



TEKA

User Manual  
STEAMBOX

ES PT EN  
FR DE NL  
EL PY

[www.teka.com](http://www.teka.com)

# Descripción del accesorio Steambox System

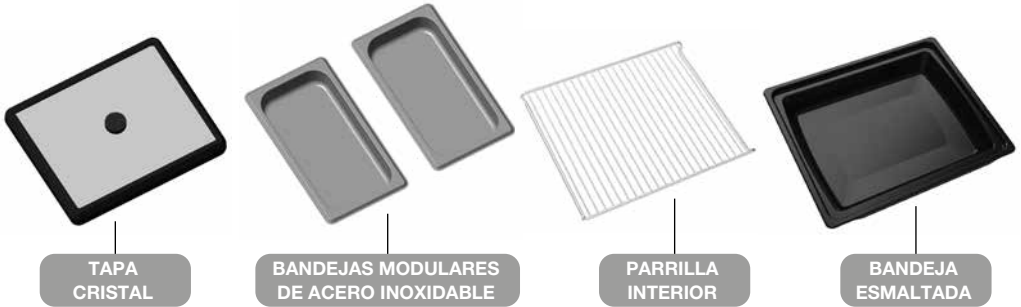
Gracias a la exclusiva tapa de cristal con cierre de silicona del accesorio Steambox System, usted puede cocinar alimentos al vapor en el interior del horno.

También puede cocinarlos de forma tradicional si lo desea, sin utilizar la tapa.

El accesorio Steambox System también le permite cocinar varios alimentos a la vez en las bandejas modulares que incorpora.

Se recomienda emplear únicamente las piezas originales suministradas, ya que de no ser así, los tiempos de cocción en la bandeja y el mantenimiento de la misma con sus accesorios puede no cumplirse.

La bandeja Steambox se compone de los siguientes elementos:



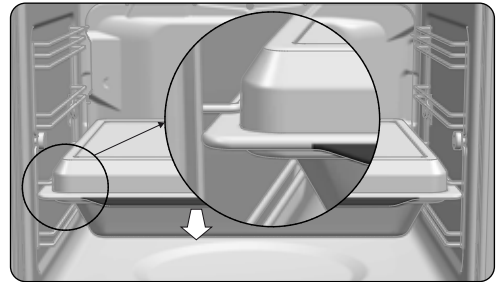
## Consejos de seguridad y limpieza

### SEGURIDAD

No deposite recipientes ni alimentos en el suelo del horno. Emplee siempre las bandejas y parrillas que se suministran con el horno.

Para cocinar al vapor con la bandeja Steambox system, introdúzcala en los soportes o guías extraíbles de la cavidad interior como se indica a continuación:

1. Entre dos varillas de los soportes laterales, o sobre alguna de las guías extraíbles si su horno las lleva.
2. La bandeja, lleva hendiduras de retención para evitar su extracción accidental. Coloque estas hendiduras hacia la parte trasera del horno y apuntando hacia abajo:
3. La bandeja tiene una pestaña frontal para facilitar su extracción. Coloque la bandeja con esta pestaña hacia el exterior del horno.



4. Las bandejas pueden colocarse hasta en 4 alturas, siendo recomendable en las posiciones 1 y 2.



### ATENCIÓN

Retire siempre la tapa del Steambox System por medio del pomo, ya que al levantarlo una vez terminado el cocinado, puede escapar vapor caliente. Una vez abierto el horno, depositar la bandeja en una superficie diferente a la puerta del horno.

## LIMPIEZA

Limpie la bandeja y los accesorios con agua jabonosa y templada o con algún detergente suave.

Para superficies inoxidables o superficies pintadas, actúe con precaución y emplee sólo esponjas o paños que no puedan rayarlos.

## Cocinado al vapor con el accesorio Steambox System

Para cocinar al vapor con el accesorio Steambox System:

- Precaliente el horno en vacío a 150 °C durante 10 minutos.
- Vierta sobre la bandeja esmaltada 500 ml de agua, caldo o vino.
- En función del alimento a preparar, coloque la parrilla o bandejas específicas para alimentos con jugos sobre la bandeja que contiene el agua, caldo o vino y distribuya el alimento sobre éstas.
- Coloque la tapa de cristal, e introduzca el alimento en horno siguiendo las instrucciones de seguridad.



### IMPORTANTE

En hornos de gas, no utilizar la tapa de cristal con el quemador de grill funcionando.

La siguiente tabla muestra el proceso de cocinado en función de las diferentes recetas que desee preparar.

Las indicaciones de la tabla de cocción son valores orientativos y pueden variar en función del tipo, el tamaño y la madurez del alimento.

Se recomienda no descongelar los alimentos ultracongelados antes de la cocción al vapor. El tiempo de cocción se puede prolongar aproximadamente unos 5 minutos.

Se recomienda no cocinar a más de 180°.



### IMPORTANTE

Consulte la guía de uso de su horno para programar la función indicada en la tabla.

	FUNCIÓN	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE PRECALENTAMIENTO (HORNO VACÍO) (MIN)	AGUA PARA COCCIÓN AL VAPOR (ML)	DURACIÓN COCINADO (MIN)
Coliflor		150	10	500	35
Brócoli		150	10	500	35
Espárragos verdes		150	10	500	35
Patatas		150	10	500	45
Judías verdes		150	10	500	50
Zanahorias		150	10	500	35
Guisantes		150	10	500	30
Calabacines		150	10	500	35



### IMPORTANTE

Antes de introducir el alimento, caliente el horno en vacío a 150° C durante 10 min.

