

A modern kitchen interior with a large window overlooking a city skyline at night. A Siemens induction cooktop is integrated into a white countertop, with a frying pan on it. To the right, a Siemens oven is visible. The scene is lit with warm, ambient light, creating a sophisticated atmosphere.

SIEMENS

Exclusivité incluse.

studioLine: plus d'équipement, plus de service, plus de plaisir.

siemens-studioline.ch

studioLine
Nouveautés
2013

studioLine

Siemens. Le futur s'installe chez vous.

Une nouvelles
exigence.

Pour les personnes
aux attentes élevées.





studioLine de Siemens est la série incomparable d'appareils encastrables pour tous ceux qui recherchent plus d'exclusivité en termes de design d'équipement et de résultats hors pair lors du choix de leurs appareils ménagers. Et qui, en outre, attendent plus dès l'achat: plus de qualité, plus de conseil et plus de service. Autrement dit, des compétences que seuls les cuisinistes peuvent vous offrir. Avec studioLine de Siemens, nous vous offrons l'exclusivité incluse.

Plus d'équipement.

studioLine se caractérise par des détails d'équipement spécifiques que vous ne trouverez que dans cette série d'appareils encastrables exclusive. Les appareils encastrables modernes et haut de gamme, dotés d'une technique innovante et d'un design unique, séduisent par un maximum de performance et de confort.

12:44

Heizarten



HeiBluf

on
off



clean



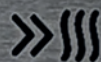
L'exclusivité du
design.
L'excellence
dans l'efficacité.



t eco



140 °C



SIEMENS

12:44 Heizarten



Heißluft eco

on
off



clean



Un design expressif.

L'exclusivité à tous les niveaux. Le design studioLine se caractérise par des lignes rectilignes d'une sobriété architectonique ainsi que des techniques de finition et de matériaux révolutionnaires.

Des symboles inimitables créent des éléments de design particuliers tels que la poignée studioLine esthétique en inox massif, l'élégant logo studioLine apposé sur tous les appareils, l'éclairage dimLight dans l'espace intérieur des appareils de froid et le concept d'éclairage emotionLight pour lave-vaisselle.

Les appareils encastrables studioLine ont d'ailleurs été récompensés pour leurs lignes aussi exclusives qu'expressives par des prix de design renommés.



iF product design award

- pour le plan de cuisson discControl EH 685DB12E
- pour le plan de cuisson discControl EH 885DC12E même par une médaille d'or



red dot design award

- pour le four compact à micro-ondes HB 86P582
- pour le four vapeur combiné compact HB 36D582
- pour le tiroir chauffant HW 290582
- pour le four encastrable HB 36G4580
- 2012 pour le plan de cuisson à induction Full Zone EH 801KU11E



SIEMENS

Une efficacité impressionnante.

Concevoir le quotidien de la manière la plus simple possible et améliorer durablement la qualité de vie – telles sont les exigences de studioLine. Grâce à leur technologie innovante, nos appareils encastrables sont aujourd'hui si intelligents qu'ils accomplissent automatiquement presque toutes les tâches avec une efficacité et une précision qu'il nous serait difficilement possible d'atteindre nous-mêmes. Parallèlement, ils séduisent par un confort d'utilisation optimal comme p. ex. l'écran TFT haute résolution à commande intuitive.

Bien évidemment, nous misons aussi sur l'efficacité au niveau de la consommation en ressources. Les appareils studioLine se distinguent par de faibles valeurs de consommation. Ainsi, le nouveau mode de chauffe à air pulsé éco est jusqu'à 30% en deçà de la valeur limite de la classe d'efficacité énergétique A. Et le lave-vaisselle speedMatic permet d'obtenir, grâce à la technologie de séchage Zeolith®, des résultats de séchage d'une brillance extrême dans la classe d'efficacité énergétique A+++.

