



SIEMENS

System-Dampfgarer

System steamer

Systeem-stoomapparaat

Système de cuisson à vapeur

HZ24D300

siemens-home.com/welcome

[de] Gebrauchsanleitung	3
[en] Instruction manual	6
[nl] Gebruiksaanwijzing	9
[fr] Notice d'utilisation	12

Register
your
product
online

Sicherheitshinweise	3
Umweltgerecht entsorgen	3
Vor dem ersten Benutzen	3

Dämpfen im System-Dampfgarer	4
Reinigen und Pflegen	5

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei. Benutzen Sie den System-Dampfgarer nur zum Dämpfen von Speisen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.

Umweltgerecht entsorgen

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

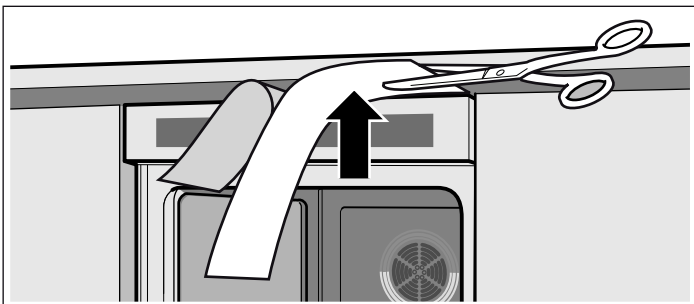
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem ersten Benutzen

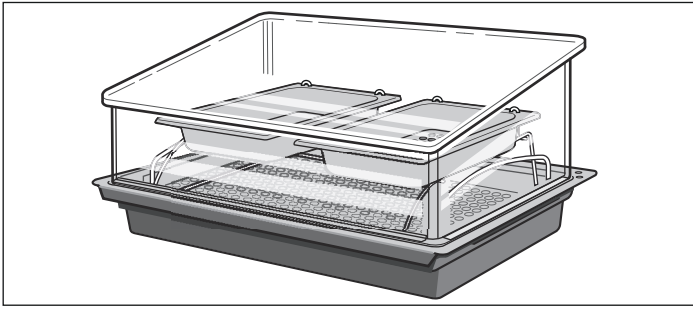
Ist der System-Dampfgarer beschädigt, dürfen Sie ihn nicht in Betrieb nehmen.

Reinigen Sie den System-Dampfgarer und alle Zubehörteile mit heißer Spüllauge.

Kleben Sie die beiliegende Schutzfolie unter den Vorsprung der Arbeitsplatte. Dazu die Schutzfolie abziehen, ankleben und zuschneiden.



Dämpfen im System-Dampfgarer



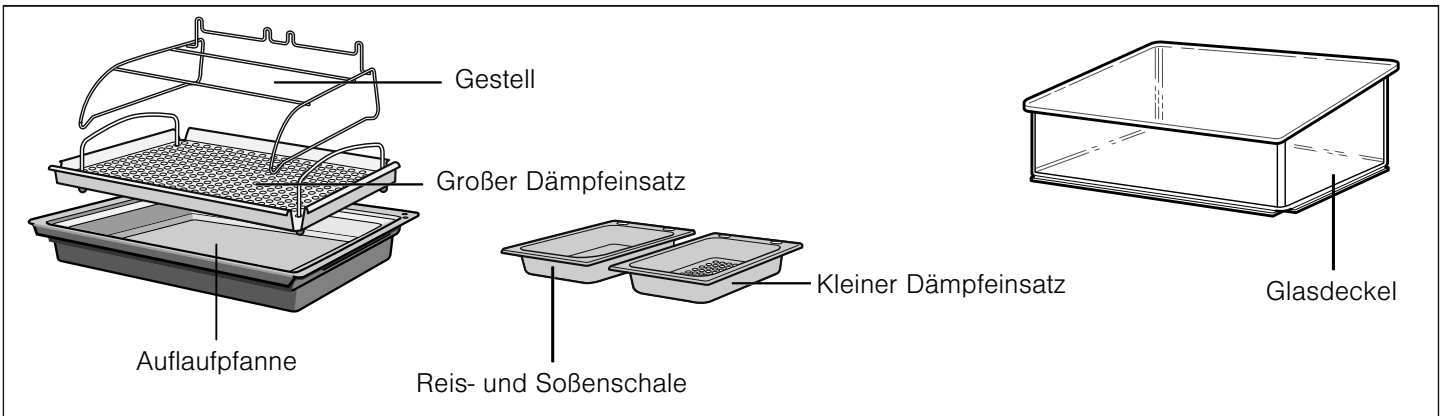
Die Basis des System-Dampfgarers bildet immer die Auflauffanne, der große Dämpfeinsatz und der Glasdeckel.

Für größere Mengen und zur Zubereitung von Reis oder Soßen können Sie zusätzlich das Gestell mit den Garbehältern verwenden.

Verwenden Sie nur die mitgelieferten Originalteile.

Weitere Angaben zum Dampfgaren finden Sie in der beiliegenden Broschüre.

Die Auflauffanne können Sie auch einzeln z.B. für die Zubereitung von großen Auflaufformen verwenden.



Dämpfen

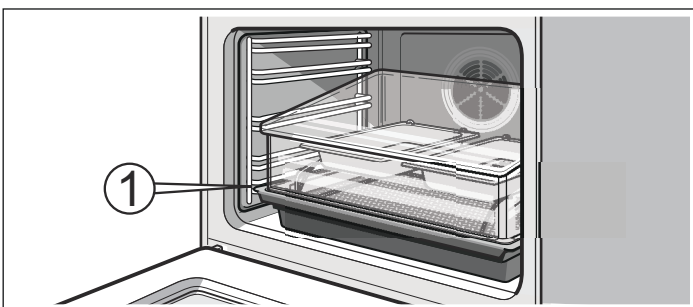
Öffnen Sie während des Garvorganges nicht den Backofen. Ausnahme: Beim Kombinieren von verschiedenem Gargut mit großen Unterschieden in den Garzeiten.

