

SIEMENS



← Gerichte



Backsensor



Individuelle  
Bräunung



Kuchen

studioLine

# Genuss neu definiert

Die Siemens iQ700 Backofen-Generation

Siemens Hausgeräte



Erlebe Innovationen,

die dein Leben  
erleichtern

## Inhalt

- 3 **Made in Germany**  
Nachhaltigkeit
- 4 **studioLine – Die Vorteile**
- 5 **Home Connect**  
Die vernetzte Küche
- 6 **Neue Technologien im Einsatz**  
Ausstattungshighlights
- 10 **Dampfsysteme**
- 11 **Reinigungssysteme**  
Auszugssysteme
- 12 **studioLine Backöfen im Überblick**



## Made in Germany – Made for you

Als deutsches Unternehmen setzt Siemens Hausgeräte aus Tradition auf Produktion „Made in Germany“. Wir fertigen auch weiterhin Teile unseres Produktsortiments in Deutschland und haben hier Forschungs- und Entwicklungszentren eingerichtet. Siemens Hausgeräte steht für deutsche Ingenieurskunst auf höchstem Niveau.



## Made in Germany Weil es nahe liegt

Auch in Zeiten der Globalisierung setzen wir auf „Made in Germany“. Für uns ist das eine ganz bewusste Entscheidung. Und hat viele Vorteile: die hochwertige Verarbeitung, modernste technische Standards sowie die kurzen Transportwege. So können wir dir zum Beispiel eine ressourcenschonende Produktion garantieren. Mehr als 10.000 Mitarbeitende an sechs deutschen Standorten von Traunreut bis Nauen produzieren täglich mit viel Hingabe Hausgeräte, die dein Leben viele Jahre lang bereichern.

### Sechs Standorte. Millionenfach bewährte Qualität.

1928 brachten wir mit der Protos Turbo die erste elektrisch betriebene Waschmaschine auf einen damals überschaubaren Markt. Heute produzieren an unseren sechs deutschen Standorten mehr als 10.000 Mitarbeiter jährlich rund zehn Millionen Hausgeräte aus allen Produktbereichen. Unsere hohen Qualitätsstandards sichern dir ein langes Geräteleben. Und sollte doch einmal etwas passieren – unser Werkkundendienst ist schnell bei dir.

### Immer einen Schritt voraus.

1976 wurde in unserem Werk in Dillingen der erste Siemens Geschirrspüler produziert. 2012 waren es schon 50 Millionen. Das so entstandene technische Know-how nutzen wir heute für Innovationen, die Maßstäbe setzen – zum Beispiel den leisesten und energieeffizientesten Geschirrspüler der Welt. Wir haben mit iSensonic Backöfen intelligenter gemacht – und mit hyperFresh halten unsere Kühlschränke Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch. Dank unserer integrierten Dunstabzüge sind offene Küchen wirklich offen und dank Home Connect alle Siemens Hausgeräte smart vernetzbar. So wird aus traditionsreicher deutscher Ingenieurskunst Komfort auf der Höhe der Zeit.





studioLine

# Exklusivität inklusive

## Mehr Ausstattung

studioLine zeichnet sich durch besondere Ausstattungsmerkmale aus, die es so nur in dieser exklusiven Einbaugeräte-Reihe gibt. Mit innovativer Technik und unverwechselbarem Design begeistert sie durch ein Höchstmaß an Leistung und Komfort.

## Mehr Service

Bei studioLine ist exklusiver Service selbstverständlich: Die studioLine Hotline (089/21 751 752) ist an 365 Tagen im Jahr für dich erreichbar und jeder Schadenfall wird innerhalb von 48 Stunden behoben – damit auch nach dem Kauf alles gelingt.

## Mehr Erlebnis

Als studioLine Käufer kannst du dich auf besondere Angebote auf der Siemens studioLine Webseite freuen. Zusätzlich erhältst du nach der Registrierung deiner Produkte zum Beispiel exklusive Rezeptideen.



Design trifft Intelligenz – finde die perfekte Einheit für deine Küche

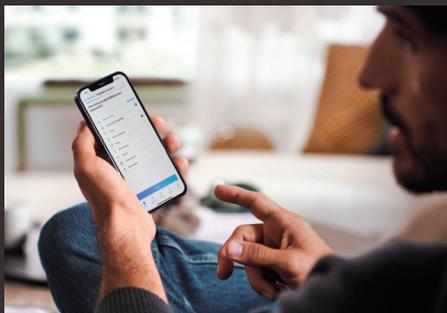
Mach den Alltag zu etwas Besonderem: Ein studioLine Einbaugerät ist mehr als nur ein Hausgerät. Es ist ein Ausdruck von Individualität.

