és méretére vonatkozó adatokat. A kijelzőn megjelenített utasítások segítenek önnek elérni a kívánt sütési eredményt.











FONTOS!

A támogatott üzemmód pusztán egy segítség, amit a sütő felajánl önnek a kívánt sütési eredmény eléréséhez. Ez nem egy konyhai robotgép, amely mindezt automatikusan elvégze.

A SteakMaster menüben válassza ki az „AUTO“ (Assisted) módot a funkcióválasztó jobbra tekerésével és nyomja meg az OK gombot a folytatáshoz.



A támogatott mód hét különböző ételtípust ajánl fel a sütéshez.

LEÍRÁS	LOGÓ	VASTAGSÁG 	ÁTSÜTÉS MÉR- TÉKE 	MEGFORDÍ- TÁS? 	GRILLRÁCS POZÍCIÓ 	ISMÉTLÉS?
HÚS						
T-BONE Steak Porterhouse Tomahawk		3 cm	FÉLIG ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	IGEN	①	IGEN
			JÓL ÁTSÜTVE	IGEN	②	NEM
		4 cm	FÉLIG ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	IGEN	①	IGEN
			JÓL ÁTSÜTVE	IGEN	②	NEM
		5 cm	FÉLIG ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	IGEN	①	IGEN
			JÓL ÁTSÜTVE	IGEN	②	NEM
ENTRECOTE Rib eye Spitz fartó (rump steak)		2 cm	FÉLIG ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			JÓL ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN
		3 cm	FÉLIG ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			JÓL ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN
Szűzpecsenye (filet mignon) Bélszín steak (tenderloin) Bélszínszelet (tournedo) Tenderloin Chateaubriand (dupla bélszín)		3 cm	FÉLIG ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN
			JÓL ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN
		4 cm	FÉLIG ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN
			JÓL ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN
HAMBURGER Hamburger		2 cm	KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			JÓL ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN
		3 cm	KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			JÓL ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN

LEÍRÁS	LOGÓ	VASTAGSÁG 	ÁTSÜTÉS MÉR- TÉKE 	MEGFORDÍ- TÁS? 	GRILLRÁCS POZÍCIÓ 	ISMÉTLÉS?
HÚS						
MAGRET (KA- CSAMELL) Kacsamell (magret de canard)		300 g	FÉLIG ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN
			JÓL ÁTSÜTVE	IGEN	②	IGEN
		400 g	FÉLIG ÁTSÜTVE	NEM	①	IGEN
			KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN
			JÓL ÁTSÜTVE	IGEN	②	IGEN
HALAK						
TATAKI tonhal		3 cm	KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	IGEN	①	IGEN
Tonhal		4 cm	KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	IGEN	①	IGEN
LAZAC		2 cm	KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN
		3 cm	KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	NEM	②	IGEN

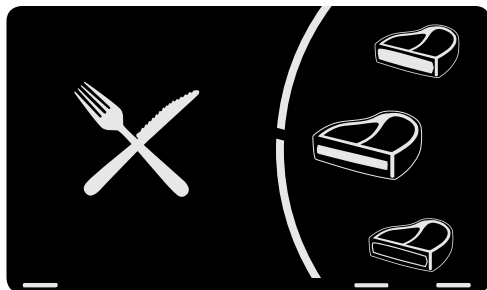
Miután kiválasztotta az étel típusát, tekerje el a jobboldali funkcióválasztót és nyomja meg az OK gombot. Most válassza ki a sütendő étel méretét/vastagságát.






A különböző ételtípusokhoz a sütő más és más lehetőségeket fog felkínálni. A sütendő ételek vastagsága a felajánlott mérettartományon belül kell esnie!

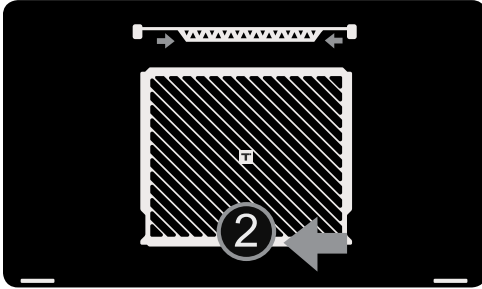
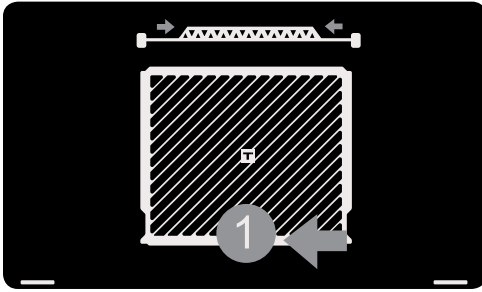
Miután a jobboldali funkcióválasztó segítségével kiválasztotta az étel vastagságát és megnyomta az OK gombot, a sütő végül megkérdezi, hogy mennyire süsse át az ételt: **rare (félíg átsütve)**, **medium (közepesen átsütve)** vagy **well-do-**

ne (jól átsütve). Válasszon egyet és nyomja meg az OK gombot a folytatáshoz.



FÉLIG ÁTSÜTVE	
KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	
JÓL ÁTSÜTVE	

Végül a sütő kijelzi önnek, hogyan kell betennie a különleges SteakMaster grillt a sütőtérbe.



FIGYELEM!

Nagyon fontos, hogy az előmelegítési funkció során a különleges SteakMaster grillrács a sütő belsejében legyen! Csak így lehet garantálni az optimális sütési eredményt.

Ezután kezdődik a sütő előmelegítése a „Manual mód” részben leírtak szerint. Amikor az előmelegítési folyamat a végéhez ér, a sütő kéri, hogy helyezze be az ételt a sütőbe.

Miután behelyezte a sütőbe az ételt és megnyomta az OK gombot, az étel sütése elkezdődik. A kijelző megjeleníti a sütés végéig hátralevő időt.



VIGYÁZAT!

A sütési folyamat a **SteakMaster** funkcióval nagyon gyors. Ezért azt javasoljuk, hogy maradjon a sütő mellett és figyelje az étel alakulását és az időtartamot, hogy a legjobb eredményt érhesse el. Ha nem figyeli a sütőt, az étel túlsülhet vagy megéghet.

Ha az étel egyik oldalának megsülése után szükség van az étel átfordítására, a sütő felkínálja önnek, hogy fordítsa meg az ételt.



Miután megfordította az ételt és megnyomta az OK gombot, a sütési folyamat folytatódik.

Amikor a sütési folyamat a végéhez ér, a sütő kijelzőjén megjelenik egy figyelmeztetés, hogy az ételt kiveheti a sütőből. Nyomja meg az OK gombot hangjelzés leállításához.

A támogatott sütés megismétlése

Ha a folyamat a végéhez ér, a sütő az étel típusától függően felajánlhatja önnek, hogy ismétlje meg a folyamatot.



Amennyiben a 30 perces maximális működési időt nem lépte túl (az előmelegítést beleértve), a sütési folyamat az eredeti beállítások szerint fog megismétlődni.

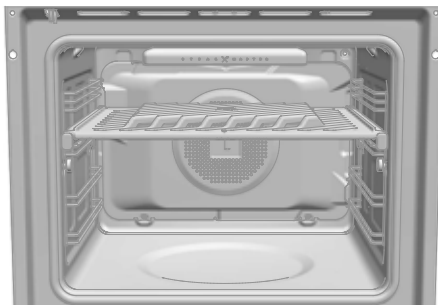
Tanácsok a legjobb eredmények eléréséhez a SteakMasterrel való sütés során

A KÜLÖNLEGES STEAKMASTER GRILL HASZNÁLATA

A legjobb eredmény érdekében használja a sütőhöz mellékelt SteakMaster grillt. A grillt mindig melegítse elő a sütés előtt (az üres sütőben), hogy az elérhesse az étel burkolásához szükséges hőfokot.

A SteakMaster grill kialakítása lehetővé teszi a kétoldalas sütést (az étel vastagságától függően). A legjobb eredmény érdekében a grillt a kijelzett módon helyezze be!

Helyezze a vezetőelemet a sütőhöz adott kivethető vezetőelemekbe, ezek segítenek könnyen behelyezni és kivenni a grillt.



Amikor az ételt a sütőbe teszi, közvetlenül a grillre helyezze. A grill közepén egy „T” formájú jelzés van, hogy segítsen önnek tökéletesen középre helyezni az ételt. A grill kialakítása segítséget nyújt, hogy egyszerűen meghatározhasssa a maximális felhasználandó felületet, hiszen a magasságok különbözőek. Ezen a területen kívül a SteakMaster funkció nem hatásos.



FIGYELEM!

Ha az ételt nem megfelelően helyezi el a grillen, vagy ha a grill nem megfelelő hőmérsékletű, az kedvezőtlen sütési eredményhez vezethet.

Azt ajánljuk, hogy a SteakMaster funkció használatakor a zománcozott tepsit mindig a sütő lehető legalacsonyabb tartójára tegye be. A zománcozott tepszi összegyűjti az étel által eresztett levét és megakadályozza, hogy a sütő belseje szkosz legyen.



FIGYELEM!

Soha ne tegye a zománcozott tepsit a különleges grill alá vagy közvetlenül a sütő lealjára!

TANÁCSOK A LEGJOBB EREDMÉNYEK ELÉRÉSÉHEZ A STEAKMASTER FUNKCIÓVAL VALÓ SÜTÉS SORÁN

- Azt ajánljuk, hogy mindig kezelje elő a húst a „Temperature Prepare” funkcióval, mielőtt a SteakMaster funkcióval sūti meg. Ha így tesz, fantasztikus eredményeket érhet el.
- Ha a húst félig átsūtvé szeretné, vágja egy kicsivel vastagabbra.
- Ha viszont jól átsūtvé szeretné, vágja egy kicsit vékonyabb vagy kisebb szeletekre, így segítve a hús hőelnyelését.
- A húst hagyja pár percig pihenni, mielőtt felvágná.
- A pihentetési időtől függően különböző sūtési minőségeket (félig átsūtott, közepesen

átsūtott, jól átsūtott) érhet el, hiszen a hús a belsejében elért hőmérséklet miatt tovább fog sūlni.

- Biztonsági okokból a fűtőellenállások minden alkalommal automatikusan lekapcsolnak, amikor kinyitja a sūtő ajtaját. Emiatt nem ajánlatos a sūtő ajtaját sokáig nyitva tartani, amikor belehelyezi vagy átfordítja az ételt.
- A SteakMaster funkcióval végzett sūtés 30 perce után 15 percig nem lehetséges más funkció használata („rest”, azaz pihenési képernyő – hűlés). A 15 perc lejáta után a sūtőt újra használhatja.
- A sūtési folyamat jellegéből adódóan sok fűst keletkezhethet, főleg a zsíros ételek sūtésénél. Ez teljesen normális. Azt ajánljuk, hogy a SteakMaster funkció használata után futtasson egy pirólízis tisztítási ciklust, hogy eltávolítson minden zsiradékot, ami esetlegesen a sūtő belsején maradt.





FIGYELEM! TŰZVESZÉLY

A sūtő belsejében összegyűlt zsiradék miatt a sūtés alatt nagy mennyiségű fűst vagy akár láng is keletkezhethet.

A sūtő Demo módjának kiválasztása

A Demo mód lehetővé teszi, hogy kockázat nélkül felfedezze és átnézze a sūtő összes funkcióját, hiszen ebben az üzemmódban a sūtő nem melegszik fel. A Demo mód használata alatt a „DEMO” szó folyamatosan a kijelző tetején látható.

A Demo mód aktiválásához az időkapcsoló be-

állítás előtt tartsa lenyomva a -es és a -as érintőgombot 3 másodpercig. Amikor ez a mód aktiválódik, a „Demo Mode ON” (Demo mód bekapcsolva) üzenet jelenik meg néhány másodpercig a képernyőn.

A kikapcsolásához kapcsolja le a sūtőt az áramforrásról és csatlakoztassa újra.

Prezentujemy SteakMaster

Piekarnik SteakMaster stanowi rewolucję w dziedzinie przygotowywania mięsa dzięki wyjątkowemu systemowi grzewczemu w górnej części. Specjalnie zaprojektowane przez firmę Teka ceramiczne płyty grzewcze wypromieniowują silne ciepło na mięso (do 700°C na powierzchni płyty). Ta nowa funkcja intensywnego podgrzewania w połączeniu ze specjalnym żeliwnym grillem SteakMaster umożliwia dobre, jednolite zamknięcie wierzchniej, ściętej warstwy mięsa, co pozwala na zachowanie jego soków, aromatu i konsystencji wewnątrz.

Piekarnik jest zasilany elektrycznie i pracuje z zamkniętymi drzwiczkami, dzięki czemu intensywne ciepło wewnątrz piekarnika nie jest uwalniane na zewnątrz, co sprawia, że goto-

wanie w domu jest całkowicie bezpieczne i wygodne.

Oprócz przygotowania doskonałego steku T-bone za pomocą piekarnika SteakMaster można przyrządzać dania z mięsa i ryb, a nawet warzywa.

Dzięki funkcji pirolizy czyszczenie piekarnika jest szybkim, prostym i wygodnym zadaniem, które nie wymaga użycia środków chemicznych ani wysiłku. Wystarczy wybrać odpowiedni cykl pirolizy w zależności od stopnia zabrudzenia urządzenia. Po zakończeniu cyklu należy przetrzeć powierzchnie piekarnika wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie ślady popiołu (patrz funkcja czyszczenia).

Gotowanie przy użyciu standardowych funkcji

FUNKCJE PIEKARNIKA

Oprócz standardowych funkcji pieczenia (objaśnionych w instrukcji obsługi dołączonej do piekarnika) można również wykorzystać funkcję SteakMaster.



Ta instrukcja objaśniania, jak należy piec, używając funkcji SteakMaster. Zawiera też wskazówki, jak najlepiej wykorzystać nasze urządzenie.




PIECZENIE ZA POMOCĄ FUNKCJI STEAKMASTER

Włącz piekarnik, naciskając przycisk ON/OFF.

Obracaj lewe pokrętko, aż funkcja () pojawi się na środku tarczy na ekranie.

Naciśnij OK, żeby potwierdzić.

Zostanie wyświetlony ekran powitalny funkcji. Po kilku sekundach na ekranie pojawią się trzy możliwe tryby pieczenia SteakMaster:

- TEMPERATURE PREPARATION**
 (Przygotowanie temperaturowe): Polecany szczególnie do prawidłowego przygotowania mięsa. Pozwala też uzyskać najlepsze efekty pieczenia godne profesjonalnych kucharzy.
- MANUAL**  (Tryb ręczny): Służy do pieczenia w trybie ręcznym.
- AUTO (ASSISTED)**  (Automatyczny wspomagany): Piekarnik ma kilka automatycznych programów zawierających instrukcje stosowania krok po kroku, które pomogą Ci uzyskać zawsze pożądany rezultat odpowiedni dla przygotowywanego dania.

TRYB PRZYGOTOWANIA TEMPERATUROWEGO

Funkcja przygotowania temperaturowego służy do odpowiedniego ogrzania mięsa przed jego upieczeniem. Po 20 minutach w temperaturze 40°C w piekarniku mięso osiąga właściwą do pieczenia temperaturę pozwalającą na uzyskanie najlepszego smaku i konsystencji.



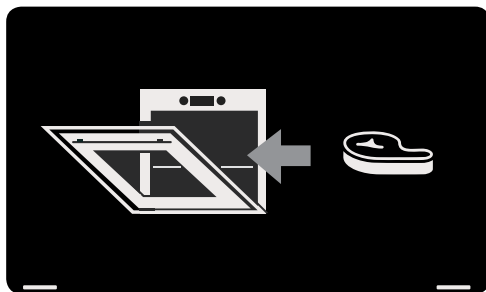
OSTRZEŻENIE

W celu uzyskania najlepszych rezultatów przed zastosowaniem funkcji przygotowania temperaturowego mięso należy pozostawić na chwilę w temperaturze pokojowej. Należy unikać trybu przygotowania temperaturowego do przyrządzania mięsa wyjętego z lodówki bezpośrednio przed pieczeniem.

Po wejściu do menu SteakMaster wybierz tryb przygotowania temperaturowego, obracając pokrętkę w prawo, a następnie naciśnij OK, aby potwierdzić.



Piekarnik poprosi o włożenie mięsa do środka. Gdy to zrobisz, naciśnij przycisk OK.



Po zakończeniu procesu piekarnik poprosi o wyjęcie mięsa, po czym należy nacisnąć przycisk OK, aby zakończyć funkcję i powrócić do menu głównego SteakMaster.

Tryb **MANUAL (Ręczny)**

Tryb ręczny umożliwia korzystanie z funkcji SteakMaster przez maksymalnie 30 minut łącznie z niezbędnym czasem podgrzewania.



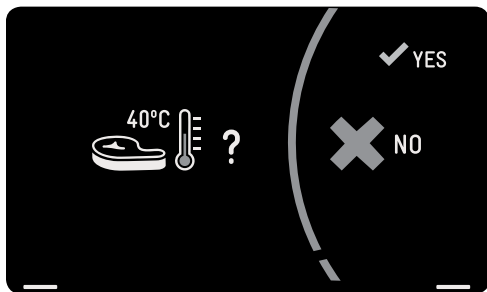
OSTRZEŻENIE

Gdy piekarnik będzie pracować z funkcją SteakMaster przez 30 minut, wyłączy się automatycznie.

