



4in1

Backen, Mikrowelle,
Pyrolyse-Reinigung
+ Dampfschublade

Die neue Dimension des Dampfgarens

Jetzt auch im Set erhältlich

Unsere intelligente Dampfschublade –
passt selbst in die kleinste Küche

SIEMENS

Siemens Hausgeräte | iQ700 Dampfschublade

Minimaler
Platzbedarf

Neu

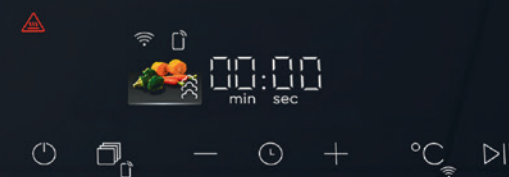
Vitaminschonendes Garen mit Dampf ist voll im Trend – und passt in Kombination mit einem 45 cm Einbau-Kompaktbackofen in jede Küchennische.

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

Maximaler
Genuss

Unsere neue Dampfschublade kombiniert volle Dampf-Funktionalität mit intelligenten Features. Die vitaminschonende Zubereitung delikater Gerichte wird einfacher und zeitsparender denn je – eine ganze 0,5 Liter Wassertankfüllung reicht für alle typischen Dampfanwendungen in der Schublade aus.*

SIEMENS



00:00

* Die exakte Dauer hängt stark von der jeweiligen Beladungsmenge ab. Bei Bedarf kann sogar während des laufenden Betriebs Wasser nachgefüllt werden.

Mehr als nur Dampfgaren

Neben dem vitaminschonenden Garen von Gemüse und Fisch eignet sich die Dampfschublade perfekt zum Aufwärmen und Auftauen. Auch um Hefeteige gehen zu lassen und zum Desinfizieren von Gläsern oder Fläschchen ist sie ideal – eben ein echtes Multitalent, das jede Küche mit ihren intelligenten Funktionen bereichert.



Erkunde das Potenzial des Dampfgarens



Automatische Programme garantieren die ideale Zubereitung

Unsicher, wie Spargel oder Lachs in der Dampfschublade gegart wird? Einfach das Gericht über das Display oder ganz bequem eines der zusätzlichen Programme in der Siemens Hausgeräte App auswählen. Die Dampfschublade wendet automatisch die richtigen Einstellungen an und ihre Sensoren steuern den Prozess. Auch manuell ist die genaue Temperatur und Zeit einstellbar, um Lieblingsgerichte ganz nach Geschmack zuzubereiten.

fullSteam mit Temperaturen von 30°C bis 100°C
Dämpfen bewahrt Vitamine und Mineralstoffe, erhält den Geschmack und satte Farben und macht die Verwendung von Öl oder Fett überflüssig.



Aufgehen von Teig

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



Aufwärmen

In der Dampfschublade können Speisen perfekt bei 80°C bis 100°C aufgewärmt werden, ohne dass sie austrocknen – alles 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.

Kompakte Dampfpower – großartiges Design



Sieht in jeder Küche einfach gut aus: Die kompakte Dampfschublade mit ihrer schwarzen Glasfront.

Mehr Freiheit, mehr Möglichkeiten
Dank ihres kompakten Formats passt die Dampfschublade perfekt unter jeden 45 cm Einbau-Kompaktbackofen oder 60 cm Einbau-Backofen. Das spart Platz und bringt Flexibilität: Während das Gemüse in der Schublade schonend gart, schmoren die Rouladen im Backofen.

Intuitive Bedienung, köstliche Ergebnisse
Warum kompliziert, wenn es auch einfach geht? Die elegante LED-Touch-Steuerung macht die Bedienung der Siemens Dampfschublade unglaublich intuitiv. Alle Funktionen werden übersichtlich angezeigt, so dass Temperatur, Heizart 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 Dampfschublade in Betrieb ist, wird die verbleibende Garzeit auf der eleganten Vorderseite der Schublade angezeigt.



10 Automatikprogramme – Genuss vorprogrammiert

Automatikprogramm einstellen – Taste drücken – Dampfschublade schließen – los gehts.

