

TEKA

取扱説明書

STEAK MASTER

お客様の安全を確保し機器の損傷を避けるため、本製品を初めてご使用になる前には、必ずこの取扱説明書をお読みください。



「STEAK MASTER 機能」版

もくじ

はじめに

「STEAK MASTER」のご紹介	P.03
「STEAK MASTER 機能」をはじめる	P.04

調理する

3つの調理モード

温度準備モード	P.05
手動モード	P.06
自動アシストモード	P.09

調理のヒント

「STEAK MASTER 専用グリル」の使用方法	P.12
「STEAK MASTER 機能」の調理のヒント	P.13
「STEAK MASTER 専用グリル」のクリーニング	P.14
デモモードの使用（店頭展示用）	P.14

注意すること	P.15
サービスセンターへの問い合わせ	P.16

取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。

- モデルによっては、オープンに付属している付属品が写真とは異なる場合があります。
- ご使用前に付属の「オープン機能版」ユーザーマニュアルを必ずお読みください。
- 保証書は記入事項を確かめて、この説明書とともに大切に保管してください。

「STEAK MASTER」のご紹介

本製品「STEAK MASTER」は、肉専用の加熱システムを搭載した、全く新しい時代のオーブンです。

Tekaが設計したセラミック加熱プレートは、最大700°Cでの高温調理が可能です。この高温集中加熱機能と特殊な「STEAK MASTER専用グリル」が、肉のジューシーさ、香り、食感を均一に維持し、より一層肉を風味豊かに焼き上げます。

オーブンの開閉は電動式なので、オーブン内の強烈な熱が外部に放出されることがなく、安全にご家庭での調理が可能です。

完璧なTボーンステーキを作るだけでなく、肉、魚、野菜の他の切り身を最適な焼き加減で焼き上げることができます。

また、オーブンの洗浄は汚れ具合に応じて適切なサイクルを選択するだけです。サイクルが終了したら湿った布（クリーニング機能を参照）で表面を拭き、化学製品や無駄な労力を必要とせず、迅速、簡単、快適に行うことができます。



2つの機能

本製品は、従来の「オーブン機能」と「STEAK MASTER機能」の二つの機能があります。本書は、「STEAK MASTER機能」の操作方法や調理ヒントを掲載しています。

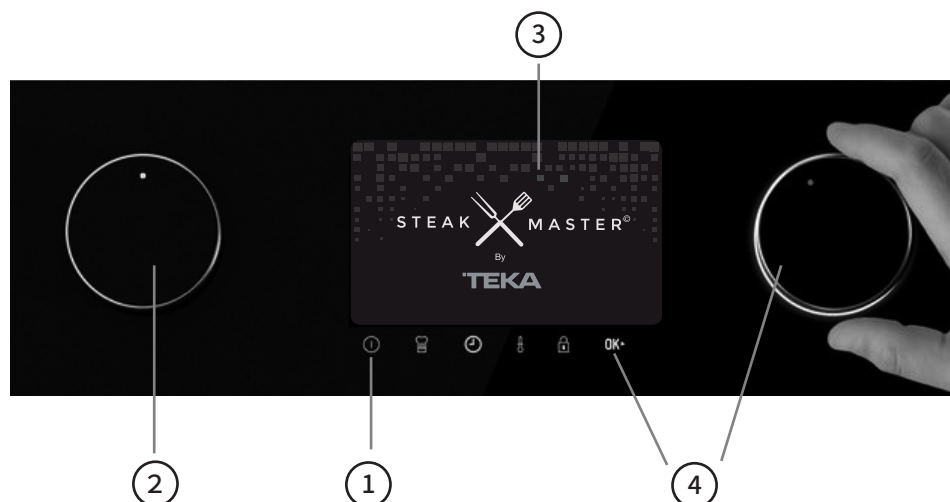
「オーブン機能」は、付属の「オーブン機能版」ユーザーマニュアルを参照ください。



「STEAK MASTER機能」をはじめる

本製品をはじめてご使用になる場合、オープンの初期設定(時間設定)が必要です。
付属の「オープン機能版」ユーザーマニュアルを参照ください。

- ① ON / OFF ① ボタンを押してオープンのスイッチを入れます。
- ② コントロールパネルの左ダイヤルを回し、ディスプレイに「STEAK MASTER機能」が表示されたらOKを押します。
- ③ 「STEAK MASTER By TEKA」が表示された後、注意画面が表示されます。
- ④ 数秒後、画面に3つの調理モードが表示されます。右ダイヤルを回し必要な調理モードを選択してOKを押します。