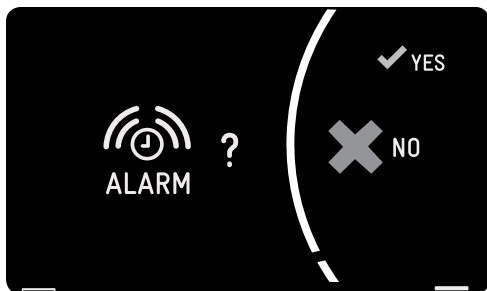
Po wejściu do menu SteakMaster wybierz tryb ręczny, obracając pokrętkę w prawo, a następnie naciśnij przycisk OK, aby potwierdzić.



Piekarnik zapyta teraz, czy chcesz skorzystać z trybu przygotowania temperaturowego potrawy, która ma być upieczona. Jeśli odpowiesz YES (Tak), menu przeprowadzi Cię przez opisane powyżej kroki.



W obu sytuacjach można zastosować opcję ustawienia alarmu dźwiękowego, która rozpoczyna odliczanie na początku procesu pieczenia (po wstępnym rozgrzaniu piekarnika). Jeśli odpowiesz YES (Tak), otworzy się ekran wyboru czasu, na którym można wybrać czas wynoszący maksymalnie 5 minut.



Po wybraniu czasu naciśnij przycisk OK, aby potwierdzić.

Rozpocznie się proces podgrzewania wstępnego. Podczas trwającej 12 minut funkcji podgrzewania specjalne płyty SteakMaster osiągną optymalne warunki do pieczenia.



OSTRZEŻENIE

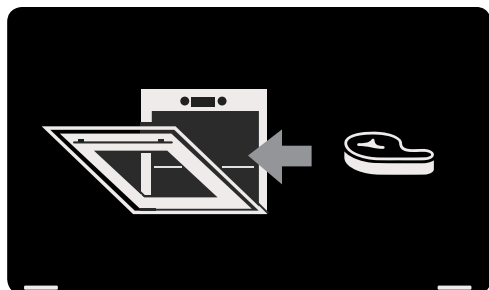
W tej funkcji SteakMaster należy użyć do pieczenia specjalnego grilla zamontowanego na wskazanej wysokości.



OSTRZEŻENIE

Bardzo ważne jest, aby wewnątrz piekarnika podczas podgrzewania był zamontowany specjalny grill SteakMaster. Tylko w ten sposób można zagwarantować optymalne wyniki pieczenia. Patrz punkt „KORZYSTANIE Z GRILLA STEAKMASTER” poniżej.

Po zakończeniu funkcji podgrzewania wstępnego piekarnik nakaze włożenie potrawy do wnętrza.



Po włożeniu potrawy naciśnij przycisk OK.

Teraz rozpocznie się pieczenie oraz odliczanie czasu, jeśli został ustawiony alarm dźwiękowy. Upieczenie wszystkiego, czego potrzebujemy, trwa w sumie 18 minut.



PRZESTROGA

Gdy korzystasz z funkcji SteakMaster, proces pieczenia przebiega bardzo szybko. Dlatego też zalecamy pozostanie przy piekarniku w celu ciągłego doglądania postępów i czasu pieczenia, aby zagwarantować najlepsze rezultaty. Jeśli potrawa w piekarniku nie będzie często sprawdzana, istnieje ryzyko nadmiernego jej przypieczenia lub przypalenia.

Po upływie ustawionego czasu włączy się alarm dźwiękowy informujący, że można wyjąć przygotowane danie z wnętrza.

Teraz trzeba zdecydować, czy kontynuować pieczenie, czy wyłączyć piekarnik. Aby go wyłączyć, naciśnij przycisk ON/OFF.

Jeśli zdecydujesz się kontynuować pieczenie, musisz pamiętać, że dwie minuty przed upływem całkowitego czasu pieczenia wynoszącego 30 minut pojawi się ostrzeżenie o automatycznym wyłączeniu piekarnika.

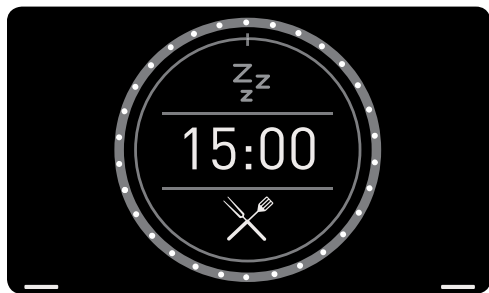


W razie przekroczenia maksymalnego czasu pracy wynoszącego 30 minut piekarnik wyłączy się.



WAŻNE

Jeśli piekarnik wyłączy się automatycznie z powodu przekroczenia maksymalnego czasu pracy, przez 15 minut będzie wyświetlany obowiązkowy ekran spoczynku i przez ten czas nie będzie można korzystać z urządzenia.



Po tym czasie piekarnik wyświetli menu główne i będzie można kontynuować pieczenie w zależności od potrzeb.

Jeśli podczas korzystania z funkcji SteakMaster zakończysz pieczenie w wyznaczonym czasie i zdecydujesz się kontynuować je z inną funkcją standardową, może to być możliwe lub niemożliwe (wyświetlany będzie wówczas ekran chłodzenia), co zależy od temperatury wewnątrz piekarnika.

TRYB AUTO (ASSISTED) (Automatyczny wspomagany) 

Tryb automatyczny wspomagany umożliwia pieczenie z zaprogramowanymi czasami, po wprowadzeniu pewnych parametrów dotyczących rodzaju i wielkości potrawy. Instrukcje wyświetlane na ekranie pomogą Ci uzyskać wymagane rezultaty pieczenia.










WAŻNE








Tryb automatyczny wspomagany jest pomocą oferowaną przez piekarnik w celu uzyskania wymaganych efektów pieczenia. Nie jest to robot kuchenny, który zajmuje się wszystkim automatycznie.

Po przejściu do menu SteakMaster wybierz tryb automatyczny wspomagany, obracając prawe pokrętko, a następnie naciśnij przycisk OK, aby potwierdzić.



Tryb automatyczny wspomagany oferuje aż siedem różnych rodzajów potraw do pieczenia.

OPIS	LOGO	GRUBOŚĆ 	ZAKOŃCZ 	ODWRÓ- CIĆ? 	POZYCJA GRILLA 	POWTÓRZYĆ?
MIĘSO						
T-BONE Stek Porterhouse Tomahawk		3 cm	KRWISTY	NIE	①	TAK
			ŚREDNIO WYPIECZONY	TAK	①	TAK
			DOBRCZE WYPIECZONY	TAK	②	NIE
		4 cm	KRWISTY	NIE	①	TAK
			ŚREDNIO WYPIECZONY	TAK	①	TAK
			DOBRCZE WYPIECZONY	TAK	②	NIE
		5 cm	KRWISTY	NIE	①	TAK
			ŚREDNIO WYPIECZONY	TAK	①	TAK
			DOBRCZE WYPIECZONY	TAK	②	NIE
ANTRYKOT Rib eye Rumsztyk		2 cm	KRWISTY	NIE	①	TAK
			ŚREDNIO WYPIECZONY	NIE	①	TAK
			DOBRCZE WYPIECZONY	NIE	②	TAK
		3 cm	KRWISTY	NIE	①	TAK
			ŚREDNIO WYPIECZONY	NIE	①	TAK
			DOBRCZE WYPIECZONY	NIE	②	TAK
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Połędwica wołowa Tournedo Tenderloin Chateaubriand		3 cm	KRWISTY	NIE	①	TAK
			ŚREDNIO WYPIECZONY	NIE	②	TAK
			DOBRCZE WYPIECZONY	NIE	②	TAK
		4 cm	KRWISTY	NIE	①	TAK
			ŚREDNIO WYPIECZONY	NIE	②	TAK
			DOBRCZE WYPIECZONY	NIE	②	TAK
HAMBURGER Hamburger		2 cm	ŚREDNIO WYPIECZONY	NIE	①	TAK
			DOBRCZE WYPIECZONY	NIE	②	TAK
		3 cm	ŚREDNIO WYPIECZONY	NIE	①	TAK
			DOBRCZE WYPIECZONY	NIE	②	TAK

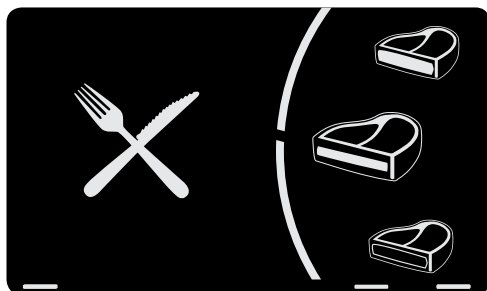
OPIS	LOGO	GRUBOŚĆ 	ZAKOŃCZ 	ODWRÓCIĆ? 	POZYCJA GRILLA 	POWTÓRZYĆ?
MIĘSO						
MAGRET Kaczka (magret de canard) 		300 g	KRWISTY	NIE	①	TAK
			ŚREDNIO WYPIECZONY	NIE	②	TAK
			DOBRCZE WYPIECZONY	TAK	②	TAK
		400 g	KRWISTY	NIE	①	TAK
			ŚREDNIO WYPIECZONY	NIE	②	TAK
			DOBRCZE WYPIECZONY	TAK	②	TAK
RYBY						
TATAKI z tuńczyka Tuńczyk 		3 cm	ŚREDNIO WYPIECZONY	TAK	①	TAK
		4 cm	ŚREDNIO WYPIECZONY	TAK	①	TAK
ŁOSOŚ 		2 cm	ŚREDNIO WYPIECZONY	NIE	②	TAK
		3 cm	ŚREDNIO WYPIECZONY	NIE	②	TAK




Po wybraniu rodzaju potrawy należy obrócić prawe pokrętko i nacisnąć przycisk OK. Teraz należy wybrać grubość/wielkość pieczonego kawałka.



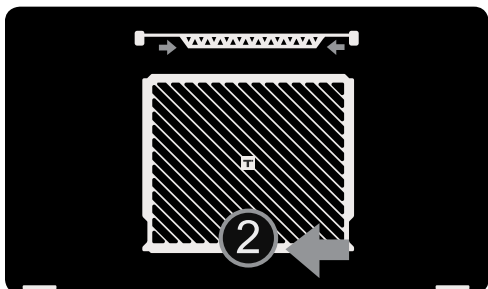
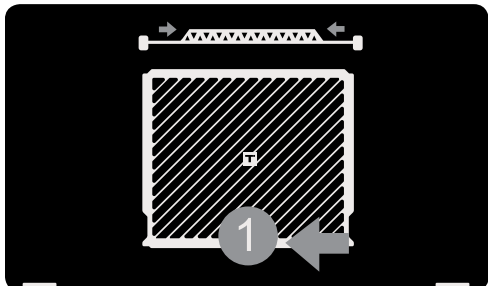
Dla każdego typu potrawy piekarnik będzie oferował inne opcje. Grubość pieczonego kawałka powinna mieścić się w proponowanych zakresach.

Po wybraniu grubości za pomocą prawego pokrętko i naciśnięciu OK w celu potwierdzenia piekarnik zapyta o wymagane rezultat: **krwisty, średnio wypieczony lub dobrze wypieczony**. Wybierz i naciśnij przycisk OK, aby potwierdzić.



KRWISTY	
ŚREDNIO WYPIECZONY	
DOBRCZE WYPIECZONY	

Na koniec piekarnik wyświetli informację, w jaki sposób należy włożyć specjalny grill SteakMaster do wnętrza.



OSTRZEŻENIE

Bardzo ważne jest, aby wewnątrz piekarnika podczas podgrzewania był zamontowany specjalny grill SteakMaster. Tylko w ten sposób można zagwarantować optymalne wyniki pieczenia.

Następnie rozpocznie się proces wstępnego nagrzewania piekarnika opisany w punkcie dotyczącym trybu ręcznego. Po zakończeniu procesu wstępnego nagrzewania piekarnik poprosi o włożenie potrawy do piekarnika i doradzi, jak to zrobić.

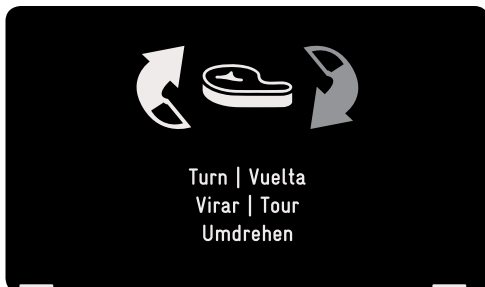
Po włożeniu żywności do piekarnika i naciśnięciu przycisku OK rozpocznie się pieczenie. Na ekranie będzie wyświetlany czas pozostały do zakończenia procesu pieczenia.



PRZESTROGA

Gdy korzystasz z funkcji SteakMaster, proces pieczenia przebiega bardzo szybko. Dlatego też zalecamy pozostanie przy piekarniku w celu ciągłego doglądania postępów i czasu pieczenia, aby zagwarantować najlepsze rezultaty. Jeśli potrawa w piekarniku nie będzie często sprawdzana, istnieje ryzyko nadmiernego jej przypieczenia lub przypalenia.

Jeśli konieczne jest odwrócenie potrawy, gdy skończy się czas pieczenia jednej strony, piekarnik doradzi, aby odwrócić potrawę.



Po przewróceniu potrawy i naciśnięciu przycisku OK piekarnik będzie kontynuować proces pieczenia.

Po zakończeniu procesu pieczenia piekarnik wyświetli ekran z informacją, że można wyjąć potrawę z piekarnika. Naciśnij przycisk OK, aby wyłączyć alarm dźwiękowy.

Powtórzenie pieczenia wspomaganego

Po zakończeniu procedury – w zależności od rodzaju potrawy – piekarnik zapyta, czy chcesz powtórzyć procedurę.



Procedura pieczenia zostanie powtórzona z tymi samymi parametrami, które zostały wybrane poprzednio, pod warunkiem że nie został przekroczony maksymalny czas pracy wynoszący 30 minut (łącznie z nagrzewaniem wstępnym).

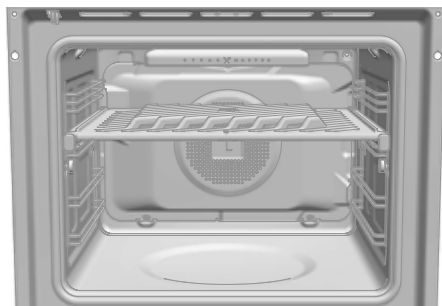
Wskazówki dotyczące optymalnego pieczenia za pomocą funkcji SteakMaster

KORZYSTANIE Z GRILLA STEAKMASTER

Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy piec z grillem SteakMaster dostarczonym wraz z piekarnikiem. Grill musi być zawsze wstępnie podgrzany w pustym piekarniku przed pieczeniem, aby osiągnąć idealną temperaturę do zamknięcia wierzchniej warstwy potrawy.

Grill SteakMaster jest przeznaczony do pieczenia z obu stron w zależności od grubości pieczonej potrawy. Grill powinien być umieszczony w pokazanej pozycji, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

Oparcie przewodniczy na wyjmowanych przewodnicach dołączonych do piekarnika ułatwi włożenie i wyjęcie grilla.



Potrawę należy umieścić w piekarniku bezpośrednio na grillu. Ma on na środku znak w kształcie litery T, który ułatwia umieszczenie porcji w najbardziej centralnej pozycji. Konstrukcja grilla pozwala na łatwe określenie maksymalnej powierzchni do wykorzystania w zależności od wysokości. Poza tym obwodem funkcja SteakMaster nie działa.

**OSTRZEŻENIE**

Jeżeli potrawa nie zostanie prawidłowo umieszczona na grillu lub grill nie będzie wystarczająco gorący, może to spowodować złe rezultaty pieczenia.

Podczas korzystania z funkcji SteakMaster zalecamy umieszczanie emaliowanej tacy w najniższej pozycji na podporach wewnątrz piekarnika. Pomoże to zebrać wszelkie soki powstałe podczas procesu pieczenia i zapobiegnie zabrudzeniu wnętrza piekarnika.

**OSTRZEŻENIE**

Nigdy nie należy umieszczać tacy emaliowanej pod specjalnym grillem ani stawiać jej bezpośrednio na dnie piekarnika.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OPTIMALNYCH WYNIKÓW PIECZENIA Z FUNKCJĄ STEAKMASTER

- Zalecamy, aby zawsze przed rozpoczęciem pieczenia mięsa za pomocą tej funkcji przygotować je temperaturowo. Jeśli to zrobisz, wyniki będą niesamowite.
- Jeśli chcesz uzyskać krwiste stek, zalecamy pokrojenie mięsa nieco grubiej.
- Jeśli chcesz jednak dobrze wypieczone danie, zalecamy pokrojenie mięsa w cieńsze plastry i/ lub w mniejsze kawałki, aby zwiększyć wchłanianie ciepła.
- Mięso należy pozostawić na kilka minut do przed pokrojeniem.

Wybieranie trybu Demo piekarnika



Tryb Demo umożliwia przeglądanie i poznawanie wszystkich funkcji piekarnika bez żadnego ryzyka, ponieważ w tym trybie piekarnik się nie nagrzewa. Gdy tryb Demo jest aktywny, na ekranie piekarnika stale jest wyświetlane słowo DEMO.

Aby włączyć tryb Demo, przed ustawieniem re-

- W zależności od czasu spoczynku uzyskuje się różne efekty (krwisty, średni, dobrze wypieczony), ponieważ pieczenie mięsa rozpocznie się z temperaturą, jaka powstała w jego wnętrzu.
- Przy każdym otwarciu drzwiczek piekarnika ze względów bezpieczeństwa włączają się rezystory grzejne. Dlatego też drzwiczki nie powinny być zbyt długo otwarte podczas wkładania potrawy do piekarnika lub obracania jej.
- Po maksymalnie 30 minutach korzystania z funkcji SteakMaster nie będzie możliwe korzystanie z żadnej innej funkcji przez 15 minut (ekran spoczynkowy – chłodzenie). Po tym czasie piekarnik będzie dostępny do użytku w zwykły sposób.
- Ze względu na charakter procesu pieczenia, zwłaszcza podczas przyrządzania tłustych potraw, może powstawać sporo dymu. Jest to normalne zjawisko. W każdej sytuacji zalecamy po użyciu funkcji SteakMaster uruchomienie cyklu czyszczenia pirolitycznego w celu usunięcia tłuszczów zgromadzonych wewnątrz piekarnika.