Programm	Gerichte	Tipp
P01	 Fisch-Filet	Fischfilets mit gleichem Gewicht und gleicher Dicke verwenden.
P02	 Frisches Gemüse in Stücken, Ringen, Röschen	Bei dickeren Gemüsestücken kann eine längere Garzeit erforderlich sein. Zum Beispiel: Karotten, Lauch, Paprika, Brokkoli.
P03	 Ganzes Gemüse	Bei sehr dickem Gemüse kann eine längere Garzeit erforderlich sein. Zum Beispiel: Karotten, Mais, Kohlrabi.
P04	 Weißer Spargel	Spargel mit gleicher Dicke verwenden.
P05	 Salzkartoffeln, geviertelt	Kartoffeln mittlerer Größe verwenden.
P06	 Pellkartoffeln, ganz	Kartoffeln mittlerer Größe verwenden.
P07	 Reis und Reisgerichte	Zum Beispiel: Langkorn-Reis, Basmati-Reis und Risotto.
P08	 Klöße und Knödel	Hefeklöße gehen während des Garens auf. Angegebene Größe einhalten, damit sie nicht am Deckel haften. Empfohlener Durchmesser: ca. 5-6 cm.
P09	 Getreide und Scheingetreide	Zum Beispiel: Bulgur, Quinoa.
P10	 Hülsenfrüchte	Zum Beispiel: Linsen, Kichererbsen.

Intelligent verbunden

Genieße das volle Potenzial der Dampfschublade



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 Dampfschublade synchronisiert und sogar eine Push-Benachrichtigung verschickt, sobald das Programm beendet ist. Zudem halten Software-Downloads die Dampfschublade automatisch auf dem neuesten Stand.



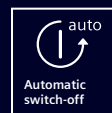
Home Connect

Mit einem registrierten Home Connect Konto verbunden, kann die Dampfschublade von überall gesteuert und digitale Dienste genutzt werden – sogar per Sprachsteuerung¹.



Die perfekte Einstellung für jedes Gericht

Wie bereite ich z. B. Dampfnudeln zu? Der Cooking Assistant² in der Siemens Hausgeräte App schlägt passende Einstellungen oder Programme für das gewünschte Gericht vor und sendet sie direkt an die Dampfschublade – 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 in der Siemens Hausgeräte App darüber informiert.



Eine ganze Welt voller inspirierender Rezepte²

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

Einfache Bedienung, leichte Reinigung

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



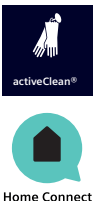
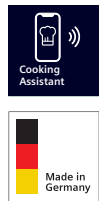
Mühelose Reinigung innen und außen für maximale Leistung

Nach jedem Gebrauch soll die Dampfschublade 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 Dampfschublade daran, wann es Zeit für einen 30-minütigen Entkalkungszyklus ist.