# Das Leben neu verbunden

„Home Connect erleichtert dein Leben: Dank neuester Technologie verbringst du mehr Zeit mit dem, was du möchtest und weniger mit dem, was du musst.“

Erlebe Vernetzung

## mit Home Connect



### Steuere deine Siemens Hausgeräte auf die clevere Art – mit Home Connect

Mit der Home Connect App lassen sich die WLAN-fähigen Hausgeräte von Siemens ganz einfach auf dem Smartphone steuern. Das stets wachsende Netzwerk an Partnerlösungen eröffnet dabei völlig neue Perspektiven und Möglichkeiten der Vernetzung. Für einen Alltag, der effizient und spannend ist wie nie zuvor.

- **Individuelle Geräteeinstellungen**  
Bequem am Smartphone vornehmen
- **Favoriten-Funktion**  
Speichern und Steuern von persönlichen Geräteeinstellungen über die App
- **Pflege-tipps** für die Hausgeräte
- **Geräteinformationen und Bedienungsanleitungen** immer griffbereit
- **Ferndiagnose\***  
Technische Hilfe, nur einen Anruf entfernt

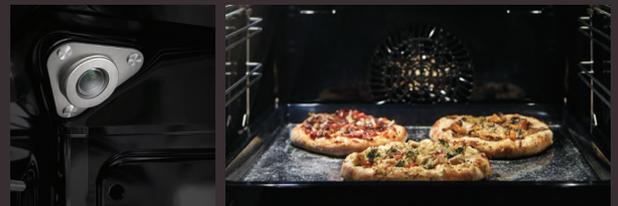
\* In ausgewählten Geräten



# Entdecke die einzigartigen Features deines Backofens



- Fernstart**  
 Bedienung von überall aus möglich, zum Beispiel von unterwegs aus den Backofen vorheizen
- rezepteWelt**  
 Saisonal aktualisierte Rezepte, Rezepte nach Kategorien filtern und Inspirationen für neue Rezepte finden
- Sprachsteuerung**  
 Einschalten, Einstellungen vornehmen und Öffnen der Backofentür\*
- Backofenassistent**  
 Mit dem Backofenassistenten schnell die idealen Einstellungen finden
- Bräunungssensor mit Kamera\*\***  
 Bräunungssensor mit Kamera und KI – für perfekte Ergebnisse mit deinem gewünschten Bräunungsgrad
- Backsensor und Bratenthermometer Plus\***  
 Mit Restzeitprognose und der Home Connect App hast du die aktuell verbleibende Brat- oder Backzeit stets im Blick



Beim neuen iQ700 Backofen mit Bräunungssensor und integrierter Kamera kannst du aus fünf Bräunungsgraden wählen. Dank künstlicher Intelligenz und der integrierten Kamera erkennt der Backofen den gewählten Bräunungsgrad deines Gerichts und gibt dir via Push-Benachrichtigung Bescheid, dass dein Essen fertig ist.

– mit Home Connect

Erlebe Vernetzung



\* In ausgewählten Geräten. \*\* Exklusiv für studioLine erhältlich

# Ausstattungs-Highlights

Ganz ehrlich: Maßstäbe setzt man nur mit höchstem Anspruch. Das hat bei uns eine lange Tradition. Aber nicht zum Selbstzweck. Sondern um dich mit neuen Technologien zu begeistern und deine Küche zum schönsten Platz in deinem Zuhause zu machen.



## Automatisch perfekt zubereitete Mahlzeiten

Mit unseren vorinstallierten automatischen Back- und Bratprogrammen musst du dir nie wieder Sorgen machen, dass dein Gericht nicht perfekt gelingt. Wähle über das Touchdisplay die Gerichtfunktion aus, und die Sensoren kümmern sich um die perfekte Zubereitung.



## Volle Kontrolle über den gesamten Bratprozess

So gelingt perfekt gebratenes Fleisch, Geflügel und Fisch: Das Bratenthermometer Plus misst an drei Punkten die Kerntemperatur deines Bratens und garantiert dadurch saftige und knusprige Ergebnisse. Die verbleibende Bratzeit hast du über die Home Connect App stets im Blick.



## Backofenassistent mit Sprachsteuerung

Sage deinem Backofen, was du kochen möchtest. Der Backofenassistent schlägt passende Einstellungen oder Programme vor und stellt deinen Backofen ein.