## Descrição do acessório Steambox System

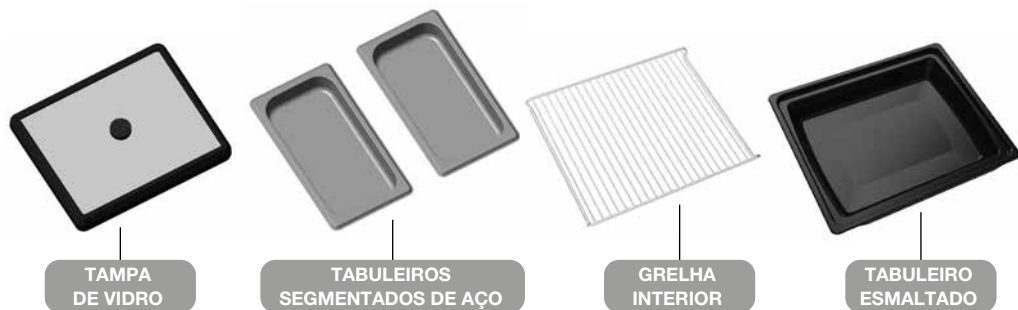
Graças à exclusiva tampa de vidro com fecho de silicone do acessório Steambox System, pode cozinhar alimentos a vapor no interior do forno.

Se desejar, também poderá cozinhá-los da forma tradicional, sem utilizar a tampa.

O acessório Steambox System também lhe permite cozinhar vários alimentos ao mesmo tempo nos tabuleiros segmentados que o integram.

É recomendável usar apenas as peças originais que são fornecidas, pois, de outra forma, os tempos de cozedura no tabuleiro e a manutenção da mesma e dos seus acessórios pode não ser a correta.

O tabuleiro Steambox é constituído pelos seguintes elementos:



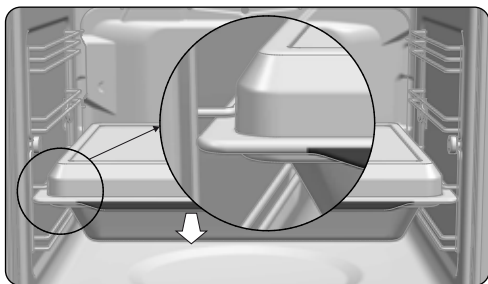
## Conselhos de segurança e limpeza

### SEGURANÇA

Não coloque recipientes nem alimentos na base do forno. Utilize sempre os tabuleiros e as grelhas fornecidos com o forno.

Para cozinhar a vapor com o sistema de tabuleiro Steambox, insira o tabuleiro nos suportes ou nas guias amovíveis na cavidade interior, conforme demonstrado em baixo:

1. Introduza as duas varetas dos suportes laterais, ou sobre alguma das guias removíveis, caso o forno disponha delas.
2. O tabuleiro tem fendas de retenção para evitar a sua extração acidental. Coloque estas fendas na parte de trás do forno e voltadas para baixo:
3. O tabuleiro tem uma pega frontal para facilitar a extração. Coloque o tabuleiro com esta pega voltada para o exterior do forno.



4. Os tabuleiros podem ser colocados em 4 alturas, sendo recomendáveis as posições 1 e 2.



### ATENÇÃO

Use sempre a pega para retirar a tampa do Steambox System, pois ao levantá-lo uma vez finalizado o cozinhado, pode escapar vapor quente. Uma vez aberto o forno, coloque o tabuleiro numa superfície distinta à porta do forno.

## LIMPEZA

Limpe o tabuleiro e os acessórios com água morna com sabão ou com algum detergente suave.

Para superfícies inoxidáveis ou superfícies pintadas, proceda com precaução e empregue apenas esponjas ou panos que não produzam riscos.

## Cozinhar a vapor com o acessório Steambox System

Para cozinhar a vapor com o acessório Steambox System:

- Pré-aqueça o forno vazio a 150 °C durante 10 minutos.
- Deite 500 ml de água, caldo ou vinho no tabuleiro.
- Dependendo do que for confeccionar, coloque a grelha ou os tabuleiros especiais para alimentos suculentos sobre o tabuleiro que contém a água, o caldo ou o vinho e espalhe os alimentos nos tabuleiros.
- Coloque a tampa de vidro e leve os alimentos ao forno seguindo as instruções de segurança.



### IMPORTANTE

Nos fornos a gás, não utilizar a tampa de vidro com o queimador de grill a funcionar.

A tabela que se segue mostra o processo de elaboração dos cozinhados de acordo com as diferentes receitas que pretenda elaborar.

As indicações da tabela de cozedura são valores aproximados e que podem variar de acordo com o tipo, tamanho e maturação dos alimentos.

É recomendável não descongelar os alimentos ultracongelados antes de os cozer a vapor. O tempo de cozedura pode prolongar-se cerca de 5 minutos.

É recomendável não cozinhar a mais de 180 °C.



### IMPORTANTE

Consulte o guia de utilização do seu forno para programar a função indicada na tabela.

	FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DE PRÉ-AQUECIMENTO (FORNO VAZIO) (MIN.)	ÁGUA PARA COZER A VAPOR (ML)	DURAÇÃO COZINHADO (MIN.)
Couve-flor		150	10	500	35
Brócolos		150	10	500	35
Espargos verdes		150	10	500	35
Batatas		150	10	500	45
Feijão-verde		150	10	500	50
Cenouras		150	10	500	35
Ervilhas		150	10	500	30
Curgetes		150	10	500	35



### IMPORTANTE

Antes de colocar os alimentos, aqueça o forno vazio a 150 °C durante 10 min.