Die Garzeit wird durch die Größe des Gargutes bestimmt. Bei gleichzeitigem Garen von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Garzeiten gilt:

- Schneiden Sie die Lebensmittel mit der längeren Garzeit in kleinere Stücke
- Verlängern Sie die Garzeit für empfindliche Lebensmittel, indem Sie größere Stücke garen

Grundsätzlich wird zum Dämpfen 500 ml Wasser (kein destilliertes Wasser) verwendet. Ausnahme: Quellende Lebensmittel (z.B. Kartoffeln) und Zutaten mit langen Garzeiten benötigen 750 ml Wasser (siehe Gartabelle oder beiliegende Broschüre).

1. Heizen Sie den Backofen 10 Minuten bei 150°C Unterhitze vor.
2. Geben Sie das Wasser in die Auflauffanne.
3. Bestücken Sie den System-Dampfgarer mit dem Gargut.
4. Setzen Sie den Glasdeckel so auf, dass er umlaufend auf der Auflauffanne aufliegt.
5. Schieben Sie den System-Dampfgarer in Höhe 1 ein.



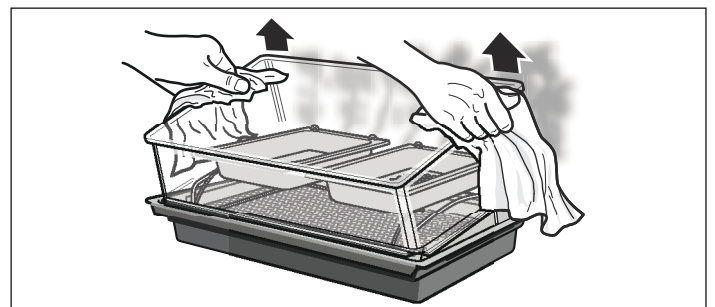
6. Nehmen Sie den System-Dampfgarer nach Ablauf der Garzeit aus dem Backofen. Verwenden Sie hierzu geeignete Topflappen.

7. Stellen Sie den System-Dampfgarer ab. Nicht auf die Backofentür stellen!

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Anheben des Glasdeckels entweicht heißer Dampf. Heben Sie den Glasdeckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

8. Nehmen Sie den Glasdeckel ab.



Nach dem Dämpfen

1. Lassen Sie den Garraum auskühlen.
2. Wischen Sie den Garraum mit klarem Wasser aus.
3. Reiben Sie mit einem weichen Tuch den Garraum, hinter der Türdichtung und die Tropfrinne, zwischen Backofentür und Backofen trocken.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Backofens kann heißer Dampf entweichen. Öffnen Sie den Backofen nach dem Garvorgang vorsichtig.

Gartabelle

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

Tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Dämpfen nicht auftauen.

Die Garzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.

Gargut	Aufbereitung	Dämpfflüssigkeit in ml	Dauer in Minuten
Blumenkohl	Röschen (Strunk eingeschnitten)	500	30 - 35
Blumenkohl	ganz	500	35 - 40
Blumenkohl, tiefgefroren	Röschen	500	25 - 30
Brokkoli, frisch	Röschen (Strunk eingeschnitten)	500	30 - 35
Brokkoli, tiefgefroren	Röschen	500	25 - 30
Erbsen, frisch		500	25 - 30
Erbsen, tiefgefroren		500	20 - 25
Fenchel, frisch	halbiert, Strunk entfernt	500	35 - 45
Fenchel, frisch	Scheiben	500	20 - 25
Grüne Bohnen		500	30 - 40
Grüne Bohnen, tiefgefroren		500	30 - 35
Karotten	Scheiben, Stifte	500	35 - 40
Knollensellerie	Scheiben, Stifte	500	35 - 40
Lauch	feine Streifen oder Rauten	500	30 - 35
Maiskolben	ganz	750	55 - 60
Paprika	in Streifen geschnitten, je nach Reife	500	30 - 40
Pellkartoffeln	je nach Größe	750	55 - 65
Rosenkohl, frisch	Strunk einscheiden	500	35 - 40
Rosenkohl, tiefgefroren		500	30 - 35
Salzkartoffeln	schmale Kartoffelspalten	750	30 - 35
Salzkartoffeln	geviertelt	750	35 - 45
Zucchini	in der Länge halbiert, Scheiben	500	25 - 30
Stangenspargel	je nach Dicke	500	35 - 45
Spargel, grün	je nach Dicke	500	30 - 40
Eier, hart gekocht	bis zu 20 Stück	500	25 - 30
Eierstich	in Porzellantassen	500	35 - 40
Reis	200 g Reis und 350 ml Wasser	750	40 - 45
Fischfilet	z.B. Scholle	500	20 - 25
Fischsteaks	ca. 150 - 200 g/Scheibe z.B. Lachs, Thunfisch	500	25 - 30
Portionsfisch	ca. 200 - 250 g/Stück z.B. Forelle, Makrele	500	20 - 25
Große Fische	ca. 800 - 1000 g z.B. Forelle, Brasse	500	30 - 40
Rindfleisch	ca. 1000 g je nach Dicke	750	75 - 90
Schweinefleisch	Filet ca. 500 g/Stück	750	40 - 50
Geflügelfleisch	ca. 200 g/Stück z.B. Puten- und Hähnchenbrust	500	35 - 45

Reinigen und Pflegen

Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.

