SIEMENS



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**
Auszugsysteme

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 Werkskundendienst 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 iSensoric 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

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2023

iF DESIGN AWARD 2023

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.

5 Jahre Garantie[1]

Mehr Garantie

Jetzt neu: Alle studioLine iQ700 Geräte sind mit unserer exklusiven Herstellergarantie von 5 Jahren abgesichert. Die 5 Jahre Garantie erhältst du ganz einfach über eine Registrierung deiner neuen Geräte bei My Siemens nach dem Kauf im Aktionszeitraum vom 01.01. bis 31.12.2025: Registriere dein Gerät hierfür einfach innerhalb von zwei Jahren nach der Lieferung, um die verlängerte Garantie in Anspruch zu nehmen.

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) steht bei Fragen Montag bis Freitag von 7–22 Uhr, Samstag und Sonntag von 8–18 Uhr zur Verfügung und Schadensfälle werden priorisiert behoben.

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.

* Teilnahme- und Garantiebedingungen sowie alle Details zur Aktion: studioline-welt.de/garantie

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 Siemens Home Connect



Steuere deine Siemens Hausgeräte auf die clevere Art – mit Siemens Home Connect
Mit der Siemens Home Appliances 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
- **Pflegetipps** für die Hausgeräte
- **Geräteinformationen** und **Bedienungsanleitungen** immer griffbereit
- **Ferndiagnose***
  Technische Hilfe, nur einen Anruf entfernt

Home Connect

* In ausgewählten Geräten

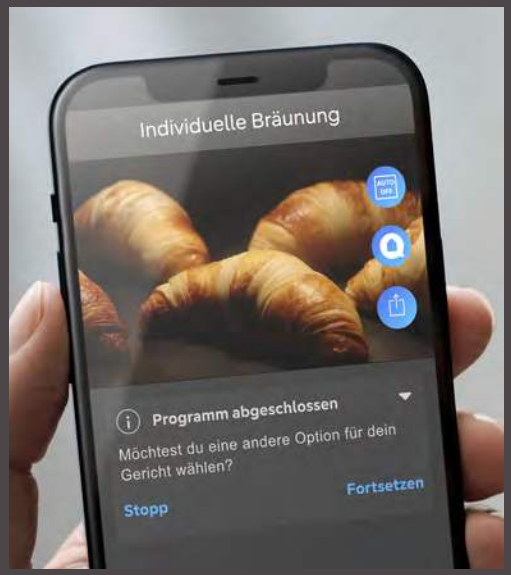
Entdecke die einzigartigen Features deines Backofens



- **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-Benachrichtung Bescheid, dass dein Essen fertig ist.

– mit Siemens Home Connect

Erlebe Vernetzung

Home Connect

* 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.





Gerichterkennung – mit KI zur perfekten Einstellung für dein Gericht
Du weißt nicht immer, welches Programm das richtige ist? Dank der Gerichterkennung mit Kamera und Künstlicher Intelligenz weiß dein Backofen, was du kochen möchtest und schlägt dir die idealen Einstellungen vor. Alternativ kannst du die richtigen Einstellungen mit dem Backofenassistenten finden.



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-Touchdisplay | 90 x 30 mm



TFT-Touchdisplay Plus | 96 x 42 mm



TFT-Touchdisplay Pro | 160 x 70 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
Rinderfilet oder Roastbeef, englisch	45 – 52
Rinderfilet oder Roastbeef, rosa	55 – 62
Rinderfilet oder Roastbeef, durch	65 – 75
Hähnchen	80 – 85
Hähnchenbrust	75 – 80
Ente	80 – 85
Entenbrust, rosa	55 – 60

Lebensmittel	KT* in °C
Pute	80 – 85
Putenbrust	80 – 85
Lammkeule, rosa	60 – 65
Lammkeule, durch	70 – 80
Lammrücken, rosa	55 – 60
Schweinefilet, rosa	62 – 70

* 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 aufwischen.

