



SIEMENS

Ontdek de voordelen van de Siemens combi-stoomoven.

Voor meer informatie, bezoek siemens-home.bsh-group.com/be

Breng de toekomst binnen.

Siemens Home Appliances



Onze missie is u zo goed mogelijk te adviseren tijdens het aankoopproces van uw keukentoestellen. Onze wens is u ook zo goed mogelijk te begeleiden éénmaal u aan de slag gaat en de lekkerste gerechten voor u en uw gezin wil klaar maken.

Begin 2022 voorzien we de opening van ons nieuw Siemens Kitchen Experience Center (Tour & Taxis, Gare Maritime, Picardstraat 7, 1000 Brussel) waar u onze toestellen kan bekijken en waar onze specialisten de tijd nemen om u te informeren en advies te geven over ons uitgebreid gamma inbouw- en vrijstaande toestellen.

Wenst u graag op de hoogte te blijven, schrijf u dan zeker in op onze newsletter via www.siemens-home.bsh-group.com/be/nl/nieuwsbrief 

Op regelmatige basis organiseren we kookdemonstraties waar we de verschillende functies van de Siemens toestellen aan bod laten komen. De chef maakt een lekker gerecht klaar en u heeft alle tijd om uw vragen te stellen.

Kijk regelmatig op onze website voor nieuwe data of schrijf u in voor de Newsletter, zo bent u steeds op de hoogte: www.siemens-home.bsh-group.com/be/nl/nieuwsbrief 

Graag staan we u ook bij wanneer u aan het kokkerellen gaat, daarom deze handige gids waarin u heel wat praktische informatie terugvindt.

Nood aan wat kookinspiratie?

www.siemens-home.bsh-group.com/be/nl/inspiratie/beleving/demonstraties/recepten 

We wensen u alvast heel veel kookplezier !

Het Siemens-Team



Alles over stomen.

Onze verschillende ovens met stoom.	4
Stoomkoken.	5 – 8
Het principe.	5
De voordelen.	5
Recept – Gepocheerd ei.	5
Hoe gaat u te werk?	6
Recept – Risotto met zalm en erwten.	6
Overzichtstabel.	7 – 8
15 verwarmingswijzen.	9 – 11
Recept – Soufflé van blauwe bessen en plattekaas.	9
Recept – Flammkuchen.	10
Bakken met stoom.	12
Recept – Gehaktballetjes met couscous en tomatensaus.	12
De Culinaire Extra's.	13 – 14
roastingSensor Plus.	13
bakingSensor.	14
Sous-vide.	14
Rijzen van deeg.	14
Regenereren.	14
Ontdooien.	14
Het onderhoud en reiniging.	15
Siemens eShop.	16
Onderhoudsproducten.	16
Handige kooktoebehoren.	16
Siemens service.	17
Nota's.	18 – 19



Onze verschillende ovens met stoom.

Er zijn 3 verschillende types stoomovens:



pureSteam oven. In deze oven kan u tot op maximaal 100°C – 100 % stoom garen. Dit is ideaal voor gezonde lekkere groenten en aardappelen, voor vis of om iets op lagere temperatuur te “pocheren”.



pulseSteam oven. Dit is een klassieke oven die de mogelijkheid biedt om stoom toe te voegen. Deze stoomfunctie kan niet onafhankelijk van een verwarmingswijze worden gebruikt.



fullSteam oven. Met deze klassieke oven kan u ook zowel puur stomen als bakken met stoom. Best of both worlds!

Alle Siemens stoomovens zijn lage druk stoomovens, met als voornaamste voordelen:

- Er is geen wateraansluiting nodig. De ovens hebben een waterreservoir:
 - iQ500 ovens: cilindervormig waterreservoir (220 ml) geïntegreerd in het bedieningspaneel van de 60 cm oven of een reservoir van 0,8 liter geïntegreerd onderaan in het 45 cm hoge toestel.
 - iQ700 ovens: het reservoir van 1 liter bevindt zich achter het bedieningspaneel van de 60 en 45 cm oven.
- Een grote binnenruimte: de mogelijkheid om grote hoeveelheden te stomen.
- De gaartijden blijven gelijk aan wat u reeds kent, zonder een groot risico op overgaren.

iQ500 oven compact45 - Reservoir 0,8 liter



iQ500 oven - Reservoir 220 ml



iQ700 oven - Reservoir 1 liter



De pure smaken van groenten of een heerlijk mals stukje vlees?

Stoomkoken met de Siemens combi-stoomoven.

Stoomkoken.

Het principe.

- Alles wat u in water kookt, kan u stomen.
De enige uitzondering is pasta, dat gaat echt beter in een grote pot kokend water.

Tip – Gestoomde ingrediënten koelen iets sneller af dan gekookte. Gebruik indien mogelijk voorverwarmde borden.

De voordelen.

- Alle voedingsstoffen, vitamines en mineralen blijven behouden zodat ook alles beter en authentieker smaakt. Waar u bij koken in water zout (= smaak) toevoegt, is dit bij het stomen meestal niet nodig.

Tip – Stoom gerust verschillende ingrediënten samen, een groot voordeel bij stomen is dat er geen smaakoverdracht gebeurt.

Een andere “gemakkelijk” groot voordeel is het gelijktijdig kunnen klaarmaken van een volledige maaltijd. Gewoon de timer van de oven instellen op die ingrediënten die het langst moeten stomen. Wanneer de oven op temperatuur is, deze ingrediënten inschuiven. Dan volgens het verloop van de tijd, de andere ingrediënten die minder tijd nodig hebben toevoegen.

- Bij stomen blijven de kleuren en de structuur van het eten beter behouden. Groenten behouden hun knapperige “bite”.
- Stomen is ook zorgeloos koken: geen risico op overkoken of aanbranden. En de kookluchtjes, die blijven veilig in de oven.
- Niet alleen stomen, ook pocheren gebeurt met de juiste precisie.

Tip – Graag een gepocheerd eitje op de asperges? Geen gedoe met kolkend water of andere trucjes, heel simpel op 62°C in de stoomoven – zie het recept hieronder.

Recept – Gepocheerd ei



- Leg het ei op zijn geheel (dus niet breken) in een geperforeerd stoomschaal.
- Stoom het 55 minuten op 62°C.
- Laat het ei zeker niet boven de 62° pocheren.
- Koel het ei af in ijswater om het later te gebruiken. Dompel het even in warm water om het terug te verwarmen.