Entfernen Sie Kalkrückstände mit einem handelsüblichen Essigreiniger. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie mit einem weichen Tuch trocken.

Kratzen Sie angetrocknete Speisereste nicht ab, sondern weichen Sie diese mit Spüllauge auf.

en Table of contents

Safety precautions.....	6	Steaming in system steamer	7
Environmentally-friendly disposal	6	Cleaning and care	8
Before using the appliance for the first time.....	6		

⚠ Safety precautions

Read these instructions for use carefully. Keep them in a safe place. If you pass on the appliance to a new owner, include these instructions.

Only use the system steamer to steam food.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

Using the oven door as a seat or as an area to set things down

Do not stand or place items on the oven door when it is open. Do not set down cookware or accessories on the oven door.

Environmentally-friendly disposal

Old appliances are not worthless rubbish. If they are disposed of in an environmentally responsible manner, valuable raw materials can be recovered.

Your new appliance was protected by its packaging on its way to you. All the materials used are environmentally friendly and can be recycled. Please contribute towards protecting the environment by disposing of the packaging in an appropriate manner.

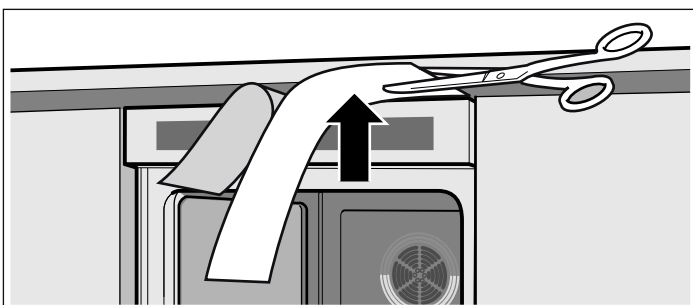
Ask your specialist retailer or local authority about current disposal methods.

Before using the appliance for the first time

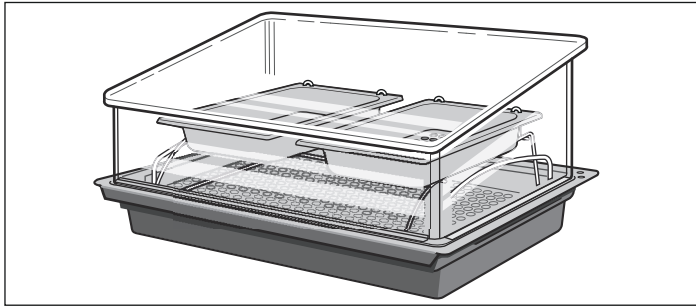
If the system steamer is damaged, you must not use it.

Clean the system steamer and all accessories with hot soapy water.

Stick the protective film provided to the underside of the protruding part of the work surface. Peel back the protective cover, stick in place and trim to size.



Steaming in system steamer



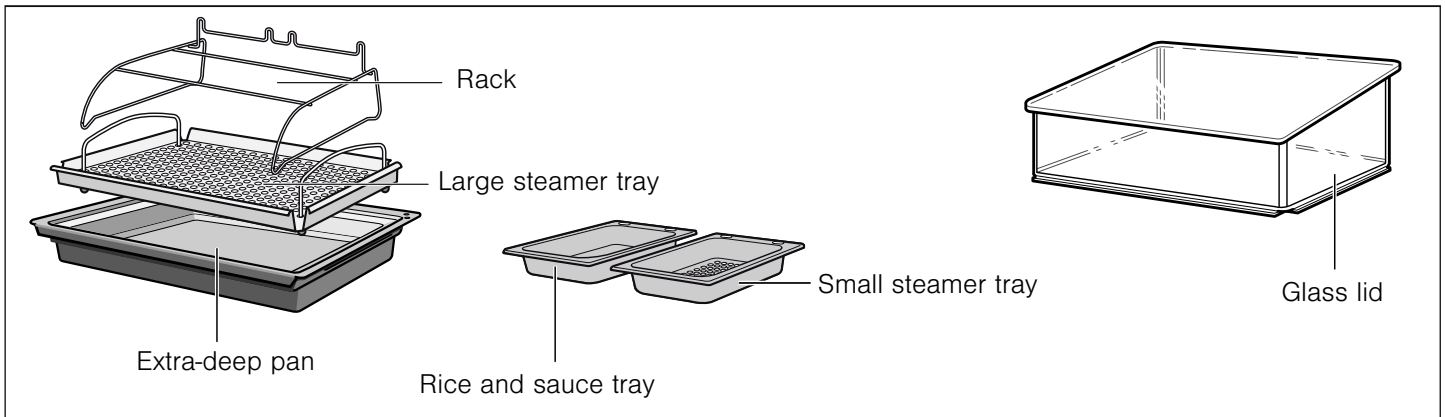
The essential elements of the system steamer are the extra-deep pan, the large steamer tray and the glass lid.

For larger quantities and for preparing rice or sauces, you can also use the rack with the cooking containers.

Only use the original parts supplied.

You can find further information about steaming in the enclosed booklet.

You can also use the extra-deep pan individually to prepare large quantities of bakes, for example.



Steam

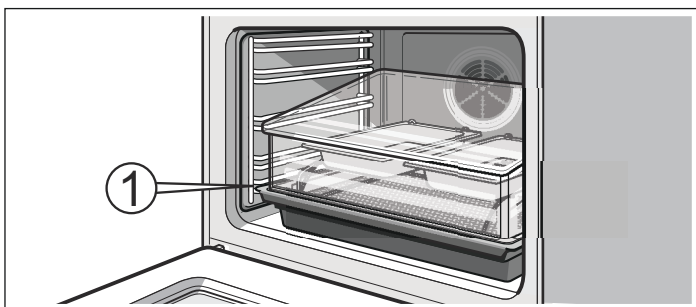
Do not open the oven during cooking. Exception: When combining different foods that have considerable differences in their cooking times.

