

SIEMENS

← Meals



Baking sensor



Individual Browning



Cake



Nouveau

Le délice culinaire réinventé

La nouvelle génération Siemens iQ700

studioLine

Siemens Electroménager

Découvrez des innovations



qui vous facilitent
la vie

La nouvelle génération iQ700. Connectée intelligemment pour une perfection culinaire

La cuisine est le point central de n'importe quelle maison. C'est dans cette pièce que nous nous réunissons, que nous échangeons et que nous restons en contact.

C'est pourquoi Siemens se place entièrement sous le signe de la cuisine connectée. Les fonctions intelligentes de la nouvelle gamme iQ700 font passer les arts culinaires au niveau supérieur : les plats peuvent être dorés selon les goûts de chacun et le smartphone permet de garder un œil sur l'état de son repas. Et tout cela, en profitant de votre soirée avec vos amis.

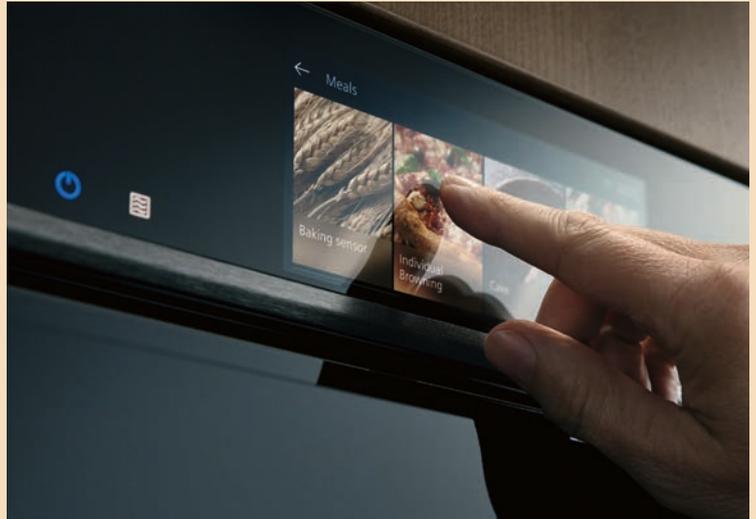




L'intelligence est une affaire de famille

Chaque appareil de la classe de valeur iQ700 se distingue par des caractéristiques uniques. C'est le cas de nos derniers arrivants dans la cuisine intelligente de Siemens. Les appareils smart n'attirent pas seulement le regard, ils sont également équipés de la technologie de pointe. Car nous pensons que le progrès est destiné à chacun qui souhaite mener une vie agréable et pleine de goût.

*« Ce qui va de paire,
va aussi bien ensemble. »*



Connecté intelligemment. Une combinaison de formes élégantes

Grâce à une technologie exceptionnelle, des solutions d'encastrement pionnières et un design élégant, les appareils de la génération iQ700 peuvent être disposés de manière flexible pour répondre à toutes les exigences de cuisson. Peu importe que ce soit en tant qu'appareil individuel ou combiné à volonté. Les uns à côté des autres ou les uns sur les autres : ce grand ensemble convainc.

L'innovation rencontre le design – jusque dans les moindres détails

Smart de bout en bout

L'élégante porte en verre de qualité supérieure attire l'œil sur l'extérieur du four et veille également à conserver la chaleur à l'intérieur. La poignée séduit également par son design époustouflant : fabriquée dans le même verre que la porte du four et de forme ergonomique, elle est imperceptible de face mais facile à saisir pour mettre les aliments préparés dans le four et servir le plat parfait.



reddot winner 2022



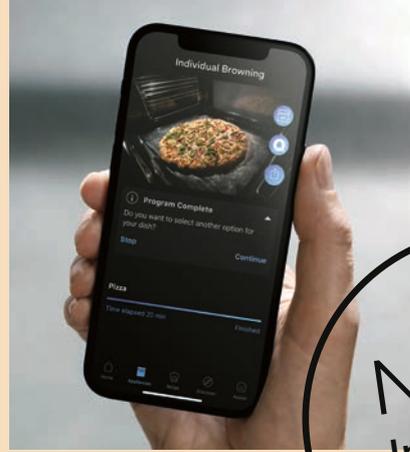
La vie reconnectée

avec Home Connect

« Home Connect vous facilite la vie : grâce à la technologie de pointe, passez plus de temps à faire ce que vous voulez et moins à faire ce que vous devez faire. Découvrez de nouvelles possibilités ! »

Grâce à l'application Home Connect, les appareils électroménagers de Siemens pouvant être connectés à un réseau Wi-Fi, peuvent être commandés très facilement à partir de votre smartphone. Le réseau toujours croissant de solutions partenaires ouvre des perspectives et des possibilités de connexion totalement nouvelles. Pour un quotidien, plus que jamais efficace et passionnant.

