



TEKA

**הוראות שימוש והפעלה לתנור אפייה מובנה
דגם STEAKMASTER**

Klinton international trade 2000 LTD

לזרוב 8 ראשון לציון, טלפון: 03-7212000 פקס: 03-7212022

לקוחות נכבדים!

אנו מודים לכם על שרכשתם תנור זה מתוצרת TEKA. אנו בטוחים שהתנור המשוכלל, העשוי מחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענה על כל דרישותיכם. התנור ידידותי ונוח לשימוש, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר.

**בברכה,
קלינטון סחר בע"מ**

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר. היבואן לא יישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד. היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועי המוצר.

**אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה ע"י היצרן,
על ידי סוכן השירות שלו או ע"י אדם מוסמך אחר.**

4	הקדמה
4	בישול בעזרת פונקציות מסורתיות
4	פונקצית התנור
4	בישול בעזרת פונקצית SteakMaster
5	טמפ' הכנה
5	ידני
5	אוטומטי (כולל סיוע)
5	מצב טמפ' הכנה
6	מצב ידני
9	מצב אוטומטי (כולל סיוע)
13	בצוע חוזר של הבישול במצב זה
14	טיפים לבישול אופטימלי בעזרת ה-SteakMastr
14	שימוש בגריל המיוחד SteakMaster
15	טיפים לבישול מעולה בעזרת ה- SteakMaster
16	טיפים לניקוי הגריל ה-SteakMaster
16	בחירה במצב ההדמיה של התנור

הקדמה

התנור החדש שלכם יביא למהפכה באופן בו אתם מכינים את הארוחה הודות למערכת חימום יחודית בחלק העליון של התנור. לוחות החימום הקרמיות, שתוכננו במיוחד עבור Teka, מקרינות חום רב על הבשר (עד 700°C על פני הלוח). פונקצית החימום המוגבר הזו יחד עם גריל מיוחד מברזל יצוק מאפשר אטימה אחידה של הבשר מבחוץ, ששומרת את כל הלחות הארומה והמרקם בפנים.

התנור מופעל בחשמל ופועל כשהדלת סגורה ובכך מבטיח שהחום הגבוה בתוך התנור לא יפרוץ החוצה ובכך הופך את צורת הבישול הזו בבית לבטוחה ביותר. מעבר להכנת סטייק עצם נפלא אתם יכולים להשתמש בתנור גם נתחי בשר אחרים, דגים ואפילו ירקות. הודות לפונקציה הפירוליטית של התנור הניקוי הופך למשימה מהירה, פשוטה ונוחה, בלי להשתמש בכימיקלים או להתאמץ. בחרו במחזור הפירוליטי בהתאם לרמת היובש בתנור. אחרי סיום המחזור נגבו את המשטחים בעזרת מטלית לחה כדי לסלק את כל שאריות האפר (עיינו בסעיף "פונקצית הניקוי").

בישול בעזרת פונקציות מסורתיות

פונקצית התנור


בנוסף לפונקציות הבישול המסורתיות (מוסברות בחוברת ההוראות של התנור) אתם יכולים גם לבשל בעזרת פונקצית **SteakMaster**.



המדריך מתמקד בהסבר והצעת טיפים בנוגע לבישול בעזרת פונקצית **SteakMaster** ולהשיג את התוצאות הטובות ביותר מהתנור שלכם.

בישול בעזרת פונקצית **SteakMaster**

הפעילו את התנור בלחיצה על לחצן ההפעלה.

סובבו את הבורר השמאלי עד שהפונקציה  תוצג באמצע המעגל בתצוגה. לאישור לחצו על **OK**.

בתצוגה יראה מסך ברכת ברוך הבא. כעבור כמה שניות בתצוגה תראו שלושה מצבי בישול אפשריים ב-**SteakMaster**.

טמפ' הכנה

מומלצת במיוחד להכנה מוצלחת של בשר ולהשגת התוצאות הטובות ביותר של הבישול, כמו שף מקצועי.

בישול ידני

לבישול במצב ידני.

אוטומטי (כולל סיוע)

לתנור מספר תוכניות אוטומטיות עם מדריך שיסייע לכם להשיג את התוצאות הרצויות שלב אחרי שלב בכל המתכונים ובהתאם לנתח אותו אתם מכינים.

