

SIEMENS

Piekarniki iQ700 iQ500

Piekarniki i Mikrofale IQ 700

SIEMENS

Kuchenki Mikrofalowe 45cm / 38 cm do zabudowy nad piekarnikiem bądź zintegrowana z piekarnikiem 45/60 cm

38cm



45cm



60cm



Piekarniki iQ700 - funkcje

SIEMENS



varioSpeed



coolStart



termoobieg 4D



activeClean



varioSpeed to oszczędność czasu

Piekarnik tradycyjny

Salmon lasagne

Serves 2

1 onion
20 g butter
1 heaped tbsp flour
300 ml milk
150 ml cream
Salt and pepper
2 tbsp lemon juice
1 large kohlrabi
½ bunch of dill
200 g sliced smoked salmon
6-8 sheets of lasagne
50 g Emmental, finely grated

In addition:
Butter for greasing the dish

- 1 Finely dice the onion and sweat in the butter until transparent. Add the flour and brown lightly. Pour in the milk and cream. Season the sauce generously with salt, pepper and lemon juice and boil down for about 10 minutes.
- 2 Trim, wash, peel and halve the kohlrabi. Slice very thinly crossways. Blanch in boiling salted water.
- 3 Grease the dish.
- 4 Rinse the dill. Set a couple of nice sprigs aside and finely chop the rest and stir into the sauce.
- 5 Cover the base of the dish with béchamel sauce. Then alternate layers of kohlrabi and salmon slices with sheets of lasagne. Pour the béchamel sauce between the layers. Finally, pour the remaining sauce over the top, sprinkle with the Emmental cheese and bake as indicated.

Accessories and settings:

Shallow ovenproof dish on the wire rack, level 2



180-200 °C

Baking time: 40-50 minutes

40-50 min

Piekarnik varioSpeed

Salmon lasagne

Serves 2

Ingredients:

1 onion (approximately 90 g)
1 tbsp butter
1 heaped tbsp flour
300 ml milk
150 ml fresh cream
Salt
Pepper
2 tbsp lemon juice
1 piece kohlrabi, fennel or celery (approx. 300 g)
Margarine or butter for greasing the tin
½ bunch dill
200 g sliced smoked salmon
6-8 lasagne sheets
50 g finely grated cheddar

- 1 Dice the onions finely and place in a dish with the butter. Put the lid on and sweat as indicated. Add the flour, milk and cream and stir. Season the béchamel sauce with a generous amount of salt, pepper and lemon juice. Allow to boil in an uncovered dish as indicated. Stir during cooking.
- 2 Wipe and wash the kohlrabi, fennel or celery, peel and cut in half. Slice very thinly.
- 3 Grease a flat ovenproof dish.
- 4 Rinse the dill, chop finely, setting aside a few nice tips for garnish and then stir into the sauce.
- 5 Cover the base of the dish with béchamel sauce. Then layer the dish alternately with the kohlrabi, fennel or celery and smoked salmon slices and the lasagne sheets. Pour some béchamel sauce between the layers. Finally pour the remaining sauce over the top. Sprinkle the cheese over the top and cook and grill as indicated.

Settings:

To sweat the onions:

☒ Microwave 600 W, approx. 5 minutes

Cooking the sauce:

☒ Microwave 600 W, approx. 8 minutes

To cook and grill the lasagne:

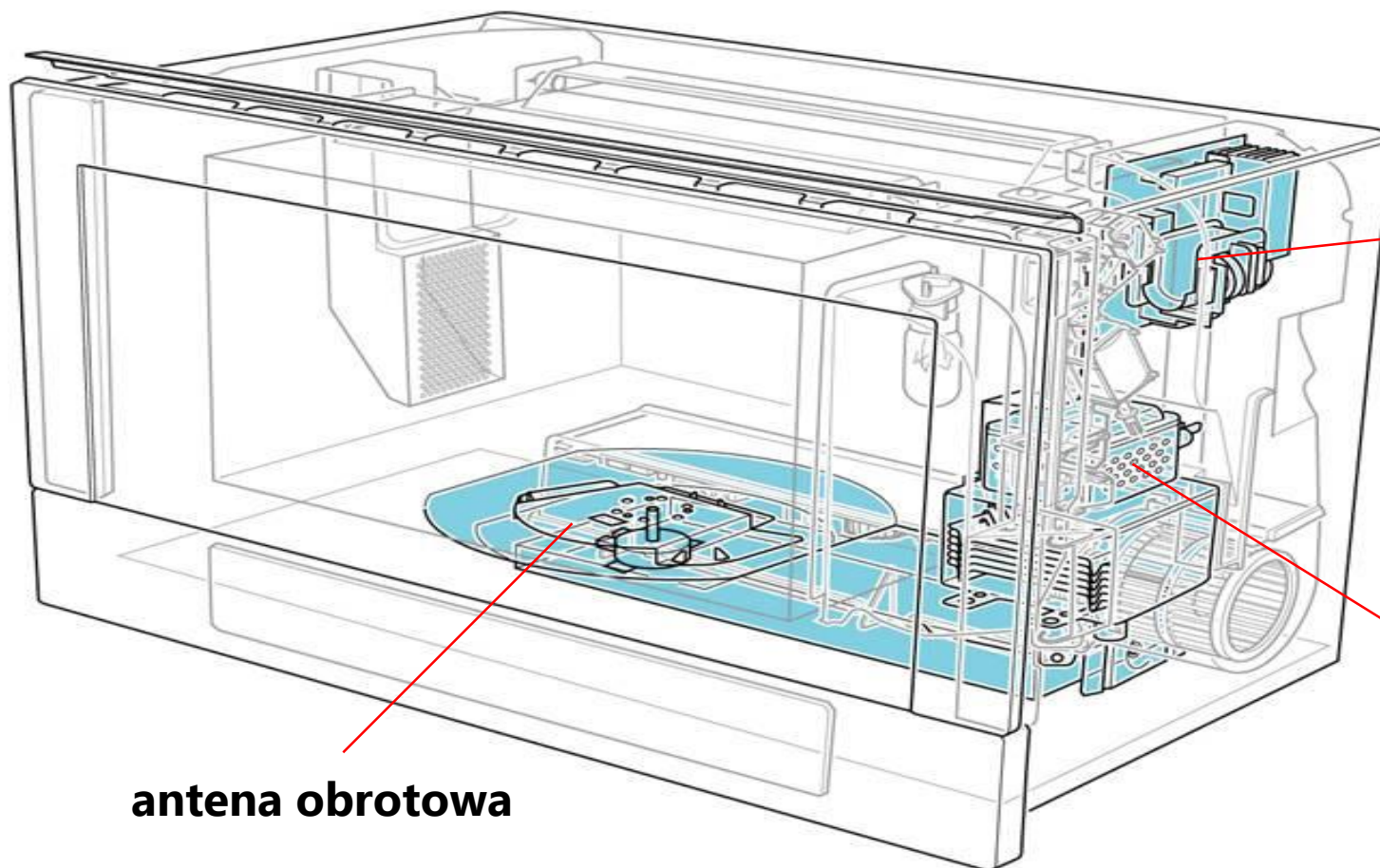
☒ Hot air grill 160-180 °C and

☒ Microwave 600 W, 15-20 minutes



15-20 min





antena obrotowa

INWERTER

może zmieniać napięcie, natężenie i częstotliwość (magnetron może pracować różnymi mocami)

Źródłem mikrofal jest **MAGNETRON** zmieniający energię elektryczną na fale

Mikrofale – jak stosować mikrofałe

1000W/ 900W	napoje
600W	podgrzewanie i gotowanie
360W	podgrzewanie delikatnych potraw
180W	rozmrażanie i dogotowywanie
90W	rozmrażanie delikatnej żywności