## Description of the Steambox System accessory

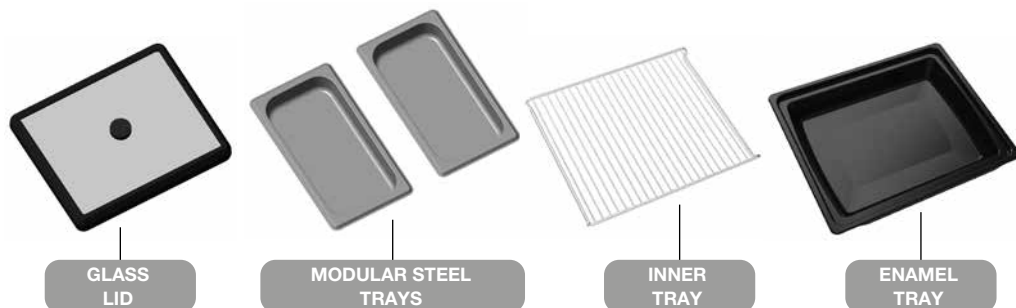
Thanks to the exclusive glass lid with silicone seal from the Steambox System accessory, you can steam cook food inside your oven.

Food can also be cooked in the traditional way, if desired, without using the lid.

The Steambox System accessory also makes it possible to cook various foods at the same time by using the modular trays included.

We recommend only using the original parts supplied, as otherwise the cooking times in the tray and tray and accessory maintenance may not be met.

The Steambox tray is made of the following components:



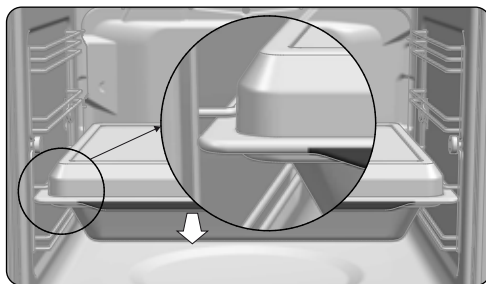
## Safety and cleaning advice

### SAFETY

Do not leave any containers or food on the oven floor. Always use the trays and racks supplied with the oven.

To steam cook using the Steambox tray system, insert the tray on the supports or removable guides in the interior cavity as shown below:

1. Between the two rails of the side supports or on any of the extractable runners, if the oven has them.
2. The tray has retention grooves to prevent it from accidentally being removed. Place these grooves towards the back of the oven, facing downwards.
3. The tray has a tab at the front to facilitate its removal. Place the tray with the tab facing towards the outside of the oven.



4. The trays can be placed at 4 different heights, positions 1 and 2 are recommended.



### WARNING

Always remove the lid from the Steambox System using the knob, as hot steam can escape if the lid is lifted after cooking has finished. When the oven is open, place the tray on a surface other than the oven door.

## CLEANING

Clean the tray and accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

Take great care when cleaning stainless steel or painted surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.

## Steam cooking with the Steambox System accessory

To steam cook with the Steambox System accessory:

- Preheat the empty oven at 150°C for 10 minutes.
- Pour 500 ml of water, stock or wine onto the tray.
- Depending on the food to be cooked, place the grill or special trays for juicy food over the tray containing the water, stock or wine and spread the food out on the trays.
- Put the glass lid on, and place the food in the oven following the safety instructions.



### IMPORTANT

Do not use the glass cover while the grill burner is in use in gas ovens.

The following table shows the cooking process in relation to the different recipes you may wish to prepare.

The indications in the cooking table are suggested values and can vary according to the type, size and age of the food.

Defrosting frozen foods is not recommended before steam cooking. Cooking time can be prolonged by approximately 5 minutes.

It is recommended not to cook above 180°.



### IMPORTANT

To set the function shown in the table, check the User's Guide provided with your oven.

	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	PREHEATING TIME (EMPTY OVEN) (MIN.)	WATER FOR STEAM COOKING (ML)	COOKING TIME (MIN.)
Cauliflower		150	10	500	35
Broccoli		150	10	500	35
Green asparagus		150	10	500	35
Potatoes		150	10	500	45
Green beans		150	10	500	50
Carrots		150	10	500	35
Peas		150	10	500	30
Courgettes		150	10	500	35



### IMPORTANT

Before placing the food inside the oven, pre-heat to 150°C for 10 mins.

## Description de l'accessoire Steambox System

Grâce au couvercle en verre unique avec fermeture en silicone de l'accessoire Steambox System, vous pourrez cuisiner des aliments à la vapeur à l'intérieur du four.

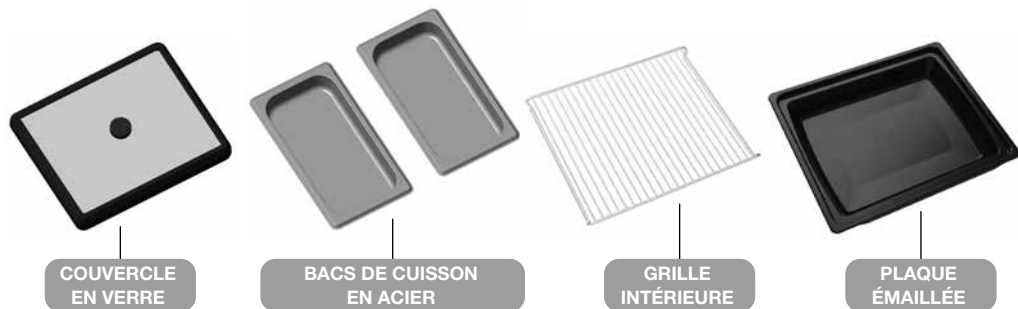
Si vous le souhaitez, vous pouvez également les cuisiner de manière traditionnelle sans utiliser le couvercle.

L'accessoire Steambox System vous permet également de cuisiner plusieurs aliments simul-

tanément dans les bacs de cuisson qu'il possède.

