



TEKA

Uživatelský manuál

STEAMBOX

CS

www.teka.cz

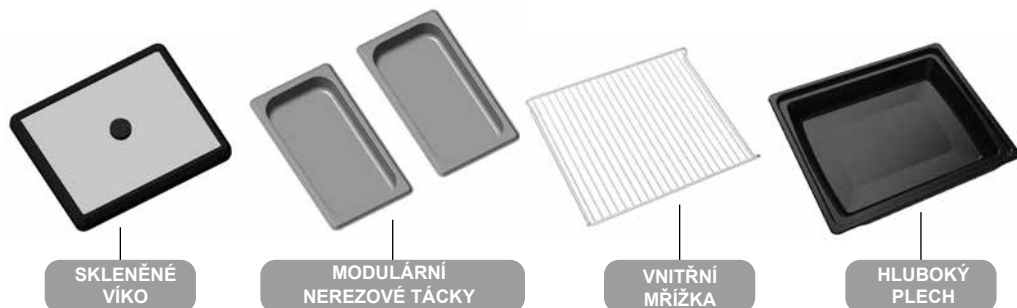
SteamBox sada na vaření

Díky exkluzivnímu skleněnému víku se silikonovým těsněním ze sady Steambox můžete uvnitř trouby vařit jídlo v páře. Jídlo lze vařit také tradičním způsobem, pokud je to žádoucí, bez použití víka.

Sada Steambox také umožňuje vařit různá jídla současně pomocí modulárních tácek, které jsou součástí balení.

Doporučujeme používat pouze originální dodané díly, protože v opačném případě nemusí být dodrženy doby vaření a údržba příslušenství.

Sada Steambox se skládá z následujících komponent:



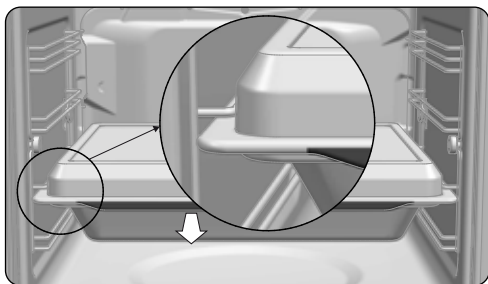
Bezpečnost a čištění

BEZPEČNOST

Nenechávejte na dně trouby žádné nádoby ani potraviny. Vždy používejte plechy a rošty dodané s troubou.

Chcete-li vařit v páře pomocí sady Steambox, vložte tácku na podpěry nebo pojezdy v troubě, jak je znázorněno na obrázku:

1. Mezi dvě kolejnice bočních podpěr nebo na výsuvné pojezdy, pokud je trouba má.
2. Zásobník má zádržné drážky, které zabraňují jeho náhodnému vyjmutí. Umístěte tyto drážky k zadní části trouby směrem dolů.
3. Zásobník má vpředu úchyt pro usnadnění jeho vyjmutí. Umístěte plech tak, aby výstupek směřoval ven z trouby.



4. Doporučuje umísťovat sadu na úroveň 1 maximálně 2.



VAROVÁNÍ

Vždy sejměte víko ze sady Steambox pomocí knoflíku, protože při zvednutí víka po dokončení vaření může unikát horká pára. Když je trouba otevřená, umístěte plech na jiný povrch, než jsou dvířka trouby.

ČIŠTĚNÍ

Vyčistěte tác a příslušenství teplou mýdlovou vodou nebo jemným čisticím prostředkem.

Při čištění nerezových nebo lakovaných povrchů buďte velmi opatrní. Používejte pouze houbičky nebo hadříky, které neškrábou.

Vaření v páře se sadou SteamBox

Pro vaření v páře se sadou SteamBox:

- Předehřejte prázdnou troubu na 150°C po dobu 10 minut.
- Nalijte na tác 500 ml vody, vývaru nebo vína.
- V závislosti na pokrmu, který chcete připravovat, umístěte gril nebo speciální tácky na šťavnaté jídlo na tác s vodou, vývarem nebo vínem a pokrm rozložte na tácy.
- Nasaďte skleněné víko a vložte jídlo do trouby podle bezpečnostních pokynů.



DŮLEŽITÉ

Nepoužívejte skleněné víko, pokud se používá v plynové troubě grilovací hořák.



IMPORTANT

Chcete-li nastavit funkci uvedenou v tabulce, podívejte se do uživatelské příručky dodané s vaší troubou.

	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS PŘEDEHŘÁTÍ PRÁZDNÁ TROUBA (MIN.)	VODA PRO VAŘENÍ V PÁŘE (ML)	ČAS VAŘENÍ (MIN.)
Květák		150	10	500	35
Brokolice		150	10	500	35
Zelený chřest		150	10	500	35
Brambory		150	10	500	45
Zelené fazolky		150	10	500	50
Mrkev		150	10	500	35
Hráček		150	10	500	30
Cuketa		150	10	500	35



DŮLEŽITÉ

Před vložením jídla do trouby předehřejte na 150 °C po dobu 10 minut.