מצב טמפ' הכנה

פונקצית טמפ' ההכנה משמשת להכנת הבשר לפני הבישול. אחרי 20 דקות ב-40°C הבשר מגיע לטמפ' המתאימה לבישול וכדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר בכל האמור בטעם ובמרקם.

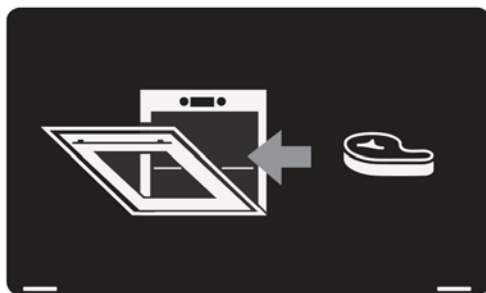
זהירות

לפני השימוש בפונקצית טמפ' ההכנה יש להשאיר את הבשר בחוץ עד שגיע לטמפ' החדר כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר. אל תפעילו את הפונקציה על בשר שהוצא כרגע מהמקרר.

אחרי המעבר לתפריט **SteakMaster** בחרו במצב טמפ' ההכנה ע"י סיבוב הבורר הימני ואשרו בלחיצה על **OK**.



בתצוגה תראה ההוראה להכניס את הבשר לתנור. אחרי הכנסת הבשר לחצו על **OK**.



אחרי השלמת הבישול בתצוגה תראה ההוראה להוציא את הבשר ואחרי הוצאת הבשר לחצו על **OK** כדי לסגור את הפונקציה ולחזור למסך **SteakMaster** הראשי.

מצב ידני

מצב ידני מאפשר לכם להשתמש בפונקציית **SteakMaster** משך עד 33 דקות כולל זמן החימום המקדים הנדרש.

זהירות

אחרי שהתנור הופעל במצב **SteakMaster** משך 30 דקות התנור יכבה אוטומטית.

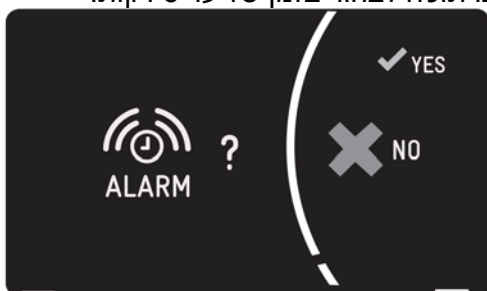
אחרי המעבר לתפריט **SteakMaster** בחרו במצב הידני ע"י סיבוב הבורר הימני ואשרו בלחיצה על **OK**.



בתצוגה תראה האפשרות לבחור במצב טמפ' ההכנה להכנת הבשר. לחיצה על **YES** התנור יעבור למצב הזה ויפעל בהתאם לרשום בסעיף הקודם.



בשני המקרים תתבקשו לכוון את התראת הזמזם שמתחילה לפעול עם הפעלת מחזור הבישול (אחרי החימום מהקדים של התנור). אם בחרתם ב-YES התצוגה תעבור למסך בחירת משך הבישול בו תוכלו לבחור בזמן של עד 5 דקות.



אחרי הבחירה במשך הזמן אשרו בלחיצה על OK. תהליך החימום המקדים יופעל במשך 15 הדקות בהן הפונקציה פועלת לוחות החימום המיוחדים של **SteakMaster** מגיעים לחום המתאים לבישול.



זהירות

בפונקצית **SteakMaster** זו השתמשו בגריל המיוחד המותקן בחלק העליון לצורך הבישול.



זהירות

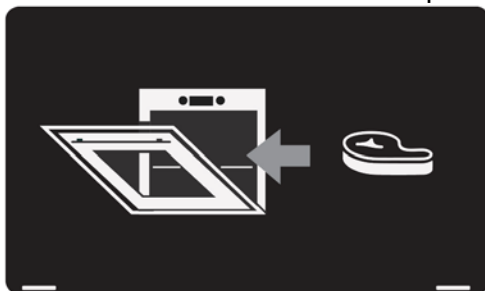
חשוב מאוד להכניס את הגריל המיוחד לתנור לפני התחלת החימום המקדים. זו הדרך היחידה להבטיח את תוצאות הבישול. לפרטים עיינו בסעיף "שימוש בגיל **SteakMaster**".