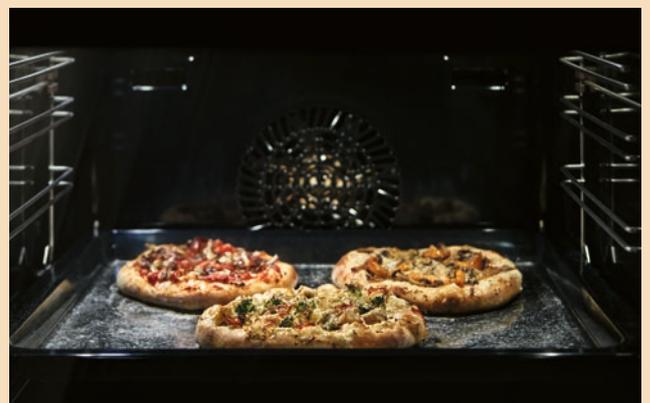
 **Home Connect**



Nouveau
Individual
Browning

Cuisinez comme vous aimez. Et gardez à tout moment le contrôle total.

Qu'ils soient clairs, dorés ou avec des arômes grillés intenses, le nouveau four iQ700 avec Individual Browning et caméra intégrée prépare vos plats à vos goûts. Vous pouvez choisir parmi cinq niveaux de brunissement. Grâce à l'intelligence artificielle et à la caméra intégrée, le four reconnaît le degré de brunissement de votre plat. Dès que le résultat souhaité est atteint, le four s'éteint et vous informe via une notification que votre repas est prêt.





Plus d'intelligence pratique

« *Tout ce que vous attendez d'un four et bien plus encore.* »



cookControl Pro : tous les plats toujours parfaitement préparés

Avec nos programmes automatiques de cuisson et de rôtissage préinstallés, vous n'aurez plus jamais besoin d'avoir peur de ne pas réussir parfaitement votre plat. Il vous suffit de sélectionner votre plat grâce à l'écran tactile clair et les capteurs de votre four intelligent s'occupent de la préparation optimale de votre plat.



FullSteam Plus : une cuisson rapide et saine grâce à la vapeur

FullSteam Plus crée l'accord parfait entre vapeur et chaleur, permettant ainsi de préparer vos aliments à 120 °C et ce jusqu'à deux fois plus rapidement qu'avec la fonction de cuisson à la vapeur traditionnelle. FullSteam Plus préserve également les nutriments et la couleur fraîche de vos aliments. Parfait pour une cuisine rapide, saine et colorée.

Thermomètre à viande Plus : contrôle complet de l'ensemble du processus de cuisson

Que vous prépariez de la viande, de la volaille ou du poisson, le thermomètre à viande Plus mesure la température de cuisson à cœur à trois endroits différents et garantit ainsi des résultats juteux et croustillants. Grâce à l'application Home Connect, vous avez toujours un aperçu du temps de cuisson restant.



Raccord d'eau fixe : plus jamais besoin de remplir le réservoir d'eau

Cuiseur vapeur ou machine à café : plus besoin de penser à remplir le réservoir d'eau. Que vous fassiez cuire une grande quantité de nourriture à la vapeur ou que vous souhaitiez proposer un café à vos invités, il y a toujours de l'eau fraîche dans le réservoir d'eau grâce au raccord d'eau fixe.