Mikrofale łączone z rodzajami grzania

360W	zapiekanki i drób
180W	pieczenie
90W	ciasta



Piekarniki iQ700 - coolStart

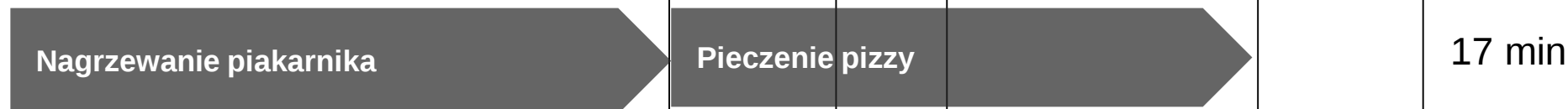
Funkcja coolStart umożliwia znacznie szybsze przyrządzanie gotowych, mrożonych potraw

Przykład: metody przygotowania mrożonej pizzy

- Tradycyjny piekarnik



- Tradycyjny piekarnik z funkcją szybkiego nagrzewania



- Piekarnik iQ700 z funkcją coolStart
nagrzewanie zbędne



Termoobieg 4D – pieczenie na 4 poziomach

Korzyści

- Pieczenie na dowolnym poziomie
- Identyczna temperatura w całym piekarniku
- Doskonałe rezultaty niezależnie od usytuowania blachy lub rusztu (poziomy 1 -4)



Jak to działa?

- Naprzemienna praca wentylatora (silnik indukcyjny)
- Wentylator o zwiększonej wydajności
- idealnie rozprowadza ciepłe powietrze we wnętrzu



Piekarniki iQ700 – activeClean

SIEMENS

Funkcja samooczyszczania **activeClean**
przy użyciu wysokiej temperatury (**ok. 485 °C**)

Wyposażenie piekarnika nie wymaga demontażu
przed czyszczeniem.

- Drabinki
- Prowadnice
- Blachy



Oferta liniowa iQ500

SIEMENS



Kompaktowa kuchenka mikrofalowa z dodatkem pary* iQ500

SIEMENS



Kompaktowa kuchenka mikrofalowa z funkcją pary: oferta liniowa

SIEMENS

Korzyść

- Zdrowe gotowanie
- Oszczędność czasu
- Łatwe czyszczenie
- Łatwy dostęp do pojemnika na wodę
- Funkcja odkamieniania i czyszczenia
- Akcesoria (szklana taca, taca do gotowania na parze, ruszt)

Jak to działa

- 4w1: mikrofae + termoobieg + para + grill
- Wnętrze ze stali szlachetnej ze szklanym dnem
- Funkcje: mikrofae, para 100%, termoobieg, grill
- inwerter, 30 programów automatycznych