Recept voor onmiddellijke consumptie:

- Bekleed een muffinvorm met plasticfolie (huishoudfolie moet bestendig zijn tegen hitte).
- Schenk een paar druppels olie (neutrale olie, arachideolie of zonnebloemolie) in ieder kuipje.
- Breek 1 ei en leg dit in een kuipje van de muffinvorm.
- Stoom dit gedurende 6 tot 8 minuten in de oven op 100°C.
- Haal de eitjes voorzichtig uit de muffinvorm met behulp van het plasticfolie.
- Serveer.



Stoomkoken.

Hoe gaan u te werk?



- **Geperforeerde stoomschaal.** Om te stomen zonder toevoeging van extra vocht. De gaatjes zorgen ervoor dat de stoom overal gelijkmatig de voedingsmiddelen gaart.

Tip – Zet een gesloten ovenschaal onder de stoomschaal. Dit zorgt ervoor dat uw oven minder snel vuil wordt.



- **Niet geperforeerde stoomschaal.** Wanneer u stoomt in een vloeistof, of u vocht wenst te recupereren na het stomen (bv. mosselvocht).
- **De temperatuur.** Water kookt op een temperatuur van 100°C, u stoomt dus ook op 100°C, 100 % stoom. U kan natuurlijk ook pocheren, dit is eigenlijk net onder het kookpunt garen, m.a.w. u gaat stomen op een temperatuur van 70-80°C met 100 % stoom.
- **De gaartijden.** Deze zijn ongeveer gelijk aan het koken in water.

Tip – Snij de ingrediënten in gelijke grootte en verdeel gelijk in de stoomschaal. Het is beter om bij grote hoeveelheden deze te verdelen over verschillende stoomschalen i.p.v. te stapelen. Zo gaat de stoom de ingrediënten overal gelijkmatiger garen.
- **De ingrediënten.** Wanneer u aan stomen denkt, denkt u vooral aan groenten. Maar met een Siemens combi-stoomoven kan u veel meer.

Tip – De stoomtabel hiernaast geeft u een overzicht van ingrediënten met hun ideale bereidingstijd.

Recept – Risotto met zalm en erwtjes.



Ingrediënten (4 personen).

200 g risotto rijst – 600 ml kippenbouillon – 1 teentje look – 1 ui – Olijfolie – 60 g parmezaan (geraspt) – 60 g boter – 150 g bevrozen erwtjes – Zalm (30 g/persoon) – Fijne kruiden naar keuze (platte peterselie, dille, basilicum ...) – Peper en zout

Siemens toestellen. Stoomoven of combi-stoomoven – Inductiekookplaat

Materiaal. Inox steelpannetje – Uitsteekvorm

Stoom de erwtjes in de stoomoven gedurende ongeveer 5 minuten.

Snipper de ui fijn. Stoof de ui met beetje olijfolie in een inox steelpannetje en voeg het fijngesneden lookteentje en de risotto toe.

Meng alles en bevochtig met warme kippenbouillon.

Zet het pannetje in de voorverwarmde stoomoven aan 100°C en gaar verder gedurende 15 à 20 minuten (volgens het type rijst).*

Haal de risotto uit de oven, voeg de erwtjes, boter en parmezaankaas toe en kruid af.

Hou de risotto warm op de inductiekookplaat, stand 1.

Snij de zalm in stukken en leg deze in een geperforeerde stoomschaal, kruid met peper en zout en stoom gedurende 5 à 6 minuten op 80°C.

Dresseer, met behulp van een uitsteekvorm, de risotto in het midden van het bord, plaats er een stuk zalm op en werk af met de verse fijne kruiden.

* Of gebruik cookControl (Gerechten - Groenten - Rijst - Risotto)

Gegaard tot in de perfectie.

Overzicht voor een optimaal gebruik van de (combi-)stoomoven.

Combi-stoomoven							
Gerecht	Toebehoren	Verwarmingswijze	Temperatuur	Stoomintensiteit	Inschuifniveau	Bereidingstijd	Opmerkingen
Brood - Gebak							
Brood, wit 750 g	Bakplaat of bakvorm	4D warme lucht	210-220°C	sterk	2	10-15 min.	Aansluitend verder bakken zonder stoom
			180-190°C		2	25-35 min.	
Brood, volkoren 1 kg	Bakplaat of bakvorm	4D warme lucht	210-220°C	sterk	2	10-15 min.	Aansluitend verder bakken zonder stoom
			180-190°C		2	40-50 min.	
Brood, Foccacia	Bakplaat	Boven-/onderwarmte	220-230°C	sterk	3	20-30 min.	
Broodjes, pistolets	Bakplaat	4D warme lucht	200-220°C	gemiddeld	3	20-30 min.	
Cake	Bakvorm op rooster	4D warme lucht	150-160°C	gering	2	ca. 70 min.	Plaats in koude oven
Gistdeeg	1e rijzing: kom 2e rijzing: bakvorm	Deeg rijzen	35°C		2	30-45 min.	Deeg niet afdekken
Vlees							
Varken							Oven voorverwarmen
Gehaktbrood	Ovenschaal	4D warme lucht	190-200°C	gering	2	70-80 min.	
Varkensgebraad met zwaard, +/- 2 kg	Ovenschaal	4D warme lucht	170-180°C	gering	2	60-75 min.	
Varkensgebraad zonder zwaard, +/- 1,5 kg	Ovenschaal	4D warme lucht	180-190°C	gering	2	110-130 min.	
Varkenshaasje, +/- 400 g	Ovenschaal	Grill & warme lucht	210-220°C	gering	3	25-30 min.	Laatste 20 min grill activeren
Varkenslende, +/- 1,5 kg	Ovenschaal	4D warme lucht	170-180°C	gering	2	80-90 min.	
Rund / Kalf							Oven voorverwarmen
Kalfsgebraad, 1,5 kg	Ovenschaal	4D warme lucht	170-180°C	gering	2	90-110 min.	
Kalfsschenkel, 1,5 kg	Ovenschaal	4D warme lucht	170-180°C	gering	2	100-120 min.	
Rosbief, medium, 1,5 kg	Ovenschaal	4D warme lucht	190-200°C	gering	2	65-80 min.	
Lam							Oven voorverwarmen
Lamsbout, zonder been, medium, +/- 1,5 kg	Ovenschaal	Grill & warme lucht	170-180°C	gering	2	80-90 min.	
Lamskroon	Ovenschaal	Grill & warme lucht	200-210°C	gering	3	25-30 min.	
Gevogelte							Oven voorverwarmen
Eendenborst, +/- 300 g	Rooster	Grill & warme lucht	220-240°C	gemiddeld	3	25-30 min.	Opvangschaal op niveau 1
Kalkoen, +/- 2,5 kg	Rooster	4D warme lucht	140-150°C	gemiddeld	2	70-80 min.	Aansluitend verder bakken met Grill & warme lucht
		Grill & warme lucht	170-180°C	gering	2	20-30 min.	
Kalkoenbout met been, +/- 1 kg	Rooster	Grill & warme lucht	170-180°C	gemiddeld	2	80-100 min.	
Kip, 1 kg	Rooster	Grill & warme lucht	190-210°C	gemiddeld	1	50-60 min.	
Kip, kleine delen, +/- 250 g	Rooster	Grill & warme lucht	200-220°C	gemiddeld	3	30-45 min.	
Parelhoen, 1,5 kg	Rooster	Grill & warme lucht	180-200°C	gemiddeld	2	65-75 min.	
Ovenschotels & soufflé							
Aardappelgratin, rauw, 4 cm hoog	Gesloten ovenschaal	Grill & warme lucht	160-170°C	sterk	2	50-60 min.	
Lasagne, vers, 1 kg	Gesloten ovenschaal	4D warme lucht	170-180°C	gemiddeld	2	35-45 min.	
Soufflé	Gesloten ovenschaal	4D warme lucht	170-180°C	gemiddeld	2	30-40 min.	