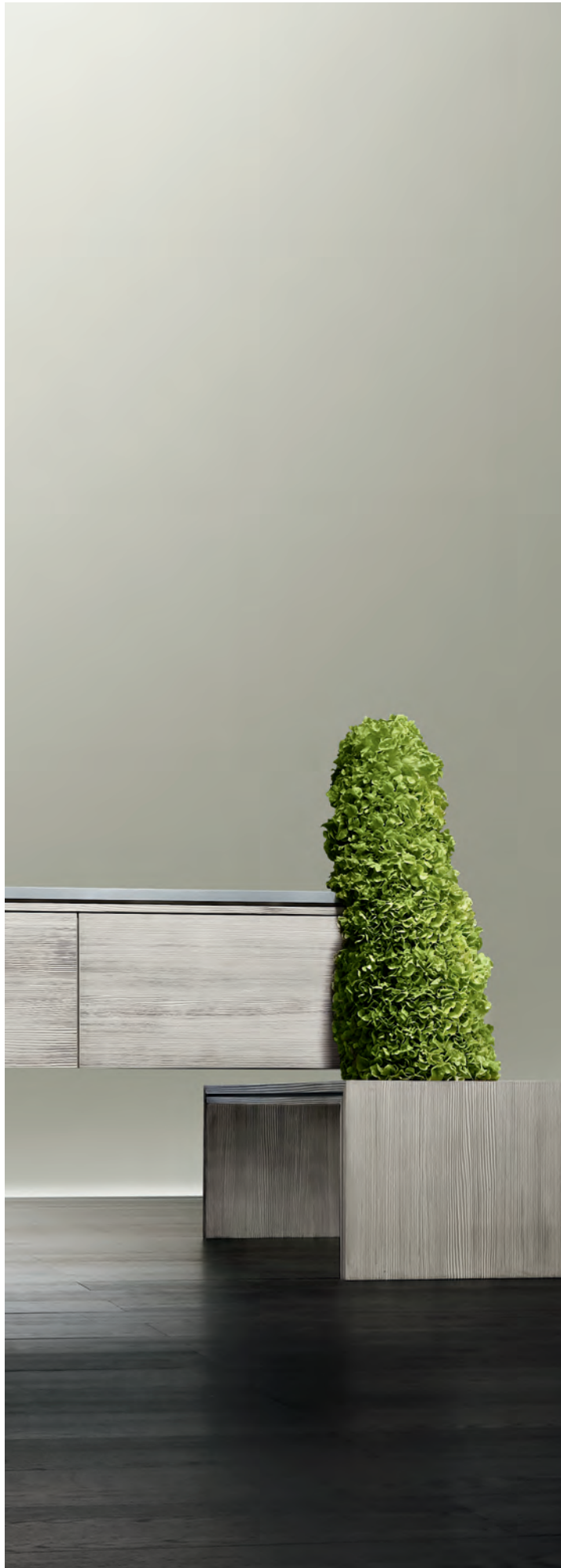
eco⁺

Mehr Effizienz,
mehr Leistung

Plus de performance, moins de consommation.

Grâce à des innovations techniques, Siemens fournit la meilleure efficacité, la performance la plus élevée et un confort maximal pour ses appareils ménagers. Nous avons ainsi pu abaisser considérablement les valeurs de consommation dans toutes les catégories d'appareils au cours des 15 dernières années. Le sigle eco⁺ de Siemens est le garant de cette consommation particulièrement faible de ressources. Vous trouverez des informations complémentaires sur le thème de l'efficacité énergétique chez Siemens sur siemens-home.ch

Il ne vous man-
quera rien.
Sauf les mots.



Pour tous ceux qui exigent plus: studioLine vous propose tous les éléments possibles et imaginables pour composer une cuisine aussi stylée qu'individuelle et haut de gamme. La technologie innovante, avec ses nombreuses caractéristiques de performance uniques et le design inimitable des appareils soulignent cette exclusivité. Appréciez les éléments techniques phare. Découvrez les avantages spéciaux propres à l'équipement et profitez d'un nouvel espace de liberté, où vous pouvez agencer tous vos éléments individuellement, selon vos exigences.



Un design des plus élégants.

Les signes caractéristiques de studioLine sont la commande lightControl bleue, l'écran couleur TFT à haute résolution, l'élégante poignée ainsi que le sigle studioLine.