Il est recommandé d'utiliser uniquement les pièces d'origine fournies puisque, dans le cas contraire, les temps de cuisson dans la plaque peuvent être différents et cela peut endommager cette dernière ainsi que ses accessoires.

La plaque Steambox est composée des éléments suivants :



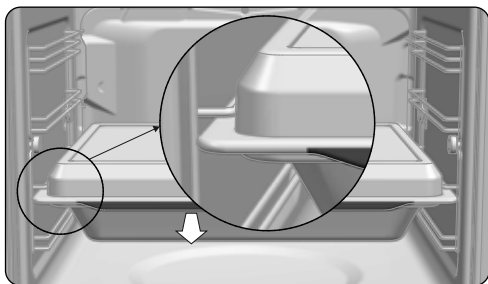
## Conseils de sécurité et de nettoyage

### SÉCURITÉ

Ne placez aucun récipient ou aliment sur la sole du four. Utilisez toujours les plaques et grilles fournies avec le four.

Pour cuire à la vapeur à l'aide du système de plateau Steambox, insérez le plateau sur les supports ou guides amovibles dans la cavité intérieure comme illustré ci-dessous :

1. Entre deux tiges des supports latéraux, ou sur l'un des rails extractibles si votre four en possède.
2. La grille dispose de fentes de retenue afin d'éviter leur retrait accidentel. Placez ces fentes vers la paroi arrière du four, dirigées vers le bas.
3. La plaque dispose d'un rebord frontal afin de faciliter son extraction du four. Introduisez la plaque avec le rebord vers l'extérieur du four.



4. Les plaques peuvent être placées à 4 hauteurs différentes mais il est recommandé de privilégier les positions 1 et 2.



### MISE EN GARDE

Une fois la cuisson terminée, retirez toujours le couvercle du Steambox System par le bouton puisque de la vapeur chaude peut s'échapper en le soulevant. Une fois le four ouvert, déposez la plaque sur une surface autre que la porte du four.



## NETTOYAGE

Nettoyez la plaque et les accessoires à l'eau tiède et savonneuse, ou avec un détergeant doux.

Pour les surfaces inoxydables ou peintes, prenez garde de n'utiliser que des éponges et des tissus ne pouvant pas les rayer.

## Cuisson à la vapeur avec l'accessoire Steambox System

Pour faire cuire à la vapeur avec l'accessoire Steambox System

- Préchauffez le four à vide à 150 °C pendant 10 minutes.
- Versez 500 ml d'eau, de bouillon ou de vin sur le plateau.
- En fonction des aliments à cuire, placez le grill ou les plateaux spéciaux pour les aliments juteux sur le plateau contenant l'eau, le bouillon ou le vin et étalez les aliments sur les plateaux.
- Mettez le couvercle en verre et introduisez l'aliment dans le four en suivant les instructions de sécurité.



### IMPORTANT

Ne pas utiliser le couvercle de verre lorsque le brûleur du grill fonctionne dans les fours à gaz.

Le tableau suivant montre le processus de cuisson en fonction des différentes recettes que vous souhaitez préparer.

Les indications du tableau de cuisson sont des valeurs de référence et peuvent varier en fonction du type et de la taille de l'aliment ainsi que de son niveau de maturité.

Il est recommandé de ne pas décongeler les aliments surgelés avant la cuisson à la vapeur. Le temps de cuisson peut augmenter d'environ 5 minutes.

Il est recommandé de ne pas faire cuire à plus de 180 °C.



### IMPORTANT

Consultez le guide d'utilisation de votre four pour programmer la fonction indiquée dans le tableau.

	FONCTION	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE (FOUR VIDE) (MIN.)	QUANTITÉ D'EAU POUR LA CUISSON À LA VALEUR (ML)	TEMPS DE CUISSON (MIN.)
Chou-fleur		150	10	500	35
Brocoli		150	10	500	35
Asperges vertes		150	10	500	35
Pommes de terre		150	10	500	45
Haricots verts		150	10	500	50
Carottes		150	10	500	35
Petits pois		150	10	500	30
Courgettes		150	10	500	35



### IMPORTANT

Avant d'introduire l'aliment, chauffez le four à vide à 150 °C pendant 10 min.

# Beschreibung des Zubehörs Steambox-System

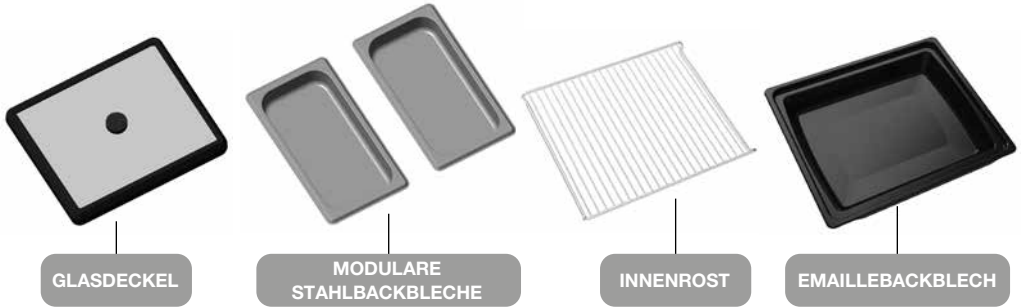
Dank des exklusiven Glasdeckels mit Silikonverschluss des Zubehörs Steambox-System können Sie nun Gerichte im Backofen dampfgaren.

Ohne diesen Deckel können Sie auch auf herkömmliche Weise garen.

Mit dem Steambox-System können Sie in den modularen Backblechen verschiedene Speisen gleichzeitig garen.

Es wird empfohlen, nur die zum Lieferumfang gehörenden Originalteile zu verwenden, da die Garzeiten mit dem Blech und dessen Instandhaltung mit den Zubehörteilen sonst evtl. nicht eingehalten werden können.