**OSTRZEŻENIE
RYZYKO POŻARU**

Nadmiar tłuszczu nagromadzonego wewnątrz piekarnika może spowodować pojawienie się dużych ilości dymu lub nawet płomieni podczas procesu pieczenia.

gulatora czasowego należy nacisnąć przyciski  i  na 3 sekundy. Gdy ten tryb zostanie włączony, na ekranie przez kilka sekund wyświetlany będzie komunikat Demo Mode ON (Tryb Demo włączony).

Aby go wyłączyć, należy wyłączyć zasilanie piekarnika, a następnie włączyć je ponownie.

Представяме ви SteakMaster

Новият SteakMaster ще революционизира начина, по който приготвяте месо с изключителната си система за нагряване в горната част на фурната. Керамичните нагревателни плочи, специално проектирани от Тека, излъчват силна топлина над месото (до 700°C по повърхността на плочата). Тази нова функция за интензивно нагряване, заедно със специалната скара от лято желязо SteakMaster, позволява добро и равномерно запечатване на месото отвън, като запазва соковете, аромата и текстурата отвътре.

Той се задейства електрически и работи със затворена врата на фурната, като така запазва интензивната топлина вътре във фурната, правейки този метод на готвене у

дома изцяло безопасен и удобен.

Можете да използвате SteakMaster както за приготвяне на идеалния стейк, така и за готвене на месо, риба и дори зеленчуци.

Благодарение на пиролизната функция на фурната почистването се превръща в бърза, лесна и удобна задача без нужда от химически продукти или усилия. Изберете подходящия пиролизен цикъл в зависимост от степента на замърсяване на фурната. След завършване на цикъла избършете повърхностите с влажна кърпа, за да премахнете следите от пепел (вижте функцията за почистване).

Готвене с традиционни функции

ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА

В допълнение към традиционните функции за готвене (обяснени в ръководството за потребителя, доставено с фурната), можете да готвите и с функцията SteakMaster.



Това ръководство обяснява и предлага съвети как да готвите с функцията SteakMaster, за да получите най-добри резултати от уреда.



ЗА ДА ГОТВИТЕ С ФУНКЦИЯТА STEAK-MASTER

Включете фурната, като натиснете бутона ON/OFF (Вкл./изкл.).

Завъртете левия контролен механизъм, докато функцията () се появи в центъра на циферблата на екрана.

Натиснете ОК, за да потвърдите.

Показва се приветствен екран за функцията. След няколко секунди екранът показва три възможни режими на готвене за SteakMaster:

- **ТЕМПЕРАТУРНА ПОДГОТОВКА**  : Препоръчва се специално за правилна подготовка на месо и за постигане на най-добри резултати, точно както професионалните готвачи.
- **РЪЧЕН**  : За готвене в ръчен режим.
- **АВТОМАТИЧЕН (ПОДПОМАГАН)**  : Фурната има няколко автоматични програми с постъпкови указания, които да ви помогнат да постигнете желаните резултати във всеки случай и според вида на приготвяното месо.

РЕЖИМ НА ПОДГОТОВКА НА МЕСОТО ПРИ 40°C

Функцията за температурна подготовка се използва за подготовка на месото преди готвене. След 20 минути при 40°C във фурната месото достига подходяща температура за готвене и постигане на най-добри резултати по отношение на аромат и текстура.



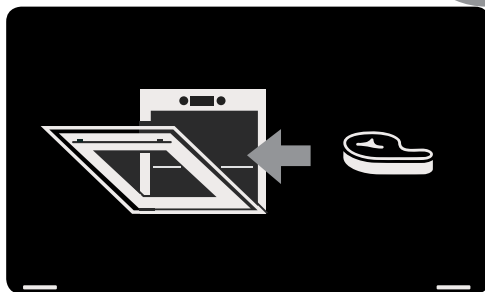
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да използвате функцията за температурна подготовка, месото трябва да е било оставено на стайна температура известно време, за да постигнете най-добри резултати. Избягвайте използване на режима за температурна подготовка за месо, което е било извадено директно от хладилника.

След като отворите менюто на SteakMaster, изберете режима за температурна подготовка, като завъртите контролния механизъм надясно и натиснете ОК, за да потвърдите.



Фурната ще ви подкани да поставите месото вътре. След като го направите, натиснете ОК.



След завършване на процеса фурната ще ви подкани да извадите месото, след което трябва да натиснете ОК, за да прекратите функцията и да се върнете в главното меню на SteakMaster.

РЪЧЕН режим

Ръчният режим ви позволява да използвате функцията SteakMaster за максимум 30 минути, в това число и необходимото време за предварително нагриване.



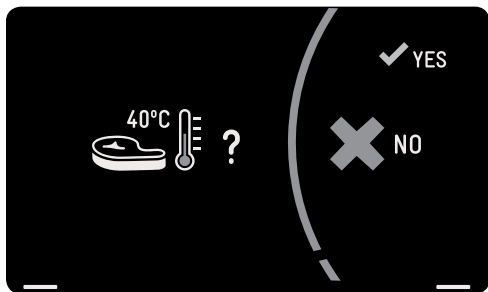
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

След като фурната е работила с функцията SteakMaster за 30 минути, тя се изключва автоматично.

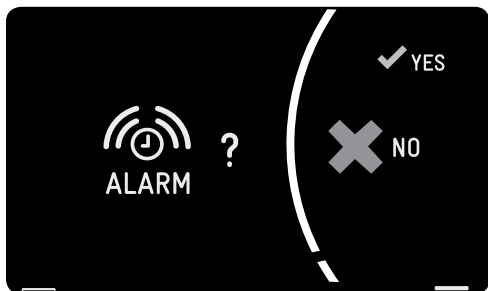
След като отворите менюто на SteakMaster, изберете ръчния режим, като завъртите контролния механизъм надясно и натиснете ОК, за да потвърдите.



След това фурната ще ви попита дали искате да използвате режима за температурна подготовка за приготвяната храна. Ако отговорът е „да“, менюто ще ви насочва в стъпките, описани по-горе.



И в двата случая ще имате възможност да настроите звънец, който започва в началото на процеса на готвене (след предварително нагряване на фурната). Ако отговорът е „да“, ще се отвори екранът за избор на време, където можете да изберете максимално време от 5 минути.



След избор на времето натиснете ОК, за да потвърдите.

Процесът на предварително нагряване ще започне. През 12-минути предварително нагряване специалните плочи SteakMaster достигат оптимални условия за готвене.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

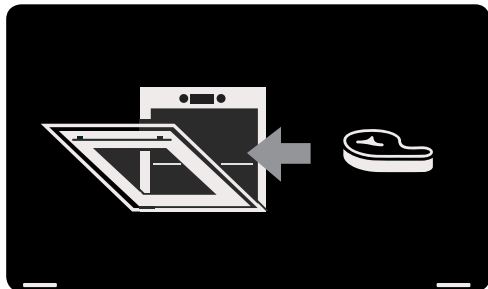
В тази функция на SteakMaster за готвене трябва да се използва специалната скара, поставена на показаната височина.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Много е важно специалната скара SteakMaster да бъде във фурната по време на предварителното нагряване. Това е единственият начин да се гарантират оптимални резултати от готвенето. Вижте раздела „КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ СКАРАТА STEAKMASTER“ по-долу.

След завършване на предварителното нагряване фурната ще ви подкани да поставите храната вътре.



След като я поставите, натиснете ОК.

Сега готвенето започва заедно с отброяване, ако е бил настроен предупредителният звънец. Имате общо 18 минути да сготвите всичко необходимо.



ВНИМАНИЕ

Процесът на готвене е много бърз, когато използвате функцията SteakMaster. Затова препоръчваме да стоите близо до фурната и да следите напредъка и времето на готвене във всеки момент, за да осигурите най-добри резултати. Ако не следите фурната, съществува риск от прегаряне или изгаряне.

Когато предварително зададеното време изтече, се чува звуков сигнал, указващ, че можете да извадите храната от фурната.

Сега трябва да решите дали да продължите

с готвенето или да изключите фурната. За да изключите, натиснете ON/OFF (Вкл./изкл.).

Ако решите да продължите да готвите, трябва да имате предвид, че 2 минути преди изтичане на общото време на готвене от 30 минути ще се покаже предупреждение, указващо, че фурната ще се изключи автоматично.

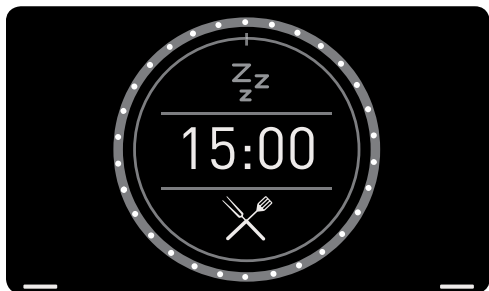


Ако максималното време на работа от 30 минути бъде надвишено, фурната ще се изключи.



ВАЖНО

Ако фурната се изключи автоматично поради надвишаване на максималното време на работа, ще се изведе екран за задължителна почивка от 15 минути, през който период не можете да използвате фурната.



След този период фурната ще покаже главното меню и можете да продължите да готвите.

Ако докато използвате функцията Steak-Master, завършите готвенето в рамките на времевото ограничение и желаете да продължите да готвите с друга стандартна функция, това може да е или да не е възможно (показва се екранът за охлаждане) в зависимост от вътрешната температура на фурната.

„АВТОМАТИЧЕН“ РЕЖИМ (ПОДПОМАГАН)

Подпомаганият режим ви позволява да готвите с предварително зададено време, след като въведете конкретни параметри за типа и размера на храната. Инструкциите, показани на екрана, ще ви помогнат да постигнете желаните готварски резултати.











ВАЖНО

Подпомаганият режим е помощен режим на фурната за постигане на желаните готварски резултати. Това не е кухненски робот, който прави всичко автоматично.

След като отворите менюто на Steak-Master, изберете режим „AUTO“ (Assisted) (Автоматичен (Подпомаган)), като завъртите десния контролен механизъм и натиснете ОК, за да потвърдите.



Подпомаганият режим предлага опции за до седем различни типа храна за готвене.

ОПИСАНИЕ	СИМВОЛ	ДЕБЕЛИНА 	СТЕПЕН НА ПРИГОТВЯНЕ 	ОБРЪЩАНЕ? 	ПОЗИЦИЯ НА СКАРАТА 	ПОВТОРЕН ПРОЦЕС?
МЕСО						
ТИ-БОУН Стейк Портърхаус Томахоук		3 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	ДА	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	ДА	②	НЕ
		4 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	ДА	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	ДА	②	НЕ
		5 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	ДА	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	ДА	②	НЕ
ТЕЛЕШКИ МЕДАЛЬОНИ Стейк рибай Рамстек		2 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
		3 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
ФИЛЕ МИНЬОН Пържола от телешко филе Турнедо Филе Шатобриян		3 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
		4 см	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
ХАМБУРГЕР Хамбургер		2 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
		3 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
МЕСО						

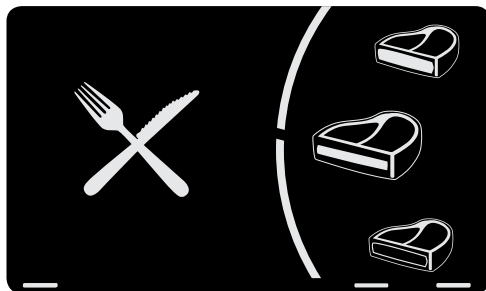
ОПИСАНИЕ	СИМВОЛ	ДЕБЕЛИНА 	СТЕПЕН НА ПРИГОТВЯНЕ 	ОБРЪЩАНЕ? 	ПОЗИЦИЯ НА СКАРАТА 	ПОВТОРЕН ПРОЦЕС?
МАГРЕ Патешко магре 		300 г	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	ДА	②	ДА
		400 г	НЕДОПЕЧЕНО	НЕ	①	ДА
			СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
			ПРЕПЕЧЕНО	ДА	②	ДА
РИБА						
Риба тон ТАТАКИ 		3 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	ДА	①	ДА
Риба тон		4 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	ДА	①	ДА
Пушена СЪОМГА 		2 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА
		3 см	СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	НЕ	②	ДА




След като изберете типа храна, завъртете десния контролен механизъм и натиснете ОК. Сега трябва да изберете дебелината/размера на месото, което ще се готви.



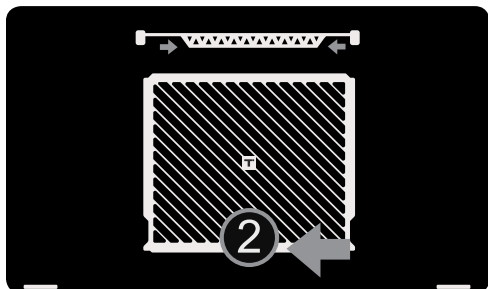
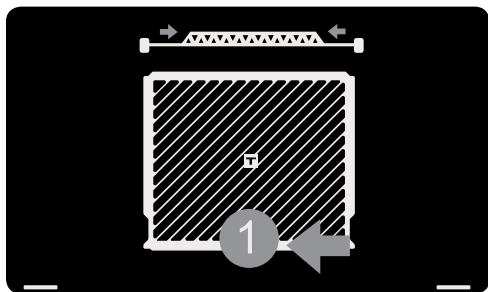
За всеки тип храна фурната ще предложи различни варианти. Дебелината на месото, което ще се готви, трябва да бъде в рамките на допустимия диапазон.

След като изберете дебелината с десния контролен механизъм и натиснете ОК, за да потвърдите, фурната ще ви подкани да изберете степента на готвене: **недопечено**, **средно изпечено** или **препечено**. Изберете и натиснете ОК, за да потвърдите.



НЕДОПЕЧЕНО	
СРЕДНО ИЗПЕЧЕНО	
ПРЕПЕЧЕНО	

Най-накрая фурната ще покаже как да поставите специалната скапа SteakMaster вътре.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Много е важно специалната скара **SteakMaster** да бъде във фурната по време на предварителното нагряване. Това е единственият начин да се гарантират оптимални резултати от готвенето.

След това ще започне процесът на предварително нагряване на фурната, както е описано в раздела за ръчен режим. След като процесът на предварително нагряване завърши, екранът на фурната ще ви информира за това и ще ви подкани да поставите храната във фурната.

След като поставите храната във фурната и натиснете ОК, фурната ще започне да готви храната. Екранът ще показва оставащото време до края на процеса на готвене.



ВНИМАНИЕ

Процесът на готвене е много бърз, когато използвате функцията **SteakMaster**. Затова препоръчваме да стоите близо до фурната и да следите напредъка и времето на готвене във всеки момент, за да осигурите най-добри резултати. Ако не следите фурната, съществува риск от прегаряне или изгаряне.

Ако е необходимо да обърнете храната, след като изтече времето за готвене от първата страна, фурната ще ви подкани да обърнете храната.



След като обърнете храната и натиснете ОК, фурната ще продължи процеса на готвене.

След достигане на края на процеса на готвене фурната ще ви информира и ще покаже екран, че можете да извадите храната. Натиснете ОК, за да спрете звънеца.

Повторен процес на подпомагано готвене

След завършване на процедурата и в зависимост от типа на храната фурната ще ви попита дали искате да повторите процеса.



Процесът на готвене ще бъде повторен със същите параметри, които са били избрани при първоначалната процедура, при условие че не е било надвишено максималното време на работа от 30 минути (в това число и предварителното нагряване).

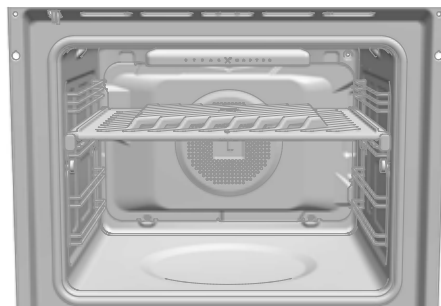
Съвети за оптимален резултат от готвене със SteakMaster

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ СПЕЦИАЛНАТА СКАРА STEAKMASTER

За оптимални резултати трябва да готвите с поставена скара SteakMaster във фурната. Фурната трябва винаги да се нагрява предварително преди готвене, докато е празна, за да се достигне идеалната температура за запечатване на храната.

Скарата SteakMaster е предназначена за изпичане на двете страни въз основа на дебелината на храната, която се готви. За най-добри резултат скарата трябва да се постави в показаното положение.

Опрете скарата на подвижните водачи, доставени с фурната, тъй като те помагат за по-лесно поставяне и изваждане на скарата.



При поставяне на храната във фурната тя трябва да се поставя директно върху скарата. Има централно разположена маркировка с формата на буквата „Г“ като насока за поставяне на храната във възможно най-централна позиция. Дизайнът на скарата позволява лесно определяне на повърхността, която да се използва, тъй като височината е различна. Извън този периметър функцията SteakMaster вече не е ефективна.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ако храната не бъде поставена правилно върху скарата или ако скарата не е достатъчно гореща, това може да доведе до незадоволителни резултати.

При използване на функцията SteakMaster ви препоръчваме винаги да поставяте емайловата тава в най-ниско положение на опорите за тава във фурната. Така ще съберете соковете от готвене на храната и ще предотвратите замърсяването на вътрешната част на кухината на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не поставяйте емайловата тава под специалната скара, нито я поставяйте директно върху долната част на фурната.