3つの調理モード

温度準備モード



焼き始める前に肉を適切な温度状態にする機能です。風味や食感がより一層良くなるために、この機能の使用をお勧めします。

手動モード



手動モードでの調理機能です。予熱を含む最大33分間の調理が可能です。

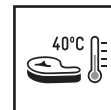
自動アシストモード



肉のカット方法に適した焼き加減を自動で選択できるプログラムです。

温度準備モード

「温度準備モード」は、調理前に肉を適切な温度状態にする機能です。この機能は 40℃で20分間動作します。肉を最適な調理温度にすることで、より一層風味と食感良く焼き上げることができます。

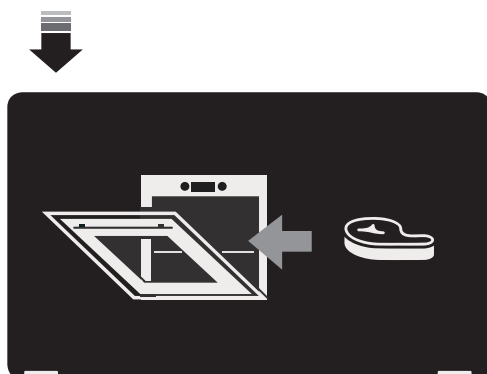


警告

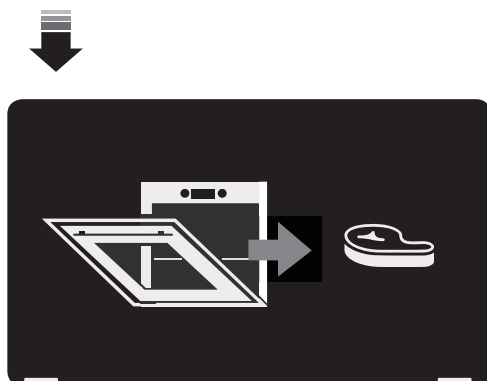
「温度準備モード」を使用する前に、肉を常温でしばらく室内に放置してください。冷蔵庫から直接取り出した肉には「温度準備モード」を使用しないでください。



- ① 「STEAK MASTER 機能」のメニュー画面が表示されたら、右ダイヤルを回して「温度準備モード」を選択し、OKを押します。



- ② アラームが鳴り、左の図のように「肉をオープンに入ってください」のイラストが表示されます。扉を開くとオープン内部に明かりがつきますので、肉を入れてください。扉を閉めると自動的に「温度準備モード」が開始されます。



- ③ 完了するとアラームが鳴り、左の図のように「肉を取り除いてください」のイラストが表示されます。扉を開けて肉を取り出してください。扉を閉めると「STEAK MASTER 機能」のメインメニューに戻ります。

2 手動モード

「手動モード」は、必要な予熱時間を含めて、「STEAK MASTER 機能」を最大33分間使用できる機能です。

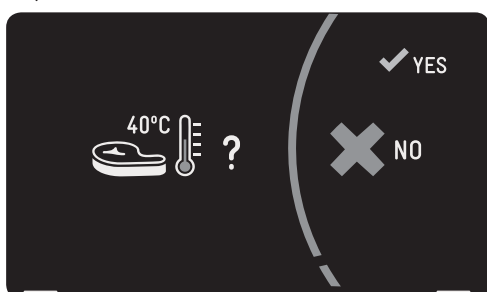


オーブンが「STEAK MASTER 機能」で30分間動作していると、オーブンは自動的にオフになります。



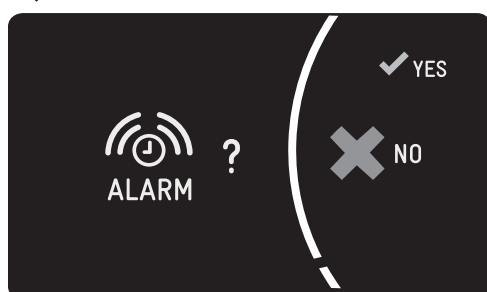
①

「STEAK MASTER機能」のメニュー画面が表示されたら、右ダイヤルを回して「手動モード」  を選択し、OK を押します。



②

「温度準備モード」を使用するかどうかを選択する画面が表示されます。選択してOKを押します。



③

アラームを使用するか尋ねる画面が表示されます。このアラームは予熱後に開始される調理時間のアラームです。設定する場合はYESを選択し、ダイヤルを回してアラーム時間を設定してください。最大5分まで設定可能です。OKを押すと、予熱が開始されます。