זהירות

אל תפתחו את הדלת במהלך החימום המקדים כדי למנוע את אובדן החום.

אחרי השלמת החימום המקדים בתצוגה תראה ההוראה להכניס את הבשר לתנור.



אחרי הכנסת הבשר לחצו על OK.

⚠️ זהירות

תהליך הבישול מהיר ביותר כשאתם משתמשים בפונקציית **SteakMaster**. מסיבה זו מומלץ להשאר ליד התנור כדי לעקוב אחר התקדמות הבישול ומשך הבישול כל זמן הבישול כדי להבטיח את איכות הבישול. אם אתם לא עוקבים אחר התהליך ייתכן שהבשר יבושל יתר על המידה או יישרף.

בחלוף הזמן שנקבע תשמע התראה קולית כדי להזכיר לכם שאתם יכולים להוציא את המזון מהתנור.

כעת אתם יכולים להחליט אם להמשיך את הבישול או לכבות את התנור. לכיבוי לחצו על לחצן ההפעלה.

אם החלטתם להמשיך בבישול זכרו ש-2 דקות לפני תום סה"כ זמן הבישול של 33 דקות תוצג התראה שהתנור עומד לכבות את עצמו אוטומטית.



כשהתנור מגיע למשך הפעלה של 33 דקות הוא מכבה את עצמו אוטומטית.

שימו לב

אם התנור כבה אוטומטית כתוצאה משימוש בכל זמן הבישול בתצוגה יראה מסך המנוחה שמשכה 15 דקות ובהן אתם לא יכולים להפעיל אותו שוב.



בתום הזמן האמור בתצוגה יראה התפריט הראשי ואתם תוכלו להמשיך בבישול ע"פ הצורך.

אם, במהלך השימוש בפונקציית **SteakMaster** השלמתם את הבישול בתוך טווח הזמן ואתם רוצים להמשיך בבישול בעזרת אחת הפונקציות המסורתיות הדבר יהיה אפשרי או בלתי אפשרי (מסך הצינון יוצג) בהתאם לחום בתנור.

מצב אוטומטי (כולל סיוע)

המצב הזה יאפשר לכם לבשל בזמנים מכוונים מראש, אחרי הזנת נתוני סוג המזון וגודלו. ההוראות המוצגות במסך יסייעו לכם להשיג את תוצאות הבישול הטובות ביותר.





שימו לב

המצב הזה כולל סיוע בתצוגה כדי שתוכלו להשיג את תוצאות הבישול הרצויות. זה אינו רובוט מטבח שמבצע הכל באופן אוטומטי.

מיד אחרי הכניסה לתפריט **Steak Master** בחרו במצב **AUTO** ע"י סיבוב הבורר הימני ולאישור לחצו על **OK**.



המצב האוטומטי מציע עד 7 סוגי מזון שניתן לבשל.

שוב?	מיקום הגריל	היפוך	רמת בישול	עובי	לוגו	תיאור		
בשר								
כן	1	לא	נא	3 ס"מ		סטייק עצם		
כן	1	כן	בינוני					
לא	2	כן	עשוי					
כן	1	לא	נא	4 מ"ס				
כן	1	כן	בינוני					
לא	2	כן	עשוי					
כן	1	לא	נא	5 ס"מ				
כן	1	כן	בינוני					
לא	2	כן	עשוי					
כן	1	לא	נא	2 ס"מ		אנטרקוט, סטייק עין, סטייק אחוריים		
כן	1	לא	בינוני					
כן	2	לא	עשוי					
כן	1	לא	נא	3 ס"מ				
כן	1	כן	בינוני					
לא	2	כן	עשוי					
כן	1	לא	נא	3 ס"מ				פילה מניון, בשר ירך, טורנדו, ירך, Chateaubriand
כן	2	כן	בינוני					
כן	2	כן	עשוי					
כן	1	לא	נא	4 מ"ס				
כן	2	כן	בינוני					
לא	2	כן	עשוי					
כן	1	לא	בינוני	2 ס"מ		המבורגר		
כן	2	לא	עשוי					
כן	1	כן	בינוני					
לא	2	כן	עשוי					
כן	1	כן	בינוני	3 ס"מ				
לא	2	כן	עשוי					