Une harmonie parfaite.

Les appareils compact45 tels que le four vapeur combiné et le four compact à micro-ondes s'associent au tiroir chauffant et au four grande enceinte, pour former une harmonie visuelle parfaite.

L'écran couleur TFT à commande intuitive.

L'écran couleur TFT haute résolution avec affichage texte clair offre une visibilité encore meilleure. Des animations simples permettent de comprendre rapidement et intuitivement toutes les fonctions.



Un équipement exclusif.

Triple rail télescopique à extraction intégrale avec fonction STOP intégrée, thermomètre à rôtir et porte de four avec softClose: tous les fours studioLine de Siemens disposent de ces équipements particuliers.



Tout sauf ordinaire.

Dès le premier coup d'œil, l'on s'aperçoit qu'avec studioLine, nous vous présentons un concept particulier, à savoir des innovations au design exceptionnel et à la technologie exclusive. Le nouveau plan de cuisson à variolInduction en est un exemple. Large de 80 cm, il dispose désormais de 5 zones de cuisson, dont 1 zone à variolInduction, donnant ainsi plus d'espace à votre art culinaire. Autre exemple: la nouvelle hotte de plan de travail, pour plus de liberté en hauteur, qui peut même être intégrée dans l'espace situé entre le plan de travail et la façade vitrée. Avec sa forme unique au design moderne et épuré, mais avant tout son placement inhabituel, directement derrière le plan de cuisson, cette hotte attire vers elle non seulement toutes les odeurs mais aussi tous les regards.

Une nouvelle tendance.

Les plans de cuisson à variolInduction d'une largeur de 80 cm proposent désormais un équipement standard de 5 zones de cuisson, dont une zone de cuisson à induction.

Une merveilleuse cuisine.

La nouvelle hotte de plan de travail se cache avec élégance et discrétion dans un cadre en inox placé directement derrière le plan de cuisson. Au besoin, il est très simple de la faire sortir.

SCHOTT
CERAN®

9000507492



SIEM

6.5

6.5

10:3





ENS

9.0

0.5

2

i



Toutes les libertés.

Innovation incluse: l'induction Full Zone.

Avec le plan de cuisson à induction Full Zone, nous vous proposons une technologie d'induction du futur pour les gourmets d'aujourd'hui. En exclusivité chez studioLine.

Cuisiner en toute liberté.

Il est possible de placer tout à fait librement jusqu'à quatre casseroles et poêles en même temps – l'induction Full Zone innovante reconnaît automatiquement la position, la taille et la forme de chaque ustensile.

La technologie moderne.

Les ustensiles de cuisson se trouvent sur des bobines à induction placées sous la surface en vitrocéramique et produisent un champ magnétique: elles sont reliées en une unité de commande.

Tout sous contrôle.

L'écran couleur tactile TFT très convivial donne des astuces d'utilisation utiles sur simple pression de la touche info et affiche immédiatement l'ustensile de cuisine dans sa position, taille et forme exactes.



Haute Couture pour votre Haute Cuisine.

Dans l'aménagement exclusif d'une cuisine, le design crée le cadre qui oriente le regard immédiatement sur l'essentiel – la fonction. Tous les appareils encastrables de la gamme studioLine recèlent une technologie innovante, qui séduit par une performance maximale, un confort des plus modernes et la possibilité de combinaisons parfaites en termes de cuisine, de réfrigération, de ventilation et de lavage. La commande disc-Control attire tout particulièrement les regards. Grâce à elle, le contrôle de l'ensemble des zones de cuisson est un vrai jeu d'enfant – il suffit de tourner les disques magnétiques d'un simple effleurement de doigt.

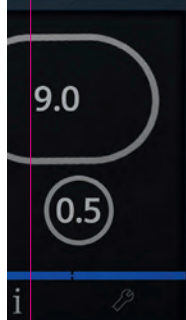
Made in Germany.

Valeur et constance élevées. Les appareils électroménagers de Siemens, et ainsi une grande partie des appareils de la série studioLine, sont fabriqués par 14 000 collaborateurs dans sept usines en Allemagne.