予熱は「STEAK MASTER専用グリル」がオーブン内の適切な位置に取り付けられることが非常に重要です。「STEAK MASTER専用グリルの使用方法」(P12)を参照し、グリルをセットしてください。



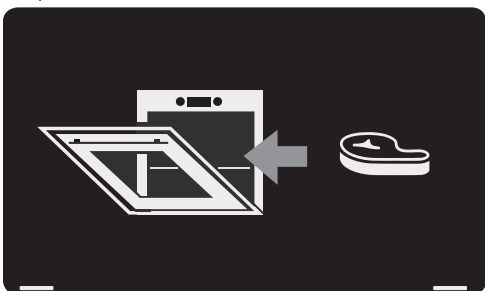
- ④ 予熱時間は15分間です。
予熱が終わると、「STEAK MASTER専用グリル」が最適な調理状態になります。



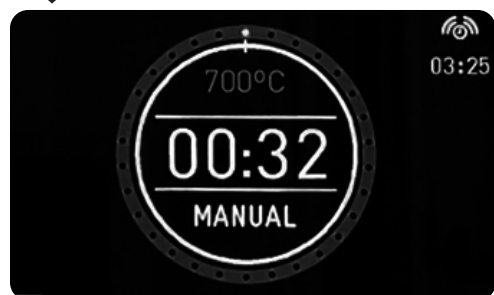
予熱中はドアを開かないでください。



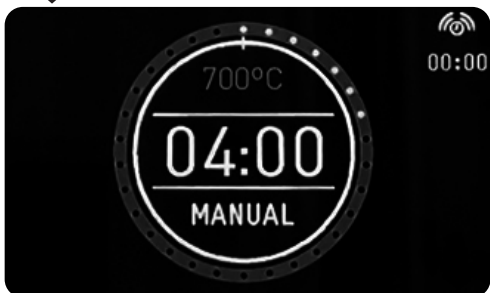
警告



- ⑤ 予熱が完了すると、オーブン内に肉を挿入するように指示があります。扉を開けて肉を挿入します。



- ⑥ 扉を閉めると自動的に調理が開始されます。
焼き時間のアラームが設定 (③) されている場合は、設定した時間のカウントダウンが画面右上に小さく表示されます。画面中央には経過した調理時間が表示されます。調理は最大18分間可能です。



- ⑦ あらかじめ設定した焼き時間 (③) が経過すると、アラームが鳴り、肉を取り除くことができます。



オーブン内は高温です。気をつけて扉を開けてください。

注意

- 調理を終了する場合は、扉を開け肉を取り除き、ON / OFF ① ボタンを押します。
- 調理を続ける場合は、扉を開けて肉を挿入したり裏返してください。調理は最大18分間可能です。



注意

「STEAK MASTER 機能」は非常に高温で高速運転の機能です。
加熱しすぎたり、焦げたりする危険がありますので、希望通りの焼き加減にするためにはオーブンのそばで進行状況と調理時間を監視することをお勧めします。
調理する際は、必ずミトン等を装着してください。