iQ500

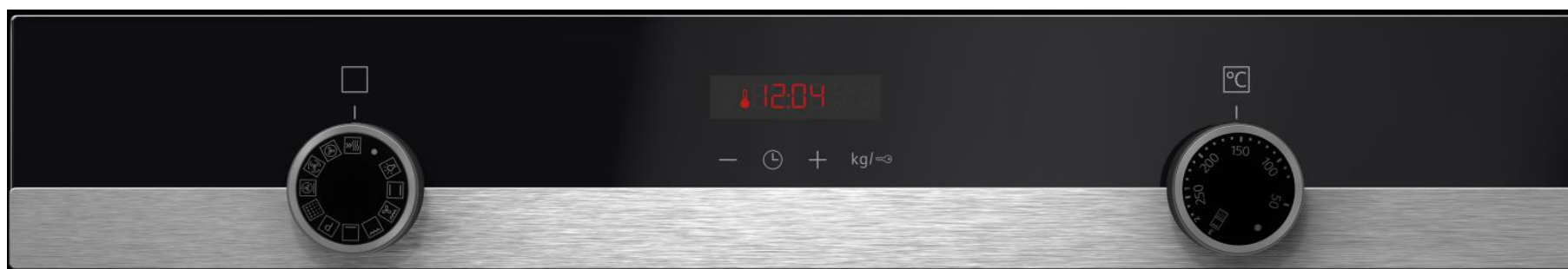
Panel sterowania

SIEMENS

iQ500*



iQ300

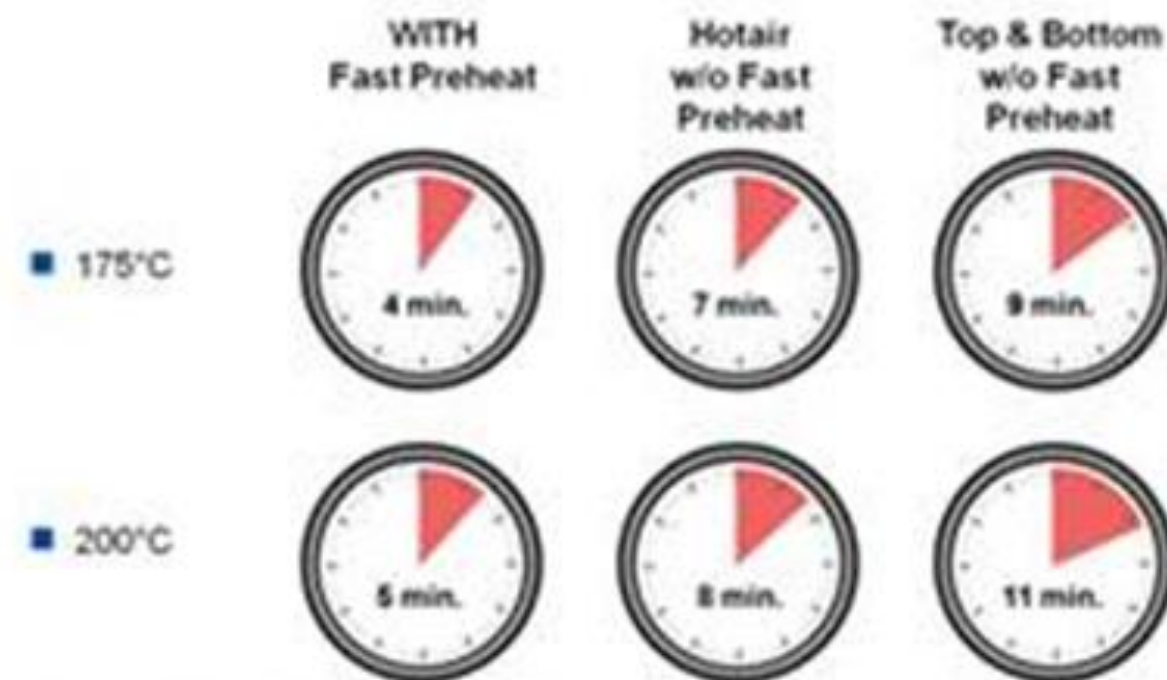


* *lightControl* – podświetlane pokrętła dostępne wyłącznie dla iQ 500 w ofercie liniowej