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

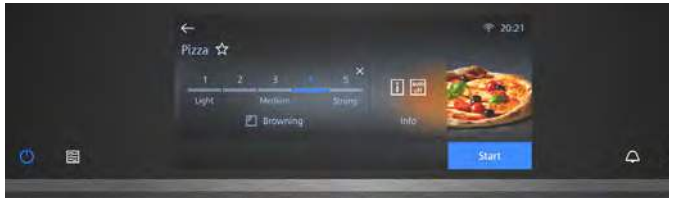
iQ700 Backöfen 60 cm – Sortiment 2025

studioLine

Made in Germany

5 Jahre Garantie[3]

Home Connect



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	iQ700	iQ700
VIB	**HN978GQB1** mit Wassertank	**HN978GMB1** mit Wassertank	**HM978GNB1**	**HS938GEB1** mit Wassertank	**HS958GED1** m. Festwasseranschluss	**HS958KDB1** mit Wassertank	**HS958GCB1** mit Wassertank	**HB978GMB1**
Ausstattung	Mikrowellen-Kombination Mikrowelle Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß)	Mikrowellen-Kombination Mikrowelle Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß)	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	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 Gerichterkennung Backsensor Plus Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Backsensor Plus Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Kamera mit Bräunungssensor Gerichterkennung Backsensor Plus Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Kamera mit Bräunungssensor Gerichterkennung Backsensor Plus Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Backsensor Plus Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus automatische Türöffnung	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus	Gerichtefunktion Bratenthermometer Plus
Reinigung	activeClean®	activeClean®	activeClean®	ecoClean Rückwand	ecoClean Plus	ecoClean Plus	ecoClean Plus	activeClean®
Auszug	1fach-Teleskop-Auszug	1fach-Teleskop-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	LED, abschaltbar	LED, abschaltbar
Anzahl Heizarten[2]	27/5/5	27/5/5	21/0/5	24/5/0	24/5/0	24/5/0	23/5/0	13/0/0

Exklusive studioLine-Ausstattung: Bräunungssensor mit Kamera, Gerichterkennung, Glasgriff, blackSteel Design, Festwasseranschluss, automatische Türöffnung, Sous-vide, Mikrowellenbetrieb mit Dampfstoßfunktion, varioClip-Auszug mit Stopp-Funktion

Alle Geräte sind mit Siemens Home Connect und Sprachsteuerung ausgestattet.

[1] Auf einer Energie-Effizienzklassen-Skala von A+++ bis D.
[2] Heizarten Backofen / Heizarten Dampf / Leistungsstufen Mikrowelle
[3] Bei Kauf eines iQ700 studioLine Geräts im Aktionszeitraum 01.01. – 31.12.2025 (Auslieferung an den Endverbraucher bis 30.06.2026) und Registrierung durch den Endverbraucher. Vollständige Teilnahme- und Gararantiebedingungen sowie alle Details zur Aktion: studioline-welt.de/garantie

iQ700 Backöfen 60 cm – Sortiment 2025

studioLine

Made in Germany

5 Jahre Garantie[3]

Home Connect

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**	**HM936GCB1**	**HR976GMB1** mit Wassertank	**HS936GCB1** mit Wassertank	**HB976GMB1**	**HB936GCB1**	**HB974GLB1**	**HB934GBB1**
Ausstattung	Mikrowellen-Kombination Mikrowelle	Mikrowellen-Kombination Mikrowelle	Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß)	Manueller Dampfstoß 3-stufige Dampfzugabe (autom. Dampfstoß) Dampfgaren Plus				
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®	ecoClean Rückwand	activeClean®	ecoClean Rückwand	activeClean®	ecoClean Rückwand	activeClean®	ecoClean Rückwand
Auszug	1fach-Teleskop-Auszug	1fach-Teleskop-Auszug	varioClip-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
Anzahl Heizarten[2]	19/0/5	19/0/5	19/5/0	22/5/0	13/0/0	13/0/0	13/0/0	13/0/0

Exklusive studioLine-Ausstattung: Bräunungssensor mit Kamera, Gerichterkennung, Glasgriff, blackSteel Design, Festwasseranschluss, automatische Türöffnung, Sous-vide, Mikrowellenbetrieb mit Dampfstoßfunktion, varioClip-Auszug mit Stopp-Funktion

Alle Geräte sind mit Siemens Home Connect und Sprachsteuerung ausgestattet.