## Backsensor Plus

Intelligente Sensoren messen den Feuchtegrad im Backofen, um sicherzustellen, dass dein Ciabatta perfekt knusprig gelingt und dein Bananenbrot so saftig bleibt, wie es sein sollte.



## softMove

Entspannte Bedienung des Backofens ohne Drücken und Ziehen. Der intelligente Dämpfungsmechanismus gewährleistet, dass sich die Backofentür sanft öffnet und schließt.

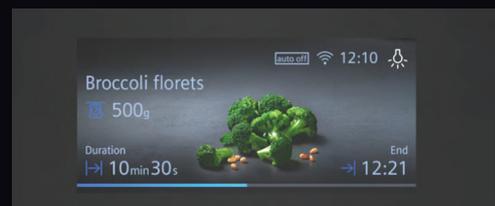
# Einfach schön, schön einfach

Ein einzigartiges, neues Touchdisplay-Erlebnis: von Automatikprogrammen über Zusatzoptionen bis hin zur Dauer – die intuitive Führung durch das umfassende Menü hilft dir dabei, das volle Potenzial deines Backofens zu entfalten.

Eine benutzerfreundliche Menüstruktur, geschmeidige Touchbedienung und das große, kontraststarke Farbdisplay, das aus jedem Winkel leicht zu lesen ist, ermöglichen dir eine einfache und komfortable Bedienung deines Backofens.



TFT-Full-Touchdisplay | 90x30 mm



TFT-Full-Touchdisplay Plus | 96x42 mm



TFT-Full-Touchdisplay Pro | 160x70 mm

# Auf den Punkt gegart



Beste Brat-Ergebnisse – so einfach wie nie zuvor: das Bratenthermometer Plus. Dank drei verschiedener Messpunkte ist die innovative Bratenthermometer-Technologie in der Lage, die Kerntemperatur deines Gerichtes zuverlässig und präzise zu erkennen und genau zu bestimmen, wann es auf den Punkt fertig ist.

Lebensmittel	KT* in °C	Lebensmittel	KT* in °C
Rinderfilet oder Roastbeef, englisch	45 – 52	Pute	80 – 85
Rinderfilet oder Roastbeef, rosa	55 – 62	Putenbrust	80 – 85
Rinderfilet oder Roastbeef, durch	65 – 75	Lammkeule, rosa	60 – 65
Hähnchen	80 – 85	Lammkeule, durch	70 – 80
Hähnchenbrust	75 – 80	Lammrücken, rosa	55 – 60
Ente	80 – 85	Schweinefilet, rosa	62 – 70
Entenbrust, rosa	55 – 60		

\* Kerntemperatur  
Verwende kein tiefgekühltes Gargut. Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.  
Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.

# Geschmack braucht genau die Zeit, die du hast



**varioSpeed** schaltet die in den Backofen integrierte Mikrowelle dazu, sie kann mit allen anderen Heizarten kombiniert werden. So werden je nach Nutzung bis zu 80 % Zeit und 50 % Energie eingespart. Natürlich ist die Mikrowelle auch separat nutzbar.



**coolStart**  
Bei Tiefkühl-Gerichten ist kein Vorheizen mehr nötig. Die Zubereitung von gefrorenen Lebensmitteln geht jetzt noch schneller – dank der innovativen coolStart-Funktion. So kannst du viele Gerichte schnell und ohne Vorheizen zubereiten – was besonders angenehm zeitsparend ist.



# Dampfsysteme

Durch das Garen mit Dampf behalten deine Speisen mehr Geschmack, Vitamine und Mineralstoffe. Und mit der zuschaltbaren Dampfzugabe sind knusprige Krusten bei Braten oder Brot ein Kinderspiel.



**Dampfgaren**  
Temperaturbereich  
30 °C - 100 °C

Anwendungsbeispiele:

**Dampfgaren:** Schonendes Dämpfen und Blanchieren von Gemüse, Fisch, Fleisch und Beilagen.

**Regenerieren:** Gegartes wird schonend erwärmt (z.B. Tellergerichte)

**Teig gehen lassen:** Hefeteig geht deutlich schneller als bei Raumtemperatur.

**Auftauen:** Gefrorene Speisen schonend auftauen.



**Dampfgaren Plus**  
Temperaturbereich  
30 °C - 120 °C

Anwendungsbeispiele:

**Dampfgaren:** Schonendes Dämpfen und Blanchieren von Gemüse, Fisch, Fleisch und Beilagen.

**Dampfgaren Plus:** Um die Garzeit zu reduzieren, können Lebensmittel wie z.B. Reis, Kartoffeln, Karotten bei über 100 Grad gegart werden.

