



TEKA



# Instrukcja obsługi

## Zestaw Steambox



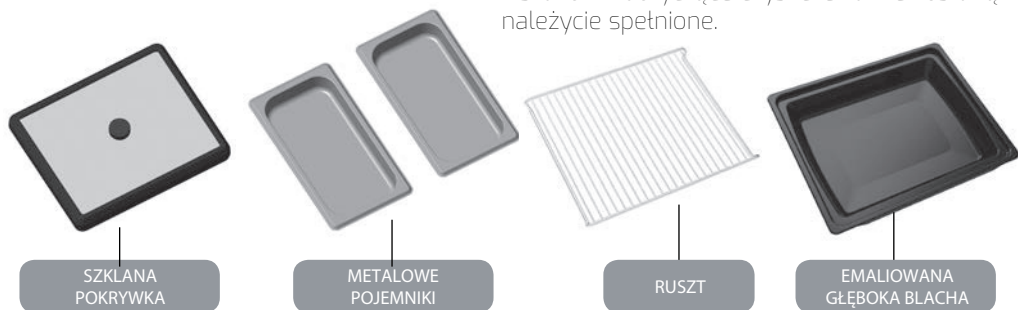
## Opis zestawu Steambox

Dzięki wyjątkowej szklanej pokrywie z silikonową uszczelką w zestawie Steambox mogą Państwo gotować na parze wewnątrz swojego piekarnika.

Istnieje również możliwość przygotowywania potraw w sposób tradycyjny, bez używania szklanej pokrywy.

Zestaw Steambox umożliwia przygotowanie kilku różnych potraw jednocześnie: wystarczy użyć modułowych pojemników metalowych.

Zaleca się korzystać z oryginalnych części wchodzących w skład zestawu Steambox. W przeciwnym wypadku czasy gotowania podane w dalszej części instrukcji oraz wskazówki dotyczące czyszczenia nie zostaną należycie spełnione.

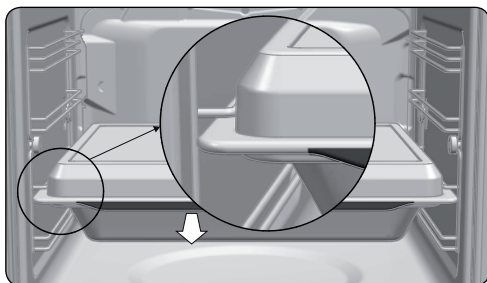


## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz czyszczenia

### BEZPIECZEŃSTWO

Nie pozostawiać żadnych pojemników ani żywności na dnie piekarnika. Zawsze używać blach do pieczenia oraz rusztów dostarczonych z urządzeniem.

1. Aby gotować na parze z użyciem zestawu Steambox, należy wsunąć blachę w szyny bocznych wsporników lub zamontować ją w prowadnicach teleskopowych (zależy od modelu).
2. Blacha posiada rowki blokujące, które zapobiegają nagłemu wysunięciu się blachy z prowadnic. Rowki, skierowane w dół, umieścić w kierunku tylnej ściany komory urządzenia.
3. Z przodu blachy znajduje się uchwyt, który ułatwia jej wysuwanie. Uchwyt powinien znajdować się z przodu komory piekarnika, tj. przy drzwiczkach.
4. Blachę można umieszczać na 4 różnych poziomach. Zaleca się umieszczać blachę na poziomie 1. oraz 2. licząc od dołu.



### UWAGA

Zawsze zdejmować szklaną pokrywę trzymając za gałkę. Jeśli zdjęto pokrywkę tuż po zakończeniu procesu gotowania na parze, z pojemników może wydobyć się gorąca para wodna.

Gdy proces gotowania zakończył się, wyjąć zestaw Steambox z urządzenia, następnie postawić na stabilnej powierzchni – uwaga: nie stawiać na drzwiczkach urządzenia.

## CZYSZCZENIE

Blachę oraz pozostałe akcesoria czyścić ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergensem.

Zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej i powierzchni malowanych. Używać tylko miękkich gąbek lub ściereczek, które nie zarysują powierzchni.

## Gotowanie na parze z wykorzystaniem zestawu Steambox

Aby gotować na parze z wykorzystaniem zestawu Steambox, należy:

- Nagrzewać pusty piekarnik w temperaturze 150°C przez 10 minut.<sup>8\*</sup>
- Włączyć 500 ml wody do emaliowanej blachy.
- W zależności od przygotowywanej potrawy, w blasze zamontować ruszt lub metalowe pojemniki, następnie umieścić produkty żywnościowe.
- Założyć szklaną pokrywkę, włożyć zestaw Steambox do komory piekarnika, stosując się do wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. W poniższej tabeli przedstawiono proces gotowania w zależności od wybranego przepisu.

Wartości podane w tabeli są orientacyjne, mogą zmienić się w zależności od rodzaju, ilości/wielkości oraz dojrzałości produktu żywnościowego.

Nie zaleca się rozmrażania żywności przed przystąpieniem do gotowania na parze. Czasy gotowania można wydłużyć o ok. 5 minut.

Nie zaleca się gotować w temperaturze powyżej 180°C.



### WAŻNE

Aby zaprogramować funkcję grzania wskazaną w tabeli: patrz „Instrukcja obsługi” piekarnika.

	FUNKCJA	TEMPERATURA (°C)	CZAS NAGRZEWANIA (PUSTY PIEKARNIK) (MIN.)	IŁOŚĆ WODY (ML)	CZAS GOTOWANIA (MIN.)
Kalafior		150	10	500	35
Brokuły		150	10	500	35
Zielone szparagi		150	10	500	35
Ziemniaki		150	10	500	45
Zielona fasolka		150	10	500	50
Marchewka		150	10	500	35
Groszek		150	10	500	30
Cukinia		150	10	500	35



### WAŻNE

Przed umieszczeniem potrawy w urządzeniu piekarnik należy nagrzewać w temperaturze 150°C przez 10 minut.



Teka Polska Sp z o.o.

ul. Żwirki i Wigury 14  
02-092 Warszawa  
Telefon: 22 738 32 70  
Telefax: 22 738 32 78  
Centralny serwis AGD: 22 738 32 87  
[www.teka.com](http://www.teka.com)