La nouvelle gamme studioLine iQ700

		Prix catalogue* TVA incluse	Prix catalogue* hors TVA	Hauteur de l'ap- pareil en cm	Type de chauff- fage	Écran tactile TFT			Équipement												
						Pro	Plus	Standard	Home Connect	Individual Browning	Raccord d'eau fixe	Thermomètre à viande Plus	Ouverture auto- matique de la porte	varioSpeed	Sous-vide	FullSteam Plus	Fonction vapeur	Sonde de cuisson	activeClean®	ecoClean Plus	
Four encastrable avec jet vapeur et micro-ondes																					
HN978GQB1	NOUVEAU	5 650,-	5 246,05	60	27	●			●	●		●		●			●	●	●		
Four encastrable à fonction vapeur																					
HS958GED1	NOUVEAU	5 750,-	5 338,90	60	24	●			●	●	●	●			●	●	●	●			●
HS958KDB1	NOUVEAU	5 050,-	4 688,95	60	24	●			●			●	●		●	●	●	●			●
HS958GCB1C	NOUVEAU	4 160,-	3 862,58	60	23	●			●			●			●	●	●				●
HS936GCB1C	NOUVEAU	3 620,-	3 361,19	60	22		●		●			●			●	●	●				
Four encastrable avec jet vapeur																					
HR976GMB1	NOUVEAU	3 650,-	3 389,04	60	19		●		●			●					●				●
Four encastrable avec fonction micro-ondes																					
HM976GMB1	NOUVEAU	3 910,-	3 630,45	60	19		●		●			●		●							●
HM936GCB1	NOUVEAU	3 280,-	3 045,50	60	19		●		●			●		●							
Fours encastrables																					
HB978GMB1	NOUVEAU	3 390,-	3 147,63	60	13	●			●			●									●
HB976GMB1C	NOUVEAU	3 010,-	2 794,80	60	13		●		●			●									●
HB974GLB1	NOUVEAU	2 690,-	2 497,68	60	13			●	●			Δ									●
HB936GCB1C	NOUVEAU	2 510,-	2 330,55	60	13		●		●			●									
HB934GBB1	NOUVEAU	2 120,-	1 968,43	60	13			●	●			Δ									
Four encastrable compact avec fonction micro-ondes																					
CM978GQB1	NOUVEAU	4 450,-	4 131,85	45	21	●			●	●		●		●							●
CM976GMB1	NOUVEAU	3 350,-	3 110,49	45	19		●		●			●		●							●
CM936GCB1	NOUVEAU	2 750,-	2 553,39	45	19		●		●			●		●							
Four encastrable compact avec fonction vapeur																					
CS958GDD1	NOUVEAU	4 650,-	4 317,55	45	24	●			●		●	●			●	●	●	●			●
CS958GCB1	NOUVEAU	3 950,-	3 667,60	45	23	●			●			●			●	●	●				●
CS936GCB1	NOUVEAU	3 480,-	3 231,20	45	22		●		●			●			●	●	●				
Cuiseur vapeur compact encastrable																					
CD914GXB1	NOUVEAU	2 600,-	2 414,11	45	5			●	●						●	●					
Four compact encastrable																					
CB974GKB1	NOUVEAU	2 570,-	2 386,26	45	11			●	●												●
Micro-ondes encastrable																					
BF922L1B1	NOUVEAU	1 460,-	1 355,62	38	-			●													
BF922R1B1	NOUVEAU	1 460,-	1 355,62	38	-			●													
Machine à café automatique encastrable																					
CT918L1D0	NOUVEAU	3 950,-	3 667,60	45	-	●			●		●										
CT918L1B0	NOUVEAU	3 600,-	3 342,62	45	-	●			●												
Tiroir chauffant multifonctions encastrable																					
BI910C1B1C	NOUVEAU	1 140,-	1 058,50	14	5				●												
Tiroir sous vide encastrable																					
BV910E1B1	NOUVEAU	3 500,-	3 249,77	14	-																

Δ = Thermomètre à uande à l peint



L'heure des nouveaux
moments

de délice culinaire
a sonné

Qui a dit, que les fours ne pouvaient pas être beaux ?



IQ700 | Four encastrable avec fonction vapeur et micro-ondes

HN978GQB1 avec réservoir d'eau

exclusivité studioLine:

- Design blackSteel
- Poignée en verre
- Individual Browning avec caméra et IA
- Écran tactile TFT Pro
- **Individual Browning avec caméra et IA** : pour de parfaits résultats avec le degré de brunissement souhaité
- **Écran tactile TFT Pro** : grand écran tactile coloré pour une commande aisée
- **cookControl Pro** : tous les plats toujours parfaitement préparés
- **Assistant four avec commande vocale** : une commande vocale pour trouver rapidement et facilement le bon programme
- **activeClean®** : le système d'autonettoyage automatique
- **Home Connect avec commande à distance** : découvrez tout le potentiel de votre four intelligent
- Four avec fonction micro-ondes et vapeur avec 27 modes de cuisson : Air chaud 4D, chaleur voûte/sole, système de gril à air pulsé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, coolStart, chaleur sole séparée, chaleur intensive, cuisson douce, préchauffage de la vaisselle allant au four, déshydratation, maintien au chaud, air chaud doux, chaleur voûte/sole douce, régénération, fermentation, gril à air pulsé + vapeur, réchauffer + vapeur, air chaud 4D + vapeur, chaleur voûte/sole + vapeur, micro-ondes, air chaud 4D + MO, chaleur voûte/sole + MO, gril grande surface + MO, gril petite surface + MO, gril à air pulsé + MO
- Coulisse télescopique unique, compatible avec activeClean®, coulisse normale
- Porte de four avec softMove : ouverture et fermeture amorties
- Réglage de la température de 30 °C à 300 °C
- Niveaux d'enfournement : 5
- Volume intérieur : 67 l
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) 59,5 x 59,4 x 54,8 cm

5 650,- TVA incluse* 5 246,05 hors TVA*

* Les prix indiqués sont en francs suisses, TVA incluse/hors TVA. Tous les prix sont hors taxe anticipée de recyclage (TAR) obligatoire. Les prix indiqués sont des prix conseillés sans engagement ; nos distributeurs sont libres dans la conception.



Individual Browning avec caméra et IA : pour des résultats parfaits avec le degré de brunissement souhaité.

Le four s'éteint dès que le degré de brunissement souhaité est atteint, grâce à une caméra et à l'intelligence artificielle.



Assistant four avec commande vocale : pour trouver rapidement et facilement le bon programme.

Dites à votre four ce que vous voulez préparer. L'assistant four vous propose alors des réglages ou des programmes adaptés et règle votre four.



Écran tactile TFT Pro : grand écran tactile coloré pour une commande aisée.

La structure de menu facile à utiliser, la navigation tactile et le grand écran couleur vous aident à utiliser votre four de manière optimale.



cookControl Pro : tous les plats toujours parfaitement préparés.

Choisissez un plat. Votre four sélectionne automatiquement le bon programme et s'éteint lorsque votre plat est cuit à la perfection.



Home Connect avec commande à distance : découvrez tout le potentiel de votre four intelligent.

Grâce à l'application Home Connect, vous pouvez commander et surveiller votre four de n'importe où et utiliser d'autres services numériques.

Plus de technologie intelligente. Pour des résultats encore plus délicieux



iQ700 | Four encastrable à fonction vapeur

HS958GED1 avec raccord d'eau fixe

exclusivité studioLine:

- Design blackSteel • Poignée en verre
- Individual Browning avec caméra et IA
- Écran tactile TFT Pro
- Raccord d'eau fixe

- **Individual Browning avec caméra et IA** : pour de parfaits résultats avec le degré de brunissement souhaité
- **Écran tactile TFT Pro** : grand écran tactile coloré pour une commande aisée
- **cookControl Pro** : tous les plats toujours parfaitement préparés
- **Assistant four avec commande vocale** : une commande vocale pour trouver rapidement et facilement le bon programme
- **ecoClean Plus** : nettoyage du four nettement moins long
- **Home Connect avec commande à distance** : découvrez tout le potentiel de votre four intelligent

- Four à vapeur avec 24 modes de cuisson : Air chaud 4D, chaleur voûte/sole, système de gril à air pulsé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, coolStart, chaleur sole séparée, chaleur intensive, cuisson douce, préchauffage de la vaisselle allant au four, déshydratation, maintien au chaud, air chaud doux, chaleur voûte/sole douce, position de cuisson vapeur, régénération, fermentation, décongélation, cuisson sous vide, gril à air pulsé + vapeur, chauffer + vapeur, air chaud 4D + vapeur, chaleur voûte/sole + vapeur
- Coulisse varioClip, avec fonction arrêt, sortie totale
- Porte de four avec softMove : ouverture et fermeture amorties

- Classe d'efficacité énergétique¹ : A+
- Réglage de la température de 30 °C à 250 °C
- Niveaux d'enfournement : 5
- Volume intérieur : 71 l
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) 59,5 x 59,4 x 54,8 cm

5 750,- TVA incluse* 5 338,90 hors TVA*



iQ700 | Four encastrable à fonction vapeur

HS958KDB1 avec réservoir d'eau

exclusivité studioLine:

- Design blackSteel
- Poignée en verre
- Ouverture automatique de la porte
- Écran tactile TFT Pro

- **Ouverture automatique de la porte** : pour une ouverture sans poignée
- **Écran tactile TFT Pro** : grand écran tactile coloré pour une commande aisée.
- **cookControl Pro** : tous les plats toujours parfaitement préparés
- **Assistant four avec commande vocale** : une commande vocale pour trouver rapidement et facilement le bon programme
- **ecoClean Plus** : nettoyage du four nettement moins long
- **FullSteam Plus** : une cuisson rapide et saine grâce à la vapeur
- **Home Connect avec commande à distance** : découvrez tout le potentiel de votre four intelligent

- Four à vapeur avec 24 modes de cuisson : Air chaud 4D, chaleur voûte/sole, système de gril à air pulsé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, coolStart, chaleur sole séparée, chaleur intensive, cuisson douce, préchauffage de la vaisselle allant au four, déshydratation, maintien au chaud, air chaud doux, chaleur voûte/sole douce, position de cuisson vapeur, régénération, fermentation, décongélation, cuisson sous vide, gril à air pulsé + vapeur, chauffer + vapeur, air chaud 4D + vapeur, chaleur voûte/sole + vapeur
- Coulisse varioClip, avec fonction arrêt, sortie totale
- Porte de four avec softMove : ouverture et fermeture amorties

- Classe d'efficacité énergétique¹ : A+
- Réglage de la température de 30 °C à 250 °C
- Niveaux d'enfournement : 5
- Volume intérieur : 71 l
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) 59,5 x 59,4 x 54,8 cm

5 050,- TVA incluse* 4 688,95 hors TVA*



iQ700 | Four encastrable à fonction vapeur

HS936GCB1C avec réservoir d'eau

exclusivité studioLine:

- Design blackSteel
- Poignée en verre
- Sous-vide

- **Écran tactile TFT Plus** : une navigation tactile agréable pour une utilisation simple et intuitive
- **cookControl Pro** : tous les plats toujours parfaitement préparés
- **Assistant four avec commande vocale** : une commande vocale pour trouver rapidement et facilement le bon programme
- **ecoClean** : passez moins de temps à nettoyer votre four
- **FullSteam Plus** : une cuisson rapide et saine grâce à la vapeur
- **Home Connect avec commande à distance** : découvrez tout le potentiel de votre four intelligent

- Four à vapeur avec 22 modes de cuisson : Air chaud 4D, chaleur voûte/sole, système de gril à air pulsé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, coolStart, chaleur sole séparée, cuisson douce, préchauffage de la vaisselle allant au four, maintien au chaud, air chaud doux, chaleur voûte/sole douce, position de cuisson vapeur, régénération, fermentation, décongélation, cuisson sous vide, gril à air pulsé + vapeur, chauffer + vapeur, air chaud 4D + vapeur, chaleur voûte/sole + vapeur
- Coulisse varioClip, avec fonction arrêt, sortie totale
- Porte de four avec softMove : ouverture et fermeture amorties

- Classe d'efficacité énergétique¹ : A+
- Réglage de la température de 30 °C à 250 °C
- Niveaux d'enfournement : 5
- Volume intérieur : 71 l
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) 59,5 x 59,4 x 54,8 cm

3 620,- TVA incluse* 3 361,19 hors TVA*



iQ700 | Four encastrable HB976GMB1C

exclusivité studioLine:

- Design blackSteel
- Poignée en verre

- **Écran tactile TFT Plus** : une navigation tactile agréable pour une utilisation simple et intuitive
- **cookControl Pro** : tous les plats toujours parfaitement préparés
- **Assistant four avec commande vocale** : une commande vocale pour trouver rapidement et facilement le bon programme
- **activeClean®** : le système d'autonettoyage automatique
- **varioSpeed** : préparer des plats délicieux de qualité constante en deux fois moins de temps
- **Home Connect avec commande à distance** : découvrez tout le potentiel de votre four intelligent

- Four avec 13 modes de cuisson: Air pulsé-4D, Chaleur voûte/sole, Gril & air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Réglage pizzas, Fonction «produits surgelés», Chaleur inférieure séparée, Cuire doucement, Préchauffer, Maintenir au chaud, Air pulsé doux, Chaleur voûte/sole doucement
- Coulisse varioClip, avec fonction arrêt, sortie totale
- Porte de four avec softMove : ouverture et fermeture amorties
- Réchauffement rapide
- coolStart

