



User Manual
STEAKMASTER

RU HU PL BG
RO UK CS SK

TEKA

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, accesoriiile 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 відрізнятись 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 lísiť, 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 Тека, 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 поверхности 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.

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

- **ПОДГОТОВКА С ПОМОЩЬЮ ТЕМПЕРАТУРЫ :** Особенno рекомендуется для правильного и наиболее эффективного приготовления мяса, как у профессиональных поваров.
- **РУЧНОЙ :** Для приготовления вручном 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.



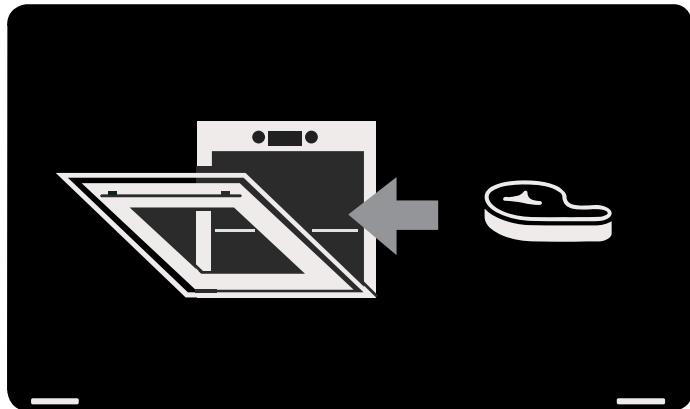
ВНИМАНИЕ

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 OK для подтверждения.



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



После завершения программы, отобразится сообщение о необходимости убрать мясо из духового шкафа, затем требуется нажать кнопку OK 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.



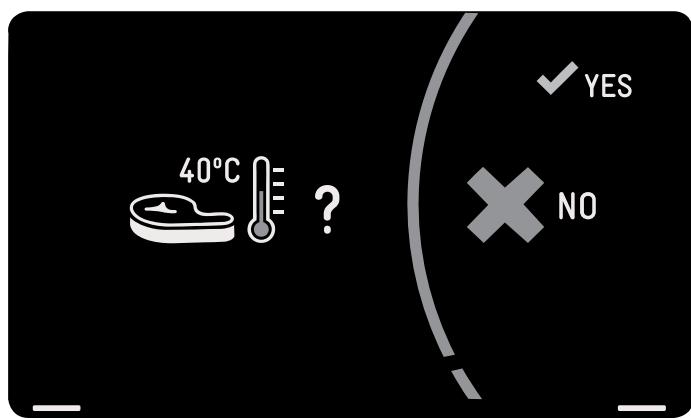
ВНИМАНИЕ

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

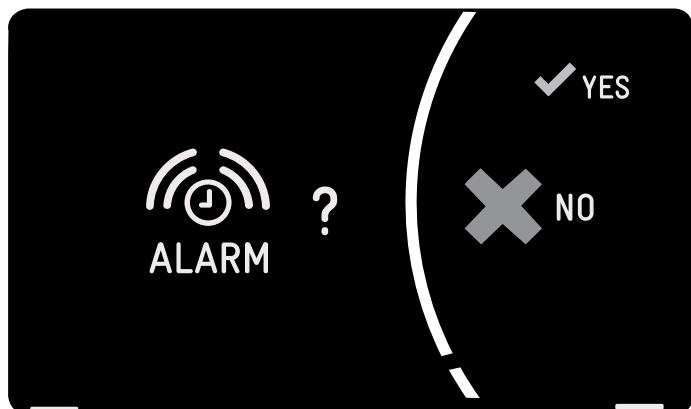
В меню SteakMaster нужно выбрать ручной режим повернув ручку управления вправо и нажав кнопку OK для подтверждения.



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 OK для подтверждения.

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



ВНИМАНИЕ

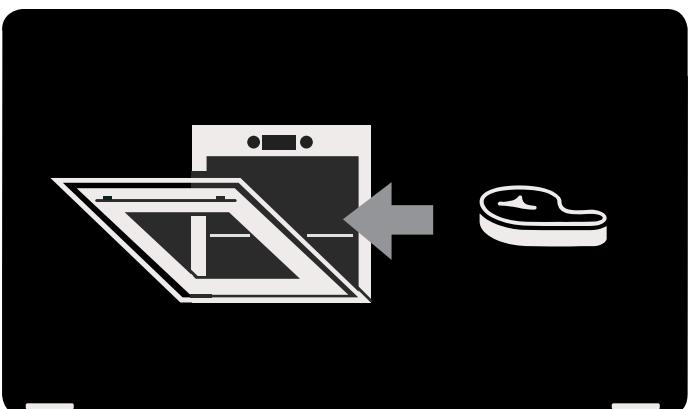
Для использования функции SteakMaster, используется специальный гриль, устанавливаемый на соответствующую высоту.



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 OK 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.

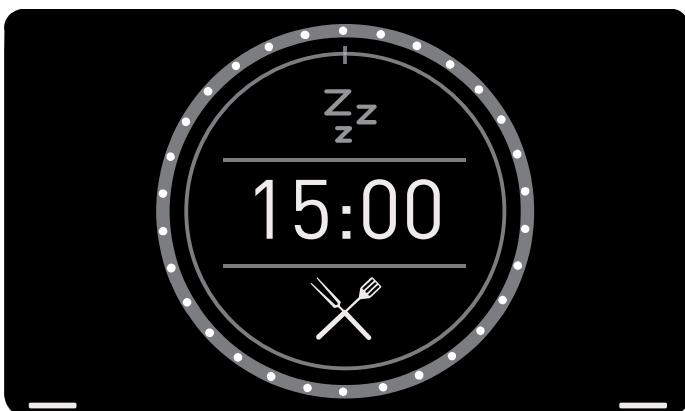


Если превышено максимальное рабочее время в 30 минут, духовой шкаф автоматически отключится.