שוב?	מיקום הגריל	היפוך	רמת בישול	עובי	לוגו	תיאור
בשר						
כן	1	לא	נא	300 גרם		מגרט
כן	2	כן	בינוני			
כן	2	כן	עשוי			
כן	1	לא	נא	400 גרם		
כן	2	כן	בינוני			
כן	2	כן	עשוי			
דגים						
כן	1	כן	בינוני	3 ס"מ		פרוסות טונה
כן	1	כן	בינוני	4 ס"מ		
כן	2	כן	בינוני	2 ס"מ		פרוסות סלמון
כן	2	כן	בינוני	3 ס"מ		




אחרי בחירת סוג המזון, סובבו את הבורר הימני ולחצו על OK. עכשיו עליכם לבחור את העובי/ גודל של הנתח שיבושל.



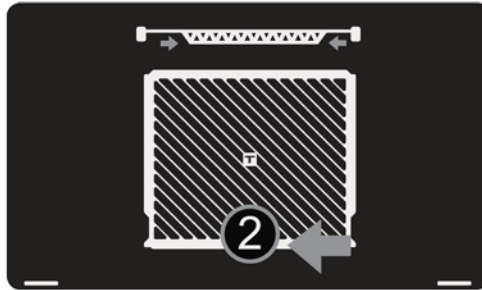
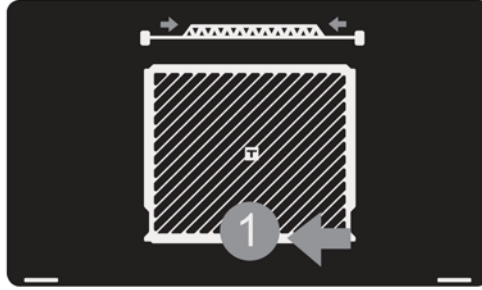
לכל סוג של מזון התנור יציע אפשרויות שונות. עובי הנתח שיבושל אמור להיות בהתאם לרשום בטבלה.

אחרי שבחרתם את העובי בעזרת הבורר הימני ואישרתם בלחיצה על OK תתבקשו לבחור את רמת הבישול: **medium, rare** או **well-done**. בחרו ולחצו על OK.



	נא
	בינוני
	עושי

לסיום תקבלו הוראה באיזו מסילה להכניס את הגריל המיוחד לתנור.



זהירות 

חשוב ביותר להכניס את הגריל המיוחד לתנור לפי החימום המקדים. זו הדרך היחידה להבטיח את תוצאות הבישול.

אחר כך התנור יתחיל את החימום המקדים כפי שהוא מוסבר בסעיף המצב הידני. בסיום החימום המקדים תוצג במסך הוראה להכניס את המזון לתנור.

זהירות 

אל תפתחו את דלת התנור בזמן החימום המקדים כדי למנוע אובדן חום.

אחרי הכנסת המזון לתנור ולחיצה על OK התנור מתחיל את שלב הבישול במסך יוצג הזמן הנותר עד לסיום הבישול.

⚠️ זהירות

תהליך הבישול מהיר ביותר כשאתם משתמשים בפונקציית **SteakMaster**. מסיבה זו מומלץ להשאר ליד התנור כדי לעקוב אחר התקדמות הבישול ומשך הבישול משך כל זמן הבישול כדי להבטיח את איכות הבישול. אם אתם לא עוקבים אחר התהליך יתכן שהבשר יבושל יתר על המידה או יישרף.

אם יש צורך להפוך את המזון, בתום זמן הבישול של הצד הראשון תוצג במסך הוראה להפוך את המזון.



אחרי הפיכת המזון ולחיצה על **OK** התנור ימשיך את הבישול.

⚠️ זהירות

זכרו שאם לא תלחצו על **OK** התנור לא יתחמם והצד השני לא יתבשל.

בסיום הבישול הזמזם יופעל ובמסך תוצג הוראה להוציא את המזון. לחצו על **OK** כדי לכבות את הזמזם.

בצוע חוזר של הבישול במצב זה

אחרי השלמת הבישול ובהתאם לסוג המזון במסך תוצג השאלה אם אתם רוצים לבצע שוב את הבישול.