The cooking time is determined by the size of the food being cooked. If you are simultaneously cooking food with different cooking times:

- Cut the food with the longer cooking time into smaller pieces
- Lengthen the cooking time for delicate foods by cooking larger pieces.

In general, 500 ml of water (no distilled water) is used for steaming. Exception: Foods that soak up water (e.g. potatoes) and ingredients with long cooking times require 750 ml of water (see the cooking table or enclosed booklet).

1. Preheat the oven for 10 minutes using Bottom heat at 150 °C.
2. Add the water to the extra-deep pan.
3. Place the food in the system steamer.
4. Place the glass lid in position so that it is resting on the extra-deep pan all the way round.
5. Insert the system steamer at level 1.



⚠ Risk of scalding!

Hot steam may escape when you open the oven door. Open the oven carefully after cooking.

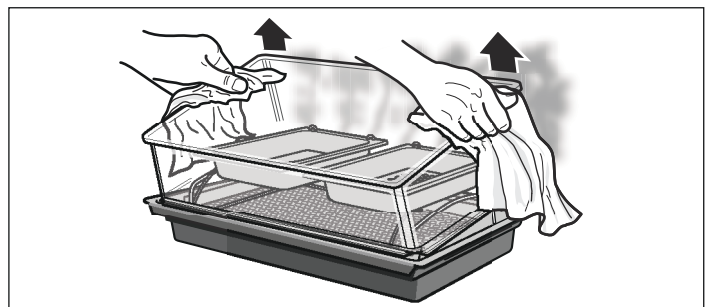
6. When cooking has finished, take the system steamer out of the oven. Use suitable oven gloves to do this.

7. Set down the system steamer. Do not place it on the oven door.

⚠ Risk of scalding!

Hot steam will escape when you lift up the glass lid. Lift the glass lid at the rear so that the hot steam can escape away from you.

8. Remove the glass lid.



After steaming

1. Allow the cooking compartment to cool.
2. Wipe out the cooking compartment with clean water.
3. Using a soft cloth, wipe dry the cooking compartment, behind the door seal and the drip trough, and between the oven door and oven.

Cooking table

The values in the cooking table are guidelines and may vary depending on the type, size and freshness of the food to be cooked.

Do not defrost frozen food before steaming. The cooking time is extended by about 5 minutes.

Food	Preparation	Steaming liquid in ml	Cooking time in minutes
Cauliflower	Florets (with cut in stalk)	500	30 - 35
Cauliflower	Whole	500	35 - 40
Cauliflower, frozen	Florets	500	25 - 30
Broccoli, fresh	Florets (with cut in stalk)	500	30 - 35
Broccoli, frozen	Florets	500	25 - 30
Peas, fresh		500	25 - 30
Peas, frozen		500	20 - 25
Fennel, fresh	Halved, stalk removed	500	35 - 45
Fennel, fresh	Slices	500	20 - 25
Green beans		500	30 - 40
Green beans, frozen		500	30 - 35
Carrots	Slices, sticks	500	35 - 40
Celeriac	Slices, sticks	500	35 - 40
Leeks	Fine strips or diagonal slices	500	30 - 35
Corn on the cob	Whole	750	55 - 60
Pepper	Cut into strips, depending on ripeness	500	30 - 40
Unpeeled boiled potatoes	Depending on size	750	55 - 65
Brussels sprouts, fresh	Make a cut in stalk	500	35 - 40
Brussels sprouts, frozen		500	30 - 35
Boiled potatoes	Narrow potato wedges	750	30 - 35
Boiled potatoes	Quartered	750	35 - 45
Courgettes	Halved lengthways, slices	500	25 - 30
Asparagus spears	Depending on thickness	500	35 - 45
Green asparagus	Depending on thickness	500	30 - 40
Hard-boiled eggs	Up to 20	500	25 - 30
Royale	In porcelain cups	500	35 - 40
Rice	200 g rice and 350 ml water	750	40 - 45
Fish fillet	e.g. plaice	500	20 - 25
Fish steaks	Approx. 150 - 200 g/slice, e.g. salmon, tuna	500	25 - 30
Fish portions	Approx. 200 - 250 g/piece, e.g. trout, mackerel	500	20 - 25
Large fish	Approx. 800 - 1000 g, e.g. trout, bream	500	30 - 40
Beef	Approx. 1000 g depending on thickness	750	75 - 90
Pork	Fillet approx. 500 g/piece	750	40 - 50
Poultry	Approx. 200 g/piece, e.g. turkey and chicken breast	500	35 - 45

Cleaning and care

Do not use scouring agents, corrosive materials or sharp objects to clean the appliance.

Remove limescale using an ordinary vinegar-based cleaner. Rinse with clean water and rub dry with a soft cloth.

Do not scrape off dried-on food residues. Instead, soften them by soaking in soapy water.

Veiligheidsvoorschriften 9
Milieuvriendelijk afvoeren..... 9
Voor het eerste gebruik 9

Stomen in het systeem-stoomapparaat 10
Reinigen en onderhouden 11

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar hem goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Gebruik het systeem-stoomapparaat alleen voor het stomen van gerechten.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Ovendeur als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen

Niet op de open ovendeur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.

Milieuvriendelijk afvoeren

Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen teruggewonnen worden.