СЪВЕТИ ЗА ОПТИМАЛЕН РЕЗУЛТАТ ОТ ГОТВЕНЕ С ФУНКЦИЈАТА STEAKMASTER

- Препоръчваме винаги да използвате температурна подготовка на месото, преди да започнете да готвите с тази функция. Ако го направите, резултатите ще са впечатляващи.
- Ако желаете месото да е недопечено, препоръчваме да го нарежете на малко по-дебели парчета.
- От друга страна, ако желаете месото да е препечено, препоръчваме да нарежете месото на по-тънки и/или по-малки парчета, за да подобрите абсорбирането на топлината.

- Месото трябва да се остави да „почине“ няколко минути, преди да се нареже.
- В зависимост от времето на „почивка“ ще бъде постигната различна степен на приготвяне (недопечено, средно изпечено, препечено), тъй като месото ще продължи да се готви с температурата, достигната в сърцевината му.
- При всяко отваряне на вратата нагревателните резистори се изключват автоматично поради съображения за сигурност. Затова вратата не трябва да се оставя отворена дълго време, когато поставяте храна във фурната или я обръщате.
- След максимум 30 минути използване на функцията SteakMaster няма да можете да използвате друга функция в продължение на 15 минути (екран за покой – охлаждане). След този период можете да използвате фурната по нормалния начин.
- Поради естеството на готварския процес и особено при по-мазни храни може да се генерира голямо количество пушек. Това е нормално. Във всеки случай препоръчваме след използване на функцията SteakMaster да изпълните цикъл на пиролизно почистване, за да премахнете мазнините, събрали се във вътрешността на фурната.





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ РИСК ОТ ПОЖАР

Натрупаната мазнина във фурната може да доведе до появата на голямо количество пушек и дори пламъци по време на готвене.

Избор на демо режим на фурната

Демо режимът ви позволява да разглеждате и проучвате всички функции на фурната без риск, тъй като фурната не се нагрява в този режим. Докато демо режимът е активен, думата DEMO (Демо) е постоянно показана на екрана на фурната.

За да активирате демо режим, преди да настроите таймера, натиснете сензорните

бутони  и  за 3 секунди. Когато това се активира, съобщението „Demo Mode ON“ (Включен демо режим) се показва на екрана за няколко секунди.

За да го изключите, прекъснете електрозахранването към фурната и го свържете отново.

Prezentare SteakMaster

Noul dumneavoastră SteakMaster va revoluționa modul în care preparați carnea, cu sistemul său exclusiv de încălzire aflat în partea de sus a cuptorului. Plăcile de încălzire din ceramică, concepute special de Teka, iradiază căldură puternică deasupra cărnii (până la 700°C pe suprafața plăcii). Această funcție de încălzire intensă permite, împreună cu grill-ul de fontă SteakMaster, formarea unei cruste uniforme pe dinafara cărnii, astfel încât să-și păstreze pe dinăuntru textura, sucurile și aromele.

Este electric și funcționează cu ușa cuptorului închisă, nepermițând astfel căldurii din cuptor să fie emisă în exterior, făcând această metodă de preparare acasă în întregime sigură și convenabilă.

Folosind SteakMaster puteți să preparați atât antricotul de vită T-bone perfect cât și alte feluri de carne, pește și chiar legume.

Datorită funcției de piroliză a cuptorului, curățarea devine o activitate rapidă, simplă și confortabilă, fără a necesita efort sau produse chimice. Selectați ciclul de piroliză potrivit, în funcție de cât de murdar este cuptorul. Când ciclul s-a terminat, ștergeți suprafețele cu o cârpă umedă, pentru a îndepărta orice urme de cenușă (vedeți funcția de curățare).

Prepararea cu funcțiile tradiționale

FUNCȚIILE CUPTORULUI


Pe lângă funcțiile tradiționale de preparare (explicate în Manualul de utilizare livrat odată cu cuptorul), puteți de asemenea să preparați folosind funcția SteakMaster.



Acest ghid își propune să explice și să ofere sfaturi despre cum să preparați cu funcția SteakMaster pentru a obține rezultate optime.




PENTRU A PREPARA CU FUNCȚIA STEAKMASTER

Porniți cuptorul apăsând pe butonul PORNIT/OPRIT.

Rotiți butonul de control din stânga până când funcția () apare în centrul cadranului de pe ecran.

Apăsați OK pentru a confirma.

Un mesaj de bun venit la ecranul de funcționare va fi afișat. După câteva secunde ecranul va afișa trei moduri de preparare SteakMaster posibile:

- **TEMPERATURĂ DE PREPARARE**  : Recomandată în special pentru prepararea corectă a cărnii și pentru a obține cele mai bune rezultate, exact ca bucătarii profesioniști.
- **MANUAL**  : Pentru a găti în modul manual.
- **AUTO (ASISTAT)**  : Cuptorul are câteva programe automate cu un ghid pas cu pas pentru a vă ajuta să obțineți rezultatul dorit în fiecare caz și în funcție de felul preparat.

MODUL TEMPERATURĂ DE PREPARARE



Funcția temperaturii de preparare este folosită pentru a prepara carnea înainte de a fi gătită. După 20 de minute la 40°C în cuptor, carnea atinge temperatura potrivită pentru a fi preparată și pentru a se obține cele mai bune rezultate în ceea ce privește gustul și textura.



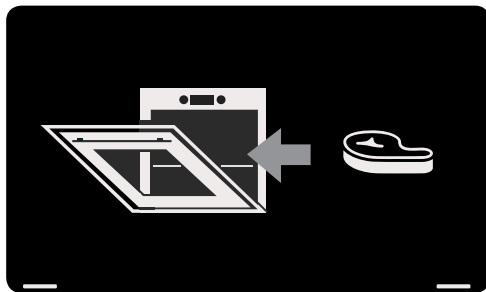
AVERTISMENT

Înainte de a utiliza funcția Temperatură de preparare, pentru a se obține cele mai bune rezultate, carnea trebuie să fie lăsată o perioadă la temperatura camerei. Evitați utilizarea modului Temperatură de preparare pentru carnea care a fost scoasă direct din frigider.

Odată aflați în meniul SteakMaster, selectați modul Temperatură de preparare prin rotirea butonului de control la dreapta și apăsând OK pentru confirmare.



Cuptorul vă va solicita să introduceți carnea în cuptor. Odată ce ați făcut acest lucru, apăsați OK.



La terminarea procesului, cuptorul vă va solicita să scoateți carnea, după care trebuie să apăsați OK pentru a încheia procesul și a vă întoarce la meniul principal SteakMaster.

Mod MANUAL

Modul manual vă permite să folosiți funcția SteakMaster pentru maximum 30 de minute, inclusiv timpul necesar pentru încălzire.



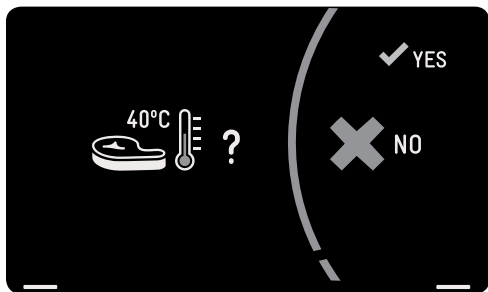
AVERTISMENT

Cuptorul se oprește automat atunci când funcția SteakMaster se află în funcțiune de 30 de minute.

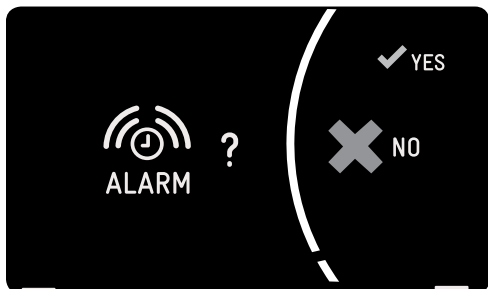
Odată aflați în meniul SteakMaster, selectați modul Manual rotind butonul de control la dreapta și apăsând OK pentru confirmare.



La următoarea etapă cuptorul vă va întreba dacă doriți să folosiți modul Temperatură de preparare pentru a găti preparatul. Dacă răspunsul este DA, meniul vă va ghida printre etapele descrise mai sus.



În ambele cazuri vi se va prezenta opțiunea de a seta o alarmă sonoră care pornește la începutul procesului de preparare (după preîncălzirea în cuptor). Dacă răspunsul este DA se va afișa ecranul cu selectarea de timp, unde puteți selecta un timp de maximum 5 minute.



După selectarea timpului apăsați OK pentru confirmare.

Procesul de preîncălzire va începe. Plăcile SteakMaster speciale ating condițiile optime pentru preparare în timpul celor 12 minute ale funcției de preîncălzire.



AVERTISMENT

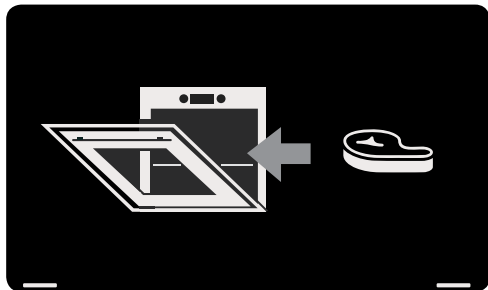
În această funcție SteakMaster, trebuie utilizat pentru preparare grill-ul special, montat în partea superioară.



AVERTISMENT

Este foarte important ca grill-ul special SteakMaster să fie montat în cuptor în timpul funcției de preîncălzire. Acesta este unicul mod pentru a garanta rezultate optime de preparare. Vă rugăm consultați secțiunea „CUM SĂ UTILIZAȚI GRILL-UL STEAKMASTER“ aflată mai jos.

La finalizarea procesului, cuptorul vă va solicita să introduceți preparatul în cuptor.



După introducerea apăsați OK.

Procesul de preparare va începe acum împreună cu număratoarea inversă, în cazul în care alarma a fost setată. Aveți un total de 18 minute pentru a găti tot ceea ce este necesar.



ATENȚIE

Procesul de preparare este foarte rapid atunci când folosiți funcția de SteakMaster. De aceea se recomandă să rămâneți lângă cuptor și să supravegheați mereu procesul și timpul de preparare pentru a garanta rezultate optime. În cazul în care nu supravegheați cuptorul există riscul să lăsați preparatul prea mult în cuptor sau să-l ardeți.

La expirarea timpului setat se va auzi un semnal acustic ce indică faptul că puteți scoate preparatul.

Acum este timpul să decideți dacă să continu-

ați procesul de preparare sau să opriți cuptorul. Pentru oprire apăsați PORNIT/OPRIT.

Dacă decideți să continuați procesul de preparare, trebuie să aveți în vedere că se va afișa pe ecran o avertizare cu 2 minute înainte de totalul de 30 de minute de preparare, indicând că aparatul se va opri automat.

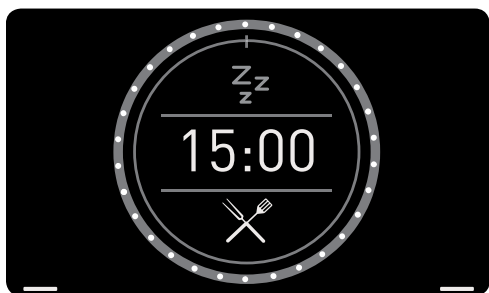


Cuptorul se va opri dacă timpul maxim de funcționare de 30 de minute este depășit.



IMPORTANT

În cazul în care cuptorul se oprește automat pentru că timpul maxim de operare a fost depășit, acesta va afișa un ecran de repaus obligatoriu timp de 15 minute, în timpul căruia cuptorul nu poate fi folosit.



După această perioadă, cuptorul va afișa meniul principal și veți putea continua procesul de preparare dorit.

Dacă în timpul utilizării funcției SteakMaster doriți să finalizați procesul de preparare înainte

de expirarea timpului și să continuați cu o altă funcție standard, acest lucru poate fi sau nu posibil (se afișează ecranul de răcire) în funcție de temperatura de interior a cuptorului.

MOD „AUTO“ (ASISTAT)

Modul asistat vă permite să preparați în timp predefinit, după introducerea anumitor parametri pentru tipul și mărimea preparatului. Instrucțiunile afișate pe ecran vă vor ajuta să obțineți rezultatele de preparare dorite.



IMPORTANT


Modul Asistat este o funcție suplimentară a cuptorului pentru a se obține rezultatele de preparare dorite. Nu este un robot de bucătărie care manevrează totul în mod automat.

Odată aflați în meniul SteakMaster, selectați modul „AUTO“ (Asistat) rotind butonul de control din dreapta și apăsând OK pentru confirmare.



Modul Asistat oferă până la șapte tipuri diferite de preparate pentru preparare.

DESCRIERE	LOGO	GROSIME 	FINISARE 	ÎNTOARCE-RE? 	POZIȚIE GRILL 	REPETĂ?
CARNE						
ANTRICOT T-BONE Friptură File Cotlet		3 cm	ÎN SÂNGE	NU	①	DA
			MEDIU	DA	①	DA
			BINE FĂCUT	DA	②	NU
		4 cm	ÎN SÂNGE	NU	①	DA
			MEDIU	DA	①	DA
			BINE FĂCUT	DA	②	NU
		5 cm	ÎN SÂNGE	NU	①	DA
			MEDIU	DA	①	DA
			BINE FĂCUT	DA	②	NU
ANTRICOT Antricot Rib-eye Friptură de pulpă		2 cm	ÎN SÂNGE	NU	①	DA
			MEDIU	NU	①	DA
			BINE FĂCUT	NU	②	DA
		3 cm	ÎN SÂNGE	NU	①	DA
			MEDIU	NU	①	DA
			BINE FĂCUT	NU	②	DA
FILET MIGNON Mușchiuleț de vită Tournedo Mușchiuleț Chateaubriand		3 cm	ÎN SÂNGE	NU	①	DA
			MEDIU	NU	②	DA
			BINE FĂCUT	NU	②	DA
		4 cm	ÎN SÂNGE	NU	①	DA
			MEDIU	NU	②	DA
			BINE FĂCUT	NU	②	DA
HAMBURGER Hamburger		2 cm	MEDIU	NU	①	DA
			BINE FĂCUT	NU	②	DA
		3 cm	MEDIU	NU	①	DA
			BINE FĂCUT	NU	②	DA

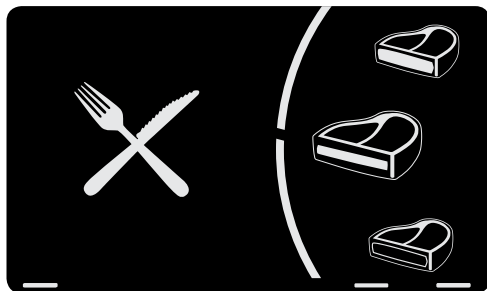
DESCRIERE	LOGO	GROSIME 	FINISARE 	ÎNTOARCE-RE? 	POZIȚIE GRILL 	REPETĂ?
CARNE						
PIEPT Piept de rață		300 g	ÎN SÂNGE	NU	①	DA
			MEDIU	NU	②	DA
			BINE FĂCUT	DA	②	DA
		400 g	ÎN SÂNGE	NU	①	DA
			MEDIU	NU	②	DA
			BINE FĂCUT	DA	②	DA
PEȘTE						
Ton TATAKI		3 cm	MEDIU	DA	①	DA
Ton		4 cm	MEDIU	DA	①	DA
SOMON Lachs		2 cm	MEDIU	NU	②	DA
		3 cm	MEDIU	NU	②	DA




După selectarea tipului de preparat, rotiți butonul de control din dreapta și apăsați OK. Acum trebuie să selectați grosimea/mărimea bucății ce urmează a fi preparată.



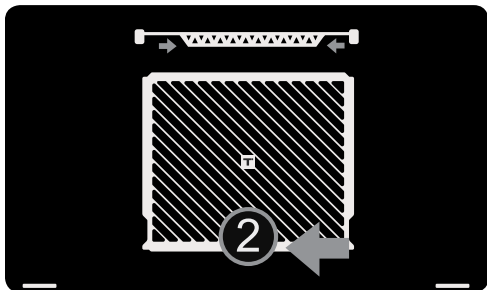
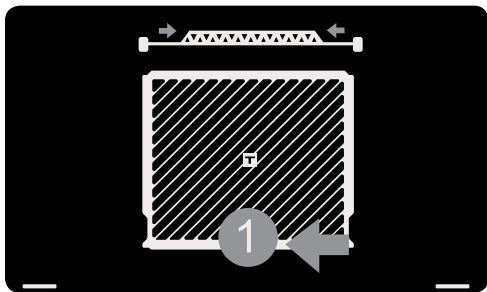
Cuptorul va oferi opțiuni diferite pentru fiecare tip de preparat. Grosimea bucății ce urmează a fi preparată trebuie să fie de dimensiunile recomandate.

După ce ați selectat grosimea cu butonul de control din dreapta și ați apăsat OK pentru confirmare, cuptorul vă va solicita finisarea dorită: **în sânge, medie sau bine-făcută**. Selectați și apăsați OK pentru a confirma.



ÎN SÂNGE	
MEDIU	
BINE FĂCUT	

Cuptorul va afișa cum trebuie să introduceți grilul special SteakMaster în cuptor.

**AVERTISMENT**

Este foarte important ca grill-ul special SteakMaster să fie montat în cuptor în timpul funcției de preîncălzire. Acesta este unicul mod pentru a garanta rezultate optime de preparare.

În continuare procesul de preîncălzire va continua așa cum este descris în secțiunea mod manual. La finalul procesului de preîncălzire ecranul cuptorului vă va cere să introduceți preparatul în cuptor.