תהליך הבישול יבוצע שני באותם כיוונים שנבחרו בהכנה למחזור הקודם, בתנאי שמשך ההפעלה המתמשכת לא יעלה על 33 דקות (כולל זמני החימום המקדים).

טיפים לבישול אופטימלי בעזרת ה-SteakMastr

שימוש בגריל המיוחד SteakMaster

להשגת תוצאות אופטימליות מומלץ לבשל עם הגריל שמגיע עם התנור. הקפידו לחמם את הגריל בחימום מקדים, כשהתנור ריק, לפני הבישול, כדי להשיג את הטמפ' המתאימה לצריבת המזון ואטימתו.

הגריל מותאם לבישול על שני הצדדים בהתאם לעובי המזון. יש להכניס את הגריל לתנור בהתאם לרשום בטבלה כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר.

הניחו את הגריל על המסילות הניתקות המותקנות בתנור כדי להקל על הכנסתו והוצאתו.



כשמכניסים את המזון לתנור, הניחו אותו ישירות על הגריל. במרכז הגריל מסומן T כדי שתוכלו להניח את המזון במרכז התנור. עיצוב הגריל יקל עליכם להעריך את הגודל המקסי' של המשטח בו תשתמשו בהתאם לעובי המזון. מחוץ לשטח זה ה-SteakMaster לא ישפיע.



זהירות

אם המזון לא הונח כראוי על הגריל או אם הגריל לא לווהט דיו יתכן שהמזון לא יבושל כראוי.

כשמשתמשים בפונקציית **SteakMaster** מומלץ להכניס את תבנית האמייל מתחת לגריל במסילות התבניות בתנור. כך תוכלו לאסוף בקלות את כל הנוזלים המופרשים מהמזון במהלך הבישול ויפחית את הלכלוך בתנור.

מזגו כוס מים לתבנית האמייל כדי להפחית את כמות העשן במהלך הבישול.

זהירות

אל תצמידו את תבנית האמייל לגריל המיוחד ואל תציבו אותה על התחתית.

טיפים לבישול מעולה בעזרת ה-SteakMaster

- מומלץ להפעיל את "טמפ' ההכנה" לפני בישול הבשר בעזרת הפונקציה הזו. בכך תשפרו את התוצאות.
- אם אתם רוצים להכין מזון נא מומלץ להכין פרוסות בשר קצת יותר עבות.
- מצד שני אם אתם רוצים מזון עשוי מומלץ להכין פרוסות דקות יותר או לחתיכות קטנות יותר כדי לשפר את קליטת החום.
- מומלץ להניח את הבשר מחוץ למקרר למשך זמן מה לפני החיתוך.
- בהתאם לזמן ה"הנחה", רמת הבישול (נא, בינוני, עשוי) תושג כיון שהבשר ימשיך להתבשל כתוצאה מהחום שנאגר בתוכו.
- מטעמי בטיחות בכל פעם שפותחים את הדלת, גופי החימום כבים אוטומטית. מסיבה זו אין להשאיר את הדלת פתוחה משך זמן ארוך כשמכניסים את המזון לתוכו.
- אחרי שימוש רציף בפונקציית **SteakMaster** משך 33 דקות לא תוכלו להשתמש בכל פונקציה שהיא משך 15 דקות (מסך המנוחה – צינון). בתום זמן הצינון תוכלו להשתמש שוב בתנור.
- בהתאם לתהליך הבישול ובמיוחד של מזון שומני יתכן שיפלט עשן במהלך הבישול. זו תופעה רגילה. מומלץ להפעיל מחזור ניקוי פירוליטי אחרי כל שימוש בפונקציה **SteakMaster** כדי לסלק את כל השאריות והלכלוך מהתנור.

זהירות סכנת שריפה

עודף שומן שמצטבר בתוך התנור עשוי לגרום לעשן רב יותר ואפילו ללהבות במהלך הבישול.

זהירות

איכות הבישול בעזרת **SteakMaster** תלויה בסוג אספקת החשמל בבית שלכם.

זהירות

אם אחרי שימוש ממושך אתם מגלים נזקים בלוחות החימום הפסיקו את השימוש בתנור והתקשרו למרכז השירות.