[1] Auf einer Energie-Effizienzklassen-Skala von A+++ bis D.
[2] Heizarten Backofen / Heizarten Dampf / Leistungsstufen Mikrowelle
[3] Bei Kauf eines iQ700 studioLine Geräts im Aktionszeitraum 01.01. – 31.12.2025 (Auslieferung an den Endverbraucher bis 30.06.2026) und Registrierung durch den Endverbraucher. Vollständige Teilnahme- und Gararantiebedingungen sowie alle Details zur Aktion: studioline-welt.de/garantie

iQ700 Backöfen 45 cm – Sortiment 2025

Made in Germany

5 Jahre Garantie[3]

Home Connect



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

Display	TFT-Full-Touchdisplay Pro		
Gerätehöhe 45 cm			
Produktklasse	iQ700	iQ700	iQ700
VIB	**CM978GQB1**	**CS958GDD1** mit Festwasseranschluss	**CS958GCB1** 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
Anzahl Heizarten[2]	21/0/5	24/5/0	23/5/0

Exklusive studioLine-Ausstattung: Bräunungssensor mit Kamera, Gerichterkennung, Glasgriff, blackSteel Design, Festwasseranschluss, automatische Türöffnung, Sous-vide, Mikrowellenbetrieb mit Dampfstoßfunktion, varioClip-Auszug mit Stopp-Funktion

Alle Geräte sind mit Siemens Home Connect und Sprachsteuerung ausgestattet.



[1] Auf einer Energie-Effizienzklassen-Skala von A+++ bis D.
[2] Heizarten Backofen / Heizarten Dampf / Leistungsstufen Mikrowelle
[3] Bei Kauf eines iQ700 studioLine Geräts im Aktionszeitraum 01.01. – 31.12.2025 (Auslieferung an den Endverbraucher bis 30.06.2026) und Registrierung durch den Endverbraucher. Vollständige Teilnahme- und Gararantiebedingungen sowie alle Details zur Aktion: studioline-welt.de/garantie

iQ700 Backöfen 45 cm – Sortiment 2025

studioLine

Made in Germany [1]

5 Jahre Garantie [4]

Home Connect

TFT-Full-Touchdisplay Plus



TFT-Full-Touchdisplay



Display	TFT-Full-Touchdisplay Plus				
Gerätehöhe 45 cm					
Produktklasse	iQ700	iQ700	iQ700	iQ700	iQ700
VIB	**CM976GMB1**	**CM936GCB1**	**CS936GCB1** mit Wassertank	**CB974GKB1**	**CD914GXB1** Dampfgarer mit Wassertank
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
Anzahl Heizarten[3]	19/0/5	19/0/5	22/5/0	11/0/0	0/5/0

Exklusive studioLine-Ausstattung: Bräunungssensor mit Kamera, Gerichterkennung, Glasgriff, blackSteel Design, Festwasseranschluss, automatische Türöffnung, Sous-vide, Mikrowellenbetrieb mit Dampfstoßfunktion, varioClip-Auszug mit Stopp-Funktion

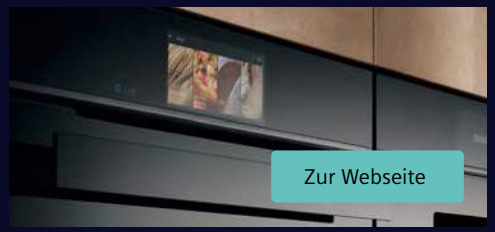
Alle Geräte sind mit Siemens Home Connect und Sprachsteuerung ausgestattet.

[1] Gilt nicht für CD914GXB1 [2] Auf einer Energie-Effizienzklassen-Skala von A+++ bis D.
[3] Heizarten Backofen / Heizarten Dampf / Leistungsstufen Mikrowelle
[4] Bei Kauf eines iQ700 studioLine Geräts im Aktionszeitraum 01.01. – 31.12.2025 (Auslieferung an den Endverbraucher bis 30.06.2026) und Registrierung durch den Endverbraucher. Vollständige Teilnahme- und Gararantiebedingungen sowie alle Details zur Aktion: studioline-welt.de/garantie

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG

SIEMENS

Die neue iQ700 Generation



Entdecke alle Produkte



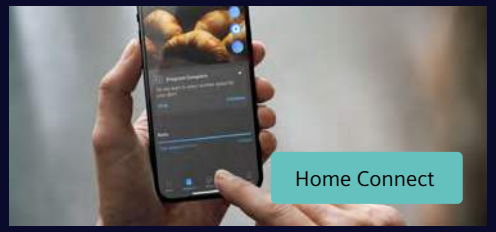
Geräte live erleben

Lerne unsere Siemens Hausgeräte kennen – per Online-Produktvorführung von zu Hause oder bei den Beratungstagen in deiner Nähe.



Kontaktiere das Siemens Service Team

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



Mehr Informationen zu Home Connect

Entdecke die Möglichkeiten.

Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten.
© 2024 by SEG Hausgeräte GmbH. Die SEG Hausgeräte GmbH ist ein Unternehmen der BSH Gruppe.