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

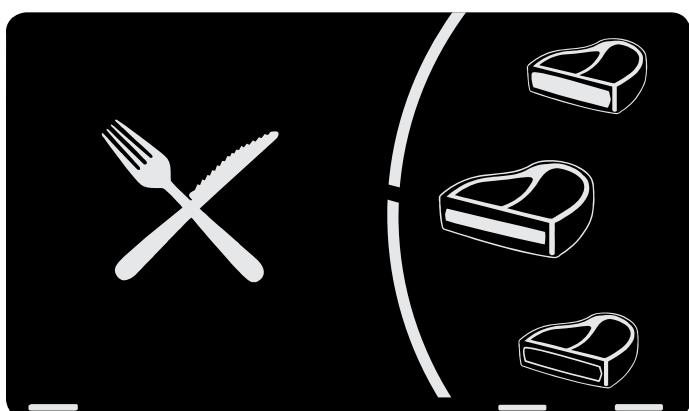
ОПИСАНИЕ	ЛОГОТИП	ТОЛЩИНА	ОКОНЧАНИЕ	ПЕРЕВЕРНУТЬ?	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ	ПОВТОРИТЬ?
МЯСО						
МАГРЕ Утиная грудка		300 г	С кровью	НЕТ	1	ДА
			Средний	НЕТ	2	ДА
			Прожаренный	ДА	2	ДА
		400 г	С кровью	НЕТ	1	ДА
			Средний	НЕТ	2	ДА
			Прожаренный	ДА	2	ДА
РЫБА						
Тунец ТАТАКИ		3 см	Средний	ДА	1	ДА
		4 см	Средний	ДА	1	ДА
ЛОСОСЬ		2 см	Средний	НЕТ	2	ДА
		3 см	Средний	НЕТ	2	ДА

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



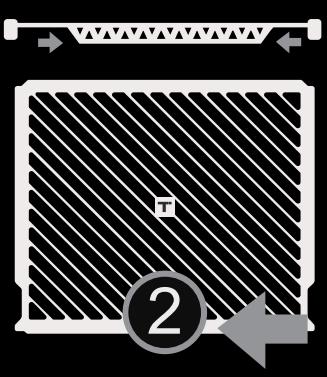
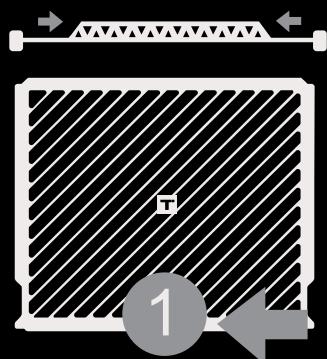
Для каждого типа блюда предлагаются различные опции. Толщина приготавливаемого блюда должна быть в предложенных пределах.

После выбора толщины правой ручкой управления и нажатия ОК для подтверждения, необходимо будет выбрать одну из степеней прожарки **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 OK. 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.



Turn | Vuelta

Virar | Tour

Umdrehen

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

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

Повторный запуск приготовления с подсказкой

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



Процедура будет запущена заново с сохра-

Советы по достижению оптимальных результатов при использовании функции SteakMaster

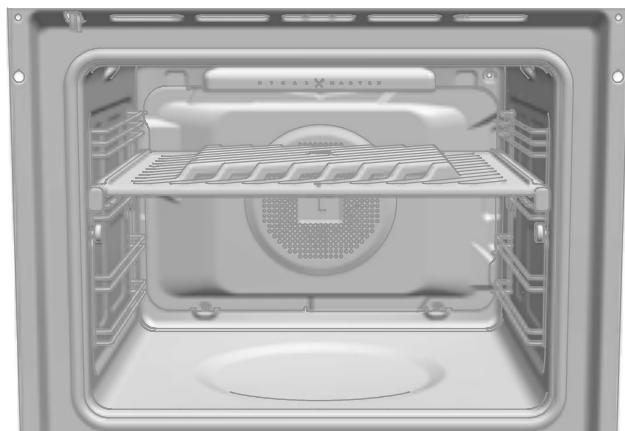
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ STEAKMASTER

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 влиять 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 пиrolизную 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.

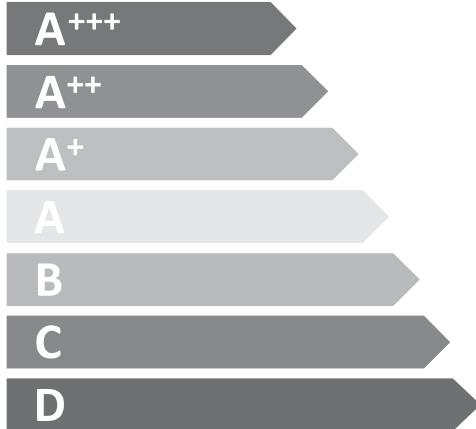


ENERG
енергия · ενέργεια

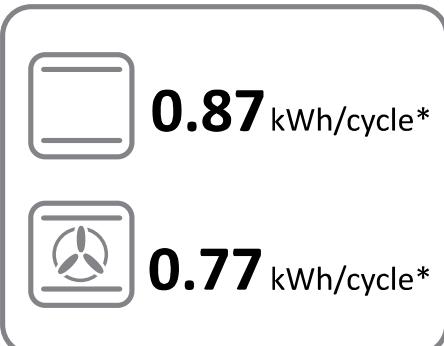
Y IJA
IE IA

TEKA

STEAKMASTER



63 L



* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkeli · ohjelma · ciklus · ciklas · ciklis · cíklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	95
Nº cav*	1
M	40 kg

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

TEKA



www.teka.com

Cod. 3371145-00