**Regenerieren:** Gegartes wird schonend erwärmt (z.B. Tellergerichte)

**Teig gehen lassen:** Hefeteig geht deutlich schneller als bei Raumtemperatur.

**Auftauen:** Gefrorene Speisen schonend auftauen.



**Sous-vide-Garen**  
Temperaturbereich  
50 °C - 95 °C

Anwendungsbeispiele:

Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts bei niedrigen Temperaturen unter Vakuum garen.

Die Bedienung ist dabei einfach und intuitiv – für einzigartige Kocherlebnisse mit wenig Aufwand.



**Automatische Dampfzugabe**  
3 Intensitätsstufen

Anwendungsbeispiele:

Besonders geeignet für Brot oder einen leckeren Braten. Die Feuchtigkeit auf der Oberfläche verdunstet, sodass es außen knusprig wird und innen schön saftig bleibt.

Es sind drei Intensitätsstufen wählbar: gering, mittel und stark.

**Manueller Dampfstoß**  
Intensiven Dampf mehrere Male gezielt zugeben

Anwendungsbeispiele:

Brot und Brötchen gehen besonders schön auf, werden knusprig und bekommen eine schöne Farbe.

Der Dampfstoß kann manuell ausgelöst werden. Das Gerät gibt dann ca. 3 bis 5 Minuten Dampfschwaden in den Garraum.

**Wassertank im Backofen integriert**

1 Liter-Wassertank in der Blende



**Wassertank im Dampfgarer**

seitlicher Wassertank fasst 1,3 Liter



**Backofen mit Festwasseranschluss**

Ganz egal, wie viel Essen du dämpfst, dank des Festwasseranschlusses ist immer frisches Wasser im Gerät.

# Den Backofen mühelos reinigen

## humidClean

Perfekt für eine schnelle Reinigung zwischendurch: Mit humidClean Plus wird das Reinigen deines Backofens besonders einfach. Gebe dazu einfach einen Tropfen Spülmittel in 400 ml Wasser, stelle diese Lösung anschließend in die Mitte des Bodens deines vollständig abgekühlten Backofens. Wähle humidClean Plus auf deinem TFT-Touchdisplay aus und dein Backofen kümmert sich um den Rest. Sobald das Programm durchgelaufen ist, kannst du die Rückstände einfach mit einem Tuch abwischen.

## ecoClean Plus

ist eine Spezialbeschichtung, die Verschmutzungen durch Öl und Fett löst. Sie wird aktiviert, sobald du mit dem Braten, Grillen oder Backen beginnst. Und das ecoClean-Material regeneriert sich bei jedem Erwärmen automatisch – ein Geräteleben lang. Jetzt ist es noch einfacher, den Backofen sauber zu halten.



## activeClean®

Dank activeClean® musst du dir keine Gedanken mehr um die Reinigung des Backofens machen. Ein Knopfdruck genügt, und schon reinigt sich dein Backofen von selbst. In einem Prozess, der sich Pyrolyse nennt, wird der Backofen auf eine Temperatur erhitzt, die dafür sorgt, dass sich Speisereste im Inneren in Asche umwandeln. Anschließend kannst du den Backofen einfach mit einem Tuch auswischen.



## Sichere Handhabung mit dem Teleskopauszug



Mit dem Schnellbefestigungssystem kannst du die Teleskopauszüge in jeder Ebene anbringen – für ein absolut flexibles Kocherlebnis. Die Auszüge des iQ700 lassen sich zudem auf volle Länge ausfahren, sodass du Gerichte sicher einschieben und entnehmen kannst.





## Mehr intelligente Technologie

*„Alles, was du von einem Backofen erwartest und noch so viel mehr.“*

Finde deinen perfekten Backofen, der alles kann, was dir wichtig ist. Bei so vielen verschiedenen Arten, Größen und Ausstattungsmerkmalen kann die Frage „Welcher Backofen passt zu mir?“ eine Herausforderung darstellen. Um herauszufinden, welcher Backofen für deine Anforderungen geeignet ist, solltest du berücksichtigen, wie viel Platz zur Verfügung steht, welche Kochgewohnheiten du hast und natürlich auch, was du in Zukunft ausprobieren möchtest. Auf den nächsten Seiten erhältst du einen Überblick über die studioLine Backöfen.