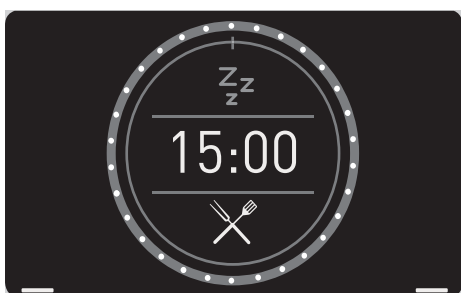
休止1分前のカウントダウン表示

最大稼働時間33分を超えると、オーブンが自動終了する一分前のカウントダウンに入ります。



重要

最大稼働時間を超えると1分間のカウントダウンを経て、オーブンは自動的に15分間必須の休止状態になります。その間、オーブンは使用できません。



休止中の表示

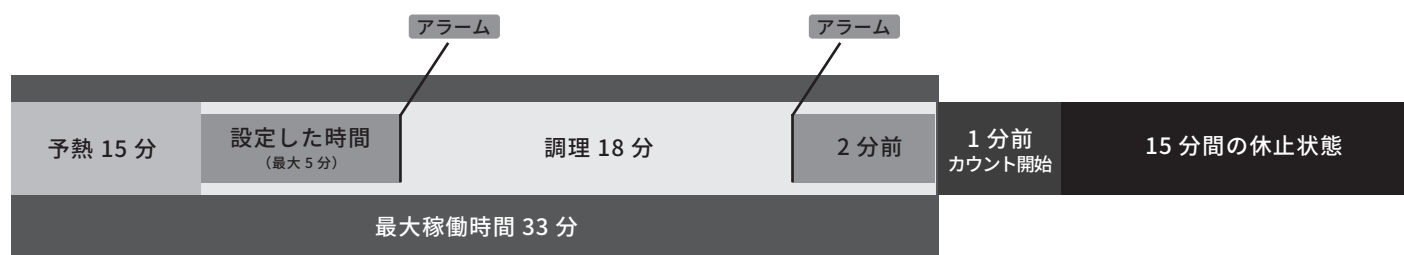
休止状態の15分間が過ぎると、オーブンにメインメニューが表示され、必要に応じて調理を続けることができます。



注意

「STEAK MASTER 機能」を使用中、制限時間内に調理を終了し別の標準機能で調理を続行したい場合、オーブン内部の温度に応じて、別の機能に変更可能かどうか冷却画面が表示される場合があります。

「手動モード」のタイムライン



3 自動アシストモード

「自動アシストモード」は、肉の種類とサイズを選択することで、自動で適切な調理ができるプログラム機能です。



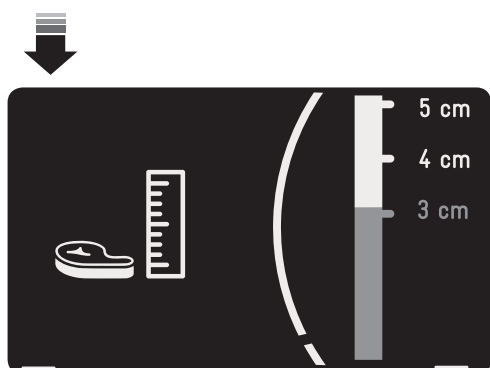
重要

「自動アシストモード」は、オーブンの補助機能です。全てを自動で動作するキッチンロボットではありません。画面の指示に従い、必要な項目を選択して調理を進めてください。



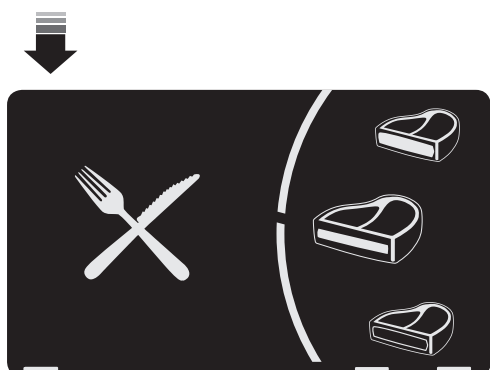
①

「STEAK MASTER 機能」のメニュー画面が表示されたら、右側のダイヤルを回して「自動アシストモード」を選択し、OKを押します。「自動アシストモード」では、最大7種類の食品の調理方法を選択することができます。(P11参照)



②

食品の種類を選択したら、右ダイヤルを回してOKを押します。次に、調理する肉の厚さ/サイズを選択してください。調理する部分の厚さは、提案された範囲内でカットしてください。右ダイヤルで厚さを選択し、OKを押します。



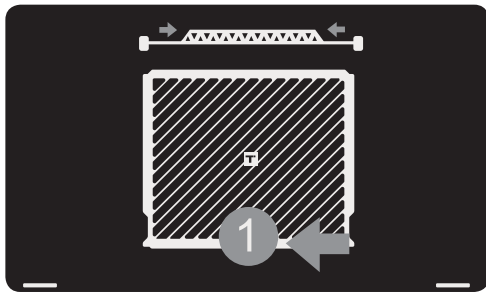
③

次に焼き方(レア、ミディアム、ウェルダン)を選択してOKを押します。

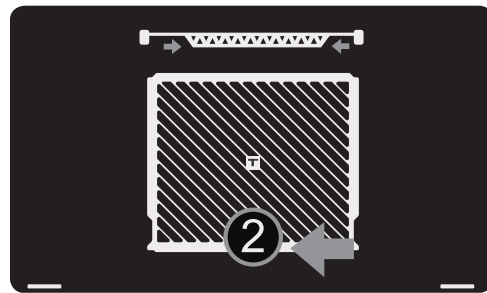
POCO HECHO (レア)	
AL PUNTO (ミディアム)	
MUY HECHO (ウェルダン)	