Stoomoven					
Gerecht	Toebehoren	Temperatuur	Inschui- niveau	Bereidings- tijd	Opmerkingen
Aardappelen - Rijst - Granen					
Couscous	Gesloten stoomschaal	100°C	3	7 min.	1 eenheid couscous voor 1 eenheid water
Gierst, bulgur	Gesloten stoomschaal	100°C	3	15 min.	250 g gierst/bulgur + 400 ml water toevoegen
Gort	Gesloten stoomschaal	100°C	3	45 min.	250 g gort + 400 ml water toevoegen
Aardappelen (in gelijke stukken)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	22-25 min.	Opvangschaal op niveau 1
Quinoa	Gesloten stoomschaal	100°C	3	15 min.	250 g quinoa + 375 ml water toevoegen
Rijst	Gesloten stoomschaal	100°C	3	20 min.	1 eenheid rijst voor 2 eenheden water
Compote & Dessert					
Crème brûlée	Souffléschaaltje	85°C	3	10-20 min.	Opvangschaal op niveau 1
Crème caramel	Souffléschaaltje	85°C	3	20-30 min.	Opvangschaal op niveau 1
Rijstpap	Gesloten stoomschaal	100°C	3	25-35 min.	1 eenheid rijst voor 2,5 eenheden melk
Soufflé	Souffléschaaltje	100°C	3	35-45 min.	
Vruchtencompote	Gesloten stoomschaal	100°C	3	40-45 min.	1/3 water toevoegen, suiker na het stomen toevoegen
Eieren					
Eieren, hardgekookt	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	10-12 min.	Opvangschaal op niveau 1
Eieren, zachtgekookt	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	5-8 min.	Opvangschaal op niveau 1
Groenten					
Andijvie	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	6 min.	Opvangschaal op niveau 1
Artisjokken	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	45 min.	Opvangschaal op niveau 1
Asperges, groen (volgens dikte)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	8-10 min.	Opvangschaal op niveau 1
Asperges, wit (volgens dikte)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	10-12 min.	Opvangschaal op niveau 1
Aubergine (in zijn geheel)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	25 min.	Opvangschaal op niveau 1
Biet (middelgroot)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	45 min.	Opvangschaal op niveau 1
Bleekselderij (blokjes, halve maantjes)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	15-18 min.	Opvangschaal op niveau 1
Bloemkool (in zijn geheel)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	20-25 min.	Opvangschaal op niveau 1
Bloemkoolroosjes	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	15 min.	Opvangschaal op niveau 1
Broccoliroosjes	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	10 min.	Opvangschaal op niveau 1
Doperwtjes (vers)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	10 min.	Opvangschaal op niveau 1
Kool, rode of witte	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	15 min.	Opvangschaal op niveau 1
Koolrabi (blokjes)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	20 min.	Opvangschaal op niveau 1
Linzen (bruine of groene)	Gesloten stoomschaal	100°C	3	45 min.	Stomen in voldoende water, nadien zout toevoegen
Maïskolf (vers, in zijn geheel)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	60 min.	Opvangschaal op niveau 1
Paprika (blokjes of reepjes)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	5-7 min.	Opvangschaal op niveau 1
Peultjes	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	8-10 min.	Opvangschaal op niveau 1
Postelein	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	7-10 min.	Opvangschaal op niveau 1
Prei (ringen, vingerdikte)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	12-15min.	Opvangschaal op niveau 1
Rabarber	Gesloten stoomschaal	100°C	3	15-20 min.	Suiker toevoegen na het stomen
Snijbonen (gesneden)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	15-20 min.	Opvangschaal op niveau 1
Sperziebonen	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	20 min.	Opvangschaal op niveau 1
Spruitjes	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	15-20 min.	Opvangschaal op niveau 1
Sugar snaps	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	10-12 min.	Opvangschaal op niveau 1
Venkel (gesneden)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	12 min.	Opvangschaal op niveau 1
Witloof (gesneden)	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	12-15 min.	Opvangschaal op niveau 1
Wortelen	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	25 min.	Opvangschaal op niveau 1
Zeevruchten					
Mosselen	Gesloten stoomschaal	100°C	3	10 min.	
Scampi - Zoetwatergarnalen	Geperforeerde stoomschaal	100°C	3	10 min.	Opvangschaal op niveau 1
Vis (pocheren)					
Forel	Geperforeerde stoomschaal	80°C	3	12-15 min.	Opvangschaal op niveau 1
Visterrine	Terrinevorm	80°C	2	45-60 min.	
Witte vis, filet of moot	Geperforeerde stoomschaal	80°C	3	10-15 min.	Opvangschaal op niveau 1
Witte vis, in zijn geheel, 1,5 kg	Geperforeerde stoomschaal	80°C	3	40-50 min.	Opvangschaal op niveau 1
Zalm, filet of moot	Geperforeerde stoomschaal	70°C	3	8-10 min.	Opvangschaal op niveau 1

Bakken op traditionele wijze.

Een verwarmingswijze op maat van elk gerecht.

Bij bakken denkt u automatisch aan een klassieke Warme lucht oven, maar er zijn heel wat meer mogelijkheden om lekkere gerechten klaar te maken.

We geven u een overzicht van de verwarmingswijzen die er in een combi-stoom-oven zijn en waarvoor u ze het best toepast.

15 verwarmingswijzen.

1. 4D warme lucht.

Dit is één van de basisfuncties, waarbij een ventilator warme lucht door de verschillende openingen doorheen de hele oven gelijkmatig laat circuleren. Dit zorgt voor een uniform bakproces.