Uw nieuwe apparaat werd tijdens het transport naar u door de verpakking beschermd. Al het gebruikte materiaal is milieuvriendelijk opnieuw te gebruiken. Help daarom mee en laat het verpakkingsmateriaal volgens de bestaande milieuvoorschriften afvoeren.

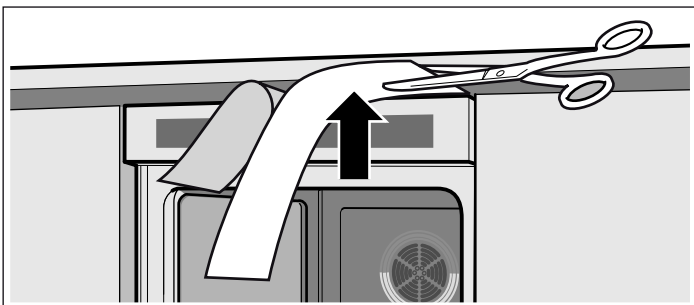
Bij uw speciaalzaak of gemeente kunt u informatie krijgen over actuele methodes van afvalverwerking.

Voor het eerste gebruik

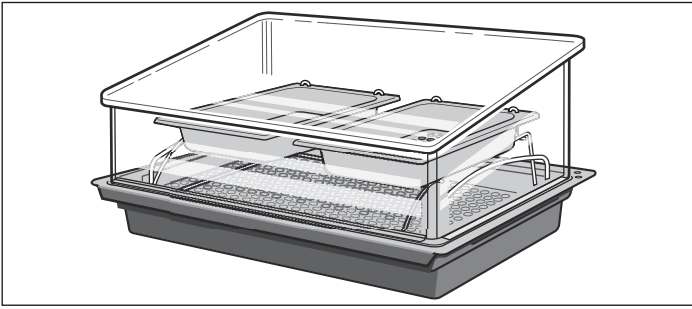
Is het systeem-stoomapparaat beschadigd, dan mag u het niet in gebruik nemen.

Maak het systeem-stoomapparaat en alle toebehoren schoon met heet zeepsop.

Plak de bijgevoegde beschermfolie onder het vooruitstekende deel van het werkblad. Hiervoor de folie eraf trekken, vastlijmen en bijsnijden.



Stomen in het systeem-stoomapparaat



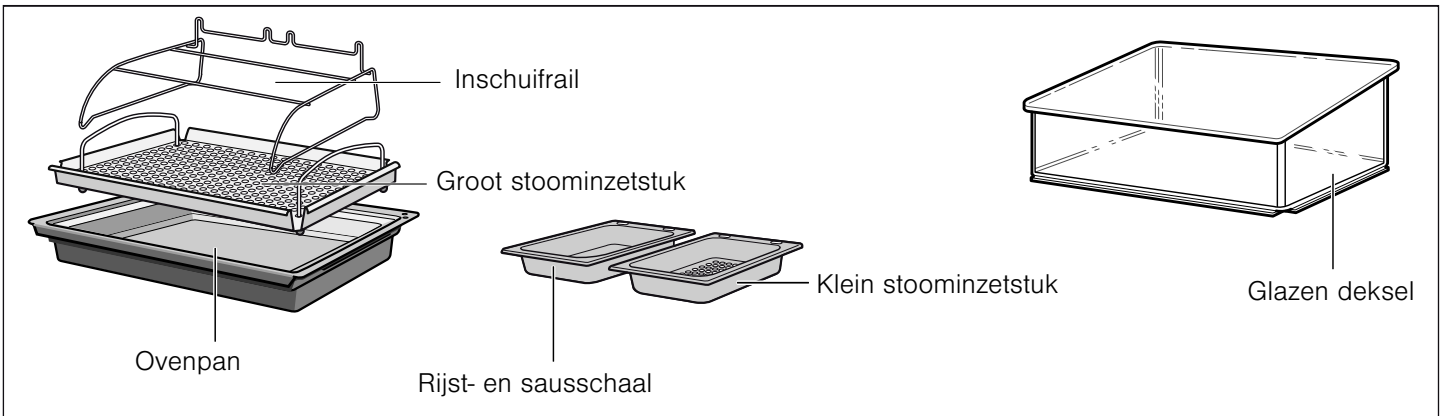
De basis van het systeem-stoomapparaat vormt altijd de ovenpan, het grote stoominzetstuk en het glazen deksel.

Voor grote hoeveelheden en voor het klaarmaken van rijst of sauzen kunt u daarnaast het inhangrooster met de bakken gebruiken.

Gebruik alleen de meegeleverde originele onderdelen.

Meer informatie over de bereiding met stoom vindt u in de bijgevoegde brochure.

U kunt de ovenpan ook afzonderlijk gebruiken, bijvoorbeeld voor het klaarmaken van grote ovenschotels.



Stomen

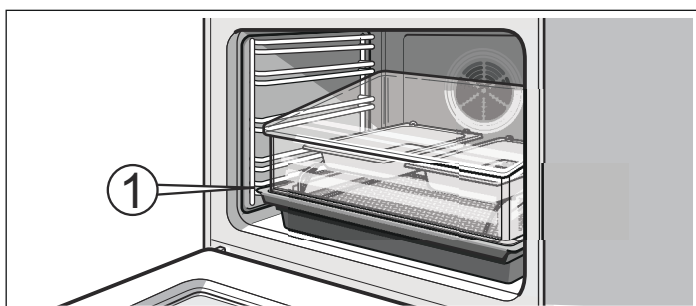
De oven mag tijdens de bereiding niet worden geopend. Uitzondering: wanneer verschillende gerechten worden gecombineerd waarvan de bereidingstijden erg uiteenlopen.