Cuptorul va începe să pregătească preparatul după introducerea acestuia în cuptor și apăsarea butonului OK. Ecranul va afișa timpul rămas până la sfârșitul procesului de preparare.

**ATENȚIE**

Procesul de preparare este foarte rapid atunci când folosiți funcția de SteakMaster. De aceea se recomandă să rămâneți lângă cuptor și să supravegheați mereu procesul și timpul de preparare pentru a garanta rezultate optime. În cazul în care nu supravegheați cuptorul există riscul să lăsați preparatul prea mult în cuptor sau să-l ardeți.

Dacă este necesar ca preparatul să fie întors, cuptorul vă va sugera să îl întoarceți când timpul de preparare pentru prima parte s-a terminat.



Cuptorul va continua procesul de preparare după ce preparatul a fost întors și a fost apăsat butonul OK.

La finalizarea procesului de preparare, cuptorul vă informează și afișează un ecran care indică faptul că puteți scoate preparatul din cuptor. Apăsați OK pentru a opri alarma sonoră.

Repetarea funcției de preparare asistată.

La finalizarea procedurii și în funcție de tipul de preparat, cuptorul vă va întreba dacă doriți să repetați procedeul.



Procedeul de preparare va fi repetat cu aceiași parametri selectați în procedeul inițial de preparare, cu condiția ca timpul de operare de maximum 30 de minute (inclusiv preîncălzirea) să nu fie depășit.

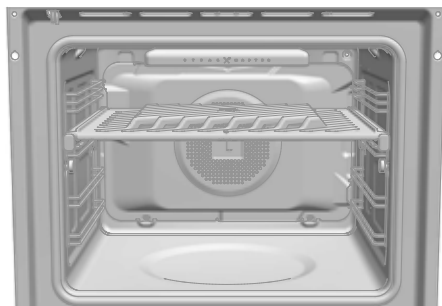
Sfaturi pentru preparare cu SteakMaster în condiții optime

CUM SĂ FOLOSIȚI GRILL-UL SPECIAL STEAKMASTER

Pentru rezultate optime este recomandat să preparați cu grill-ul SteakMaster furnizat odată cu cuptorul. Grill-ul trebuie întotdeauna preîncălzit înainte, pentru a atinge temperatura optimă și a se rumeni preparatul.

Grill-ul SteakMaster este conceput pentru utilizare pe ambele părți, în funcție de grosimea preparatului ce urmează a fi pregătit. Pentru a obține rezultate optime, grill-ul trebuie așezat în poziția indicată.

Poziționați aparatul pe dispozitivele detașabile furnizate odată cu cuptorul, întrucât acestea vor ajuta la introducerea și scoaterea mai ușoară a grill-ului.



Preparatul trebuie așezat direct pe grill la introducerea în cuptor. Acesta are un marcaj central în formă de „T”, pentru a vă ajuta să așezați preparatul în poziția cea mai centrală. Modelul acestui grill vă permite să identificați cu ușurință suprafața maximă ce urmează a fi folosită, întrucât înălțimile sunt diferite. Funcția SteakMaster nu este eficientă în afara acestui parametru.

**AVERTISMENT**

Dacă preparatul nu este poziționat în mod corespunzător pe grill sau acesta nu este suficient de încălzit, aceasta poate duce la rezultate nesatisfăcătoare.

La utilizarea funcției SteakMaster, vă recomandăm să poziționați întotdeauna tava emailată pe poziția cea mai joasă a suporturilor de tăvi din interiorul cuptorului. Aceasta va ajuta la colectarea sucurilor rezultate din procesul de preparare, și pentru a se preveni murdărirea cavității din interior a cuptorului.

**AVERTISMENT**

Nu așezați niciodată tava emailată direct sub grill-ul special sau pe baza cuptorului.

SFATURI PENTRU REZULTATE OPTIME LA PREPARAREA CU FUNCȚIA STEAK-MASTER

- Vă recomandăm să folosiți întotdeauna „Temperatura de Preparare” pentru carne înainte de a începe să preparați cu această funcție. Dacă procedați în acest mod, veți avea rezultate spectaculoase.
- Dacă doriți să fie în sânge, vă recomandăm să tăiați carnea puțin mai gros.
- Pe de altă parte, dacă doriți să fie bine făcută vă recomandăm să feliați carnea mai subțire și/ sau în bucăți mai mici, pentru a îmbunătăți absorbția de căldură.
- Carnea trebuie lăsată să se odihnească câte-

Selectarea modului Demo Cuptor



Modul demo vă permite să parcurgeți și să descoperiți toate funcțiile cuptorului dumneavoastră fără riscuri, deoarece cuptorul nu se încălzește în acest mod. Cuvântul DEMO este întotdeauna afișat pe ecranul cuptorului atunci când modul Demo este activ.

va minute înainte să fie tăiată.

- În funcție de tipul de „odihnă” se vor obține finisări diferite (în sânge, mediu sau bine făcut), întrucât carnea va continua să se facă în interior.
- De fiecare dată când se deschide ușa cuptorului, rezistoarele de încălzire se opresc automat, ca măsură de siguranță. Din acest motiv, ușa nu trebuie ținută prea mult deschisă atunci când se introduce sau se întoarce produsul în cuptor.
- După utilizarea funcției SteakMaster timp de maximum 30 de minute nu va fi posibilă utilizarea oricărei alte funcții timp de 15 minute (ecran de repaus - răcire). După această perioadă, se va putea folosi cuptorul ca de obicei.
- Datorită procesului de preparare, și în mod special a preparatelor bogate în grăsimi, o cantitate considerabilă de fum poate fi emanată în tot acest timp. Acest lucru este normal. Pentru orice eventualitate vă recomandăm ca după utilizarea funcției SteakMaster să porniți un ciclu de curățare pirolitică pentru a îndepărta orice urmă de grăsime din interiorul cuptorului.

**AVERTISMENT RISC DE INCENDIU**

Excesul de grăsime din interiorul cuptorului poate rezulta din apariția excesivă de fum sau chiar de flăcări în timpul procesului de preparare.

Pentru a activa modul Demo, apăsați tastele  și  timp de 3 secunde înainte de a seta cronometrul. Când acesta este activat, mesajul „Mod Demo PORNIT” se afișează pe ecran timp de câteva secunde.

Pentru a-l opri, deconectați cuptorul de la sursa de alimentare și apoi reconectați-l.

Про гриль SteakMaster

Новий гриль SteakMaster повністю змінить спосіб яким ви готуєте м'ясо завдяки своїй системі нагрівання у верхній частині духової шафи. Керамічні нагрівальні плати, спеціально розроблені компанією Тека, забезпечують інтенсивне нагрівання м'яса (температура на поверхні пластини досягає 700°C). Завдяки такій новій функції нагрівання та спеціального чавуну, з якого виготовлено SteakMaster, забезпечується однорідне герметизування м'яса ззовні, що дозволяє йому зберегти свій сік, аромат та текстуру всередині.

Гриль є електричним і працює при закритих дверцятах духової шафи, забезпечуючи зберігання інтенсивного нагрівання всередині духової шафи, не випускаючи тепло

назовні, що робить цей метод комфортним та безпечним для застосування в домашніх умовах.

Крім приготування стейку на кістці, гриль SteakMaster можна використовувати для приготування м'яса, риби та навіть овочів.

Завдяки функції піролізу очищення стає швидким, простим та легким завданням, що не потребує застосування хімічних засобів чи додаткових зусиль. Оберіть відповідний цикл піролізного очищення зважаючи на ступінь забруднення. Після завершення циклу протріть поверхні вогкою тканиною, щоб прибрати залишки попелу. (див. функцію очищення).

Приготування із застосуванням звичайних функцій

Функції духової шафи


Крім звичайних функцій приготування (що приведені у Керівництві користувача до духової шафи) можливо також готувати із застосуванням функції SteakMaster.



У цьому керівництві приведені пояснення та рекомендації щодо приготування із функцією SteakMaster та найбільш ефективного використання приладу.



ПРИГОТУВАННЯ ІЗ ФУНКЦІЮ STEAKMASTER

Увімкніть духову шафу використовуючи кнопку УВІМК/ВИМК.

Поверніть лівий важіль керування поки у центрі екрану не відобразиться функція ().

Натисніть "ОК", щоб продовжити.

Відобразиться вікно-привітання функції. За кілька секунд на екрані відобразяться три наступні функції приготування SteakMaster:

- **ПІДГОТОВКА ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕМПЕРАТУРИ**  : Особливо рекомендується для правильної підготовки м'яса та отримання оптимальних результатів приготування, як у професіональних кухарів.
- **РУЧНИЙ**  : Для приготування у ручному режимі.
- **АВТОМАТИЧНИЙ (З ПІДКАЗКАМИ)**  : Доступні кілька автоматичних програм з покроковим керівництвом, щоб отримати необхідний результат для кожної страви та відповідно до її розміру.

ПІДГОТОВКА ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕМПЕРАТУРИ

Функція Підготовки за допомогою температури використовується для підготовки м'яса перед його приготуванням. Аби м'ясо набуло правильної температури для приготування та отримання найкращих результатів відносно смаку та текстури його необхідно помістити у духову шафу на 20 хвилин за температури 40°C.



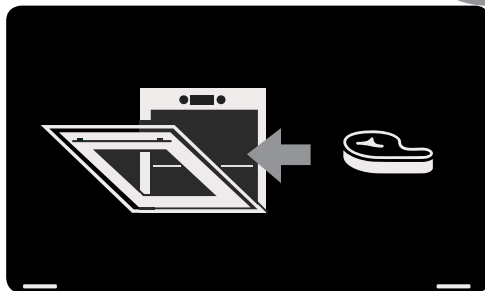
УВАГА!

Перед використанням функції Підготовки за допомогою температури, м'ясу потрібно дати постояти за кімнатної температури задля отримання найкращих результатів. Не використовувати функцію Підготовки за допомогою температури для м'яса, що було щойно витягнуто з морозильника.

Після переходу у меню SteakMaster, виберіть режим Підготовки за допомогою температури повернувши важіль керування вправо та натиснувши кнопку ОК для підтвердження.



Буде відображено повідомлення про необхідність поставити м'ясо до духової шафи. Після того як поставите м'ясо натисніть кнопку ОК.



Після завершення процесу, з'явиться повідомлення про необхідність витягти м'ясо, після чого потрібно натиснути ОК для завершення функції та повернення до головного меню SteakMaster.

РУЧНИЙ режим

Ручний режим дозволяє використовувати функцію SteakMaster не більш як 30 хвилин, включно з необхідним часом на розігрів.



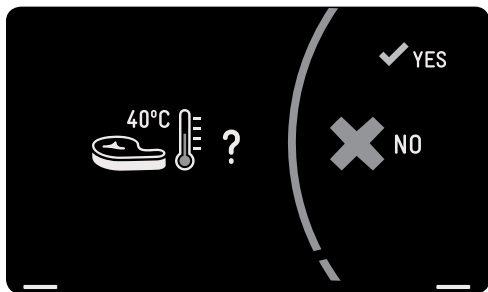
УВАГА!

Якщо духову шафу працює з функцією SteakMaster більше 30 хвилин, прилад автоматично відключається.

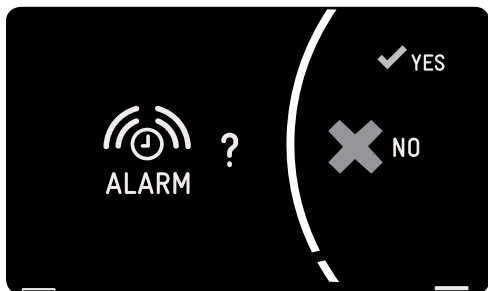
Після переходу у меню SteakMaster, виберіть Ручний режим, повернувши важіль керування вправо та натиснувши кнопку ОК для підтвердження.



Далі з'явиться повідомлення про необхідність використання режиму Підготовки за допомогою температури для страви, що готується. За відповіді ТАК, почнеться покроковий перехід по меню, як вказано вище.



У обох випадках буде запропоновано встановити звуковий сигнал, відлік часу якого починається після початку процесу приготування (після розігріву духової шафи). За відповіді ТАК, буде виконано перехід на екран вибору часу, де можна встановити максимальний час, що не повинен перевищувати 5 хвилин.



Після вибору часу, натисніть ОК для підтвердження.

Почнеться процес розігрівання. На протязі 12 хвилин функції розігрівання, пластини грилю SteakMaster досягають оптимальних умов для початку приготування.



УВАГА!

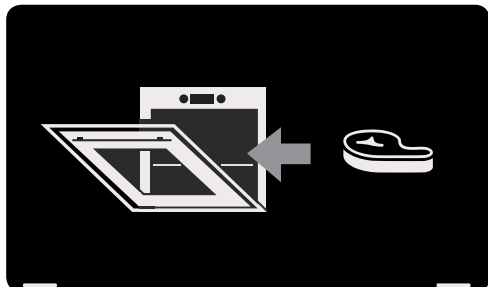
Для використання функції SteakMaster потрібно встановити спеціальний гриль на висоту, що вказана для приготування.



УВАГА!

Під час функції розігріву надзвичайно важливо встановити спеціальний гриль SteakMaster всередині духової шафи. Це єдиний спосіб гарантувати оптимальні результати приготування. Дивитись розділ «ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ГРИЛЮ STEAKMASTER» нижче.

Після завершення функції розігріву з'явиться повідомлення про необхідність розмістити страву всередині духової шафи.



Після встановлення натисніть ОК.

Почнеться процес приготування, а також відлік часу встановленого звукового попередження. На протязі наступних 18 хвилин можна приготувати необхідну страву.



УВАГА

При використанні функції SteakMaster процес приготування відбувається дуже швидко. Тому рекомендується залишатися біля духової шафи та спостерігати за процесом та часом приготування, щоб досягти найкращих його результатів. Якщо не спостерігати за духовою шафою існує ризик, що страву підгорить, або пересмажиться.

Після завершення встановленого часу прозвучить звуковий сигнал, вказуючи, що страву можна витягти з духової шафи.

Після цього необхідно вирішити чи продовжити приготування, чи вимкнути прилад. Для

вимкнення натисніть УВІМК/ВИМК.

Якщо ви вирішили продовжити приготування, прийміть до уваги, що за 2 хвилини до закінчення максимального часу приготування у 30 хвилин, буде відображено попередження про автоматичне вимкнення духової шафи.

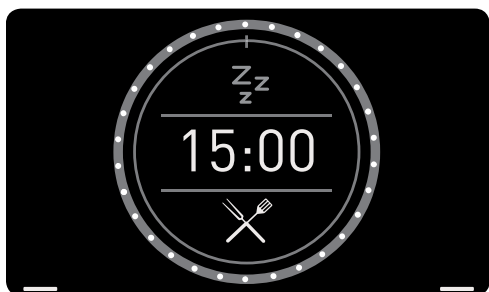


Якщо максимальний час приготування у 30 хвилин перевищено духову шафу вимкнеться.



ВАЖЛИВО

Після автоматичного вимкнення духової шафи внаслідок перевищення максимального робочого часу, відобразиться обов'язковий екран про 15 хвилинну перерву, під час якого користування приладом неможливе.



Після закінчення цього періоду, буде відображено головне меню і приготування можна буде продовжити.

Якщо при використанні функції SteakMaster приготування було закінчено на протязі відве-

деного часу, та ви бажаєте продовжити приготування із використанням іншої стандартної функції, така можливість доступна залежно від температури у духовій шафі (відображається екран охолодження).

АВТОМАТИЧНИЙ (З ПІДКАЗКАМИ)

Режим з підказками дозволяє приготування у заданий час, який визначається після зазначення параметрів типу та розміру страви. Інструкції, що відображаються на екрані допомагають досягти оптимальних результатів приготування.











ВАЖЛИВО

Режим з підказками допомагає отримати необхідні результати приготування. Однак, він не працює, як кухонний робот, що виконує усі функції автоматично.

Після переходу у меню SteakMaster, виберіть Автоматичний (з підказками) режим, повернувши важіль керування вправо та натиснувши кнопку ОК для підтвердження.



Режим з підказками забезпечує приготування до семи різних типів страв.