Tip – 4D warme lucht is ook de aangewezen stand voor bereidingen op meerdere niveaus.



2. Boven-/onderwarmte. (de meest klassieke verwarmingswijze)

Het bakproces gebeurt enkel door stralingswarmte aan de hand van een weerstand in de boven- en onderwand. Gezien er geen warme lucht door de oven circuleert, kan het gebak rustig bakken zonder risico dat het invalt of wegwaait (bvb meringue). Bakken kan hier wel maar op 1 niveau.

Tip – Ideaal voor gebak en soufflés.

Recept – Soufflé van blauwe bessen en plattekaas.



Ingrediënten (6 personen).

3 eieren – 250 g plattekaas – 50 g suiker – 50 g bloem –
1 theel. citroensap – 25 g poedersuiker – 100 g blauwe bessen –
1 snuifje zout – Beetje boter

Siemens toestel. Multifunctionele oven

Materiaal. Keukenrobot – 6 soufflévormen – Kom – Houten lepel

Verwarm de oven voor op 200°C "Boven-/onderwarmte".

Vet de soufflévormen in met boter en bestrooi ze met suiker.

Scheid de eiwitten van de eidooiers.

Meng het eigeel, de plattekaas en de bloem tot een gladde massa en voeg het citroensap toe.

Klop het eiwit op met een snuifje zout en voeg er geleidelijk de suiker toe tot dat er een mooie stevige emulsie ontstaat.

Meng, aan de hand van een houten lepel, voorzichtig het opgeklopte eiwit met de plattekaas en voeg er de blauwe bessen aan toe.

Verdeel het soufflémengsel over de soufflévormen (gevuld tot de helft), bestrooi ze rijkelijk met bloedsuiker en bak ze gedurende 15 minuten in de oven.

Serveer de soufflés onmiddellijk na het bakken.

3. Warme lucht ECO.

De stroomtoevoer en dus temperatuurregeling worden automatisch aangepast in de ovenruimte. Het voedsel wordt in fasen gekookt door restwarmte en blijft dus malser.

Tip – De ideale verwarmingswijze voor het bereiden van vlees, vis en gebak.

4. Boven-/onderwarmte ECO.

Voortaan is de klassieke verwarmingswijze Boven-/onderwarmte ook in ECO-modus beschikbaar. Zo worden uw cakes, taarten en broodjes niet alleen verrukkelijk bereid, maar bespaart u tevens energie.

5. Onderwarmte.

Met deze stand warmt enkel de onderwarmte-weerstand de oven op. Gezien de bodem van een gerecht de neiging heeft langzamer te garen dan de rest, is het aangewezen deze wat extra hitte te geven.

Tip – Gebruik deze functie voor gebak met een deegbodem, zoals taarten. Maar ook voor crème brûlée: plaats de schaaltes dan op een met water gevulde bakplaat (au bain-marie).

6. Intensieve stand.

Dit is een combinatie van boven- en onderwarmte. Maar het verschil met de klassieke Boven-/onderwarmte is dat op deze stand de onderwarmte intensiever is.

Tip – Een zwaardere gebak met deegbodem, zoals quiche of kaastaart? Gebruik dan de Intensieve stand zodat de vulling ook genoeg gegaard is.

7. Pizzastand.

Deze stand gebruikt u om verse pizza heerlijk knapperig te bakken.

Tip – Helemaal af wordt het wanneer deze stand gecombineerd wordt met een pizzasteen die een 20-tal minuutjes vooraf in de oven opgewarmd wordt.

Recept – Flammkuchen.



Ingrediënten.

1 vel bladerdeeg – 250 g gerookt spek – 200 g zure room – 2 uien –
Snuifje gedroogde oregano – Peper en zout

Siemens toestel. Multifunctionele oven

Materiaal. Bakpapier – Kom

Pel de uien en snij ze in ringen.

Meng de zure room met zout en peper in een kom.
Roer de zure room los.

Leg bakpapier op een bakplaat en leg het bladerdeeg erop.

Smeer een laag zure room over de deegbodem.

Verdeel de fijne uiringen en de spekjes over het deeg.

Kruid af met versgemalen peper en een beetje gedroogde oregano.

Verwarm de oven voor op 250°C Pizzastand.

Bak de flammkuchen gedurende ongeveer 7 tot 10 minuten in de oven.



8. Grill en warme lucht.

De ventilator en de grill zorgen ervoor dat het gerecht tegelijkertijd gaart en grilt.

Tip – Ideaal voor aardappelwedges, kippenboutjes, gehaktballetjes .

9. Grote grill.

Ideaal voor grotere grillhoeveelheden. Dankzij de 3-traps hitteregeling is de grote VARIO-grill geschikt voor alle bereidingswijzen, van grote hitte (bijv. voor steaks) tot voorzichtig bruinen (bijv. om te gratineren). Uiteraard steeds met de gewenste bruiningsgraad.

Tip – Ontbijtspek op bakpapier onder de grill: lekker krokant en minder vet.

10. Kleine grill.

Beschikt over het volledige vermogenspectrum van de grote grill. Maar omdat alleen het middelste grillelement verhit wordt, bespaart u bij kleinere porties tot een derde van de energie.

11. Langzaam garen.

Gerechten op lagere temperatuur langzaam laten garen, zoals een ovenschotel of een dik stuk gebraad? Dat kan met de verwarmingswijze Langzaam garen. De maximale temperatuur bedraagt dan 150°C.

Tip – Zo blijft elk type vlees (kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees of gevogelte) bijzonder mals, roze en vol intensieve smaken.

12. Functie “diepvriesproducten” – coolStart.

coolStart, het woord zegt het zelf: “koud starten”. Deze functie is bedoeld voor het snel bereiden van diepvriesproducten, en dan voornamelijk de diepvriespizza. Zonder de oven eerst voor te verwarmen kan de diepvriespizza onmiddellijk in de oven klaargemaakt worden volgens de op de verpakking aangegeven temperatuur en tijd.

13. Drogen.

Dankzij de verwarmingswijze Drogen kan u voortaan fruit, groenten of zelfs kruiden natuurlijk en gezond bewaren, zonder toevoeging van zwavel, smaakstoffen, suiker of bewaringsmiddelen.

Tip – Op het einde van de zomer nog veel verse kruiden in de tuin? Droog ze in de oven, zo heeft u in de winter gedroogde kruiden van eigen kweek. Een gemakkelijke zero waste oplossing!

14. Servies voorverwarmen.

Voor de professionele bereiding van gerechten kunnen borden en schotels op drie niveaus in de bak-oven worden voorverwarmd op de ideale serveertemperatuur, d.w.z. tussen 30 en 65°C.