## für mehr köstliche Ergebnisse

# iQ700 Backöfen 60 cm – Sortiment 2023

studioLine



Alle Geräte auf dieser Seite sind mit dem TFT-Full-Touchdisplay Pro ausgestattet

Display	TFT-Full-Touchdisplay Pro					
Gerätehöhe 60 cm						
Produktklasse	iQ700	iQ700	iQ700	iQ700	iQ700	iQ700
VIB	<b>HN978GQB1</b> mit Wassertank	<b>HN978GMB1</b> mit Wassertank	<b>HB978GMB1</b>	<b>HS958GED1</b> mit Festwasseranschluss	<b>HS958KDB1</b> mit Wassertank	<b>HS958GCB1</b> mit Wassertank
Ausstattung	Mikrowellen-Kombination Mikrowelle Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß)	Mikrowellen-Kombination Mikrowelle Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß)		Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß) Dampfgaren Plus Sous-vide	Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß) Dampfgaren Plus Sous-vide	Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß) Dampfgaren Plus Sous-vide
Komfort	Kamera mit Bräunungssensor Backsensor Plus Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Kamera mit Bräunungssensor Backsensor Plus Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Backsensor Plus Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus
Reinigung	activeClean®	activeClean®	activeClean®	ecoClean Plus	ecoClean Plus	ecoClean Plus
Auszug	1fach-Teleskop-Auszug	1fach-Teleskop-Auszug	varioClip-Auszug	varioClip-Auszug	varioClip-Auszug	varioClip-Auszug
Innenbeleuchtung	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar
Energie-Effizienzklasse <sup>1</sup>	–	–	–	A+	A+	A+
Anzahl Heizarten <sup>2</sup>	27/5/5	27/5/5	13/0/0	24/5/0	24/5/0	23/5/0

**Exklusive studioLine-Ausstattung:** TFT-Full-Touchdisplay Pro, Bräunungssensor mit Kamera, Glasgriff, blackSteel Design, Festwasseranschluss, automatische Türöffnung, Sous-vide, Mikrowellenbetrieb mit Dampfstoßfunktion, varioClip-Auszug mit Stopp-Funktion  
Alle Geräte sind mit Home Connect und Sprachsteuerung ausgestattet.



<sup>1</sup> Auf einer Energie-Effizienzklassen-Skala von A bis G.

<sup>2</sup> Heizarten Backofen / Heizarten Dampf / Leistungsstufen Mikrowelle

# iQ700 Backöfen 60 cm – Sortiment 2023

studioLine

TFT-Full-Touchdisplay Plus



TFT-Full-Touchdisplay



Display	TFT-Full-Touchdisplay Plus						TFT-Full-Touchdisplay	
Gerätehöhe 60 cm								
Produktklasse	iQ700	iQ700	iQ700	iQ700	iQ700	iQ700	iQ700	iQ700
VIB	HM976GMB1	HR976GMB1 mit Wassertank	HM936GCB1	HB976GMB1	HB936GCB1	HS936GCB1 mit Wassertank	HB974GLB1	HB934GBB1
Ausstattung	Mikrowellen-Kombination Mikrowelle	Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß)	Mikrowellen-Kombination Mikrowelle			Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß) Dampfzügen Plus Sous-vide		
Komfort	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer	Gerichtefunktion Bratenthermometer
Reinigung	activeClean®	activeClean®	ecoClean Rückwand	activeClean®	ecoClean Rückwand	ecoClean Rückwand	activeClean®	activeClean®
Auszug	1fach-Teleskop-Auszug	varioClip-Auszug	1fach-Teleskop-Auszug	varioClip-Auszug	varioClip-Auszug	varioClip-Auszug	varioClip-Auszug	varioClip-Auszug
Innenbeleuchtung	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	Halogen, abschaltbar	Halogen, abschaltbar
Energie-Effizienzklasse <sup>1</sup>	–	A+	–	A+	A+	A+	A+	A+
Anzahl Heizarten <sup>2</sup>	19/0/5	19/5/0	19/0/5	13/0/0	13/0/0	22/5/0	13/0/0	13/0/0

**Exklusive studioLine-Ausstattung:** TFT-Full-Touchdisplay Pro, Bräunungssensor mit Kamera, Glasgriff, blackSteel Design, Festwasseranschluss, automatische Türöffnung, Sous-vide, Mikrowellenbetrieb mit Dampfstoßfunktion, varioClip-Auszug mit Stopp-Funktion  
Alle Geräte sind mit Home Connect und Sprachsteuerung ausgestattet.