- Réglage de la température de 30 °C à 300 °C
- Niveaux d'enfournement : 5
- Volume intérieur : 67 l
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) 59,5 x 59,4 x 54,8 cm

3 010,- TVA incluse* 2 794,80 hors TVA*



iQ700 | Four encastrable HB974GLB1

exclusivité studioLine:

- Design blackSteel
- Poignée en verre

- **Écran tactile TFT** : utilisation intuitive grâce à la navigation tactile
- **cookControl Pro** : tous les plats toujours parfaitement préparés
- **Assistant four avec commande vocale** : une commande vocale pour trouver rapidement et facilement le bon programme
- **activeClean®** : le système d'autonettoyage automatique
- **Home Connect avec commande à distance** : découvrez tout le potentiel de votre four intelligent

- Four avec 13 modes de cuisson : Air chaud 3D Plus, chaleur voûte/sole, système de gril à air pulsé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, coolStart, chaleur sole séparée, cuisson douce, préchauffage, maintien au chaud, air chaud doux, chaleur voûte/sole douce
- Coulisse varioClip, compatible avec activeClean®, avec fonction arrêt, sortie totale
- Porte de four avec softMove : ouverture et fermeture amorties
- Porte intérieure entièrement en verre
- coolStart

- Classe d'efficacité énergétique¹ : A+
- Réglage de la température de 30 °C à 300 °C
- Niveaux d'enfournement : 5
- Volume intérieur : 71 l
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) 59,5 x 59,4 x 54,8 cm

2 690,- TVA incluse* 2 497,68 hors TVA*



iQ700 | Four compact encastrable avec fonction vapeur | CS958GCB1 avec réservoir d'eau | CS958GDD1 (sans ill.) avec raccord d'eau fixe

exclusivité studioLine :

- Design blackSteel
- Poignée en verre
- Écran tactile TFT Pro
- Sous-vide

- **Écran tactile TFT Pro** : grand écran tactile coloré pour une commande aisée
- **cookControl Pro** : tous les plats toujours parfaitement préparés
- **Assistant four avec commande vocale** : une commande vocale pour trouver rapidement et facilement le bon programme
- **ecoClean Plus** : nettoyage du four nettement moins long
- **FullSteam Plus** : une cuisson rapide et saine grâce à la vapeur
- **Home Connect avec commande à distance** : découvrez tout le potentiel de votre four intelligent

- Four compact avec fonction vapeur avec 24 modes de cuisson : Air chaud 4D, chaleur voûte/sole, système de gril à air pulsé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, coolStart, chaleur sole séparée, chaleur intensive, cuisson douce, préchauffage de la vaisselle allant au four, déshydratation, maintien au chaud, air chaud doux, chaleur voûte/sole douce, position de cuisson vapeur, régénération, fermentation, décongélation, cuisson sous vide, gril à air pulsé + vapeur, chauffer + vapeur, air chaud 4D + vapeur, chaleur voûte/sole + vapeur
- Coulisse varioClip, avec fonction arrêt, sortie totale
- Porte de four avec softMove : ouverture et fermeture amorties

- Classe d'efficacité énergétique¹ : A+
- Réglage de la température de 30 °C à 250 °C
- Niveaux d'enfournement : 3
- Volume intérieur : 47 l
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) 45,5 x 59,4 x 54,8 cm

CS958GCB1 3 950,- TVA incluse* 3 667,60 hors TVA*
(CS958GDD1 4 650,- TVA incluse* 4 317,55 hors TVA*)

Sur mesure et adapté à n'importe quelle cuisine



iQ700 | Four encastrable compact avec fonction micro-ondes CM976GMB1

exclusivité studioLine :

- Design blackSteel
- Poignée en verre
- Micro-ondes

- **Écran tactile TFT Plus** : une navigation tactile agréable pour une utilisation simple et intuitive
- **cookControl Pro** : tous les plats toujours parfaitement préparés
- **Assistant four avec commande vocale** : une commande vocale pour trouver rapidement et facilement le bon programme
- **activeClean®** : le système d'autonettoyage automatique
- **varioSpeed** : préparer des plats délicieux de qualité constante en jusqu'à deux fois moins de temps
- **Home Connect avec commande à distance** : découvrez tout le potentiel de votre four intelligent