15. Warmhouden.

Bij temperaturen tussen 66°C en 100°C kunnen gerechten die klaar zijn om op te dienen, nog zo’n kleine 20 minuten worden warm gehouden in de oven.



Bakken met stoom.

Bakken met stoom, zo doen de chefs het! Wanneer bij het bakken stoom wordt toegevoegd, wordt een beter en efficiënter bakproces bereikt. Afhankelijk van het gerecht of ingrediënt kan u bepalen hoeveel stoom aan het bakken toe te voegen. Vlees en vis zullen mals en sappig blijven in plaats van uit te drogen.

Ook al speelt hier ook ieders eigen smaak een rol, toch kan er een richtlijn meegegeven worden:

- **Gering:** bakken van vlees (behalve rood vlees) en patisserie,...
- **Gemiddeld:** bakken van groenten en aardappelen,...
- **Sterk:** garen van stoofschotels, lasagne, brood,...

Ook niet alle verwarmingswijzen bieden de mogelijkheid om stoom toe te voegen, de oven geeft zelf aan wanneer deze beschikbaar is.

Recept – Gehakt-balletjes met couscous en tomatensaus.



Ingrediënten.

500 g gehakt – Tomatenpassata – 1 teentje look – Nootmuskaat – Oregano – Peterselie – Broodkruim – 1 ui fijngehakt – 1 ei – Peper en zout – Couscous – Olijfolie

Siemens toestellen. Combi-stoomoven – Inductiekookplaat

Bereiding van de couscous.

Vul een niet geperforeerde stoomschaal met een gelijke hoeveelheid couscous en water.

Stoom gedurende 7 minuten op 100°C.*

Kruid af met peper, zout en giet er een flinke scheut olijfolie over.

Meng het gehakt met een 1/2 gehakte ui, de gehakte peterselie, het ei en het broodkruim en meng alles. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Maak er kleine balletjes van en leg deze op een bakplaat.

Verwarm de oven voor op 180°C "grill & warme lucht" met stoom "gering".

Bak deze ongeveer 18 minuten.

Maak de tomatensaus klaar op de inductiekookplaat.

Stoof de 1/2 gehakte ui met de look aan op een matig vuurtje en voeg er de gedroogde oregano aan toe.

Giet de tomatenpassata erbij.

Proef even en kruid af met wat peper en zout.

Laat de saus 10 minuten verder sudderen op een zacht vuur.

* Of gebruik cookControl (Gerechten - Groenten - Graan - Couscous)

Bakken als een chef.

De Culinaire Extra's.

Naast het klassieke bakken met al dan niet toevoegen van stoom bestaan er nog een aantal functies en extra's voor echte culinaire pareltjes.

roastingSensor Plus. (kerntemperatuurmeter)

- Bleu, rosé, à point, bien cuit,...hoe weet men nu wanneer het vlees of het kabeljauwhaasje perfect gegaard is? Inschatting, ervaring, ... helpen zeker, maar met de kerntemperatuurmeter roastingSensor Plus is het zeker weten!
Afhankelijk van het ingrediënt en de bakwijze kiest men de gewenste kerntemperatuur en dankzij drie verschillende meetpunten kan de innoverende braadthermometer de kerntemperatuur van uw gerechten betrouwbaar en precies detecteren en zo exact bepalen wanneer het gerecht klaar is.

Tip – Zorg dat de kerntemperatuurmeter volledig en mooi in het midden zit, zo bereikt de kern van het ingrediënt zeker de gewenste temperatuur..

- Hoe gaat u te werk?
Vis kan onmiddellijk in de oven gegaard worden. Vlees wordt eerst gekleurd/gekorst in een pan met wat vetstof, daarna wordt het verder in de oven gegaard.

Hieronder een overzicht met de meest voorkomende ingrediënten met de minimum – maximum temperaturen. U kan ook steeds de functie cookControl gebruiken voor het instellen van de optimale kerntemperatuur van uw gerecht.

Tip – Voor een perfect resultaat? Geduld! Stel de oventemperatuur slechts 20-30°C hoger in dan de gewenste kerntemperatuur. Hoe kleiner het verschil, hoe mooier en lekkerder het resultaat.

Ingrediënt	Kerntemperatuur
Gehakt	70 - 72°C
Gevogelte	72 - 80°C
Kalfsvlees	56 - 68°C
Kippenbout	70 - 90°C
Lam	55 - 62°C
Varkensvlees	58 - 68°C
Vis	60 - 70°C
Wild – filet	55 - 60°C
Wild – met been	60 - 70°C
Rood Vlees	
Bleu	48 - 50°C
Saignant	51 - 55°C
Rosé	56 - 57°C
A point	58 - 60°C
Bien cuit	61 - 65°C



bakingSensor.

Al wat u dient te doen, is uw deeg bereiden en het gerecht selecteren. Dankzij de innoverende sensortechnologie wordt het bakproces automatisch afgesloten. De bakingSensor meet de vochtigheid binnenin de oven en detecteert wanneer het gerecht klaar is.

Sous-vide.

Bij sous-vide koken worden de ingrediënten eerst gevaccineerd. Dit gebeurt aan de hand van een vacuumeertoestel. Daarna worden ze op lage temperatuur (op de exact juiste temperatuur tussen 50-95°C) met 100 % stoom gegaard. Dit is geschikt voor vlees, vis, groenten en dessert. Door de ingrediënten luchtdicht te verpakken in een speciaal daarvoor voorziene hittebestendige vacuumeerzak, worden ze extra beschermd en blijven de voedingsstoffen en aroma's volledig bewaard.

Tip – Verse ingrediënten kan u sous-vide 3 x langer bewaren in dekoelkast. En dit is eveneens de perfecte bewaarmethode in de diepvriezer, er kunnen zich geen kristallen op de voedingsmiddelen vormen.

Rijzen van deeg.

Niets zo fijn als de geur van vers gebakken brood in huis. Het deeg optimaal laten rijzen is niet zo evident, tocht en temperatuur hebben hier een serieuze impact op het uiteindelijke resultaat. Met de verwarmingswijze Rijzen van deeg kan dit onder optimale omstandigheden gebeuren. Voor de meeste deegsoorten is 40°C ideaal.

Tip – Bekleed de bakvorm met ingevet bakpapier, handig voor het schoonmaken nadien.

Regenereren.

Regenereren is eigenlijk een synoniem voor opwarmen, maar dan wel op een optimale manier. Met deze functie wordt het gerecht rustig met ietwat toevoeging van stoom gelijkmatig opgewarmd zodat het niet aan kwaliteit inboet. Gezien er wat stoom aan toegevoegd wordt is dit wel niet aangeraden voor gerechten die aan de basis al vochtig zijn. Ook al duurt het opwarmen iets langer dan in de microgolfoven, het wachten is zeker de moeite waard.