ОПИС	ЛОГОТИП	ТОВЩИНА 	СТУПІНЬ ПРОСМАЖЕННЯ 	ПЕРЕВЕРНУТИ? 	ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЮ 	ПОВТОРЕННЯ?
М'ЯСО						
СТЕЙК НА КІСТОЧЦІ Стейк Біфштекс Томагавк 	3 см	3 кров'ю	НІ	❶	ТАК	
		Середнє просмаження	ТАК	❶	ТАК	
		Повне просмаження	ТАК	❷	НІ	
	4 см	3 кров'ю	НІ	❶	ТАК	
		Середнє просмаження	ТАК	❶	ТАК	
		Повне просмаження	ТАК	❷	НІ	
	5 см	3 кров'ю	НІ	❶	ТАК	
		Середнє просмаження	ТАК	❶	ТАК	
		Повне просмаження	ТАК	❷	НІ	
АНТРЕКОТ Рібай Рамштекс 	2 см	3 кров'ю	НІ	❶	ТАК	
		Середнє просмаження	НІ	❶	ТАК	
		Повне просмаження	НІ	❷	ТАК	
	3 см	3 кров'ю	НІ	❶	ТАК	
		Середнє просмаження	НІ	❶	ТАК	
		Повне просмаження	НІ	❷	ТАК	
БІФШТЕКС З ВИРІЗКИ Яловича вирізка Tournedo Tenderloin Шатобріан 	3 см	3 кров'ю	НІ	❶	ТАК	
		Середнє просмаження	НІ	❷	ТАК	
		Повне просмаження	НІ	❷	ТАК	
	4 см	3 кров'ю	НІ	❶	ТАК	
		Середнє просмаження	НІ	❷	ТАК	
		Повне просмаження	НІ	❷	ТАК	
ГАМБУРГЕР Гамбургер 	2 см	Середнє просмаження	НІ	❶	ТАК	
		Повне просмаження	НІ	❷	ТАК	
	3 см	Середнє просмаження	НІ	❶	ТАК	
		Повне просмаження	НІ	❷	ТАК	

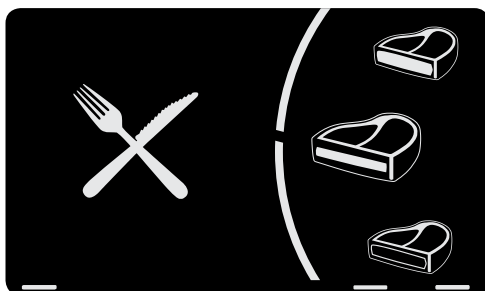
ОПИС	ЛОГОТИП	ТОВЩИНА 	СТУПІНЬ ПРОСМАЖЕННЯ 	ПЕРЕВЕРНУТИ? 	ПОЛОЖЕННЯ ГРИЛЮ 	ПОВТОРЕННЯ?
М'ЯСО						
МАГРЕ Грудка качки 		300 г	З кров'ю	НІ	①	ТАК
			Середнє просмаження	НІ	②	ТАК
			Повне просмаження	ТАК	②	ТАК
		400 г	З кров'ю	НІ	①	ТАК
			Середнє просмаження	НІ	②	ТАК
			Повне просмаження	ТАК	②	ТАК
РИБА						
Тунець ТАТАКІ Тунець 		3 см	Середнє просмаження	ТАК	①	ТАК
		4 см	Середнє просмаження	ТАК	①	ТАК
ЛОСОСЬ 		2 см	Середнє просмаження	НІ	②	ТАК
		3 см	Середнє просмаження	НІ	②	ТАК

Виберіть тип страви та поверніть правий важіль управління і натисніть ОК. Тепер необхідно обрати товщину/розмір страви, що готується.



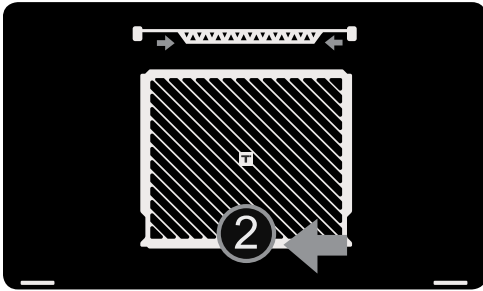
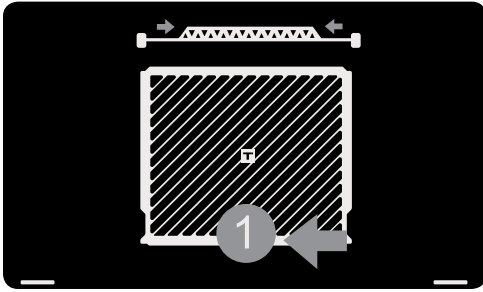
Для кожного типу страви пропонуються різні опції. Товщина страви, що готується має бути у межах вказаного діапазону.

Після вибору необхідної товщини правим важелем керування натисніть ОК для підтвердження, далі потрібно обрати ступінь просмаження: **з кров'ю, середнє просмаження чи повне просмаження**. Виберіть та натисніть "ОК", щоб продовжити.



З кров'ю	
Середнє просмаження	
Повне просмаження	

На екрані відобразиться спосіб, яким потрібно розмістити спеціальний гриль SteakMaster у духовій шафі.



УВАГА!

Під час функції розігріву надзвичайно важливо встановити спеціальний гриль SteakMaster всередині духової шафи. Це єдиний спосіб гарантувати оптимальні результати приготування.

Діла почнеться процес розігріву відповідно до розділу Ручний режим. Після завершення розігріву, на екрані з'явиться рекомендація розмістити страву у духовій шафі.

Після розміщення страви у духовій шафі натисніть ОК. Почнеться процес приготування. На екрані відобразиться час, що залишився до закінчення процесу приготування.



УВАГА

При використанні функції SteakMaster процес приготування відбувається дуже швидко. Тому рекомендується залишатися біля духової шафи та спостерігати за процесом та часом приготування, щоб досягти найкращих його результатів. Якщо не спостерігати за духовою шафою існує ризик, що страву підгорить, або пересмажиться.

Якщо необхідно перевернути страву, коли закінчиться час приготування страви з однієї сторони, відобразиться рекомендація перевернути страву.



Після перевертання страви, натисніть ОК. Процес приготування продовжиться.

Після завершення процесу приготування, відобразиться рекомендація витягти страву з духової шафи. Натисніть ОК, щоб вимкнути звуковий сигнал.

Повторення функції з підказками

Після завершення процедури та залежно від типу страви, буде запропоновано запустити процес приготування повторно.



Процес буде повторено із збереженням встановлених під час першого приготування параметрів за умови, що максимальний робочий час у 30 хвилин (включно з розігрівом) не було перевищено.

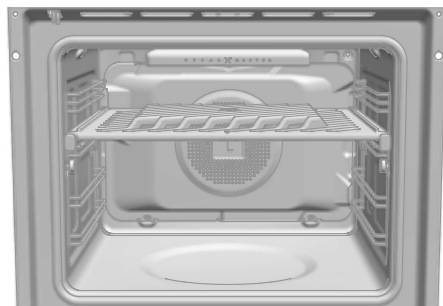
Рекомендації щодо отримання оптимальних результатів приготування за допомогою функції Steakmaster

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ГРИЛЮ STEAKMASTER

Для досягнення оптимальних результатів приготування потрібно виконувати на грилі SteakMaster, що поставляється з духовою шафою. Перед початком приготування потрібно завжди розігрівати гриль у порожній духовій шафі, щоб він досяг найкращої температури для початку готування.

Гриль SteakMaster розроблено для приготування страви з обох сторін, залежно від товщини страви, що готується. Задля отримання найкращих результатів гриль потрібно розмістити у вказане положення.

Покладіть направляючу на з'ємні направляючі, що поставляються з духовою шафою, задля полегшення розміщення та витягання грилю.



Коли страву розміщено всередині духової шафи, її потрібно покласти безпосередньо на гриль. У центрі міститься Т-образна позначка, що допомагає розмістити страву якомога ближче до центру. Конструкція грилю дозволяє легко визначити максимальну корисну площу, що можна використовувати, завдяки різниці у її висоті. За межами цієї зони функція SteakMaster не діє.



УВАГА!

Неправильне розміщення страви на грилі, чи недостатнє розігрівання грилю може негативно вплинути на результати приготування.

Під час використання функції SteakMaster рекомендується розмістити емальовану тацю на найнижчу позицію усередині духової шафи. Таким чином можна зібрати сік, який може стекти під час приготування та запобігти забрудненню внутрішньої частини духової шафи.



УВАГА!

Не розміщувати емальовану тацю нижче грилю та не класти безпосередньо на дно духової шафи.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОТРИМАННЯ ОПТИМАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ФУНКЦІЇ STEAKMASTER

- Перед приготуванням за допомогою такої функції завжди рекомендується використовувати функцію Підготовки м'яса за допомогою температури. У такому разі результати будуть неперевершені.
- Задля приготування риби з кров'ю, рекомендується нарізати м'ясо дещо більш товстими шматками.
- З іншої сторони, задля приготування повністю просмаженої риби рекомендується нарізати м'ясо більш тонко та/або меншими шматками, щоб покращити поглинання ними тепла.
- Перед нарізанням потрібно дати м'ясу пев-

ний час постояти.

- Залежно від того скільки постоїть м'ясо можна отримати різні ступені просмаження (з кров'ю, середнього просмаження, повного просмаження), адже приготування буде продовжене із зберіганням температури усередині м'яса.
- Кожний раз при відкритті дверцят нагрівачі автоматично вимикаються задля забезпечення безпеки. Тому, під час розміщення чи перевертання страви у духовій шафі не залишайте дверцята відчиненими надто довго.
- Після максимального робочого часу функції SteakMaster у 30 хвилин впродовж наступних 15 хвилин буде неможливо використати жодну з інших функцій (екран охолодження). Після завершення цього періоду духови шафа буде доступна для використання у звичайному режимі.
- Приймаючи до уваги природу процесу приготування, особливо при приготуванні жирних страв, під час нього може утворюватися велика кількість диму. Це нормально. У будь-якому випадку, рекомендується використовувати функцію піролізного очищення після застосування функції SteakMaster задля усунення жиру, що накопичився усередині духової шафи.





УВАГА, РИЗИК ПОЖЕЖИ

Жир, що накопичився у духовій шафі може стати причиною утворення надлишкової кількості диму чи навіть полум'я під час процесу приготування.

Вибір деморежиму.

За допомогою деморежиму можна продивитися та ознайомитися з усіма функціями духової шафи без ризику, тому що у такому режимі нагрівання не відбувається. При активуванні функції деморежиму, на екрані з'являється повідомлення ДЕМО.

Для активування деморежиму перед налаштуванням таймера, торкніться кнопок  та

 протягом 3 секунд. При активуванні режиму на екрані впродовж кількох секунд буде відображатися повідомлення «Деморежим увімкнено».

Для вимкнення від'єднайте духову шафу від живлення та під'єднайте знову.

Představujeme SteakMaster

Váš nový SteakMaster bude znamenat revoluci ve způsobu přípravy masa s exkluzivním topným systémem v horní části trouby. Keramické varné desky, speciálně navržené firmou Teka, vyzařují na maso silné teplo (až 700 °C na povrchu desky). Tato nová funkce intenzivního ohřevu spolu se speciálním litinovým roštem SteakMaster zajišťuje rovnoměrné utěsnění masa zvenčí, což masu umožňuje uchovat si své šťávy, vůni a strukturu uvnitř.

Je elektricky ovládaná a pracuje se zavřenými dveřmi trouby, čímž je zajištěno, že intenzivní teplo uvnitř trouby není uvolněno ven, což činí tento způsob vaření doma zcela bezpečným a pohodlným.

Stejně jako perfektní T-bone steak můžete svůj SteakMaster použít k přípravě dalších kusů masa, ryb a dokonce i zeleniny.

Díky funkci pyrolýzy se čištění trouby stává rychlým, jednoduchým a pohodlným úkolem, bez nutnosti použití chemických výrobků nebo úsilí. Zvolte vhodný cyklus pyrolýzy v závislosti na tom, jak je trouba špinavá. Po skončení cyklu otřete povrchy vlhkým hadříkem, abyste odstranili veškeré stopy popela (viz funkce čištění).

Vaření s tradičními funkcemi

FUNKCE TROUBY


Kromě tradičních funkcí vaření (vysvětleno v Uživatelském návodu dodaném s troubou) můžete vařit také pomocí funkce SteakMaster.



Tento návod se zaměřuje na vysvětlení a tipy, jak vařit s funkcí SteakMaster a využít váš spotřebič co nejlépe.





VAŘENÍ S FUNKCÍ STEAKMASTER

Zapněte troubu stisknutím tlačítka ON/OFF.

Otáčejte levým ovladačem, dokud se na displeji neobjeví funkce ().

Potvrďte stisknutím OK.

Zobrazí se uvítací obrazovka funkce. Po několika sekundách se na obrazovce zobrazí tři možné režimy vaření SteakMaster:

- **PŘÍPRAVA TEPLoty**  : Speciálně se doporučuje pro správnou přípravu masa a pro dosažení nejlepších výsledků při vaření, stejně jako od profesionálních kuchařů.
- **MANUÁL** : Pro vaření v manuálním režimu.
- **AUTO (POMOCNÝ)** : Trouba má několik automatických programů s návodem krok za krokem, který vám pomůže získat požadovaný výsledek v každém případě a podle připraveného řezu.

REŽIM PŘÍPRAVY TEPLoty

Funkce přípravy teploty se používá k přípravě masa před jeho vařením. Po 20 minutách v troubě při 40 °C dosahuje maso správné teploty pro vaření a dosažení nejlepších výsledků s ohledem na chuť a texturu.



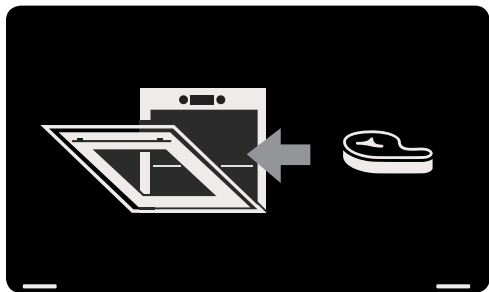
UPOZORNĚNÍ

Před použitím funkce Příprava teploty by mělo maso mít pokojovou teplotu, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků. Nepoužívejte režim Příprava teploty pro maso, které bylo odebráno přímo z chladničky.

Jakmile se nacházíte v menu SteakMaster, vyberte režim Příprava teploty otočením ovladače doprava a potvrďte stisknutím OK.



Trouba vás požádá o vložení masa do trouby. Jakmile toto provedete, stiskněte OK.



Po dokončení procesu vás trouba požádá o vyjmutí masa z trouby, po kterém musíte stisknout tlačítko OK pro ukončení funkce a návrat do hlavního menu SteakMaster.

MANUÁLNÍ režim

Manuální režim umožňuje používat funkci SteakMaster po dobu maximálně 30 minut, včetně nezbytného času předehřívání.



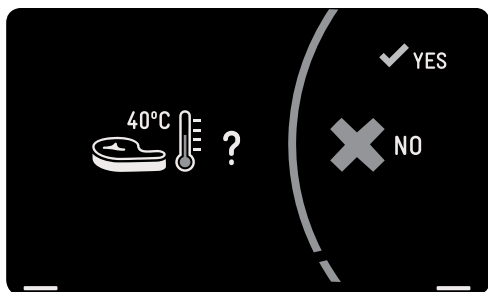
UPOZORNĚNÍ

Poté co trouba pracovala s funkcí SteakMaster po dobu 30 minut, se automaticky vypne.

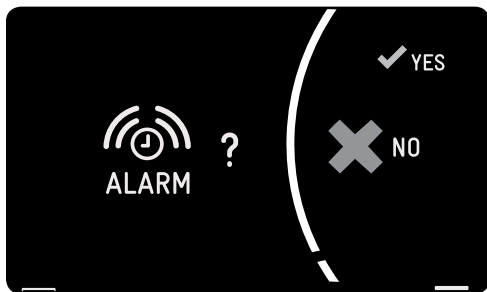
Jakmile přejdete do menu, vyberte Manuální režim otočením ovladače doprava a potvrďte stisknutím OK.



Poté se trouba zeptá, zda chcete pro vaření potraviny použít režim Příprava teploty. Pokud je vaše odpověď ANO, menu vás provede výše popsanými kroky.



V obou případech vám bude nabídnuta možnost nastavit bzučák, který začíná na začátku procesu vaření (po předehřátí trouby). Pokud je vaše odpověď ANO, budete převedeni na obrazovku výběru času, kde můžete zvolit maximální dobu 5 minut.



Po výběru času potvrďte stisknutím OK.

Spustí se proces předehřívání. Po 12 minutách předehřívání dosahují speciální desky SteakMaster optimálních podmínek pro vaření.



UPOZORNĚNÍ

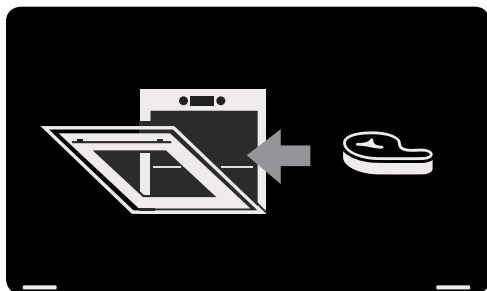
U této funkce SteakMaster by měl být k vaření použit speciální rošt namontovaný v zobrazené výšce.



UPOZORNĚNÍ

Je velmi důležité, aby byl během předehřívací funkce uvnitř trouby speciální rošt SteakMaster. To je jediný způsob, jak zaručit optimální výsledky vaření. Viz část „JAK POUŽÍVAT ROŠT STEAKMASTER“ níže.

Po dokončení předehřívací funkce vám trouba řekne, abyste vložili potraviny do trouby.



Po jeho vložení stiskněte OK.

Pokud je nastaven výstražný bzučák, vaření začne nyní spolu s odpočítáváním. Na vaření všeho, co potřebujete, máte celkem 18 minut.



VAROVÁNÍ

Při použití funkce SteakMaster je vaření velmi rychlé. Proto doporučujeme, abyste zůstali u trouby a neustále sledovali průběh a dobu vaření, abyste zajistili nejlepší výsledky. Pokud troubu nesledujete, hrozí nebezpečí, že jídlo převaříte nebo spálíte.

Po uplynutí přednastaveného času se ozve akustický signál, který signalizuje, že můžete jídlo z trouby vyjmout.

Nyní je čas se rozhodnout, zda chcete pokračovat ve vaření nebo troubu vypnout. Pro vypnutí stiskněte ON/OFF.

Pokud se rozhodnete pokračovat ve vaření, měli byste si uvědomit, že 2 minuty před celkovou dobou vaření 30 minut se zobrazí varování, že se trouba automaticky vypne.

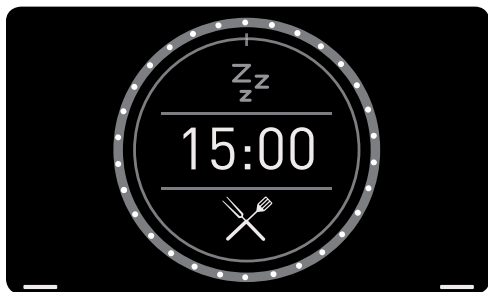


Při překročení maximální provozní doby 30 minut se trouba vypne.