<sup>1</sup> Auf einer Energie-Effizienzklassen-Skala von A bis G.

<sup>2</sup> Heizarten Backofen / Heizarten Dampf / Leistungsstufen Mikrowelle

## iQ700 Backöfen 45 cm – Sortiment 2023

Alle Geräte auf dieser Seite sind mit dem **TFT-Full-Touchdisplay Pro** ausgestattet



Display	TFT-Full-Touchdisplay Plus		
Gerätehöhe 45 cm			
Produktklasse	iQ700	iQ700	iQ700
VIB	<b>CM978GQB1</b>	<b>CS958GDD1</b> mit Festwasseranschluss	<b>CS958GCB1</b> mit Wassertank
Ausstattung	Mikrowellen-Kombination Mikrowelle	Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß) Dampfgaren Plus Sous-vide	Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß) Dampfgaren Plus Sous-vide
Komfort	Kamera mit Bräunungssensor Backsensor Plus Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Backsensor Plus Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus
Reinigung	activeClean®	ecoClean Plus	ecoClean Plus
Auszug	1fach-Teleskop-Auszug	varioClip-Auszug	varioClip-Auszug
Innenbeleuchtung	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar
Energie-Effizienzklasse <sup>1</sup>	–	A+	–
Anzahl Heizarten <sup>2</sup>	21/0/5	24/5/0	23/0/5

**Exklusive studioLine-Ausstattung:** TFT-Full-Touchdisplay Pro, Bräunungssensor mit Kamera, Glasgriff, blackSteel Design, Festwasseranschluss, automatische Türöffnung, Sous-vide, Mikrowellenbetrieb mit Dampfstoßfunktion, varioClip-Auszug mit Stopp-Funktion  
Alle Geräte sind mit Home Connect und Sprachsteuerung ausgestattet.



<sup>1</sup> Auf einer Energie-Effizienzklassen-Skala von A bis G.  
<sup>2</sup> Heizarten Backofen / Heizarten Dampf / Leistungsstufen Mikrowelle

# iQ700 Backöfen 45 cm – Sortiment 2023

studioLine

TFT-Full-Touchdisplay Plus



TFT-Full-Touchdisplay



Display	TFT-Full-Touchdisplay Plus			TFT-Full-Touchdisplay	
Gerätehöhe 45 cm					
Produktklasse	iQ700	iQ700			
VIB	<b>CM976GMB1</b>	<b>CM936GCB1</b>	<b>CS936GCB1</b> mit Wassertank	<b>CD914GXB1</b> mit Wassertank	<b>CB974GKB1</b>
Ausstattung	Mikrowellen-Kombination Mikrowelle	Mikrowellen-Kombination Mikrowelle	Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß) Dampfgaren Plus Sous-vide	Dampfgaren Sous-vide	
Komfort	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion	Gerichtefunktion
Reinigung	activeClean®	ecoClean Rückwand	ecoClean Rückwand	–	activeClean®
Auszug	1fach-Teleskop-Auszug	1fach-Teleskop-Auszug	varioClip-Auszug	–	varioClip-Auszug
Innenbeleuchtung	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar
Energie-Effizienzklasse <sup>1</sup>	–	–	A+	–	A+
Anzahl Heizarten <sup>2</sup>	19/0/5	19/0/5	22/5/0	0/5/0	11/0/0

**Exklusive studioLine-Ausstattung:** TFT-Full-Touchdisplay Pro, Bräunungssensor mit Kamera, Glasgriff, blackSteel Design, Festwasseranschluss, automatische Türöffnung, Sous-vide, Mikrowellenbetrieb mit Dampfstoßfunktion, varioClip-Auszug mit Stopp-Funktion  
Alle Geräte sind mit Home Connect und Sprachsteuerung ausgestattet.



<sup>1</sup> Auf einer Energie-Effizienzklassen-Skala von A bis G.

<sup>2</sup> Heizarten Backofen / Heizarten Dampf / Leistungsstufen Mikrowelle

SIEMENS

# Die neue iQ700 Generation



Zur Webseite

Entdecke alle Produkte



Zu den Veranstaltungen

Geräte live erleben

Lerne unsere Siemens Hausgeräte kennen – per Livestream von zu Hause aus oder bei den Beratungstagen in deiner Nähe.



Zum Service

Kontaktiere das Siemens Service Team

Wir geben dir gerne Auskunft – sowohl vor als auch nach dem Kauf.



Home Connect

Mehr Informationen zu Home Connect

Entdecke die Möglichkeiten.