Das Steambox-Backblech umfasst folgende Einzelteile:



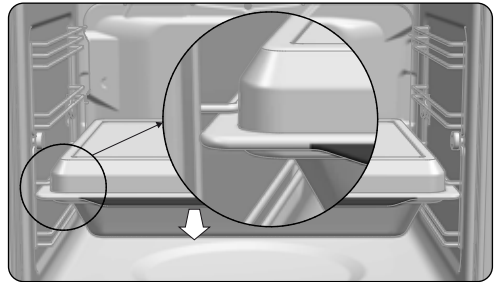
## Sicherheitshinweise und Reinigungsempfehlungen

### SICHERHEIT

Stellen Sie keine Behälter oder Speisen auf den Backofenboden. Verwenden Sie immer die Backbleche und Roste, die zum Lieferumfang des Backofens gehören.

Zum Dampfgaren mit dem Steambox-Blech-System setzen Sie das Blech wie unten gezeigt auf den Stützen oder herausnehmbaren Führungen in den Ofenraum ein:

1. zwischen zwei Stäben der seitlichen Halterungen oder auf einer der ausziehbaren Führungen, sofern Ihr Backofen diese besitzt.
2. Das Backblech besitzt Rückhaltevertiefungen, um ein ungewolltes Herausziehen zu vermeiden. Diese Vertiefungen müssen in Richtung der Rückseite des Backofens eingeschoben werden und nach unten zeigen:
3. Das Backblech besitzt vorne eine Lippe, um die Entnahme zu erleichtern. Schieben Sie das Backblech mit dieser Lippe zur Außenseite des Ofens hinein.



4. Die Backbleche können auf 4 Höhen angeordnet werden, wobei jedoch die Höhen 1 und 2 empfohlen werden.



### ACHTUNG

Fassen Sie den Deckel des Steambox-Systems stets am Knauf an, da beim Abnehmen nach Abschluss des Garvorgangs heißer Dampf entweichen kann. Nach dem Öffnen des Backofens darf das Backblech nicht auf der Backofentür abgestellt werden.

## REINIGUNG

Reinigen Sie das Blech und die Zubehörteile mit lauwarmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel.

Seien Sie bei rostfreien oder lackierten Oberflächen vorsichtig und benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.

## Dampfgaren mit dem Zubehör Steambox-System

Zum Dampfgaren mit dem Zubehör Steambox-System :

- Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten lang auf 150 °C vor.
- Gießen Sie 500 ml Wasser, Brühe oder Wein auf das Blech.
- Legen Sie je nach Gargut den Grill oder die speziellen Bleche für saftiges Gargut auf das Blech mit dem Wasser, der Brühe oder dem Wein und verteilen Sie das Gargut auf diesen Blechen.
- Setzen Sie den Glasdeckel auf und stellen Sie das Gargut unter Einhaltung der Sicherheitsanweisungen in den Backofen.

In der folgenden Tabelle ist der Garvorgang entsprechend den verschiedenen Speisen angegeben.

Die Angaben in der Gartabelle sind Richtwerte und können je nach Art, Größe und Reife des Garguts abweichen.

Es wird davon abgeraten, tiefgefrorene Speisen vor dem Dampfgaren aufzutauen. Die Garzeit kann sich dadurch um rund 5 Minuten verlängern.

Es wird empfohlen, nicht bei Temperaturen von über 180 °C zu garen.



### WICHTIG

Verwenden Sie in Gasöfen nicht den Glasdeckel, während der Grillbrenner arbeitet.



### WICHTIG

Lesen Sie in der Gebrauchsanweisung Ihres Backofens die Programmierung der in der Tabelle angegebenen Funktion nach.

	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	VORHEIZDAUER (LEERER BACKOFEN) (MIN)	WASSER ZUM DAMPFGAREN (ML)	GARDAUER (MIN)
Blumenkohl		150	10	500	35
Brokkoli		150	10	500	35
Grüner Spargel		150	10	500	35
Kartoffeln		150	10	500	45
Grüne Bohnen		150	10	500	50
Karotten		150	10	500	35
Erbsen		150	10	500	30
Zucchini		150	10	500	35



### WICHTIG

Heizen Sie den leeren Backofen 10 Min. lang auf 150 °C vor, bevor Sie das Gargut hineinstellen.

## Beschrijving van het accessoire Steambox System

Dankzij het exclusieve glazen deksel met silicone sluiting van het accessoire Steambox System kunt u gerechten in de oven stomen.

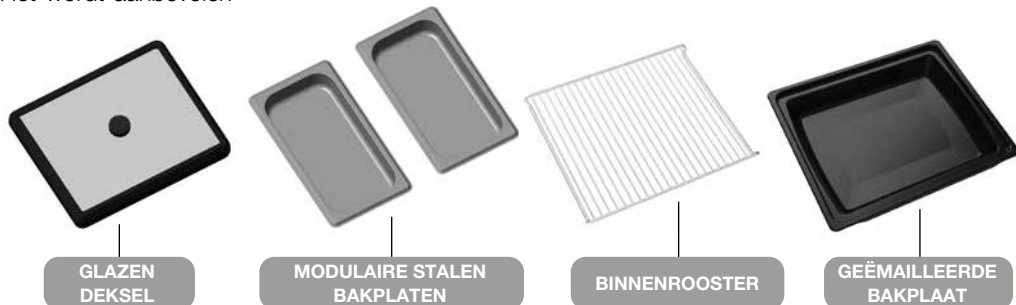
Ook kunt u ze als u dat wilt op traditionele wijze bereiden, zonder het deksel te gebruiken.

Met het accessoire Steambox System kunt u ook diverse gerechten tegelijk bereiden in de modulaire bakplaten waarmee het is uitgerust.