De bereidingstijd wordt bepaald door de grootte van het product. Bij het tegelijkertijd garen van levensmiddelen met verschillende bereidingstijden geldt:

- Snijd het levensmiddel dat een langere bereidingstijd heeft in kleinere stukken
- Maak de bereidingstijd voor gevoelige levensmiddelen langer door grotere stukken te garen

In principe wordt voor het stomen 500 ml water (geen gedestilleerd water) gebruikt. Uitzondering: levensmiddelen die opzwellen (bijv. aardappels) en ingrediënten met lange bereidingstijden hebben volgens de bereidingstabel 750 ml water nodig (zie de bereidingstabel of de bijgevoegde brochure).

1. Verwarm de oven 10 minuten voor bij 150 °C onderwarmte .
2. Doe het water in de ovenpan.
3. Leg het te bereiden product in het systeem-stoomapparaat.
4. Plaats het glazen deksel zó dat het goed aansluit op de ovenpan.
5. Schuif het systeem-stoomapparaat in op hoogte 1.



⚠ Risico van verbranding!

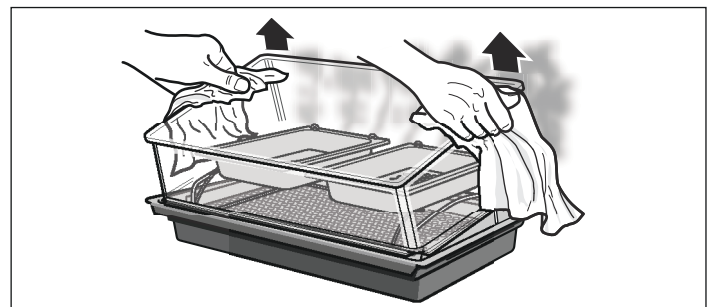
Bij het openen van de oven kan hete stoom vrijkomen. Open de oven na de bereiding voorzichtig.

6. Neem het systeem-stoomapparaat na afloop van de bereiding uit de oven. Gebruik hiervoor geschikte pannenlappen.
7. Zet het systeem-stoomapparaat neer. Niet op de ovendeur plaatsen!

⚠ Risico van verbranding!

Wanneer het glazen deksel wordt opgetild komt hete stoom vrij. Til het glazen deksel aan de achterkant op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

8. Neem het glazen deksel af.



Na het stomen

1. Laat de binnenruimte afkoelen.
2. Maak de binnenruimte met helder water schoon.
3. Wrijf de binnenruimte, achter de deurdichting en de druppelgoot, tussen ovendeur en oven met een zachte doek droog.

Bereidingstabel

De gegevens in de bereidingstabel zijn richtwaarden en kunnen afhankelijk van de aard, de grootte en rijpheid van het gerecht variëren.

Diepvrieslevensmiddelen niet ontdoien voor het stomen. De bereidingstijd is ca. 5 minuten langer.

Gargut	Bereiding	Stoomvloeistof in ml	Tijdsduur in minuten
Bloemkool	roosjes (stronk ingesneden)	500	30 - 35
Bloemkool	heel	500	35 - 40
Bloemkool, diepvries	roosjes	500	25 - 30
Broccoli, vers	roosjes (stronk ingesneden)	500	30 - 35
Broccoli, diepvries	roosjes	500	25 - 30
Erwten, vers		500	25 - 30
Erwten, diepgevroren		500	20 - 25
Venkel, vers	gehalveerd, stronkjes verwijderd	500	35 - 45
Venkel, vers	plakjes	500	20 - 25
Groene bonen		500	30 - 40
Groene bonen, diepvries		500	30 - 35
Wortelen	plakjes, geschaafd	500	35 - 40
Knolselderij	plakjes, geschaafd	500	35 - 40
Prei	dunne plakjes of ruiten	500	30 - 35
Maïskolven	heel	750	55 - 60
Paprika	in repen gesneden, afhankelijk van de rijpheid	500	30 - 40
Aardappels in de schil	afhankelijk van de grootte	750	55 - 65
Spruitjes, vers	stronkjes insnijden	500	35 - 40
Spruitjes, diepvries		500	30 - 35
Gekookte aardappels	dunne aardappelpartjes	750	30 - 35
Gekookte aardappels	in vieren	750	35 - 45
Courgettes	in de lengte gehalveerd, schijfjes	500	25 - 30
Bleekselderij	afhankelijk van de dikte	500	35 - 45
Asperges, groen	afhankelijk van de dikte	500	30 - 40
Eieren, hard gekookt	tot 20 stuks	500	25 - 30
Eiergelei	in porseleinen koppen	500	35 - 40
Rijst	200 g rijst en 350 ml water	750	40 - 45
Visfilet	bijv. schol	500	20 - 25
Vissteaks	ca. 150 - 200 g / moot bijv. zalm, tonijn	500	25 - 30
Vis per portie	ca. 200 - 250 g / stuk bijv. forel, makreel	500	20 - 25
Grote vissen	ca. 800 - 1000 g bijv. forel, brasem	500	30 - 40
Rundvlees	ca. 1000 g, afhankelijk van de dikte	750	75 - 90
Varkensvlees	Filet ca. 500 g / stuk	750	40 - 50
Vlees van gevogelte	ca. 200 g / stuk bijv. kalkoen- en kippenborst	500	35 - 45

Reinigen en onderhouden

Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe of schurende middelen en geen krassende voorwerpen.

Verwijder kalkresten met een in de handel gebruikelijke azijnreiniger. Spoel met helder water na en wrijf met een zachte doek droog.

Krab geen opgedroogde etensresten weg, maar verwijder ze met zeepsop.