- Four avec fonction micro-ondes avec 19 modes de cuisson : Air chaud 4D, chaleur voûte/sole, système de gril à air pulsé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, coolStart, chaleur sole séparée, cuisson douce, préchauffage de la vaisselle allant au four, maintien au chaud, air chaud doux, chaleur voûte/sole doux, micro-ondes, air chaud 4D + MO, chaleur voûte/sole + MO, gril à grandes surfaces + MO, gril à petites surfaces + MO, gril à air pulsé + MO
- Coulisse télescopique unique, compatible avec activeClean®, coulisse normale
- Porte de four avec softMove : ouverture et fermeture amorties
- Préchauffage rapide • coolStart

- Réglage de la température de 30 °C à 300 °C
- Niveaux d'enfournement : 3
- Volume intérieur : 45 l
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) 45,5 x 59,4 x 54,8 cm

3 350,- TVA incluse* 3 110,49 hors TVA*



iQ700 | Cuiseur vapeur compact CD914GXB1 avec réservoir d'eau

exclusivité studioLine :

- Design blackSteel
- Poignée en verre
- Sous-vide

- **Écran tactile TFT** : utilisation intuitive grâce à la navigation tactile
- **Assistant four avec commande vocale** : une commande vocale pour trouver rapidement et facilement le bon programme
- **FullSteam avec fonction sous-vide** : pour des plats sains et délicieux
- **cookControl Plus** : paramètres préinstallés pour les meilleurs résultats
- **Home Connect avec commande à distance** : découvrez tout le potentiel de votre four intelligent

- Cuiseur vapeur compact avec 5 modes de cuisson : Cuisson vapeur, régénération, fermentation, décongélation, cuisson sous vide
- Porte de four avec softMove : ouverture et fermeture amorties
- Montre électronique
- Contrôle visuel de la chauffe
- Notification lorsque le réservoir d'eau est vide
- Génération de vapeur interne
- Faible température de porte
- Coupure de sécurité

- Réglage de la température de 30 °C à 100 °C
- Niveaux d'enfournement : 3
- Volume intérieur : 38 l
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) 45,5 x 59,4 x 54,8 cm

2 600,- TVA incluse* 2 414,11 hors TVA*

Les meilleures idées



Élégant, fonctionnel, compact. Le tiroir chauffant multifonctionnel de Siemens constitue le soutien parfait pour tous vos projets culinaires, même les plus ambitieux. Avec une plage de température allant de 30 °C à 80 °C, il est idéal pour préchauffer les tasses et assiettes ou pour maintenir le plat au chaud, mais aussi pour faire lever la pâte, cuire à basse température et bien plus encore.

pour un délice maximal

Pour une cuisine créative de niveau supérieur



iQ700 | Tiroir chauffant multifonctions BI910C1B1C

- **push&pull** : tiroir facile à ouvrir et à fermer sans poignée
- **Home Connect** : contrôlez votre tiroir chauffant à tout moment et de n'importe où, même par commande vocale

- Tiroir chauffant multifonctionnel avec 4 types de chauffage : cuisson douce, maintien au chaud, préchauffage d'assiettes, préchauffage de tasses
- touchControl, éclairé
- Concept de commande facile : particulièrement simple, réglage sans problème
- Chauffage par plaque chauffante en verre trempé
- Charge maximale :
Tasses à espresso : 64 pièces et assiettes (28 cm) : 12 pièces
- Commande par touches tactiles
- Réglage de la température en 4 niveaux : d'env. 30 °C à 80 °C (température de la surface du verre)

- Volume intérieur : 20 l
- Charge : jusqu'à 50 kg
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) 14,0 x 59,4 x 54,8 cm

1 140,- TVA incluse* 1 058,50 hors TVA*



iQ700 | Tiroir sous vide BV910E1B1

- **Tiroir sous vide** : conserve les arômes délicats et prolonge la durée de conservation de vos aliments
- **push&pull** : tiroir facile à ouvrir et à fermer sans poignée

- Niveaux de mise sous-vide :
3 niveaux de mise sous-vide pour la mise sous vide à l'extérieur du tiroir (maximum 90 %) et 3 niveaux de vide pour la mise sous vide dans le tiroir (maximum 99 %)
- touchControl, éclairé
- Sans poignée avec ouverture push&pull
- Détection automatique du raccordement pour la mise sous vide en dehors du tiroir
- Programme de séchage pour pompe à vide
- Commande par touches tactiles
- Contacteur de porte

- Volume : 8 l
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) 14,0 x 59,5 x 54,2 cm

3 500,- TVA incluse* 3 249,77 hors TVA*

* Les prix indiqués sont en francs suisses, TVA incluse/hors TVA. Tous les prix sont hors taxe anticipée de recyclage (TAR) obligatoire. Les prix indiqués sont des prix conseillés sans engagement ; nos distributeurs sont libres dans la conception.