זהירות

זכרו לנקות את זכוכית הדלת אחרי כל שימוש.
חוסר הקפדה על כך עלולה לגרום להצטברות שומן על הזכוכית והוא עלול להשרף ואז יהיה קשה מאוד להסיר אותו.
הניקוי הפירולטי מיועד לניקוי תא התנור. הוא לא מנקה את הדלת. זכרו לנקות את זכוכית הדלת אחרי כל שימוש.

טיפים לניקוי הגריל SteakMaster

לניקוי הגריל אנו ממליצים לחמם אותו בעזרת הפונקציה הידנית (משך 33 דקות) כדי להפוך את שאריות המזון לפיח.

אחר כך יהיה קל יותר להסיר את השאריות מהגריל, כשהוא עדין חם בעזרת מברשת פלדה או כרית ברזל.

היתרונות שהניקוי מספק הן:

1. מונע הופעת אפר ושאריות שרופות על המזון.
2. שומר על הציפוי למניעת הדבקות.
3. מאריך את משך השימוש בגריל.
4. מסייע בהשגת תוצאות בישול טובות יותר.





זהירות

יש לנקות את הגריל SteakMaster רק ידנית ואין להכניס אותו למדיח הכלים.

בחירה במצב ההדמיה של התנור

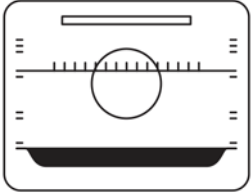
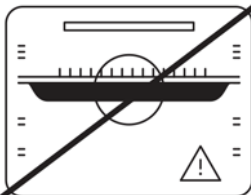
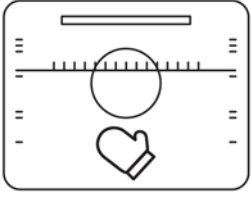
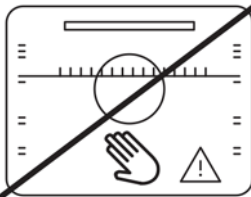
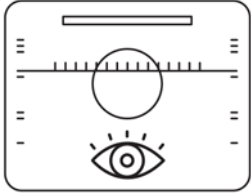
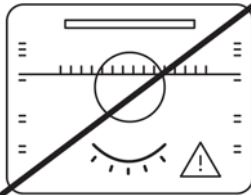
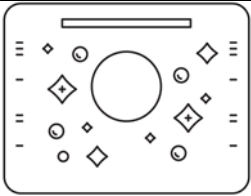
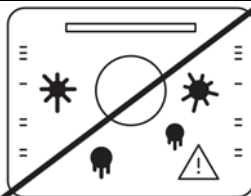
מצב ההדמיה יאפשר לכם לעבור על כל התפריטים וסקור את כל הפונקציות של התנור בצורה בטוחה, כיון שבמצב זה, התנור לא מתחמם. בזמן המצב ההדמיה מופעל המילה **DEMO** תוצג בקביעות במסך התנור.

כדי להפעיל את מצב ההדמיה, לפני כיוון הטיימר לחצו משך 3 שני' בו זמנית על

הלחצנים  ו-. אחרי ההפעלה ההודעה תוצג במסך **Demo Mode ON** במשך מספר שניות.

לכיבוי מצב ההדמיה, נתקו את התנור מהחשמל וחברו אותו שוב.

שימו לב

 <p>מיקום נכון של התבנית</p>	 <p>מיקום שגוי של התבנית</p>
 <p>השתמשו בכפפות כשאתם מוציאים את התבניות והגריל</p>	 <p>אל תגעו בתנור ביד חשופה בזמן שהוא חם</p>
 <p>פקחו בקביעות משך כל הבישול</p>	 <p>אל תשאירו את התנור ללא פיקוח בזמן הבישול</p>
 <p>הקפידו לנקות את התנור בקביעות</p>	 <p>אל תאפשרו ללכלוך להצטבר</p>



ENERG
енергия · ενεργεια



STEAKMASTER



63 L

0.87 kWh/cycle*

0.77 kWh/cycle*

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

65/2014

EEl _{cav} *	95
N° cav *	1
M	40 kg

רשימות אישיות



Klinton international trade 2000 LTD

לזרוב 8 ראשון לציון , טלפון: 03-7212000 פקס : 03-7212022