Un confort d'utilisation parfait.

Grâce au rackMatic entièrement extractible, vous pouvez régler le panier supérieur des lave-vaisselle studioLine sur 3 hauteurs. Cela crée de la place pour les casseroles et assiettes encombrantes.





Un plan
de cuisson.



Une combinaison parfaite.

Le plan de cuisson à variolnduction offre plus de place pour cuisiner - et désormais aussi un plus grand confort d'utilisation, grâce au concept de commande discControl innovant.

Une bonne atmosphère dans la cuisine.

Hotte de plafond, hotte murale ou hotte-îlot, les élégants appareils studioLine, en inox de grande qualité, veillent à faire disparaître toutes les odeurs de cuisine désagréables de manière rapide et silencieuse.



Un goût optimal.

La cuisson à la vapeur avec une technologie et un équipement des plus modernes: des récipients GastroNorm, le set de cuisson à 2 pièces et le thermomètre à rôti font partie de l'équipement standard du four vapeur combiné.

Cuisson vapeur optimale.

Pour obtenir un résultat de cuisson parfait, le capteur de température surveille et commande la formation de vapeur pendant tout le processus de cuisson.

Le meilleur pour les légumes. Les rôtis. Et le poisson.

L'exclusivité de la gamme d'appareils studioLine se retrouve non seulement dans le design et la technologie, mais aussi dans le goût. Avec le four vapeur combiné, vous pouvez donner libre cours à votre créativité en cuisine. Pour une cuisson vapeur tout en douceur, la pâtisserie et le rôtissage classiques avec air pulsé ou les deux modes de cuisson combinés – le four vapeur combiné avec ses multifonctions dignes d'un pro offre le mode de cuisson idéal pour chaque plat et chaque aliment. Et il conserve tout ce qui est essentiel dans les aliments: le goût, l'arôme, la fermeté, les vitamines et les substances nutritives.

Une réussite parfaite.

Le thermomètre à rôtir surveille avec précision la température à cœur de la viande. Votre rôti sera ainsi cuit exactement comme vous l'aimez - bleu, saignant ou bien cuit.

La perfection, automatiquement.

Avec ses 70 programmes automatiques, le rôtissage automatique électronique coolControl veille à ce que tous les plats deviennent tout simplement un vrai régal.



La crème de la crema.

Les machines à café automatiques de Siemens gâtent les amoureux du café en leur préparant de véritables petits chefs-d'œuvre gustatifs – avec une «crema» dense et fine de couleur noisette et une mousse de lait crémeuse unique.

Haut de gamme, raffiné et élégant.

L'exclusivité se trouve à tous les niveaux – de la poignée haut de gamme studioLine jusqu'au design d'éclairage bleu du bandeau de commande, en passant par les boutons rotatifs amovibles en inox massif et l'horloge analogique.



Plus d'individualité grâce à une plus grande flexibilité.

Avec ses nouveaux appareils de froid, la gamme studioLine permet non seulement de stocker au frais chaque aliment de manière optimale, mais propose aussi l'appareil de froid idéal pour chaque exigence. Tous les modèles sont dotés d'une technologie innovante – à commencer par des valeurs de consommation exemplaires dans la classe d'efficacité énergétique A++ et A+++ , en passant par des zones de fraîcheur individuelles telles que l'hydroFresh Box, jusqu'à un confort d'utilisation des plus modernes grâce à la solution varioShelf, la porte avec softClose pour une fermeture de porte amortie, la tablette en verre séparable et le nouveau concept d'éclairage dimLight.

La fraîcheur par excellence

L'hydroFresh Box conserve les fruits et légumes jusqu'à deux fois plus longtemps. Pour ce faire, un régulateur coulissant permet de régler l'humidité souhaitée en continu et en toute simplicité.

Un éclairage discret.

Avec l'éclairage LED moderne dimLight, l'intensité de la lumière augmente tout d'abord lentement lors de l'ouverture de la porte. Puis, environ deux secondes après, la lumière éclaire de manière optimale toute la zone de réfrigération.



Équipement innovants.

