


SIEMENS

Die neue Dimension des Dampfgarens

Neu

Unsere erste intelligente
Dampf-Schublade – passt
selbst in die kleinste Küche



Minimaler
Platzbedarf

Gesundes, vitaminschonendes Garen mit Dampf ist voll im Trend – und ab jetzt auch in der kleinsten Küche möglich. Unsere erste intelligente Dampf-Schublade eröffnet eine neue Dimension des Dampfgarens.

Maximaler
Genuss

Unsere neue Dampf-Schublade überzeugt mit ihrem revolutionären Raumkonzept und kombiniert volle Dampf-Funktionalität mit intelligenten Features. Die Zubereitung gesunder und delikater Gerichte wird einfacher denn je, ganz vitaminschonend und zeitsparend. Maximaler Genuss ohne Kompromisse – und das selbst in der kleinsten Küche.

SIEMENS
studioLine

00:00
min sec
°C

00:00

Das Raumwunder: mit einem Volumen von 10 Litern lassen sich auch große Mengen ideal zubereiten – zum Beispiel bis zu 2,5 kg Kartoffeln.

Offen für neue Genuss-Erlebnisse mit Dampf

Passt in die kleinste Küche

Knackiges Gemüse, aromatische Fischgerichte oder auch schonendes Aufwärmen von Mahlzeiten – die Siemens Dampf-Schublade bietet vielfältige Möglichkeiten für köstliche, gesunde Speisen und bereichert jede Küche mit ihren intelligenten Funktionen.

fullSteam mit Temperaturen von 30 °C bis 100 °C

Heißer Dampf bewahrt Vitamine und Mineralstoffe, erhält den Geschmack und satte Farben und macht die Verwendung von Öl oder Fett überflüssig.

Auch manuell ist die genaue Temperatur und Zeit einstellbar, um Lieblingsgerichte ganz nach Geschmack zuzubereiten.

Automatische Programme garantieren die ideale Zubereitung

Unsicher, wie Spargel oder Lachs in der Dampf-Schublade gegart wird? Einfach das Gericht über das Display oder ganz bequem



eines der zusätzlichen Programme in der Siemens Hausgeräte App auswählen. Die Dampf-Schublade wendet automatisch die richtigen Einstellungen an, und ihre Sensoren steuern den Prozess.



← Aufgehen von Teig

Funktioniert viel schneller als bei Raumtemperatur und ohne Hautbildung. Hohe Luftfeuchtigkeit und eine Temperatur zwischen 30 °C und 50 °C sorgen für leichte und luftige Ergebnisse.

Aufwärmen →

Essensreste perfekt aufwärmen, ohne sie auszutrocknen – schmeckt wie frisch zubereitet.



← Desinfektion

Babyflaschen, Einmach- oder Marmeladengläser in nur 30 Minuten bei einer Temperatur von 100 °C desinfizieren.

Auftauen →

Tiefgefrorenen Fisch und Geflügel, Fleisch und Backwaren bei Temperaturen zwischen 30 °C und 60 °C schonend auftauen.



Großes Design in kleinen Dimensionen

Eine außergewöhnliche Idee in kompaktem Design: Die Dampf-Schublade lässt sich flexibel einbauen und strahlt makellose, zurückhaltende Eleganz aus. Die schwarze Glasfront unterstreicht ihre pure Ästhetik. Zusammen mit der intuitiven Bedienung im Inneren zeigt sie die perfekte Einheit von Design und Funktion.



Flexibel bei der Küchenplanung und vielseitig beim Kochen

Noch mehr Freiheit bei der Küchenplanung: Das innovative Format der Dampf-Schublade ermöglicht die nahtlose Platzierung unter einem Backofen, egal ob ein 60 cm hoher oder ein 45 cm Kompakt-Backofen. Während das Gemüse in unserer neuen Dampf-Schublade schonend gart, wird der Braten im Backofen knusprig.

Die Dampf-Schublade kann auch als Einzelgerät unter der Arbeitsplatte installiert werden. Die Küchengestaltung kann sich so ganz flexibel dem individuellen Kochstil und den jeweiligen Platzanforderungen anpassen.

Intuitive Bedienung, köstliche Ergebnisse

Warum kompliziert, wenn es auch einfach geht? Die elegante LED-Touch-Steuerung macht die Bedienung der Siemens Dampf-Schublade unglaublich intuitiv. Alle Funktionen werden übersichtlich angezeigt, so dass Temperatur, Zeit und andere Einstellungen ganz einfach durch leichtes Berühren oder Durchblättern der Optionen eingestellt werden können. Außerdem lässt sich die glatte Oberfläche in Sekundenschnelle reinigen.



Digitale Restzeitanzeige

Während die Dampf-Schublade in Betrieb ist, wird die verbleibende Garzeit auf der eleganten Vorderseite der Schublade angezeigt.





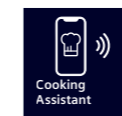
Intelligent verbunden



Home Connect

So genießt man das volle Potenzial der Dampf-Schublade.*

Programme starten und beenden, Einstellungen ändern oder Favoriten verwalten, ohne in der Küche zu sein. Die Einstellungen werden zwischen der Siemens Hausgeräte App und der Dampf-Schublade synchronisiert und sogar eine Push-Benachrichtigung verschickt, sobald das Programm beendet ist. Zudem halten Software-Downloads die Dampf-Schublade automatisch auf dem neuesten Stand.