DŮLEŽITÉ

Pokud se trouba automaticky vypne v důsledku překročení maximální doby provozu, zobrazí trouba po dobu 15 minut povinnou obrazovku odpočinku, během které nelze troubu používat.



Po uplynutí této doby bude trouba zobrazovat hlavní menu a podle potřeby můžete pokračovat ve vaření.

Pokud během používání funkce SteakMaster ukončíte vaření ve stanovené lhůtě a chcete pokračovat ve vaření s jinou standardní funkcí, může, ale nemusí to být možné (zobrazena je obrazovka chlazení) v závislosti na vnitřní teplotě trouby.

“AUTO” (POMOCNÝ) REŽIM

Pomocný režim umožňuje vařit s předdefinovanými časy po zadání určitých parametrů jako je typ a velikost potravin. Pokyny zobrazené na obrazovce vám pomohou získat požadované výsledky vaření.










DŮLEŽITÉ









Pomocný režim je pomůcka, kterou trouba nabízí k dosažení požadovaných výsledků vaření. Nejedná se o kuchyňský robot, který zvládá všechno automaticky.

Jakmile přejdete do menu SteakMaster, vyberte režim “AUTO” (Pomocný) otočením pravého ovladače a potvrďte stisknutím OK.



Pomocný režim nabízí vaření až sedmi různých druhů potravin.

POPIS	LOGO	TLOUŠŤKA 	DOKONČIT 	OTOČIT? 	POLOHA ROŠTU 	OPAKOVAT?
MASO						
T-BONE Steak Porterhouse Tomahawk		3 cm	MÁLO PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			STŘEDNĚ PROPEČENÉ	ANO	①	ANO
			DOBŘE PROPEČENÉ	ANO	②	NE
		4 cm	MÁLO PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			STŘEDNĚ PROPEČENÉ	ANO	①	ANO
			DOBŘE PROPEČENÉ	ANO	②	NE
		5 cm	MÁLO PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			STŘEDNĚ PROPEČENÉ	ANO	①	ANO
			DOBŘE PROPEČENÉ	ANO	②	NE
ENTRECOTE Rib eye Rump steak		2 cm	MÁLO PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			STŘEDNĚ PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			DOBŘE PROPEČENÉ	NE	②	ANO
		3 cm	MÁLO PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			STŘEDNĚ PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			DOBŘE PROPEČENÉ	NE	②	ANO
FILET MIGNON Hovězí tenderloin Tournedo Tenderloin Chateaubriand		3 cm	MÁLO PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			STŘEDNĚ PROPEČENÉ	NE	②	ANO
			DOBŘE PROPEČENÉ	NE	②	ANO
		4 cm	MÁLO PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			STŘEDNĚ PROPEČENÉ	NE	②	ANO
			DOBŘE PROPEČENÉ	NE	②	ANO

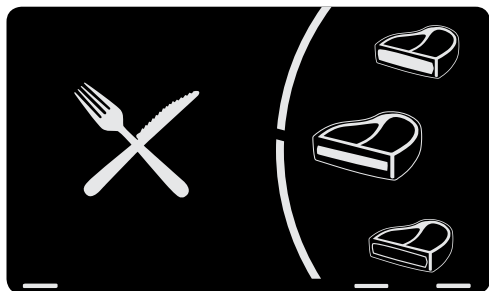
POPIS	LOGO	TLOUŠŤKA 	DOKONČIT 	OTOČIT? 	POLOHA ROŠTU 	OPAKOVAT?
HAMBURGER Hamburger		2 cm	STŘEDNĚ PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			DOBŘE PROPEČENÉ	NE	②	ANO
		3 cm	STŘEDNĚ PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			DOBŘE PROPEČENÉ	NE	②	ANO
MASO						
PRSA Kachní prsa		300 g	MÁLO PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			STŘEDNĚ PROPEČENÉ	NE	②	ANO
			DOBŘE PROPEČENÉ	ANO	②	ANO
		400 g	MÁLO PROPEČENÉ	NE	①	ANO
			STŘEDNĚ PROPEČENÉ	NE	②	ANO
			DOBŘE PROPEČENÉ	ANO	②	ANO
RYBA						
Tuna TATAKI Tuna		3 cm	STŘEDNĚ PROPEČENÉ	ANO	①	ANO
		4 cm	STŘEDNĚ PROPEČENÉ	ANO	①	ANO
Lachs LOSOS		2 cm	STŘEDNĚ PROPEČENÉ	NE	②	ANO
		3 cm	STŘEDNĚ PROPEČENÉ	NE	②	ANO




Po výběru typu potraviny otočte pravým ovladačem a stiskněte OK. Nyní byste měli zvolit tloušťku / velikost kusu, který se má vařit.



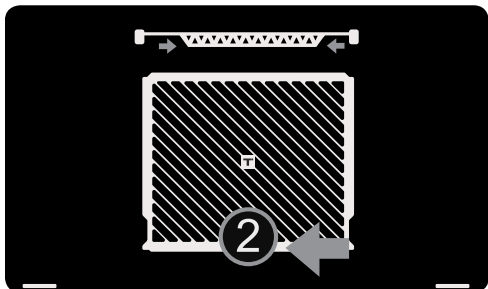
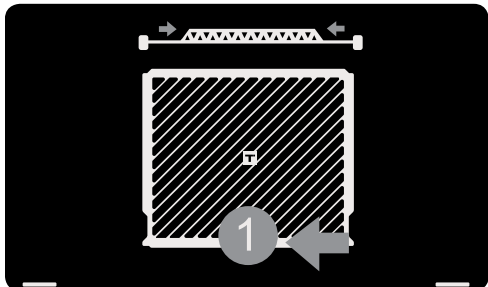
Pro každý typ potraviny nabízí trouba různé možnosti. Tloušťka vařeného kusu by měla být v rámci navrhovaných rozsahů.

Poté co zvolíte tloušťku pomocí pravého ovladače a potvrdíte stisknutím OK, vás trouba požádá o výběr propečení, které požadujete: **málo, středně nebo dobře propečené**. Vyberte jednu z možností a potvrdte stisknutím OK.



MÁLO PROPEČENÉ	
STŘEDNĚ PROPEČENÉ	
DOBŘE PROPEČENÉ	

Nakonec trouba zobrazí, jak byste měli do trouby vložit speciální rošt SteakMaster.



UPOZORNĚNÍ

Je velmi důležité, aby byl během předehřívací funkce uvnitř trouby speciální rošt SteakMaster. To je jediný způsob, jak zaručit optimální výsledky vaření.

Poté se spustí proces předehřívání trouby, jak je popsáno v části manuálního režimu. Když proces předehřívání skončí, obrazovka trouby vás požádá, abyste vložili jídlo do trouby.

Po vložení jídla do trouby a stisknutí tlačítka OK začne trouba jídlo vařit. Na obrazovce se zobrazí čas zbývající do konce procesu vaření.



VAROVÁNÍ

Při použití funkce SteakMaster je vaření velmi rychlé. Proto doporučujeme, abyste zůstali u trouby a neustále sledovali průběh a dobu vaření, abyste zajistili nejlepší výsledky. Pokud troubu nesledujete, hrozí nebezpečí, že jídlo převaříte nebo spálíte.

Pokud je nutné jídlo otočit, když je doba vaření jedné strany dokončena, trouba vás upozorní, abyste jídlo otočili.



Po otočení jídla a stisknutí tlačítka OK trouba pokračuje v procesu vaření.

Po ukončení procesu vaření vás trouba upozorní a na obrazovce zobrazí, že jídlo můžete z trouby vyjmout. Stiskněte OK pro zrušení bzučáku.

Opakování pomocného vaření

Po dokončení a v závislosti na typu potraviny se trouba zeptá, zda chcete postup opakovat.



Postup vaření se bude opakovat se stejnými parametry, jaké byly zvoleny při počátečním vaření, za předpokladu, že nebyla překročena maximální doba provozu 30 minut (včetně přehřevu).

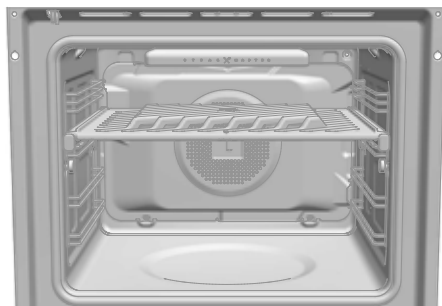
Tipy pro optimální vaření s režimem **SteakMaster**

JAK POUŽÍVAT SPECIÁLNÍ ROŠT STEAK-MASTER

Pro optimální výsledky byste měli vařit s roštem SteakMaster dodaným s troubou. Rošt musí být před vařením vždy předehřát v prázdné troubě, aby se dosáhlo ideální teploty pro utěsnění potravin.

Rošt SteakMaster je určen pro vaření z obou stran podle tloušťky pokrmů určených k vaření. Rošt by měl být umístěn tak jak je zobrazeno, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

Umístěte vodítko na odnímatelná vodítka dodaná s troubou, usnadní vám to vkládání a vyjímání roštu.



Když je jídlo vloženo do trouby, mělo by být umístěno přímo na rošt. Je označen písmenem "T", které vám pomůže umístit jídlo do středové polohy. Konstrukce roštu vám umožní snadno určit maximální plochu, která má být použita, protože výška se liší. Mimo tuto plochu již není funkce SteakMaster účinná.

**UPOZORNĚNÍ**

Pokud není jídlo správně umístěno na rošt nebo rošt není dostatečně horký, mohlo by to vést ke špatným výsledkům vaření.

Při použití funkce SteakMaster doporučujeme vždy umístit smaltovaný plech do nejnižší polohy na podpěrky plechu uvnitř trouby. To vám pomůže shromáždit všechnu šťávu, která se tvoří během vaření a zabránit znečištění vnitřní části trouby.

**UPOZORNĚNÍ**

Nikdy nevkládejte smaltovaný plech ihned pod speciální rošt nebo přímo na dno trouby.

TIPY PRO OPTIMÁLNÍ VÝSLEDKY VAŘENÍ S FUNKCÍ STEAKMASTER

- Před zahájením vaření s touto funkcí doporučujeme vždy provést „teplotní přípravu“ masa. Pokud tak učiníte, výsledky budou ohromné.
- Pokud si přejete maso velmi málo propečené, doporučujeme maso krájet na silnější plátky.
- Na druhou stranu, pokud si přejete maso dobře propečené, doporučujeme, abyste maso krájeli na tenčí a/nebo menší kousky, aby se zlepšila absorpce tepla.
- Maso byste před krájením měli nechat několik minut odpočinout.
- V závislosti na době „odpočinku“ budou získány různé stupně propečení (málo, střed-

ně nebo dobře propečené), protože maso bude pokračovat ve vaření s teplotou dosaženou ve svém jádru.

- Při každém otevření dveří trouby se z bezpečnostních důvodů automaticky vypnou topné rezistory. Proto by dvířka neměla být ponechána otevřená příliš dlouho, když se jídlo do trouby vkládá nebo se otáčí.
- Po uplynutí maximální doby 30 minut používání funkce SteakMaster nebude možné po dobu 15 minut používat jinou funkci (odpočinková obrazovka - chlazení). Po uplynutí této doby bude trouba běžně k dispozici.
- Vzhledem k povaze procesu vaření a zejména u tučných potravin může být v průběhu procesu generováno velké množství kouře. To je normální. V každém případě doporučujeme po použití funkce SteakMaster spustit cyklus čištění pyrolýzou, aby se odstranily všechny tuky, které se shromáždily uvnitř trouby.





VAROVÁNÍ NEBEZPEČÍ POŽÁRU

Přebytečný tuk shromážděný uvnitř trouby může mít za následek vznik nadměrného kouře nebo dokonce plamenů během procesu vaření.

Výběr Demo režimu trouby

Demo režim vám umožní procházet a objevovat všechny funkce vaší trouby bez rizika, protože se trouba v tomto režimu nezahřívá. Pokud je režim Demo aktivní, na obrazovce trouby se vždy zobrazí slovo DEMO.

Chcete-li aktivovat režim Demo, před nastavením časovače stiskněte dotykové klávesy  a  na 3 sekundy. Je-li tato funkce aktivována, na obrazovce se na několik sekund zobrazí zpráva „Demo režim ON“.

Chcete-li ho vypnout, odpojte napájení trouby a znovu ji připojte.

Predstavenie režimu SteakMaster

Váš nový SteakMaster zásadne mení spôsob prípravy mäsa s jeho mimoriadnym systémom ohrevu v hornej časti rúry. Keramické ohrevné platničky navrhnuté špeciálne spoločnosťou Teka vyžarujú nad mäsom veľké teplo (až do 700 °C na povrchu platničky). Táto nová funkcia intenzívneho ohrevu spolu so špeciálnym liatinovým grilom SteakMaster umožňujú dobré, jednotné utesnenie mäsa na povrchu, vďaka čomu sa vnútri zakonzervujú šťavy, aróma a zloženie.

Ovláda sa elektricky a funguje pri zatvorených dvierkach, čo zaisťuje, aby sa intenzívne teplo vnútri neuvolňovalo von, vďaka čomu je tento spôsob prípravy jedla v domácnosti úplne bezpečný a pohodlný.

Príprava pomocou tradičných funkcií

FUNKCIE RÚRY

Okrem tradičných funkcií prípravy (vysvetlenie je v príručke pre používateľov dodanej s rúrou) môžete jedlo pripravovať aj pomocou funkcie SteakMaster.




Táto príručka sa zameriava na objasnenie a odporúčenie spôsobov prípravy pomocou funkcie SteakMaster, aby ste svoj spotrebič využili čo najviac.

PRÍPRAVA JEDLA POMOCOU FUNKCIE STEAKMASTER

Rúru zapnite stlačením tlačidla ON/OFF.




Okrem prípravy dokonalého bifteku môžete režim SteakMaster použiť na prípravu iných plátkov mäsa, rýb aj zeleniny.

Vďaka pyrolytickej funkcii je čistenie rýchlou, jednoduchou a komfortnou úlohou bez potreby chemických produktov či úsilia. Vyberte vhodný pyrolytický cyklus v závislosti od znečistenia rúry. Po ukončení cyklu povrchy utrite vlhkou handričkou, aby ste odstránili všetky stopy popola (pozri funkciu čistenia).

Ľavý ovládač otáčajte, pokým sa na obrazovke uprostred číselníka nezobrazí funkcia ().

Na potvrdenie stlačte OK.

Zobrazí sa uvítanie obrazovky funkcie. Po niekoľkých sekundách sa na obrazovke zobrazia režimy prípravy v grile SteakMaster:

- **PRÍPRAVA TEPLoty**  : Odporúčame obzvlášť na správnu prípravu mäsa a na dosiahnutie najlepších výsledkov prípravy jedla ako od šéfkuchára.
- **MANUAL**  : Na prípravu v manuálnom režime.
- **AUTO (ASISTOVANÝ)**  : Rúra má niekoľko automatických programov s návodom krok za krokom, aby vám to pomohlo vždy dosiahnuť požadovaný výsledok a podľa príslušného kusu na prípravu.

REŽIM PŘÍPRAVA TEPLoty 

Funkcia na prípravu teploty sa používa na prípravu mäsa pred jeho pečením. Po 20 minútach pri 40 °C v rúre mäso dosiahne správnu teplotu na pečenie a dosiahnutie najlepších výsledkov vzhľadom na chuť a textúru.

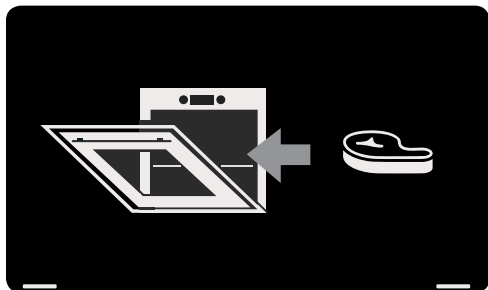
**VAROVANIE**

Pred použitím funkcie Príprava teploty by mäso malo mať istý čas izbovú teplotu, aby sa dosiahol najlepší výsledok. Vyvarujte sa použitiu režimu Príprava teploty u mäsa, ktoré bolo práve vybraté z mrazničky.

Ak ste v menu SteakMaster, vyberte režim Príprava teploty otáčaním ovládača doprava a na potvrdenie stlačte OK.



Rúra vám oznámi, kedy mäso vložiť dovnútra. Keď ste to urobili, stlačte OK.



Po dokončení procesu vám rúra oznámi, kedy mäso vybrať, a následne je potrebné stlačiť OK na ukončenie funkcie a na návrat do hlavného menu grilu SteakMaster.

Režim MANUAL 

Manuálny režim vám umožňuje použiť funkciu SteakMaster na maximálne 30 minút vrátane času potrebného na predhriatie.

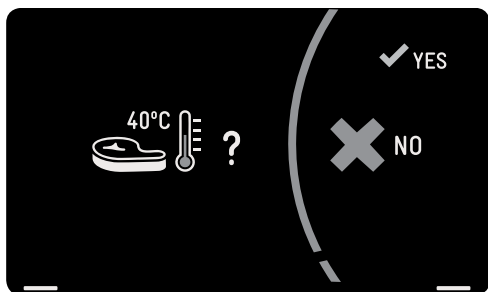
**VAROVANIE**

Ak rúra bola v prevádzke s funkciou SteakMaster počas 30 minút, rúra sa automaticky vypne.

