

Dampfsysteme im Überblick

SIEMENS



Backen mit Dampfungabe

iQ700 3 Intensitätsstufen: gering, mittel, stark

Besonders geeignet für Brot oder saftigen Braten. Die Feuchtigkeit auf der Oberfläche verdunstet und macht das Gericht außen knusprig und innen schön saftig.

- Kombinierbar mit 4D-Heißluft, Ober-/Unterhitze, Umluftgrillen und Warmhalten
- Bei ausgewählten Automatikprogrammen der Gerichzelfunktion als Zubereitungsart wählbar (z. B. „zart und saftig“, „saftig und locker“)

iQ500 2 Intensitätsstufen: gering, stark

- Kombinierbar mit 3D-Heißluft, Ober-/Unterhitze und Umluftgrillen

iQ300 1 Intensitätsstufe

- Heizart „Heißluft Dampf“

¹ exklusiv bei studioLine

² nur für Dampfgarer



Manuelle Dampfungabe

Zur Veredelung der Kruste von Brot und Braten. Brötchen gehen besonders gut auf, werden knusprig und bekommen eine schöne Farbe. Auf Tastendruck werden ca. 3 Minuten lang Dampfschwalen in den Garraum gegeben.

- Kombinierbar mit 4D-Heißluft, Ober-/Unterhitze und Umluftgrillen
- Die Dampfungabe kann manuell vorzeitig unterbrochen werden.



Sous-vide-Garen¹ 50°C - 95°C

Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts werden bei niedrigen Temperaturen im Vakuumbeutel gegart. So werden die Aromen optimal konserviert. Die Bedienung ist dabei einfach und intuitiv.

- Anwählbar über den Menüpunkt „Dämpfen“



Dampfgaren Plus 30°C - 120°C

Bis zu 50 % schneller als herkömmliches Dampfgaren bei 100°C. Schonendes Dämpfen und Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Getreide und Beilagen, z. B. Reis, Risotto, Kartoffeln. Nährstoffe und Vitamine werden besser erhalten.

- Manuell einstellbar über den Menüpunkt „Dämpfen“ oder entsprechendes Automatikprogramm in der Gerichzelfunktion wählen (z. B. Gemüse).



Dampfgaren² 30°C - 100°C

Schonendes Dämpfen und Blanchieren von Gemüse, Fisch, Fleisch, Getreide und sonstigen Beilagen. Auch für Desserts, wie Crème Brulée oder Kompott, für Onsen Eier und zum klassischen Eier kochen. Nährstoffe und Vitamine werden besser erhalten.

- Manuell einstellbar über den Menüpunkt „Dämpfen“ oder entsprechendes Automatikprogramm in der Gerichzelfunktion wählen (z. B. Gemüse).

Pflege-Empfehlung für alle Dampfbacköfen

Nach jedem Dampfvorgang den Backofen trocknen lassen. Dazu größere Feuchtigkeitsreste auswischen und die Backofentüre mindestens eine Stunde offenstehen oder das Trocknungsprogramm laufen lassen.

Noch mehr Möglichkeiten mit Dampf

Regenerieren – Gegartes schonend erwärmen (z. B. Tellergerichte).

Teig gehen lassen – Deutlich schneller als bei Raumtemperatur.

Desinfizieren (Automatikprogramm) – Ideal zum Sterilisieren von Einmach- oder Marmeladengläsern und Babyfläschchen.

Siemens Hausgeräte