Unser Premium-Set
4IN1SET200 (CM776GMB1F + BD711C1B0)
für die 60 cm Nische

4in1
Backen, Mikrowelle,
Pyrolyse-Reinigung
+ Dampfschublade



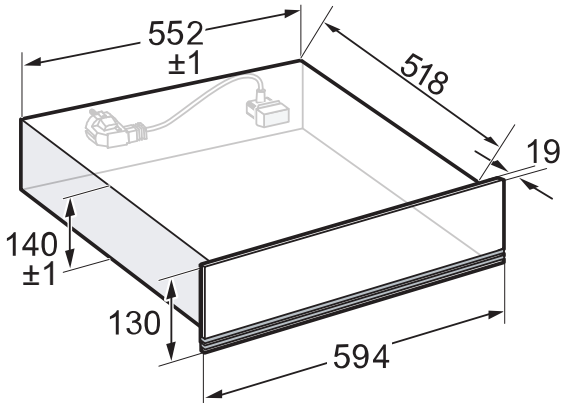
4IN1SET200	iQ700 extraKlasse Einbau-Kompaktbackofen mit airFry und Mikrowellenfunktion CM776GMB1F	+	iQ700 Dampfschublade BD711C1B0
Heizarten	• 4D-Heißluft, Ober-/Unterhitze • Umluftgrill • Großflächengrill • Kleinflächengrill • Pizzastufe • coolStart • Separate Unterhitze • Sanftgaren • Vorwärmen von Geschirr • Warmhalten • Heißluft sanft • Ober-/Unterhitze sanft • airFry • Mikrowelle • 4D-Heißluft + Mikrowelle • Ober-/Unterhitze + Mikrowelle • Großflächengrill + Mikrowelle • Kleinflächengrill + Mikrowelle • Umluftgrillen + Mikrowelle		• fullSteam – 30°C bis 100°C für gesundes, sanftes und natürliches Kochen • Aufgehen von Teig – 30°C bis 50°C • Desinfektion – 100°C • Auftauen – 30°C bis 60°C • Aufwärmen – 80°C bis 100°C
Design	• Gerätefarbe Schwarz, Edelstahl, Garraum Email anthrazit		• Gerätefarbe Schwarz, Garraum Edelstahl
Komfort	• cookControl Pro • Kochassistent • Home Connect • Optische Aufheizkontrolle • Schnellaufheizung • coolStart • Bratenthermometer Plus • Temperaturvorschlag • Ist-Temperaturanzeige • Endezeit-Prognose durch KI • Klapptür • softMove • TFT-Full-Touchdisplay Plus • touchControl-Bedienung • Elektronik-Uhr • Backofenbeleuchtung abschaltbar • LED-Innenbeleuchtung • Kühlgebläse		• LED-Display • cookControl • 10 Programme • Zusätzliche Automatikprogramme über die Home Connect App • Garraumvolumen: 10 l • Glasdeckel mit Rastposition • Wassertankvolumen: 0,5 l • Leeranzeige Wassertank • Zeitanzeige auf der Frontblende • Interne Dampferzeugung
Umwelt und Sicherheit	• Sehr geringe Fenstertemperatur • 4-fache Türverglasung • Kindersicherung • Sicherheitsabschaltung • Mit verriegelbarer Backofentür • Restwärmeanzeige • Starttaste • Türkontaktschalter		• Kindersicherung • Starttaste • Kühlgebläse • Türkontaktschalter • Kindersicherung über Home Connect einstellbar
Reinigung	• activeClean® – pyrolytische Selbstreinigung • humidClean (Reinigungshilfe): Leichte Verschmutzungen mit Wasserdampf und Spülmittel entfernen		• Entkalkungsprogramm (Entkalkungsdauer: 32 Minuten) • Leicht zu reinigender Edelstahl-Garraum
Zubehör	• Kombirost • Universalpfanne • airFry & Grillblech		• Dampf-Einsatz • Schwamm
Maße (HxBxT)	Gerätemaße: 455 x 594 x 548 mm		Gerätemaße: 141 x 594 x 518 mm
Technische Information	Länge des Anschlusskabels: 150 cm Gesamtanschlusswert Elektro: 3,6 kW Nennspannung: 220-240 V		Länge des Anschlusskabels: 120 cm Gesamtanschlusswert Elektro: 1,8 kW Nennspannung: 220-240 V

Bitte beachten, dass es sich um zwei Geräte mit jeweils eigener, separater Stromversorgung handelt.



Die Dampfschublade
als Solo-Lösung

Einschieben, anschließen, festziehen
Die branchenüblichen Maße von 141 x 594 x 518 mm ermöglichen eine flexible Montage. Dank der Glasfront werden keine zusätzlichen Möbelfronten benötigt. Die Dampfschublade lässt sich daher hervorragend als Solo-Lösung einsetzen – beispielsweise direkt unter der Arbeitsplatte. Eine Platzierung oberhalb eines Backofens ist hingegen nicht möglich.



iQ700 Dampfschublade **BD711C1B0**

Design	• Gerätefarbe Schwarz, Garraum Edelstahl
Komfort	• LED-Display • cookControl • 10 Programme • Zusätzliche Automatikprogramme über die Home Connect App • Garraumvolumen: 10 l • Glasdeckel mit Rastposition • Wassertankvolumen: 0,5 l • Leeranzeige Wassertank • Zeitanzeige auf der Frontblende • Interne Dampferzeugung
Umwelt und Sicherheit	• Kindersicherung • Starttaste • Türkontaktschalter • Kindersicherung über Home Connect einstellbar • Kühlgebläse
Reinigung	• Entkalkungsprogramm (Entkalkungsdauer: 32 Minuten) • Leicht zu reinigender Edelstahl-Garraum
Zubehör	• Dampf-Einsatz • Schwamm
Maße (HxBxT)	Gerätemaße: 141 x 594 x 518 mm
Technische Information	Länge des Anschlusskabels: 120 cm, Gesamtanschlusswert Elektro: 1,8 kW, Nennspannung: 220-240 V

Minimaler Platzbedarf Maximaler Genuss



Jetzt entdecken!

07/2026 – Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise nur mit Genehmigung des Herausgebers.

© 2026 by SEG Hausgeräte GmbH.

Die SEG Hausgeräte GmbH ist ein Unternehmen der BSH Gruppe.

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG. / Bilder sind zum Teil KI modifiziert.

Die perfekte Beratung gibt es bei Deinem extraKlasse-Fachhändler:

SIEMENS

Siemens Hausgeräte