Szybkie nagrzewanie



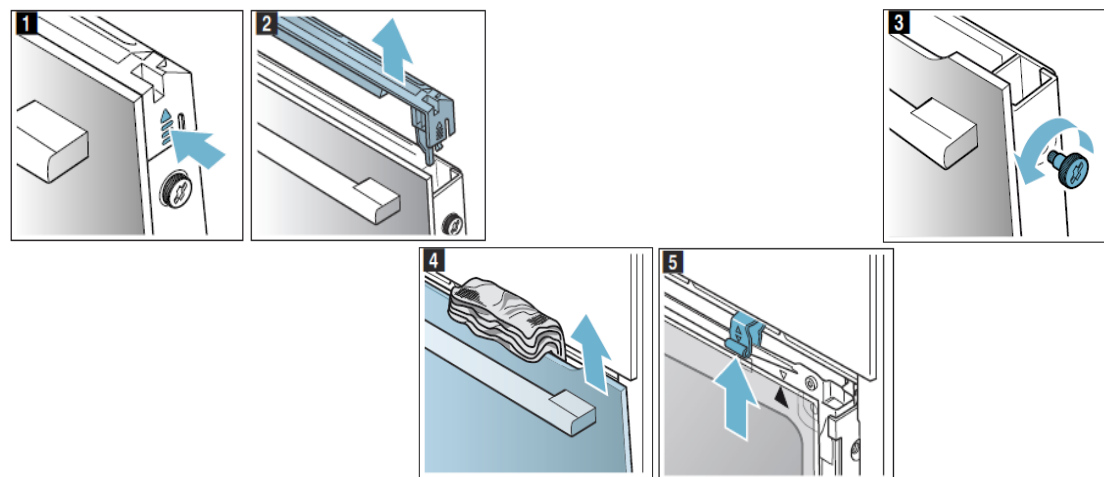
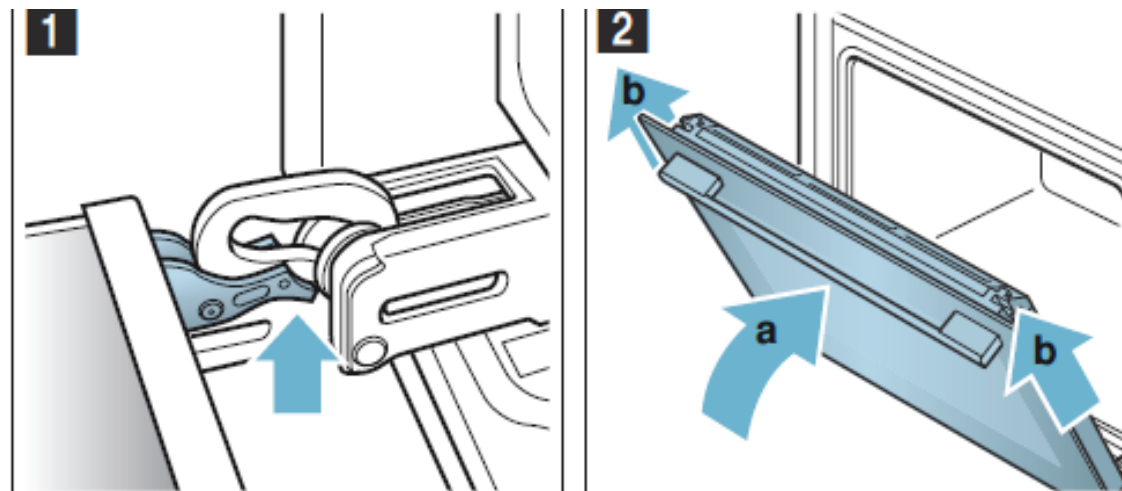
- **Korzyść**
 - Piekarnik osiąga żądaną temperaturę w krótszym czasie niż zazwyczaj 4-5 minut
 - Funkcja oszczędza czas podczas pieczenia
-
- **Jak to działa**
 - Funkcja łączy zoptymalizowany algorytm i inteligentną kontrolę różnych funkcji grzania (termoobieg, góra/dół) bez zmiany wydajności



iQ 700 iQ 500 iQ 300

Piekarniki iQ700 - demontaż drzwi

SIEMENS



The Siemens logo, consisting of the word "SIEMENS" in a bold, teal, sans-serif font, is centered within a white rectangular box. The background of the slide is a dark, abstract image with a warm, golden-yellow light source on the left, creating a lens flare effect and illuminating numerous small, white, dust-like particles that float across the frame.

SIEMENS

Dziękuję za uwagę

Siemens Home Appliances