Consignes de sécurité.....	12	Cuire à la vapeur dans le système de cuisson à vapeur.....	13
Elimination écologique.....	12	Nettoyage et entretien	14
Avant la première utilisation.....	12		

⚠ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez soigneusement la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir les notices.

Utilisez le système de cuisson à vapeur uniquement pour cuire des mets à la vapeur.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipients ou des accessoires sur la porte du four.

Elimination écologique

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

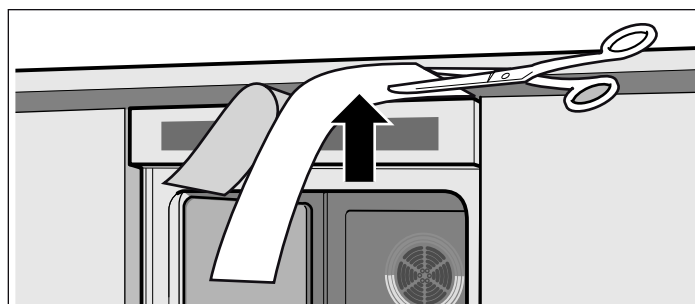
Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Avant la première utilisation

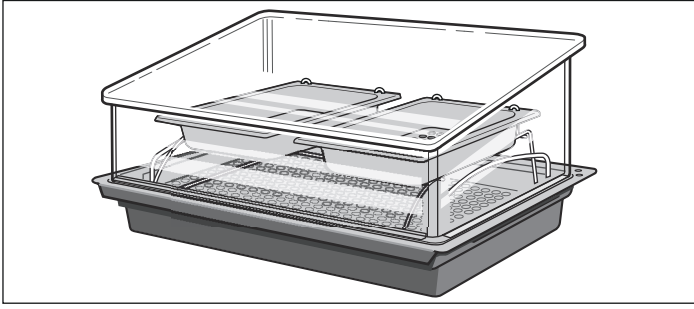
Si le système de cuisson à vapeur est endommagé vous ne devez pas l'utiliser.

Nettoyez le système de cuisson à vapeur et tous les accessoires à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Collez le film protecteur joint sous le rebord du plan de travail. Pour ce faire retirez le film protecteur, l'appliquer et le couper à la mesure.



Cuire à la vapeur dans le système de cuisson à vapeur



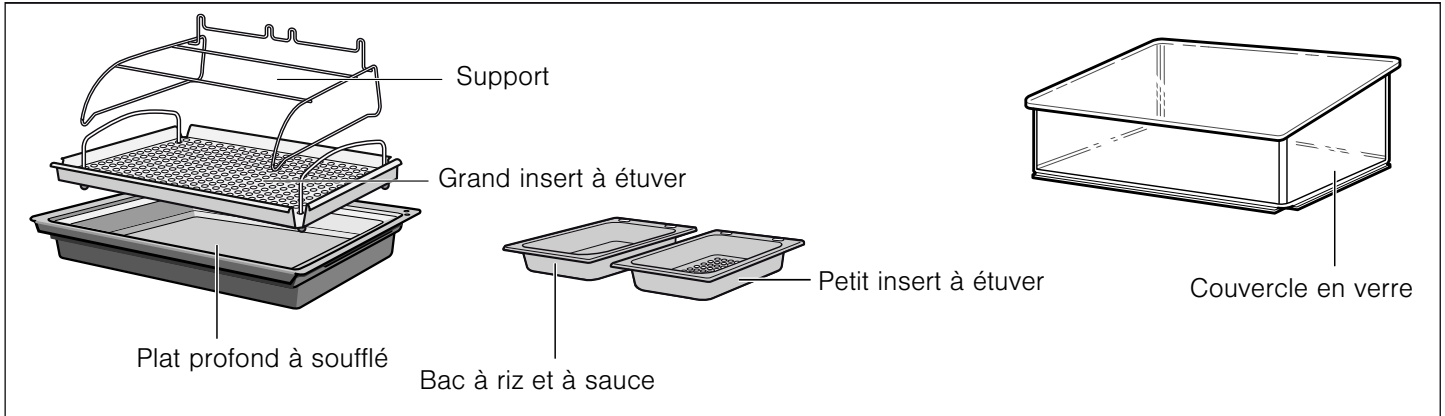
La base du système de cuisson à vapeur est toujours le plat profond à soufflé, le grand insert à étuver et le couvercle en verre.

Pour des quantités plus importantes et la préparation de riz ou de sauces, vous pouvez utiliser en plus le support avec les bacs de cuisson.

Utilisez exclusivement les pièces d'origine livrées avec l'appareil.

Pour des indications supplémentaires concernant la cuisson à la vapeur, consultez la brochure jointe.

Vous pouvez utiliser le plat profond à soufflé aussi individuellement, par ex. pour la préparation d'une grosse quantité de soufflé.



Cuisson à la vapeur

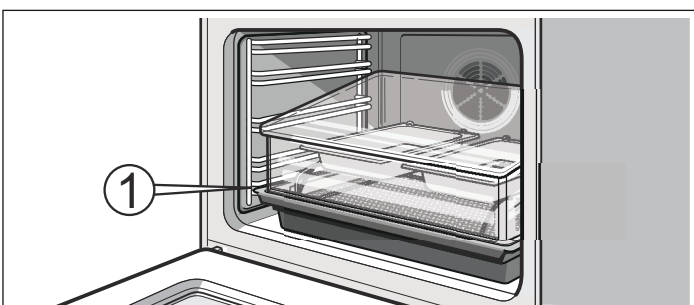
N'ouvrez pas la porte du four pendant le processus de cuisson. Exception : Si vous combinez différents mets à cuire dont les temps de cuisson sont très différents.