④

次に「STEAK MASTER専用グリル」のセッティング位置が表示されます。指示された向きにグリルがセットされているか確認し、調整してください。(P11参照)



凸が上向き



凹が上向き

- ⑤ 適切な向きにグリルをセットし、扉を閉めたらOKを押してください。予熱が開始されます。予熱が完了すると音が鳴り、オープンに食品を挿入するよう画面が切り替わります。扉を開けて食品を入れてください。



予熱は「STEAK MASTER専用グリル」がオープン内の適切な位置に取り付けられることが非常に重要です。

- ⑥ OKを押すと、700度での調理が開始されます。調理終了までの残り時間が画面に表示されます。



予熱中はドアを開かないでください。



⑦

食品を裏返す必要がある場合は、片面の調理時間が終了すると裏返すよう指示が表示されます。食品を裏返しOKを押すと、調理が続行されます。



OKを押さないとオープンは熱くならず、調理は開始されません。

- ⑧ 調理が終了すると音が鳴ります。オープンから食品を取り出してください。OKを押すと音は止まります。



オープン内は高温です。気をつけて扉を開けてください。



繰り返し調理

調理が完了すると、選択した調理方法を繰り返すかどうかを尋ねます。

YESを選択した場合、33分の最大稼働時間（予熱を含む）を超えていない限り、最初を選択したものと同一設定で調理が繰り返されます。

自動アシストモード一覧

種類	画面表示	厚さ	焼き加減	裏返す 必要性	グリルの向き	リピート
肉						
T ボーン チョップ ポーターハウス トマホーク		3cm	レア	×	①	○
			ミディアム	○	①	○
			ウェルダン	○	②	×
		4cm	レア	×	①	○
			ミディアム	○	①	○
			ウェルダン	○	②	×
		5cm	レア	×	①	○
			ミディアム	○	①	○
			ウェルダン	○	②	×
アントルコート リブアイ ランプステーキ		2cm	レア	×	①	○
			ミディアム	×	①	○
			ウェルダン	×	②	○
		3cm	レア	×	①	○
			ミディアム	○	①	○
			ウェルダン	○	②	×
ヒレステーキ ビーフサーロイン ターンド テンダーロイン シャトーブリアン		3cm	レア	×	①	○
			ミディアム	×	②	○
			ウェルダン	○	②	○
		4cm	レア	×	①	○
			ミディアム	○	②	○
			ウェルダン	○	②	×
ハンバーガー		2cm	ミディアム	×	①	○
			ウェルダン	×	②	○
		3cm	ミディアム	○	①	○
			ウェルダン	○	②	×
鴨肉		300g	レア	×	①	○
			ミディアム	○	②	○
			ウェルダン	○	②	○
		400g	レア	×	①	○
			ミディアム	○	②	○
			ウェルダン	○	②	×
魚						
たたき		3cm	ミディアム	○	①	○
		4cm	ミディアム	○	①	○
サーモン		2cm	ミディアム	○	②	○
		3cm	ミディアム	○	②	○

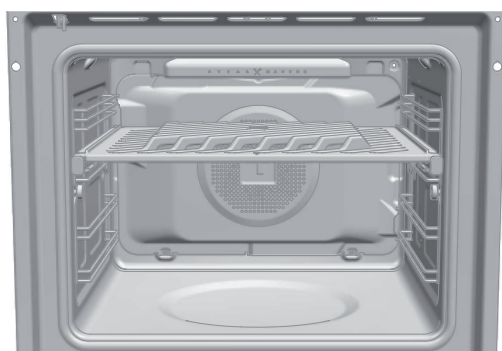
調理のヒント

「STEAK MASTER 専用グリル」の使用方法

最高の焼き加減を発揮するために、オーブン付属の「STEAK MASTER専用グリル」を使用して調理する必要があります。グリルは必ず予熱をしてください。予熱することで、食品に一番適した温度状態でより一層風味豊かに焼きあげることができます。