Tip – Een overschotje mosselen wordt al snel weggegooid. Haal ze uit de schelp en regeneer ze in eigen vocht. Geen verschrompelde, maar wel sappige volle warme mosselen als resultaat. Gewoon even geduld tot de oven zijn temperatuur bereikt heeft en een 10-tal minuten op 120°C laten opwarmen.

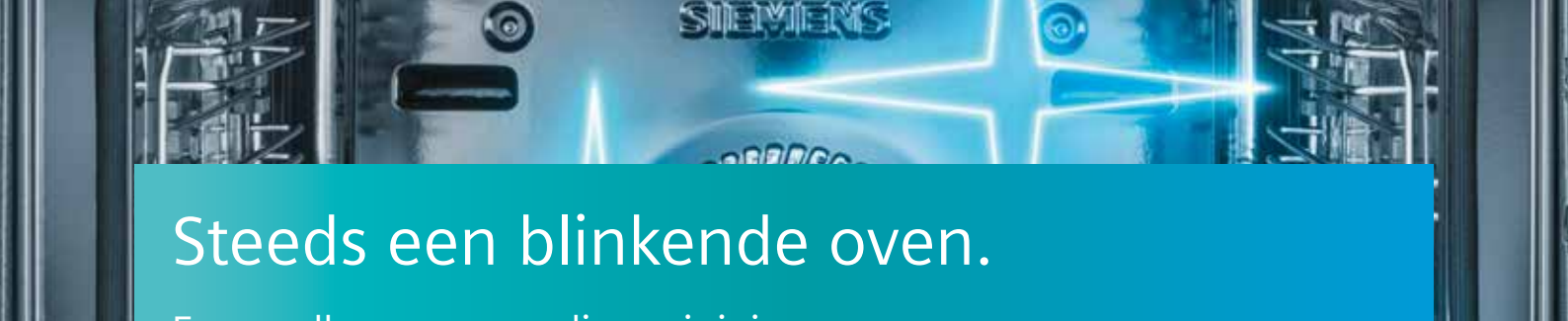
– Gedroogde champignons kunnen perfect gerehydrateerd worden met deze functie.

Ontdooien.

Wie vergeet al eens niet iets tijdig uit de diepvriezer te nemen? De snelste oplossing is dan misschien wel de microgolfoven. Perfect voor bv. klaargemaakte schotels, maar voor rauwe ingrediënten, zoals vlees, toch niet het beste resultaat. Beter is om voor dergelijke delicate ingrediënten toch wat meer geduld te hebben en ze rustig te laten ontdooien.

Wanneer men in de stoomoven ontdooit, is het aangewezen de levensmiddelen uit de verpakking te halen en op een stoomschaal met gaatjes te plaatsen. Met een braadslede onder de stoomschaal wordt het dooiwater opgevangen, zo blijft de stoomoven ook proper. Indien het klaargemaakte gerechten zijn, zoals bv. spaghetti'saus, dan gebruikt u natuurlijk een gesloten schaal.

Tip – Hoelang duurt het vooraleer vlees ontdooit is? Als vuistregel: 30 minuten per 2 cm dikte.
– Vlak invriezen of in porties, zo gaat ontdooien sneller dan als iets in blok worden bevroren.



Steeds een blinkende oven.

Een snelle en eenvoudige reiniging.

Een aantal handige functies zorgen ervoor dat de Siemens stoomoven altijd piekfijn blijft.

activeClean (pyrolytische reiniging).

Zelfreinigingsprogramma op multifunctionele en pulseSteam ovens. Met één druk op de knop reinigt de oven zich zo goed als vanzelf. Dit proces, ook pyrolyse genoemd, brengt de oven op een zeer hoge temperatuur en reduceert de bakresten tot as. Dan rest er niets anders dan de oven schoon te vegen.

ecoClean.

Extra coating, enkel op de achterwand (ecoClean) of op de achterwand, de zijwanden en plafond (ecoClean Plus). Deze coatings zijn poreuze oppervlakken uit mat keramiek die tijdens het bakken de vuiltjes absorberen en deze vervolgens afbreken bij een volgende bakbeurt.

Opgelet – Deze wanden nooit behandelen met schoonmaakmiddelen. Indien de reiniging toch onvoldoende zou zijn kan een reinigingsfunctie worden opgestart.

humidClean (hydrolyse reiniging).

Handige hulp bij het manueel reinigen: giet in de koude ovenruimte 0,4 liter water samen met een druppeltje afwasmiddel en verwarm de oven gedurende enkele minuten aan 80°C. Dit even laten inweken en het vuil komt zo los.

Ontkalken.

De oven zal u tijdig waarschuwen wanneer hij moet ontkalkt worden. Blijf deze waarschuwing niet negeren! Gebruik bij voorkeur het door Siemens aanbevolen ontkalkingsmiddel (ref. 00312010). Het totale ontkalkingsproces duurt ca. 70-95 minuten.

Opgelet – Gebruik voor het ontkalken nooit azijn in het waterreser.

Drogen.

Naast het leegmaken van het waterreservoir, kan u best ook steeds de stoomoven drogen. Eerst het overtollige water verwijderen op de bodem. Dit kan heel eenvoudig met een spons. Daarna de droogfunctie starten. De oven zal gedurende een 10-tal minuten de binnenruimte van de oven drogen. Op het einde geeft hij een belsignaal met de vraag de oven even op een kier te laten zodat alle verdere condens verdwijnt.

Nog enkele tips.

- Droog de oven met een doekje met een paar druppels azijn. Zo is deze niet alleen proper en droog, maar worden ook mogelijke kalksporen meteen weggenomen.
- Zwarte puntjes of vlekjes in de oven? Dit zijn verbrande spetters en bakresten. Heeft de oven geen pyrolyse functie (activeClean) die dergelijke resten “verast”? Dan kan zeker onze reinigende gel (ref 00311859) helpen. Gewoon aanbrengen op de te reinigen plaatsen en een nachtje laten intrekken. De volgende dag met een natte doek schoonmaken. Bij hardnekkig vuil kan men de gel best aanbrengen met de hiervoor voorziene Spontex Spirinett spons (ref 00469946).

Opgelet – ecoClean-wanden mogen niet met deze reinigingsgel behandeld worden.

Siemens eShop.

www.siemens-home.bsh-group.com/be/nl/shop 

Het regelmatig onderhouden, reinigen en eventueel ontkalken van uw Siemens-toestel is essentieel voor een optimale prestatie en een langere levensduur van het toestel.