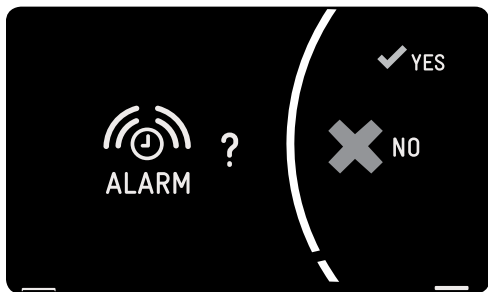
Ak ste v menu SteakMaster, vyberte režim Manual otáčaním ovládača doprava a na potvrdenie stlačte OK.



Potom sa vás rúra opýta, či chcete na prípravu jedla použiť režim Príprava teploty. Pri odpovedi YES (áno) vás ponuka prevedie krokmi opísanými vyššie.



V oboch prípadoch sa ponúkne možnosť na nastavenie bzučiaka, ktorý začne na začiatku procesu prípravy (po predhriatí rúry). Pri odpovedi YES (áno) prejdete na obrazovku výberu času, kde môžete nastaviť maximálny čas 5 minút.



Po nastavení času na potvrdenie stlačte OK.

Spustí sa proces predhrievania. Počas 12 minút funkcie predhrievania špeciálne platničky SteakMaster dosiahnu ideálne podmienky na prípravu.



VAROVANIE

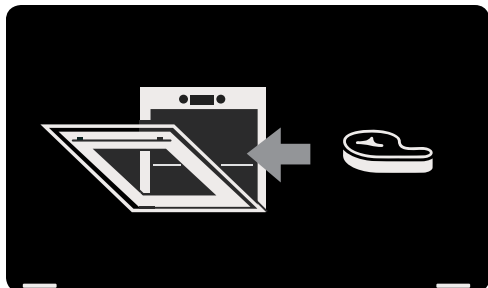
Pri tejto funkcii SteakMaster by sa mal na prípravu jedla použiť špeciálny gril upevnený v zobrazenej výške.



VAROVANIE

Je veľmi dôležité, aby bol špeciálny gril SteakMaster upevnený vnútri rúry počas funkcie predhrievania. Je to jediný spôsob, ako zaručiť ideálny výsledok prípravy. Nižšie si pozrite časť „SPÔSOB POUŽÍVANIA GRILU STEAKMASTER“.

Po dokončení funkcie predhrievania vám rúra oznámi, aby ste do nej vložili jedlo.



Po vložení stlačte OK.

Teraz sa začne príprava jedla spolu s odpočítaním, ak je nastavené upozornenie bzuči-

akom. Celkovo tak máte 18 minút na prípravu všetkého, čo potrebujete.



UPOZORNENIE

Proces prípravy s použitím funkcie SteakMaster je veľmi rýchly. Preto vám odporúčame zdržiavať sa pri rúre a stále sledovať priebeh a čas prípravy s cieľom zaistiť najlepší výsledok. Ak rúru nebudete sledovať, existuje riziko prepečenia alebo spálenia.

Po uplynutí stanoveného času zaznie zvukový signál, ktorý signalizuje, že jedlo môžete zvnútra vybrať.

Teraz by ste sa mali rozhodnúť, či budete v príprave pokračovať alebo rúru vypnete. Ak chcete vypnúť, stlačte tlačidlo ON/OFF.

Ak sa rozhodnete pokračovať v príprave, vezmite na vedomie, že 2 minúty pred časom celkového varenia 30 minút sa zobrazí varovanie, že sa rúra automaticky vypne.

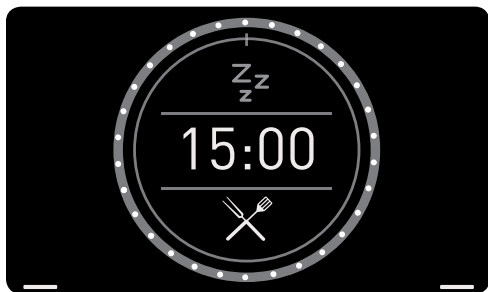


Ak sa presiahne maximálny čas prevádzky 30 minút, rúra sa vypne.



DÔLEŽITÉ

Ak sa rúra vypne automaticky z dôvodu presiahnutia maximálneho času prevádzky, rúra na obrazovke zobrazí povinný odpočinok na 15 minút, počas ktorého ju nebudete môcť používať.



Po tejto lehote rúra zobrazí hlavné menu a podľa potreby môžete pokračovať v príprave jedla.

Ak počas používania funkcie SteakMaster prípravu jedla dokončíte do časového limitu a chcete pokračovať s inou štandardnou funkciou, môže ale nemusí to byť možné (ak sa zobrazuje obrazovka chladenia) v závislosti od vnútornej teploty rúry.

REŽIM AUTO (ASISTOVANÝ):

Asistovaný režim umožňuje prípravu s prednastavenými časmi po zadaní určitých parametrov o druhu potraviny a veľkosti. Pokyny zobrazené na obrazovke vám pomôžu dosiahnuť požadované výsledky prípravy jedla.










DÔLEŽITÉ









Asistovaný režim je pomôckou rúry na dosiahnutie požadovaných výsledkov prípravy. Nejde o kuchynský robot, ktorý všetko zvláda automaticky.

Ak ste v menu SteakMaster, vyberte režim „AUTO“ (asistovaný) otáčaním ovládača doprava a na potvrdenie stlačte OK.



Asistovaný režim ponúka až sedem rôznych druhov jedla na prípravu.

POPIS	LOGO	HRÚBKA 	VÝSLEDOK 	OTOČIŤ? 	POLOHA GRILU 	ZOPAKOVÁŤ?
MÄSO						
BIFTEK Steak Porterhouse Tomahawk		3 cm	MÄLO PREPEČENÉ	NIE	①	ÄNO
			STREDNE PREPEČENÉ	ÄNO	①	ÄNO
			DOBRE PREPEČENÉ	ÄNO	②	NIE
		4 cm	MÄLO PREPEČENÉ	NIE	①	ÄNO
			STREDNE PREPEČENÉ	ÄNO	①	ÄNO
			DOBRE PREPEČENÉ	ÄNO	②	NIE
		5 cm	MÄLO PREPEČENÉ	NIE	①	ÄNO
			STREDNE PREPEČENÉ	ÄNO	①	ÄNO
			DOBRE PREPEČENÉ	ÄNO	②	NIE
VYSOKÄ ROŠTENKA Roštenka Plätok zo stehna		2 cm	MÄLO PREPEČENÉ	NIE	①	ÄNO
			STREDNE PREPEČENÉ	NIE	①	ÄNO
			DOBRE PREPEČENÉ	NIE	②	ÄNO
		3 cm	MÄLO PREPEČENÉ	NIE	①	ÄNO
			STREDNE PREPEČENÉ	NIE	①	ÄNO
			DOBRE PREPEČENÉ	NIE	②	ÄNO
Plätok sviečk- ovica Hovädzia sviečk- ovica Tournedo Bravčová sviečk- ovica Chateaubriand		3 cm	MÄLO PREPEČENÉ	NIE	①	ÄNO
			STREDNE PREPEČENÉ	NIE	②	ÄNO
			DOBRE PREPEČENÉ	NIE	②	ÄNO
		4 cm	MÄLO PREPEČENÉ	NIE	①	ÄNO
			STREDNE PREPEČENÉ	NIE	②	ÄNO
			DOBRE PREPEČENÉ	NIE	②	ÄNO

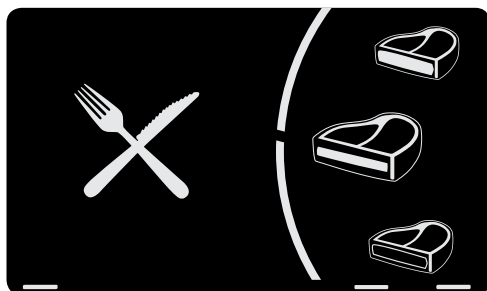
POPIS	LOGO	HRÚBKVA 	VÝSLEDOK 	OTOČIŤ? 	POLOHA GRILU 	ZOPAK- OVAT'?
HAMBURGER Hamburger		2 cm	STREDNE PREPEČENÉ	NIE	①	ÁNO
			DOBRE PREPEČENÉ	NIE	②	ÁNO
		3 cm	STREDNE PREPEČENÉ	NIE	①	ÁNO
			DOBRE PREPEČENÉ	NIE	②	ÁNO
MÄSO						
MAGRET Kačací magret		300 g	MÄLO PREPEČENÉ	NIE	①	ÁNO
			STREDNE PREPEČENÉ	NIE	②	ÁNO
			DOBRE PREPEČENÉ	ÁNO	②	ÁNO
		400 g	MÄLO PREPEČENÉ	NIE	①	ÁNO
			STREDNE PREPEČENÉ	NIE	②	ÁNO
			DOBRE PREPEČENÉ	ÁNO	②	ÁNO
Ryby						
Tuniak TATAKI Tuniak		3 cm	STREDNE PREPEČENÉ	ÁNO	①	ÁNO
		4 cm	STREDNE PREPEČENÉ	ÁNO	①	ÁNO
Losos		2 cm	STREDNE PREPEČENÉ	NIE	②	ÁNO
		3 cm	STREDNE PREPEČENÉ	NIE	②	ÁNO




Po výbere druhu potraviny otočte ovládačom doprava a stlačte OK. Teraz by ste mali vybrať hrúbku/veľkosť pripravovaného kusu.



Pri každom druhu potraviny rúra ponúkne iné možnosti. Hrúbka kusu na prípravu by mala byť v medziach navrhovaných rozsahov.

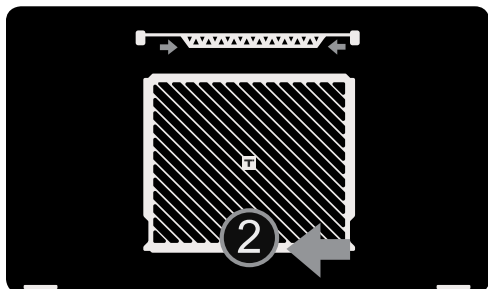
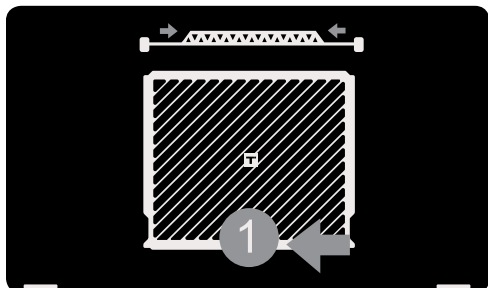
Po výbere hrúbky pomocou pravého ovládača a po stlačení tlačidla OK na potvrdenie sa vás rúra opýta na požadovanú úpravu: „rare“ (málo prepečené), „medium“ (stredne prepečené) alebo „well-done“ (dobře prepečené). Vyberte a na potvrdenie stlačte tlačidlo OK.



MÁLO PREPEČENÉ	
STREDNE PREPEČENÉ	
DOBRE PREPEČENÉ	

zobrazí čas zostávajúci do ukončenia procesu prípravy.

Napokon sa na rúre zobrazí, ako by ste mali do vnútra rúry vložiť špeciálny gril SteakMaster.



VAROVANIE

Je veľmi dôležité, aby bol špeciálny gril SteakMaster upevnený vnútri rúry počas funkcie predhrievania. Je to jediný spôsob, ako zaručiť ideálny výsledok prípravy.

Potom sa spustí proces predhrievania rúry podľa opisu v časti o režime v príručke. Po ukončení procesu predhrievania sa vám na obrazovke zobrazí odporúčanie a výzva na vloženie potraviny do rúry.

Po vložení potraviny do rúry a stlačení tlačidla OK rúra začne prípravu jedla. Na displeji sa

UPOZORNENIE

Proces prípravy s použitím funkcie SteakMaster je veľmi rýchly. Preto vám odporúčame zdržiavať sa pri rúre a stále sledovať priebeh a čas prípravy s cieľom zaistiť najlepší výsledok. Ak rúru nebudete sledovať, existuje riziko prepečenia alebo spálenia.

Ak je potrebné počas doby prípravy potraviny obrátiť na prvú stranu, rúra vás upozorní, kedy tak urobiť.



Po otočení potraviny a stlačení tlačidla OK bude rúra pokračovať v procese prípravy.

Po dokončení procesu prípravy vás rúra upozorní a na obrazovke zobrazí, že potravinu môžete z rúry vybrať. Stlačte OK a vypnite bzučiak.

Opakovanie asistovanej prípravy

Po dokončení procesu a v závislosti od druhu potraviny vás rúra vyzve, či chcete postup zopakovať.



Postup prípravy sa zopakuje s rovnakými parametrami, aké boli zadané pri počiatočnom postupe prípravy za predpokladu, že sa nedosiahol maximálny 30-minútový čas prevádzky (vrátane predhrievania).

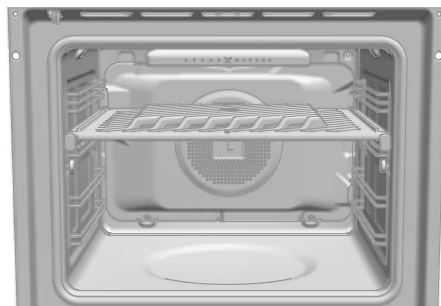
Rady na ideálnu prípravu pomocou grilu SteakMaster

SPÔSOB POUŽÍVANIA ŠPECIÁLNEHO GRILU STEAKMASTER

Na dosiahnutie ideálnych výsledkov by ste mali použiť gril SteakMaster dodaný spolu s rúrou. Gril v prázdnom stave sa musí pred prípravou jedla vždy predhriať s cieľom dosiahnuť ideálnu teplotu na utesnenie potraviny.

Gril SteakMaster je navrhnutý na prípravu potravín po oboch stranách na základe hrúbky potraviny, ktorá sa má pripraviť. Gril sa musí na dosiahnutie najlepších výsledkov umiestniť do zobrazenej polohy.

Vodidlo položte na snímateľné vodidlá dodávané s rúrou, keďže tieto vám pomôžu gril vkladať a vyberať jednoduchšie.



Ak potravinu položíte do vnútra rúry, mali by ste ju umiestniť priamo na gril. Na uľahčenie umiestnenia čo najviac doprostred sa v strede nachádza značka v tvare T. Konštrukcia grilu vám umožňuje jednoducho určiť maximálne využitie priestoru, keďže výška je rôzna. Mimo hranice už funkcia SteakMaster nie je účinná.



VAROVANIE

Ak sa potravina neumiestni na gril správne alebo ak gril nie je dostatočne horúci, môže to viesť k zlým výsledkom prípravy.

Ak sa používa funkcia SteakMaster, vždy odporúčame na najnižšiu polohu umiestniť smaltovanú tácku na držiaky tácky vnútri rúry. Tá pomôže zachytávať všetky šťavy vytvorené počas procesu prípravy a zabrániť zašpineniu vnútorných častí rúry.



VAROVANIE

Pod špeciálny gril nikdy neumiestňujte smaltovanú tácku ani ju nedávajte priamo na dno rúry.

RADY NA DOSIAHNUTIE IDEÁLNYCH VÝSLEDKOV PRÍPRAVY S FUNKCIOU STEAKMASTER

- Vždy odporúčame „Prípravu teploty“ mäsa pred začatím jeho prípravy pomocou tejto funkcie. Ak tak urobíte, výsledok bude úžasný.
- Ak chcete neprepečenú úpravu, odporúčame vám mäso narezať trochu hrubšie.
- Na druhej strane, ak chcete mäso dobre prepečené, odporúčame ho nakrájať na tenšie a/alebo na menšie kúsky, aby sa zlepšila absorpcia tepla.
- Mäso nechajte po narezaní na niekoľko minút postáť.
- V závislosti od času „odstátia“ sa dosa-

Výber demo režimu rúry

Demo režim vám umožňuje prehliadať a spoznávať všetky funkcie vašej rúry bez rizika, keďže rúra sa v tomto režime nezohrieva. Ak je demo režim aktívny, na obrazovke rúry sa bude vždy zobrazovať slovo „DEMO“.



hujú rôzne výsledky (málo, stredne a dobre prepečené), keďže mäso sa bude ďalej pripravovať pri teplote dosiahnutej v jeho strede.

- Pri každom otvorení dvierok sa tepelné rezistory z bezpečnostných dôvodov automaticky vypnú. Preto by ste pri vkladaní potraviny do vnútra rúry alebo pri jej otáčaní nemali držať pridlho otvorené.
- Po maximálnom používaní funkcie SteakMaster na 30 minút nebude možné použiť žiadnu inú funkciu počas 15 minút (obrazovka odдыхu – chladenie). Po tejto lehote bude rúra opäť dostupná na bežné používanie.
- Vzhľadom na povahu procesu prípravy a najmä pri masných potravinách sa môže počas procesu vytvárať veľa dymu. Je to normálne. V každom prípade odporúčame, aby ste po použití funkcie SteakMaster spustili pyrolytický cyklus čistenia na odstránenie všetkých tukov, ktoré sa nahromadili vnútri rúry.



VAROVANIE RIZIKO POŽIARU

Nadmerný tuk nahromadený vnútri rúry môže spôsobiť vznik nadmerného dymu alebo aj plameňa počas procesu prípravy jedla.

Na spustenie demo režimu stlačte pred nastavením časovača dotykové tlačidlá  a  na 3 sekundy. Ak je spustený, na obrazovke sa na niekoľko sekúnd zobrazí správa „Demo Mode ON“ (Demo režim je zapnutý).

Ak ho chcete vypnúť, odpojte napájanie rúry a potom ho opäť zapojte.



ENERG Y IJA
енергия · ενέργεια IE IA



STEAKMASTER



63 L

0.87 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
N° cav *	1
M	40 kg

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