Het wordt aanbevolen om alleen de meenele-

verde oorspronkelijke onderdelen te gebruiken. Doet u dit niet, dan kan het zijn dat de bereidingstijden in de bakplaat en het onderhoud ervan met de accessoires niet overeenstemmen.

De Steambox-plaat bestaat uit de volgende onderdelen:



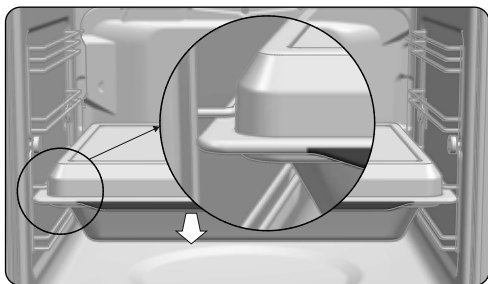
## Veiligheids- en reinigingsadviezen

### VEILIGHEID

Zet geen schalen of etenswaren op de bodem van de oven. Gebruik altijd de bij de oven geleverde bakplaten en roosters.

Om te stomen met gebruik van het Steambox-plaatsysteem moet u de plaat op de steunen of uitneembare geleiders in de binnenruimte zoals hieronder weergegeven:

1. Tussen de twee staven van de zijsteunen of op een van de uitschuifbare geleiders als uw oven daarmee is uitgerust.
2. De bakplaat is voorzien van gleuven om te vermijden dat hij per ongeluk mee naar buiten wordt getrokken. Plaats deze gleuven naar de achterkant van de oven en naar beneden gericht.
3. De bakplaat heeft aan de voorkant een uitstekende rand waarmee u hem gemakkelijk naar buiten kunt trekken. Plaats de bakplaat met deze uitstekende rand naar de buitenkant van de oven gericht.



4. De bakplaten kunnen op 4 hoogtes worden geplaatst. Wij raden aan om de posities 1 en 2 te gebruiken.



### ATTENTIE

Verwijder altijd het deksel van het Steambox System door middel van de knop, aangezien er hete damp uit kan ontsnappen als u het deksel na afloop van het bakproces optilt. Plaats de bakplaat na opening van de oven op een ander oppervlak dan de ovendeur.

## REINIGING

Maak de bakplaat en de accessoires met lauwwarm zeepwater of met een mild afwasmiddel schoon.

## Stomen met het accessoire Steambox System

Stomen met het accessoire Steambox System

- Verwarm de lege oven gedurende 10 minuten op 150 °C voor.
- Schenk 500 ml water, bouillon of wijn op de plaat.
- Afhankelijk van het te bereiden voedsel plaatst u het grillrooster of speciale platen voor sappige gerechten boven de plaat die water, bouillon of wijn bevat en verspreid u het voedsel uit over de platen.
- Sluit af met het glazen deksel en zet het gerecht in de oven in overeenstemming met de veiligheidsinstructies.

Wees voorzichtig met roestvrije of gelakte oppervlakken en gebruik alleen sponzen of doeken die geen krassen kunnen veroorzaken.

De volgende tabel toont het bereidingsproces op grond van de verschillende recepten die u wilt bereiden.

De waarden in de baktabel dienen ter oriëntatie en kunnen variëren afhankelijk van het type, de grootte en de rijpheid van het product.

Het wordt aanbevolen om diepvriesproducten eerst te ontdooien voordat u ze gaat stomen. De baktijd kan ongeveer 5 minuten langer duren.

Het wordt aanbevolen om geen temperaturen van hoger dan 180 °C te gebruiken.



### BELANGRIJK

De glazen deksel in gasovens niet gebruiken als de grillbrander in werking is.



### BELANGRIJK

Raadpleeg de gebruikersgids van de oven voor het programmeren van de in de tabel aangeduide functie.

	FUNCTIE	TEMPERATUUR (°C)	VOORVERWARMTIJD (LEGE OVEN) (MIN.)	WATER VOOR HET STOMEN (ML)	BEREIDINGSTIJD (MIN.)
Bloemkool		150	10	500	35
Broccoli		150	10	500	35
Groene asperges		150	10	500	35
Aardappels		150	10	500	45
Sperziebonen		150	10	500	50
Wortels		150	10	500	35
Doperwten		150	10	500	30
Courgettes		150	10	500	35



### BELANGRIJK

Verwarm de lege oven gedurende 10 minuten op 150 °C voor alvorens het gerecht erin te zetten.

## Περιγραφή του αξεσουάρ Steambox System

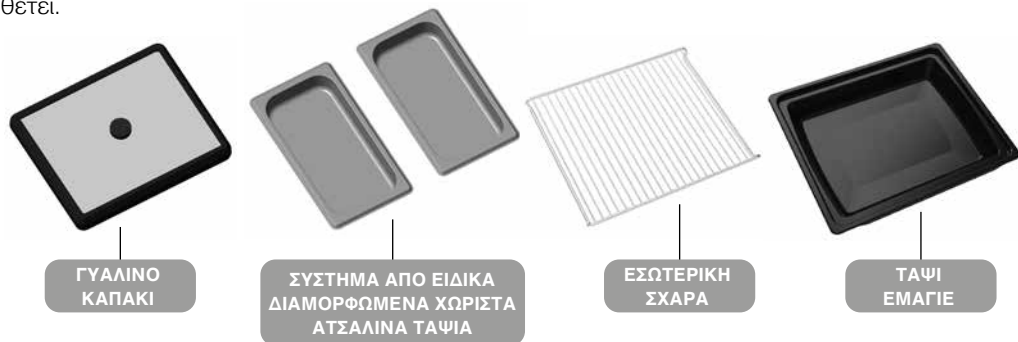
Χάρη στο αποκλειστικό γυάλινο καπάκι με λάστιχο σιλικόνης του Steambox System, μπορείτε να μαγειρέψετε τρόφιμα στον ατμό στο εσωτερικό του φούρνου.