Ontdek het brede gamma onderhoudsproducten, handige kookaccessoires en originele onderdelen online. Van bakplaten, reinigers voor ovens, filters voor dampkappen tot waterfilters en extra bestekkorven – u vindt het allemaal in de Siemens eShop.

Registreer u op **My Siemens** en geniet van **10%** korting op iedere aankoop op de eShop.

Onderhoudsproducten

Vloeibare ontalker  ■ Verwijdert gemakkelijk schadelijke kalkaanslag. ■ Milieuvriendelijk, gemakkelijk biologisch afbreekbaar. ■ Voor automatische espressomachines, koffiezetters, waterkokers en stoomovens. eShop ref.: 00312010	Reinigende gel  ■ Geurloze gel voor ovens, roosters en Teppan Yaki. ■ Krachtige formule dat gemakkelijk hardnekkige en verbrande etensresten verwijdert. ■ Eenvoudig aan te brengen met borstelkop. eShop ref.: 00311859	Ontvetter  ■ Onmisbaar voor reiniging van verschillende keuken-oppervlakken. ■ Bijzonder geschikt als voorbehandeling van filters van dampkappen. ■ Milieuvriendelijk, gemakkelijk biologisch afbreekbaar. eShop ref.: 00312207
Spontex Spirinett spons  ■ Ideaal voor het verwijderen van hardnekkig vuil van aluminium, inox of email. ■ Duurzaam en vaatwasbestendig. ■ Set van 3 stuks. eShop ref.: 00469946	Set reinigingsdoeken  ■ Perfecte afwerking van diverse oppervlakken. ■ Groene doek voor inox en graniet. ■ Blauwe doek voor glas en keramische oppervlakken. ■ Wasbaar in de wasmachine. eShop ref.: 00466148	Reinigingsspray  ■ Reinigt gemakkelijk aangebrande etensrestjes en hardnekkig vuil uit de oven. ■ Geschikt voor ovens, stoomovens en ovens met geïntegreerde microgolfoven. ■ Inhoud: 500 ml eShop ref.: 00311860

Handige kooktoebehoren voor combi-stoomovens

Inox schaal, GN 1/3, geperforeerd  ■ Geschikt voor alle stoomovens. ■ Afmetingen: 32,5 x 17,6 x 4 cm eShop ref.: 00577553	Inox schaal, GN 1/3, niet geperforeerd  ■ Geschikt voor alle stoomovens. ■ Afmetingen: 32,5 x 17,6 x 4 cm eShop ref.: 00577552	XL inox schaal geperforeerd  ■ Geschikt voor alle stoomovens. ■ Afmetingen: 45,4 x 37,5 x 3,5 cm eShop ref.: 00577551
Porseleinen schaal, GN 1/3  ■ Houdt gerechten langer warm. ■ Vaatwas-, microgolven oven-bestendig. ■ Afmetingen: 32,5 x 17,5 x 3,8 cm eShop ref.: 00573899	Porseleinen schaal, GN 2/3  ■ Houdt gerechten langer warm. ■ Vaatwas-, microgolven oven-bestendig. eShop ref.: 00573900	Pizza- en broodsteen  ■ Keramische ovensteen en houten schep. ■ Pyrolysebestendig. ■ Afmetingen: 37,5 x 33 x 2,5 cm eShop ref.: 00463892

Siemens Service. Kwaliteitsservice voor kwaliteitsproducten.



De Siemens-consumentenlijn is open van maandag tot vrijdag van 09u00 tot 16u30.

Onze consultants beantwoorden al uw vragen over Siemens-huishoudtoestellen op het nummer **02/475.70.02**. Dat geldt zowel vóór als ná de aankoop van uw toestel.



Onze reparatiedienst.

- 24 uur per dag en 7 dagen per week persoonlijk telefonisch bereikbaar op **02/475.70.02**.
- Herstelling aan huis, ook op zaterdag.
- Contactname door de technicus 30 minuten voor de interventie.



Siemens Verlengde Waarborg.

Zorgeloos genieten met 5 jaar Siemens Verlengde Waarborg: volledige zekerheid door 3 jaar garantieverlenging bovenop de 2 jaar fabrieksgarantie (€ 89,99 BTW incl. per toestel).



Siemens CareforLife contracten.

Alle Siemens-toestellen worden met een fabrieksgarantie van 2 jaar geleverd. Wil u niet alleen vandaag maar ook in de toekomst het maximum halen uit uw toestel? Dan hebben we een oplossing voor u: een Siemens CareforLife contract. Ontdek de voordelen van de contracten: www.siemens-home.bsh-group.com/be/nl/service/siemens-contracten



Al onze diensten op siemens-home.bsh-group.com/be.

- Originele onderdelen, toebehoren en onderhouds- en reinigingsmiddelen online bestellen.
- Online een servicebezoek aanvragen op de voor u meest passende datum. De reparaties worden door onze eigen technische specialisten uitgevoerd.
- Gebruiksaanwijzing downloaden