Le temps de cuisson est déterminé par la taille de l'aliment à cuire. Lors de la cuisson simultanée d'aliments qui demandent des temps de cuisson différents, il est valable :

- Coupez en petits morceaux les aliments demandant un temps de cuisson plus long
- Allongez le temps de cuisson des aliments délicats en faisant cuire des morceaux plus gros

Pour la cuisson à la vapeur, utilisez toujours 500 ml d'eau (pas d'eau distillée). Exception : Les aliments qui gonflent (par ex. pommes de terre) et les ingrédients demandant des temps de cuisson longs nécessitent 750 ml d'eau (voir le tableau des cuissons ou la brochure jointe).

1. Préchauffez le four 10 minutes à 150 °C en mode chaleur de sole ☐.
2. Versez l'eau dans le plat profond à soufflé.
3. Mettez les aliments à cuire dans le système de cuisson à vapeur.
4. Posez le couvercle en verre de telle sorte qu'il repose tout autour sur le plat profond à soufflé.
5. Enfourez le système de cuisson à vapeur au niveau 1.



⚠ Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte du four. Ouvrez prudemment le four après la cuisson.

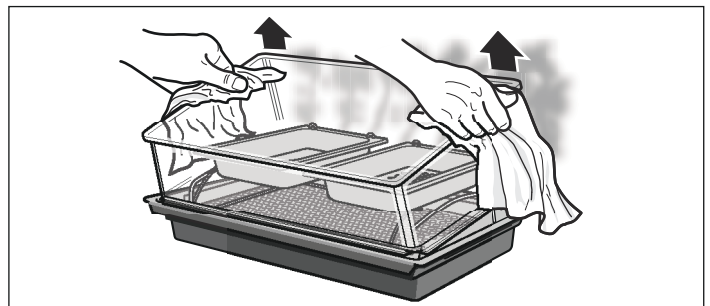
6. Retirez le système de cuisson à vapeur du four après l'écoulement du temps de cuisson. Pour cela, utilisez des maniques appropriées.

7. Déposez le système de cuisson à vapeur. Ne pas le placer sur la porte du four !

⚠ Risque de brûlures !

De la vapeur chaude s'échappe lors de l'ouverture du couvercle en verre. Levez le couvercle en verre à l'arrière, afin que la vapeur chaude puisse s'échapper loin du corps.

8. Enlevez le couvercle en verre.



Après la cuisson à la vapeur

1. Laissez refroidir le compartiment de cuisson.
2. Essuyez le compartiment de cuisson à l'eau claire.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux, derrière le joint de porte et la gouttière, entre la porte du four et le four.

Tableau des cuissons

Les indications dans le tableau des cuissons sont des valeurs indicatives et peuvent varier en fonction de la nature, de la taille et de la maturité de l'aliment.

Avant la cuisson à la vapeur, ne pas décongeler les aliments surgelés. Le temps de cuisson s'allonge d'env. 5 minutes.

Aliment à cuire	Préparation	Liquide d'étuvage en ml	Durée en minutes
Chou-fleur	Bouquets (trognon incisé)	500	30 - 35
Chou-fleur	Entier	500	35 - 40
Chou-fleur, surgelé	Bouquets	500	25 - 30
Brocoli, frais	Bouquets (trognon incisé)	500	30 - 35
Brocoli, surgelé	Bouquets	500	25 - 30
Petits pois, frais		500	25 - 30
Petits pois, surgelés		500	20 - 25
Fenouil, frais	Coupé en deux, trognon retiré	500	35 - 45
Fenouil, frais	Rondelles	500	20 - 25
Haricots verts		500	30 - 40
Haricots verts, surgelés		500	30 - 35
Carottes	Rondelles, bâtonnets	500	35 - 40
Céleri-rave	Rondelles, bâtonnets	500	35 - 40
Poireaux	Fines lanières ou losanges	500	30 - 35
Epis de maïs	Entier	750	55 - 60
Poivrons	Coupés en lanières, selon leur maturité	500	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	Selon leur taille	750	55 - 65
Choux de Bruxelles, frais	Inciser le trognon	500	35 - 40
Choux de Bruxelles, surgelés		500	30 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	En segments peu épais	750	30 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	En quartiers	750	35 - 45
Courgettes	Coupées en deux en longueur, rondelles	500	25 - 30
Asperges	Selon grosseur	500	35 - 45
Asperges, vertes	Selon grosseur	500	30 - 40
Oeufs, durs	Jusqu'à 20 pièces	500	25 - 30
Royale	Dans des tasses en porcelaine	500	35 - 40
Riz	200 g de riz et 350 ml d'eau	750	40 - 45
Filet de poisson	p.ex. carrelet	500	20 - 25
Steaks de poisson	Env. 150 - 200 g/tranche, p.ex. saumon, thon	500	25 - 30
Petits poissons	Env. 200 - 250 g/pièce p.ex. truite, maquereau	500	20 - 25
Grands poissons	Env. 800 - 1000 g p.ex. truite, dorade	500	30 - 40
Viande de bœuf	Env. 1000 g selon l'épaisseur	750	75 - 90
Porc	Filet env. 500 g / pièce	750	40 - 50
Viande de volaille	Env. 200 g / pièce p.ex. blanc de dinde ou de poulet	500	35 - 45

Nettoyage et entretien

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni d'objets abrasifs.

Enlevez les résidus de calcaire avec un produit de nettoyage vinaigré usuel du commerce. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Ne grattez pas les restes d'aliment séchés, mais ramollissez-les avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000810045 950305