Μπορείτε επίσης, αν θέλετε, να τα μαγειρέψετε με παραδοσιακό τρόπο αφαιρώντας το καπάκι.

Το Steambox System σας επιτρέπει επιπλέον να μαγειρεύετε διάφορα τρόφιμα ταυτόχρονα χάρη στο σύστημα χωριστών ταψιών που διαθέτει.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα αυθεντικά εξαρτήματα που συνοδεύουν το προϊόν, καθώς, στην αντίθετη περίπτωση, ο χρόνος μαγειρέματος στο ταψί και η συντήρησή του μαζί με τα αξεσουάρ μπορεί να μην ισχύει.

Το ταψί Steambox αποτελείται από τα ακόλουθα εξαρτήματα:



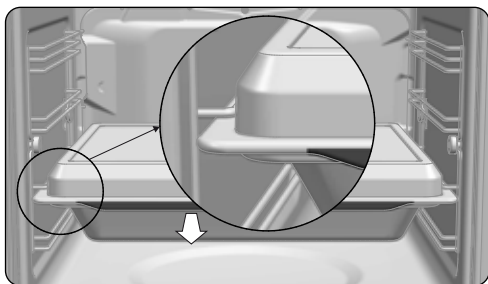
## Οδηγίες ασφάλειας και καθαρισμού

### ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Μην τοποθετείτε δοχεία ή τρόφιμα στο κάτω μέρος του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα τα ταψιά και τις σχάρες που συνοδεύουν τον φούρνο.

Για μαγείρεμα στον ατμό με χρήση του συστήματος δίσκου Steambox, εισάγετε τον δίσκο πάνω στα υποστηρίγματα ή τους αφαιρούμενους οδηγούς στο εσωτερικό του θαλάμου όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.

1. Ανάμεσα σε δύο ράβδους των πλαϊνών στηριγμάτων ή πάνω σε έναν από τους τηλεσκοπικούς οδηγούς, εφόσον τους διαθέτει ο φούρνος σας.
2. Το ταψί διαθέτει υποδοχές συγκράτησης ώστε να αποφεύγεται η τυχαία εξαγωγή του. Τοποθετήστε τις υποδοχές αυτές προς την πίσω πλευρά του φούρνου και στραμμένες προς τα κάτω.
3. Το ταψί διαθέτει μία εμπρόσθια προεξοχή για ευκολότερη εξαγωγή. Τοποθετήστε το ταψί με την προεξοχή αυτή προς την εξωτερική πλευρά του φούρνου.



4. Τα ταψιά μπορούν να τοποθετηθούν σε έως 4 επίπεδα, με καταλληλότερα τα επίπεδα 1 και 2.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

Μετά το τέλος του μαγειρέματος, αφαιρέστε πάντα το καπάκι του Steambox System από τη χειρολαβή, καθώς μπορεί να εξέλθει θερμός ατμός. Αφού ανοίξετε τον φούρνο, μην τοποθετήσετε το ταψί στην πόρτα του φούρνου αλλά σε άλλη επιφάνεια.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε το ταψί και τα εξαρτήματα με διάλυμα από χλιαρό νερό και σαπούνι ή με ήπιο απορρυπαντικό.

## Μαγείρεμα στον ατμό με το αξεσουάρ Steambox System

Για να μαγειρέψετε στον ατμό με το Steambox System:

- Προθερμάνετε τον φούρνο, άδειο, στους 150 °C για 10 λεπτά.
- Προσθέστε στον δίσκο 500 ml νερού , ζυμού ή κρασιού.
- Ανάλογα με το φαγητό που θα μαγειρευτεί, τοποθετήστε τη σχάρα ή τους ειδικούς δίσκους για μαγείρεμα ζουμερού φαγητού πάνω από τον δίσκο που περιέχει το νερό, τον ζυμό ή το κρασί και απλώστε τον φαγητό στους δίσκους.
- Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι και βάλτε το φαγητό στον φούρνο τηρώντας τις οδηγίες ασφαλείας.



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Σε φούρνους αερίου, μη χρησιμοποιείτε το γυάλινο κάλυμμα με τον καυστήρα γκριλ σε λειτουργία.

Προσέχετε ιδιαίτερα τις ανοξείδωτες ή βαμμένες επιφάνειες και χρησιμοποιείτε μόνο σφουγγάρια ή πανιά που δεν χαράζουν.

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται τα χαρακτηριστικά της διαδικασίας μαγειρέματος ανάλογα με τη συνταγή που θέλετε να ετοιμάσετε.

Οι ενδείξεις στον πίνακα μαγειρέματος αποτελούν τιμές κατά προσέγγιση και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το είδος, το μέγεθος και τον βαθμό ωρίμανσης του τροφίμου.

Συνιστάται να μην αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα προτού τα μαγειρέψετε στον ατμό. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να επιμηκυνθεί κατά 5 λεπτά περίπου.

Συνιστάται να μη μαγειρεύετε σε θερμοκρασία υψηλότερη από 180° C.



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Συμβουλευτείτε τον οδηγό χρήσης του φούρνου σας για να προγραμματίσετε τη λειτουργία που αναφέρεται στον πίνακα.

	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (ΑΔΕΙΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ) (ΛΕΠΤΑ)	ΝΕΡΟ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ (ML)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΛΕΠΤΑ)
Κουνουπίδι		150	10	500	35
Μπρόκολο		150	10	500	35
Πράσινα σπαράγγια		150	10	500	35
Πατάτες		150	10	500	45
Φασολάκια		150	10	500	50
Καρότα		150	10	500	35
Αρακάς		150	10	500	30
Κολοκυθάκια		150	10	500	35



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Προτού εισάγετε τα τρόφιμα, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο στους 150° C για 10 λεπτά.