「STEAK MASTER専用グリル」は、食品の厚さに基づき、表と裏を使い分けて調理するよう設計されています。そのため、食品ごとに指示された向きでグリルをセッティングする必要があります。(P10、P11参照)

グリルの出し入れは、オーブン内の取り外し可能なレールの上に置くことで、スムーズに行うことができます。



食品をオーブン内に入れる際は、グリルの上に直接食品を置いてください。中央の「T」字型のマークが、およそ中央の位置の目安になります。

グリルは裏と表で高さが異なり、凸している方が表です。

この境界の外側では、「STEAK MASTER機能」の効力は無効です。



食品がグリルに正しく配置されていない場合やグリルが十分に熱くない場合、不十分な調理結果につながる可能性があります。

「STEAK MASTER機能」を使用する場合は、エナメルトレイを常にオーブン内トレイサポートの一番下に配置することをお勧めします。調理プロセス中に出る油などを収集し、オーブン内部が汚れるのを防ぎます。調理中に発生する煙の量を減らすために、エナメルトレイにコップ一杯の水を注いでください。



エナメルトレイをグリルのすぐ下に置いたり、オーブンの床に直接置いたりしないでください。

「STEAK MASTER 機能」の調理のヒント

- この機能で肉を調理する際は、調理前に「温度準備モード」を使用することをお勧めします。仕上がりが劇的に変わります。
- 肉を調理する際、仕上がりを「レア」にしたい場合、肉を少し厚く切ることをお勧めします。
- 肉を調理する際、仕上がりを「ウェルダン」にしたい場合、熱吸収を向上させるために、肉を細かくスライスしたり、小さくスライスしたりすることをお勧めします。
- 肉はカットする前に数分間置いておく必要があります。
- 予熱の後、適した温度に達した状態で調理を続けるため、さまざまな仕上げ（レア、ミディアム、ウェルダン）が得られます。
- オープンのドアが開くたびに、安全上の理由から加熱抵抗器が自動的にオフになります。オープンの中に食品を入れたり裏返したりするときは、ドアを長時間開けたままにしないでください。
- 「STEAK MASTER 機能」を使用して最大 33 分が経過すると、他の機能を 15 分間使用できなくなります（レストスクリーン-冷却）。この期間が過ぎると、オーブンは通常どおり使用できるようになります。
- 調理中、特に脂肪分の多い食品は、たくさんの量の煙が発生する可能性があります。これは正常な状態です。「STEAK MASTER 機能」を使用した後、熱分解洗浄サイクルを実行して、オープンの内部に集まった油分をすべて除去することをお勧めします。



火災の危険性
オープン内に過剰な油分が溜まると、調理中に過剰な煙や炎が発生する可能性があります。

警告



「STEAK MASTER機能」で得られる結果は、自宅にある電力供給の種類によって異なります。

注意



警告

各調理の後にオープンのドアガラスをきれいにしてください。
ガラスに溜まった油分が燃えてしまうと、取り除くのが非常に難しくなります。
熱分解洗浄サイクルは、オープン内を洗浄するためのもので、ドアの洗浄を行うものではありません。
熱分解洗浄サイクルを実行する前に、オープンのドアを洗浄することを忘れないでください。



警告

しばらくして上部加熱板に損傷が見られた場合は、オープンの使用を控え、テクニカルサービスにご連絡ください。

「STEAK MASTER 専用グリル」のクリーニング

「STEAK MASTER専用グリル」を掃除するには、「手動モード」を使用して33分間加熱し、付着した食品の残りを炭化させます。グリルが熱い間にワイヤーブラシまたはパッドを使用して、これらの残骸をグリルから取り外してください。「STEAK MASTER専用グリル」をクリーニングする利点は次のとおりです。

1. 食品に灰や焦げた跡が残るのを防ぎます。
2. 非粘着性の表面を維持します。
3. 「STEAK MASTER 専用グリル」の耐用年数を延長します。
4. より快適な調理時間を提供します。



