



Merk: **Siemens**  
Model: HS836GPB0

Gratis kookboek naar keuze bij aankoop van een iQ300, iQ500 of iQ700 oven van Siemens.

€ 2.329,99



## Acties



**Siemens oven iQ300, iQ500 of iQ700: Gratis kookboek naar keuze**

Actie geldig tot 31/12/2024

## Omschrijving

### Gezonder en lekkerder gestoomd voedsel.

Met de fullSteam-functie kookt u zachtjes uw eten waardoor een maximale voedingswaarde en uitzonderlijke smaak worden behouden. Als extra optie kunt u sous-vide vacuümzakken gebruiken om smaken en aroma's vast te houden. Fantastische resultaten voor elke keer weer opmerkelijke maaltijden.

### Precies getimede braadstukken.

Hoe ver is uw braadstuk? Met roastingSensor Plus kunt u uw maaltijden altijd makkelijk plannen. In de oven geeft de sensor een nauwkeurige aflezing van de kerntemperatuur van gebraden en andere gerechten. Of u nu vlees, gevogelte of vis bereidt, de roastingSensor Plus meet de temperatuur op drie verschillende punten voor nog meer nauwkeurigheid tijdens het braden.

### Kook als een chef-kok, met minimale inspanning.

Klaar om een heerlijke quiche te bakken? Nu heeft u een ideale bakpartner. cookControl Plus houdt de voortgang van uw bereiding in de gaten en stemt uw oveninstellingen hierop af. Selecteer uw gerecht en de oven past de verwarmingsmodus, de temperatuur en de tijd

automatisch aan. Uw bakkunsten worden gegarandeerd een succes, en u zult de bespaarde tijd best kunnen smaken.

**Bak gelijkmatig, met maximaal vier niveaus tegelijk.**

Vroeger was het lastig om gelijkmatige bakresultaten te krijgen, maar nu niet meer. Met 4D Hetelucht verplaatst een innovatieve ventilator de warmte snel en krachtig door de binnenkant van de oven. Of u uw rooster nu bovenaan of onderaan plaatst, uw gerecht zal perfect gebakken worden. Of bak koekjes op vier niveaus tegelijk en geniet ook dan van een uitstekend resultaat.

**softMove: zacht openen en sluiten van de ovendeur.**

Eenvoudig openen en sluiten van de oven zonder te drukken en te trekken. Het intelligente

**Voor een snelle reiniging wordt het vuil eerder onthard door een sopje te spuiten. Het kan dan gemakkelijker worden verwijderd - humidClean.**

Perfect voor tussentijdse reiniging: dankzij humidClean is het reinigen van uw oven nu eenvoudiger dan ooit. Het volstaat om 400 ml water te mengen met een druppel afwasmiddel en de oplossing in het midden van de vloer van het volledig gekoelde kookcompartiment te gieten.. Zet je oven op vloerwarmte op 80°C en laat de oplossing 4 minuten verdampen. Nadat de oven is afgekoeld, kun je vuil eenvoudig verwijderen met een absorberende spons of zachte borstel.

**Versnel de bereidingstijden**

De fastPreheat-functie verwarmt de oven snel voor. Met coolStart kunt u het koken van bevroren voedsel versnellen, omdat voorverwarmen niet nodig is. Uw gerecht is klaar in hetzelfde aantal minuten dat u op de verpakking ziet. Beide intelligente functies besparen u kostbare tijd wanneer u snel resultaten nodig heeft.

**fullSteam met Sous-vide - Voor gezonde en smaakvolle maaltijden.**

Gezonder en lekkerder gestoomd voedsel.

Met de fullSteam-functie kookt u zachtjes uw eten waardoor een maximale voedingswaarde en uitzonderlijke smaak worden behouden. Als extra optie kunt u sous-vide vacuümzakken gebruiken om smaken en aroma's vast te houden. Fantastische resultaten voor elke keer weer opmerkelijke maaltijden.

**roastingSensor Plus - Thermometer met drie meetpunten voor elke keer opnieuw een uitstekend braadstuk.**

Precies getimed braadstukken.

Hoe ver is uw braadstuk? Met roastingSensor Plus kunt u uw maaltijden altijd makkelijk plannen. In de oven geeft de sensor een nauwkeurige aflezing van de kerntemperatuur van gebrad en andere gerechten. Of u nu vlees, gevogelte of vis bereidt, de roastingSensor Plus meet de temperatuur op drie verschillende punten voor nog meer nauwkeurigheid tijdens het braden.

**cookControl Plus - Maak een succes van uw kookkunsten.**

Kook als een chef-kok, met minimale inspanning.

Klaar om een heerlijke quiche te bakken? Nu heeft u een ideale bakpartner. cookControl Plus houdt de voortgang van uw bereiding in de gaten en stemt uw oveninstellingen hierop af. Selecteer uw gerecht en de oven past de verwarmingsmodus, de temperatuur en de tijd

automatisch aan. Uw bakkunsten worden gegarandeerd een succes, en u zult de bespaarde tijd best kunnen smaken.

#### **4D Hetelucht - Gelijkmatische warmteverdeling op elk niveau voor een uitstekend resultaat.**

Bak gelijkmatig, met maximaal vier niveaus tegelijk.

Vroeger was het lastig om gelijkmatige bakresultaten te krijgen, maar nu niet meer. Met 4D Hetelucht verplaatst een innovatieve ventilator de warmte snel en krachtig door de binnenkant van de oven. Of u uw rooster nu bovenaan of onderaan plaatst, uw gerecht zal perfect gebakken worden. Of bak koekjes op vier niveaus tegelijk en geniet ook dan van een uitstekend resultaat.

**softMove: zacht openen en sluiten van de oven deur.**

### Specificaties

#### ALGEMEEN

Inhoud ovenruimte	71 Liter	Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Grill, HotAir Steam		

#### BEDIENING

Automatische programma's	18	Bediening	Druk- & draaiknoppen, Touch Control
--------------------------	----	-----------	---

#### ENERGIEVERBRUIK

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,87 kWh	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,69 kWh
Energieklasse	A+		

#### FYSIEKE KENMERKEN

Aansluitwaarde	3600 W	Breedte	59,4 cm
Diepte	54,8 cm	Hoogte	59,5 cm
Kleur	Zwart	Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm	Nishoogte (minimaal)	58,5 cm

#### GEBRUIKSGEMAK

Zachte sluiting	Ja
-----------------	----

## ONDERHOUD & REINIGING

Ontkalkingsprogramma Ja

Reiniging van de oven

Hydrolyse,  
Katalyse

## OVENKENMERKEN

Aantal verwarmingswijzen 5

Boven- en onderwarmte  
(conventioneel)

Ja

Maximale oventemperatuur 250 °C

Minimale oventemperatuur

30 °C

Onderwarmte Ja

Ontdooifunctie

Ja

Pizzastand Ja

Regenereren

Ja

Rijzen van deeg Ja

Snel voorverwarmen

Ja

Sous-vide Ja

Warmhouden

Ja

## VEILIGHEID

Kinderbeveiliging Ja