## Описание аксессуара Steambox System

Благодаря эксклюзивной стеклянной крышке с силиконовой прокладкой входящей в состав аксессуара Steambox System, Вы можете готовить блюда на пару непосредственно внутри вашего духового шкафа.

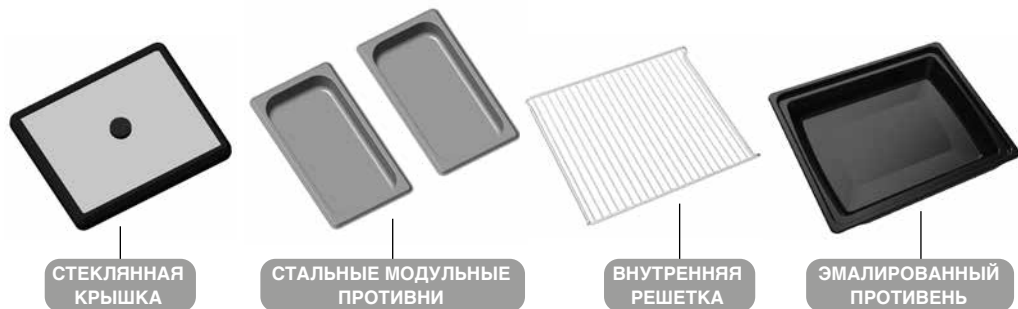
Также можно готовить традиционным способом без использования крышки.

Аксессуар Steambox System также позволяет готовить несколько продуктов одно-

временно при помощи поставляемых в комплекте модульных противней.

Рекомендуется использовать только оригинальные поставляемые части, поскольку только в этом случае время приготовления на противне и условия по уходу могут быть выполнены должным образом.

Противень Steambox состоит из следующих элементов:



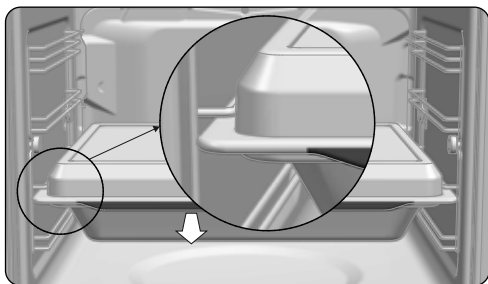
## Советы по безопасности и чистке

### БЕЗОПАСНОСТЬ

Не оставляйте на дне духового шкафа посуду или продукты питания. Всегда используйте противни и решетки, поставляемые в комплекте с духовкой.

Для приготовления пищи на пару с помощью системы поддонов Steambox поместите поддон на подставку или съемные направляющие во внутренней камере, как показано ниже:

1. Между двумя стержнями боковых опор или на любой из съемных направляющих (если имеются).
2. Решетка имеет сдерживающие углубления для избежания случайного вынимания. Поместите эти углубления в сторону задней поверхности духовки и вниз:
3. Противень снабжен передним фланцем для более легкого вынимания. Установите противень с этим фланцем в сторону дверцы духовки.



4. Противни могут быть установлены на четырех различных уровнях, рекомендуется пользоваться уровнями 1 или 2.



### ВНИМАНИЕ

Всегда снимайте крышку Steambox System при помощи ручки, поскольку по окончании приготовления под крышкой образуется горячий пар. При открытой духовке, не следует устанавливать противень на поверхности дверцы.



## ЧИСТКА

Следует чистить противень и аксессуары теплой водой с мылом или мягким порошком.

## Приготовление на пару при помощи аксессуара Steambox System

Для того чтобы готовить на пару при помощи аксессуара Steambox System следует:

- Предварительно нагреть пустой духовой шкаф в течение 10 минут до 150 °С.
- Налейте в поддон 500 мл воды, бульона или вина.
- В зависимости отготавливаемой пищи поместите над поддоном с водой, бульоном или вином поддон для гриля или специальные поддоны для сочных продуктов и распределите продукты по поддонам.
- Накрыть стеклянной крышкой и поместить в духовой шкаф, следуя инструкциям по безопасности.



### ВАЖНО

Не используйте стеклянные крышки во время работы конфорки для гриля в газовых духовых шкафах.

С нержавеющей или окрашенными поверхностями следует действовать осторожно и мыть их только губками или мягкой тканью, чтобы не поцарапать их.

В нижеприведенной таблице указаны процессы приготовления согласно различным рецептам, которые можно приготовить.

Указания таблицы приготовления ориентировочны и могут изменяться в зависимости от вида, размера и зрелости продукта.

Не рекомендуется размораживать глубоко замороженные продукты перед их приготовлением на пару. Время приготовления можно увеличить на 5 минут приблизительно.

Не рекомендуется использовать температуры, превышающие 180°.



### ВАЖНО

Для программирования функции указанной в таблице, проконсультируйтесь в руководстве по эксплуатации вашего духового шкафа.

	ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ВРЕМЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА (ПУСТАЯ ДУХОВКА) (МИН.)	ВОДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ (МЛ)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.)
Цветная капуста		150	10	500	35
Брокколи		150	10	500	35
Зеленая спаржа		150	10	500	35
Картофель		150	10	500	45
Стручковая фасоль		150	10	500	50
Морковь		150	10	500	35
Зеленый горошек		150	10	500	30
Кабачки		150	10	500	35



### ВАЖНО

Перед тем как поместить продукт, следует предварительно нагреть пустую духовку в течение 10 мин. до 150° С.