「STEAK MASTER専用グリル」は必ず手で清掃する必要があります。
食器洗い機は使用はしないでください。

デモモードの使用（売り場専用機能）

デモモードは、加熱せずにオーブンの機能を試すことができる機能です。

このモードではオーブンが加熱されないため、リスクなしでオーブンのすべての機能を確認することができます。

デモモードが有効な場合、「DEMO」という表示が常にディスプレイに表示されています。

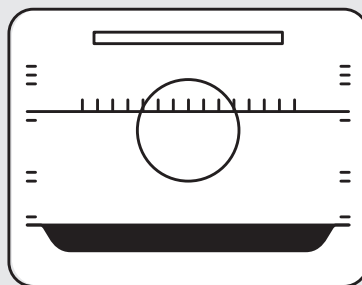
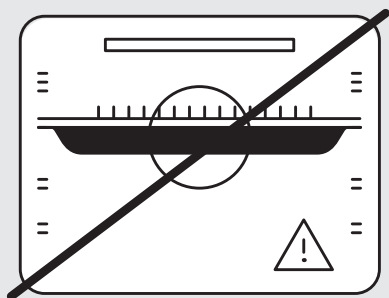
デモモードを有効にするには、タイマーを設定する前に、とタッチキーを同時に3秒間押します。

「DEMO MODE ON」というメッセージが画面に数秒間表示されます。

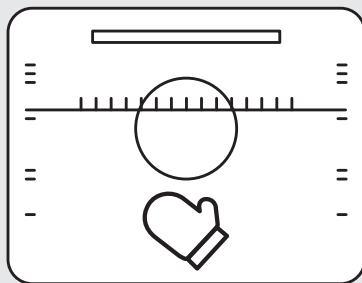
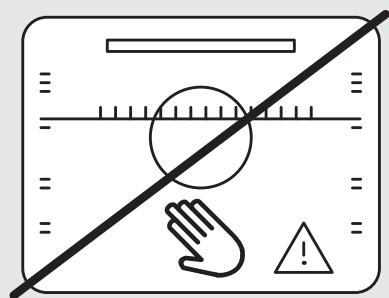
デモモードを無効にするには、画面に「DEMO」の表示が消えるまで、とを同時に押してください。
消えない場合は、少し長めに押してください。

注意すること

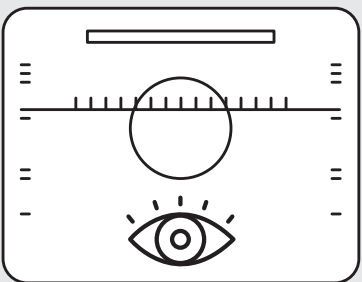
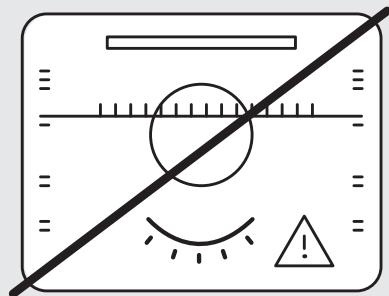
エナメルトレイの正しい置き方



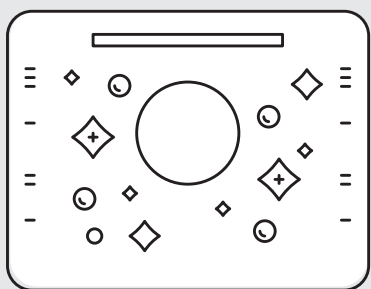
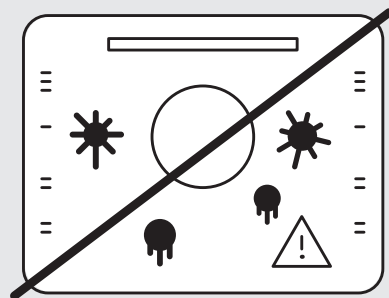
オーブンは熱いので必ずミトンなどで手を保護してから触ってください



作動中はオーブンから離れない様にして下さい



いつも清潔にしてください



サービスセンター（フリーダイヤル）

0120-153-888

受付時間：9:00～17:00（土日祭日を除く）

サービスセンターに連絡をする時は、下記項目をご確認の上お電話下さい。

故障状況

ご住所

お電話番号

お買い上げ日

年 月 日

機種：TEKA社

この機器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後8年です。

ご都合の良い日

月 日 曜日

午前・午後 時頃

保証について

- 保証期間はご購入日より1年間です。 ○保障期間中は記載内容に基づいて修理いたします。
○保証期間を過ぎた場合は修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有償修理をいたします。

日本輸入総発売元 ジンアンドマリー株式会社

〒335-0031 埼玉県戸田市美女木5-21-7
TEL：048-422-1143 FAX：048-421-1274
e-mail：info@jinandmarry.com
ホームページ：jinandmarry.com