Le plaisir du café

réinventé

Pour un plaisir parfait : les machines à café automatiques encastrables de Siemens



iQ700 | Machine à café automatique encastrable

CT918L1D0 avec raccord d'eau fixe

CT918L1B0 (sans ill.) avec réservoir d'eau

exclusivité studioLine :

- Design blackSteel
- Récipient à lait
- Fonction cafetière

- **Écran tactile TFT-Full Pro** : un grand écran à fort contraste pour une utilisation tactile agréable
- **Raccord d'eau fixe** : préparez votre café sans avoir à remplir le réservoir d'eau
- **coffeeWorld** : découvrez le goût fantastique des spécialités de café internationales
- **aromaSelect** : le profil aromatique parfait au goût personnel de chacun
- **Favoris** : mémorisez jusqu'à 30 réglages de café personnalisés
- **Application Home Connect** : contrôlez votre machine à café automatique de n'importe où

- Jusqu'à 29 spécialités de café différentes (dans l'appareil et dans l'application Home Connect)
- Préparation de lait chaud, de mousse de lait et d'eau chaude
- oneTouch DoubleCup : préparez deux tasses en appuyant sur un bouton
- ceramDrive : broyeur premium silencieux en céramique inusable
- calc'nClean : programme de nettoyage et de détartrage automatique
- Unité d'infusion amovible : nettoyage facile et hygiénique

- Réservoir d'eau amovible (2,4 l)
- Récipient à lait intégré (0,7 l)
- Dimensions de l'appareil (h x l x p) : 45,5 x 59,4 x 38,5 cm

CT918L1D0 3 950,- TVA incluse* 3 667,60 hors TVA*
(CT918L1B0 3 600,- TVA incluse* 3 342,62 hors TVA*)

* Les prix indiqués sont en francs suisses, TVA incluse/hors TVA. Tous les prix sont hors taxe anticipée de recyclage (TAR) obligatoire. Les prix indiqués sont des prix conseillés sans engagement ; nos distributeurs sont libres dans la conception.

¹ Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique de A+++ à D.



Écran tactile TFT-Full Pro : un grand écran à fort contraste pour une utilisation tactile agréable.

La structure de menu facile à utiliser, la navigation tactile et le grand écran couleur garantissent une utilisation intuitive de votre machine à café.



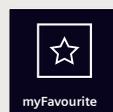
aromaSelect : le profil aromatique parfait au goût personnel de chacun.

Choisissez entre trois profils aromatiques différents : comme vous le souhaitez.



coffeeWorld : découvrez le goût fantastique des spécialités de café internationales.

Faites votre choix parmi la grande variété de spécialités de café internationales dans l'application Home Connect et envoyez les réglages à votre machine à café automatique.



Favoris : mémorisez jusqu'à 30 réglages de café personnalisés.

Avec la fonction Favoris, vous pouvez enregistrer jusqu'à 30 réglages personnalisés pour des spécialités de café et créer des favoris avec des noms.

Raccord d'eau fixe : préparez votre café sans avoir à remplir le réservoir d'eau.

Grâce à un raccord d'eau fixe, vous disposez à tout moment d'eau fraîche pour préparer une tasse de votre café préféré.

Un design unique, de nombreuses possibilités

La nouvelle génération iQ700

Les prix indiqués sont en francs suisses, TVA incluse/hors TVA

Tous les prix s'entendent hors taxe anticipée de recyclage (TAR) obligatoire.

Les prix indiqués sont des prix conseillés sans engagement. Nos distributeurs sont libres de fixer leurs propres prix. Sous réserve de variations de modèles, de prix et de couleurs. Les informations techniques reposent sur les bases de calcul de la directive européenne 2010/30/UE.

Catalogue : Septembre 2022

Copyright BSH Electroménager SA, Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier

Le Groupe BSH est titulaire d'une licence pour la marque Siemens, marque déposée par Siemens AG.

SIEMENS

Siemens Electroménager