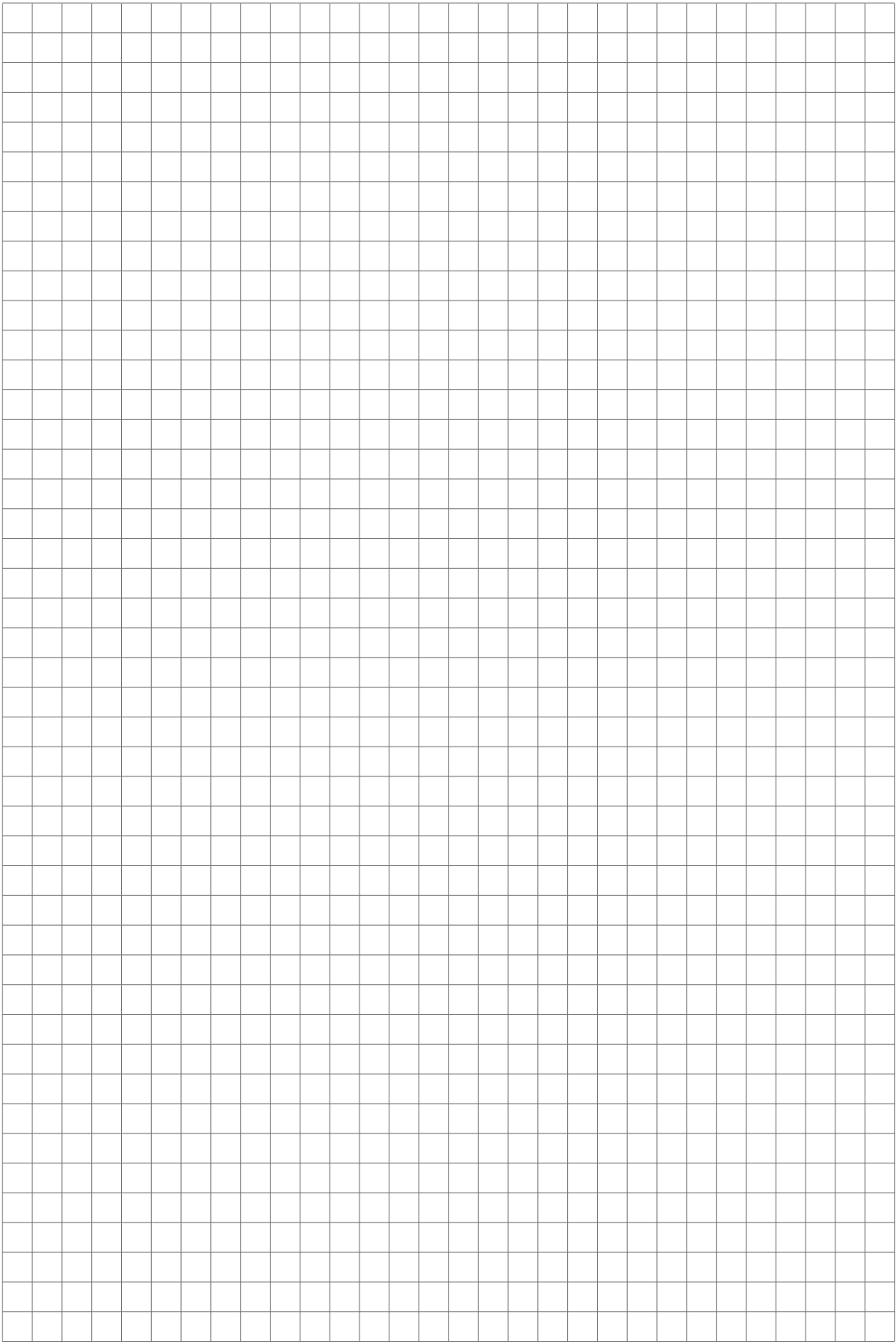


Uw mening is belangrijk.

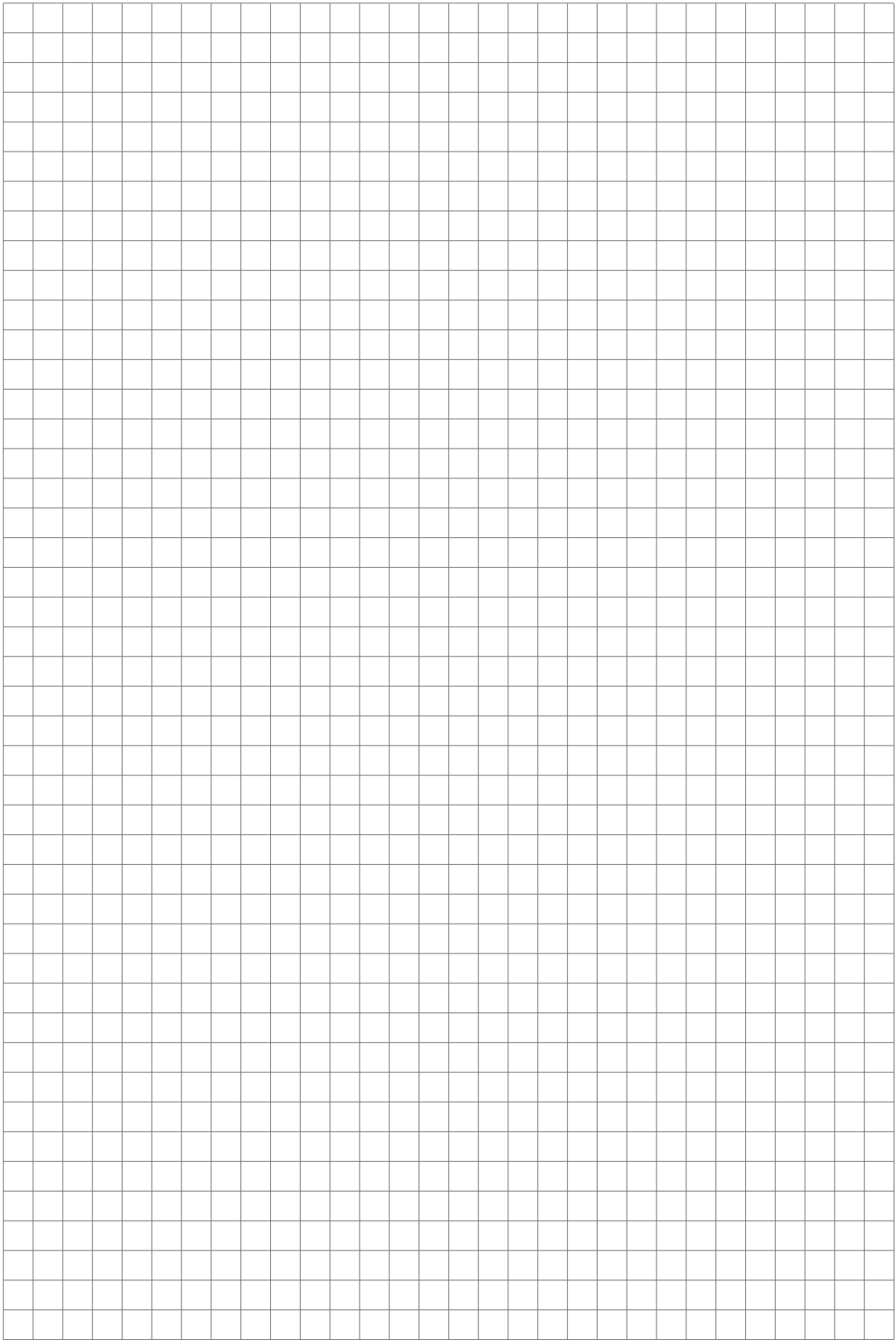
Door uw mening over uw Siemens-toestel te delen helpt u niet alleen onze producten te verbeteren en de andere consumenten om het juiste product te vinden, maar kunt u ook uw ervaring delen.

www.siemens-home.bsh-group.com/be/nl/reviews

Nota's



Nota's



www.siemens-home.bsh-group.com/be

Volg Siemens Home op



Oktober 2021. Wijzigingen zet- en drukfouten voorbehouden.

BSH Home Appliances nv, Picardstraat 7, Box 400, 1000 Brussel – BE 0465.054.226 RPR Brussel

De BSH groep is een handelsmerklicentiehouder van Siemens AG.