Le four est équipé de la commande lightControl, de la porte de four avec softClose, de la fonction rôtissage électronique coolControl, du nettoyage automatique activeClean®, du triple rail télescopique à extraction intégrale et du thermomètre à rôtir.

Grandiose et en deux dimensions.

Peu importe la hauteur, 45 cm ou 60 cm, les lave-vaisselle modulaires lavent là où vous le voulez et peuvent aussi être intégrés de manière optimale dans des cuisines sans socle.



Une exigence. De nombreuses possibilités.

La philosophie studioLine est très simple: l'excellence en tous points. La technologie d'appareils est innovante, les matériaux sont de grande qualité et la finition est admirable. Cela se voit, se sent au toucher mais par-dessus tout, cela permet de combiner les éléments de cette gamme à volonté. Car chaque appareil studioLine se distingue par les mêmes caractéristiques de design homogènes, laissant ainsi toutes les possibilités ouvertes pour coordonner votre cuisine exclusivement avec votre style. Ainsi, le lave-vaisselle moderne et modulaire speedMatic lave s'intègre exactement là, où vous le souhaitez.

Un lavage et un séchage deux fois plus rapides.

varioSpeed réduit la durée de lavage jusqu'à 50%* sur les lave-vaisselle modulaires. Il suffit de sélectionner le programme, d'appuyer sur la touche varioSpeed et voilà que vous obtenez un résultat de lavage rapide et brillant.

* Sauf pour le prélavage et le programme rapide.

Design brillant. Efficacité étincelante.

Lorsque les exigences sont élevées, Siemens pose de nouveaux jalons. Les lave-vaisselle de Siemens comptent parmi les plus rapides et les plus économiques, avec des résultats parfaits. Ainsi, la technologie à la zéolithe, unique au monde, permet d'obtenir des résultats de séchage brillants et est de 10% inférieure à la classe d'efficacité énergétique A+++, soit un record mondial. Par ailleurs, les lave-vaisselle brillent par leurs autres solutions innovantes, à savoir le tiroir varioPlus, l'assistant de dosage, l'intensiveZone, l'éclairage emotionLight ou le nouveau concept timeLight, qui affiche toutes les informations relatives au programme sur le sol.



Une bonne information.

Lors du lavage, le système innovant timeLight projette toutes les informations de programme importantes sur le sol de la cuisine. Et ce, évidemment de manière bien visible quelle que soit le moment de la journée.

Plus de flexibilité.

Le nouveau tiroir varioPlus avec les parties latérales réglables en hauteur et les picots rabattables offre de la place pour les couteaux à larges manches, les tasses à thé et les petites tasses à café.



Des résultats d'une brillance silencieuse.

Grâce à leur isolation phonique, les lave-vaisselle studioLine sont particulièrement silencieux. Ainsi, les appareils au niveau sonore le plus faible n'émettent que 42 db, ce qui est encore plus silencieux qu'un ordinateur.

Nettoyage en douceur en haut et nettoyage haute pression en bas. Dans le cas d'une vaisselle très sale, l'activation de l'intensiveZone augmente, dans tous les programmes, la pression du jet et la température dans le panier inférieur, tandis que le choix du programme pour votre vaisselle fragile reste inchangé dans le panier supérieur.

Les fours avec des plus exclusifs.



HB 33 G 4580 Four

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- Coulisse 3 éléments à extraction intégrale Plus
- Porte de four avec softClose
- Thermomètre à rôti

Équipement studioLine

- Four universel PLUS avec 8 modes de chauffe (chaleur de voûte/de sole, chaleur de sole sép., air pulsé 3D Plus, système gril air pulsé, gril Vario grande surface, gril Vario petite surface, décongélation, position pizza)
- Four grande enceinte
- Horloge électronique
- Boutons rotatifs escamotables
- Classe d'efficacité énergétique¹⁾: A
- Puissance raccordée: 3,5 kW

Accessoires

1 tôle de cuisson émaillée, 1 grille combinée, 1 lèchefrite universel



HB 73 G 4580 Four

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- Coulisse 3 éléments à extraction intégrale Plus
- Porte de four avec softClose
- Thermomètre à rôti