Die perfekte Einstellung für jedes Gericht

Wie bereite ich z. B. Dampfnudeln zu? Der Cooking Assistant* in der Siemens Hausgeräte App schlägt passende Einstellungen oder Programme für das gewünschte Gericht vor und sendet sie direkt an die Dampf-Schublade – das spart Zeit.



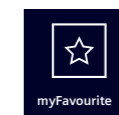
Exzellente Ergebnisse mit intelligenter Unterstützung

Kein Stress mehr mit verkochten Gerichten – mit Cooking Assistant oder cookControl schaltet sich der Dampfgarer automatisch aus, sobald der perfekte Garpunkt erreicht ist. Auto switch-off ist wie ein Profi-Koch, der genau weiß, wann das Essen fertig ist, und via Signal und Siemens Hausgeräte App darüber informiert.



Eine ganze Welt voller inspirierender Rezepte*

Jetzt hat das lange Suchen nach passenden Dampfgar-Gerichten ein Ende. In der RezeptWelt findet man schnell eine inspirierende Auswahl köstlicher Rezepte für die Dampf-Schublade. Einfach ein Rezept auswählen, die Einstellungen direkt auf die Dampf-Schublade übertragen und köstliche Gerichte genießen.



Liebblings-Einstellungen speichern

Die Einstellungen für Lieblingsgerichte können unter „myFavourite“ in der Siemens Hausgeräte App gespeichert werden – für einen schnellen Zugriff auf die am häufigsten verwendeten Einstellungen.

„Starte das Programm in 10 Minuten“

Mit einem registrierten Home Connect-Konto verbunden kann die Dampf-Schublade von überall aus gesteuert und digitale Dienste genutzt werden – sogar per Sprachsteuerung*.

* über Amazon Alexa oder Google Home



* Um diese Funktion nutzen zu können, muss die Dampf-Schublade mit einem registrierten Home Connect-Konto verbunden sein.

Einfache Bedienung, leichte Reinigung

Komfortabel mit leichtem Druck auf die Front zu öffnen, ist der Dampfgerar auch für eine mühelose Reinigung konzipiert.



Mühelose Reinigung innen und außen für maximale Leistung

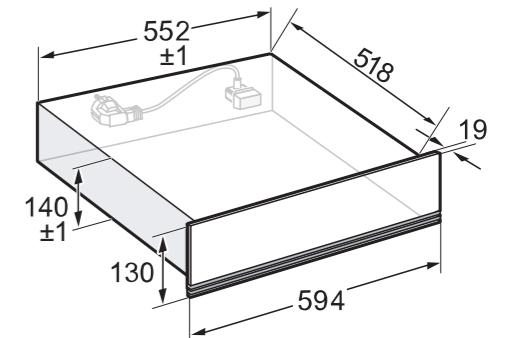
Nach jedem Gebrauch soll die Dampf-Schublade einfach mit einem feuchten Tuch und neutralem Reinigungsmittel abgewischt werden. Restwasser nimmt der mitgelieferte Schwamm auf. Den Dampf-Einsatz im Geschirrspüler reinigen, den Wassertank leeren, fertig. Für eine optimale Leistung erinnert die Dampf-Schublade daran, wann es Zeit für einen 30-minütigen Entkalkungszyklus ist.



Unkomplizierter Einbau

Einschieben, anschließen, festziehen

Die branchenüblichen Maße von 140 x 560 mm ermöglichen eine flexible Küchenplanung. Dank der Glasfront werden keine zusätzlichen Möbelfronten benötigt.



iQ700 Dampf-Schublade



BD911C1B0

Design	Garraum Edelstahl, Gerätefarbe: schwarz
Komfort	<ul style="list-style-type: none"> • LED-Display • cookControl • 10 Programme • Zusätzliche Automatikprogramme über die Home Connect App • Garraumvolumen: 10 l • Glasdeckel mit Rastposition • Wassertankvolumen: 0.5 l • Leerranzeige Wassertank • Zeitanzeige auf der Frontblende • Interne Dampferzeugung
Umwelt und Sicherheit	<ul style="list-style-type: none"> • Kindersicherung • Starttaste Türkontaktschalter • Kindersicherung über Home Connect einstellbar • Kühlgebläse
Reinigung	Entkalkungsprogramm (Entkalkungsdauer: 32 min), leicht zu reinigender Edelstahl-Garraum
Zubehör	Dampf-Einsatz, Schwamm
Maße	Gerätemaße (HxBxT): 141 x 594 x 518mm
Technische Information	Länge des Anschlusskabels: 120 cm, Gesamtanschlusswert Elektro: 1.8 kW, Nennspannung: 220 - 240 V

Minimaler Platzbedarf

Maximaler Genuss

09/2025 – Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise nur mit Genehmigung des Herausgebers.

SEG Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Straße 34, D-81739 München, siemens-home.bsh-group.de
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH, Quellenstraße 2a, A-1100 Wien, siemens-home.bsh-group.at
BSH Hausgeräte AG, Fahrweldstrasse 80, CH-8954 Geroldswill, siemens-home.bsh-group.ch/de

© Copyright und Medieninhaber DE: SEG Hausgeräte GmbH, 81739 München.
© Copyright und Medieninhaber AT: BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH, 1100 Wien.
© Copyright und Medieninhaber CH: BSH Hausgeräte AG, 8954 Geroldswill.

Die SEG Hausgeräte GmbH ist ein Unternehmen der BSH Gruppe.
Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

SIEMENS

Siemens Hausgeräte