Équipement studioLine

- activeClean® – Nettoyage automatique
- Four universel PLUS avec 9 modes de chauffe (chaleur de voûte/de sole, chaleur de sole sép., air pulsé 3D Plus, système gril air pulsé, gril Vario grande surface, gril Vario petite surface, décongélation, position pizza, air pulsé éco)
- Four grande enceinte
- Horloge électronique
- Température de 50 – 300 °C
- Boutons rotatifs escamotables
- Classe d'efficacité énergétique²⁾: A
- Puissance raccordée: 3,65 kW

Accessoires

1 tôle de cuisson émaillée, compatible activeClean®, 1 grille combinée, 1 lèchefrite universel, compatible activeClean®, 1 support accessoires compatible activeClean®

¹⁾ 20% de moins (0,79 kWh) que la valeur limite (0,99 kWh) de la classe d'efficacité énergétique A (selon EN50304)

²⁾ 30% de moins (0,66/0,67 kWh) que la valeur limite (0,99 kWh) de la classe d'efficacité énergétique A (selon EN50304)



Contrôle de la température de cuisson.

Vous préférez votre viande bleue, saignante ou bien cuite? Il suffit de piquer le thermomètre à rôti dans votre viande pour qu'elle soit juste cuite comme vous l'aimez. Le thermomètre à rôti fait partie de l'équipement exclusif des fours studioLine.



HB 36 G 4580 Four

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- Coulisse 3 éléments à extraction intégrale Plus
- Porte de four avec softClose
- Thermomètre à rôti

Équipement studioLine

- Commande lightControl
- Four universel PLUS avec 11 modes de chauffe (chaleur de voûte/de sole, chaleur de sole sép., air pulsé 3D Plus, système gril air pulsé, gril Vario grande surface, gril Vario petite surface, décongélation, position pizza, hydroCuisson, maintien au chaud, air pulsé éco)
- Four grande enceinte
- Horloge électronique
- cookControl avec 40 programmes
- Affichage numérique
- Réglage précis de 30 à 300 °C
- Boutons en inox, lumineux et escamotables
- Classe d'efficacité énergétique²⁾: A
- Puissance raccordée: 3,65 kW

Accessoires

1 tôle de cuisson émaillée, 1 grille combinée, 1 lèchefrite universel



HB 38 G 4580 Four

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- Coulisse 3 éléments à extraction intégrale Plus
- Porte de four avec softClose
- Thermomètre à rôti

Équipement studioLine

- Commande lightControl
- Écran couleur TFT avec affichage texte
- Four universel PLUS avec 14 modes de chauffe (chaleur de voûte/de sole, chaleur de sole sép., air pulsé 3D Plus, système gril air pulsé, gril Vario grande surface, gril Vario petite surface, décongélation, position pizza, hydroCuisson, maintien au chaud, air pulsé éco, préchauffage, chaleur intensive, mijotage)
- Four grande enceinte
- Horloge électronique
- cookControl avec 68 programmes
- Réglage précis de 30 à 300 °C
- Boutons en inox, lumineux et escamotables
- Classe d'efficacité énergétique²⁾: A
- Puissance raccordée: 3,65 kW

Accessoires

1 tôle de cuisson émaillée, 1 grille combinée, 1 lèchefrite universel, Classeur «Conseils et recettes», livre de cuisine

studioLine



**Pour une fermeture silencieuse et en douceur:
la nouvelle porte de four avec softClose.**

La nouvelle porte de four avec softClose amortit la fermeture de sorte à se fermer tout doucement. Et si silencieusement que rien ne vous distrait pendant que vous cuisinez.

Les fours avec des plus exclusifs.



HB 78 G 4580 Four

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- Coulisse 3 éléments à extraction intégrale Plus
- Porte de four avec softClose
- Thermomètre à rôti

Équipement studioLine

- Commande lightControl
- Écran couleur TFT avec affichage texte
- activeClean® – Nettoyage automatique
- Four universel PLUS avec 14 modes de chauffe (chaleur de voûte/de sole, chaleur de sole sép., air pulsé 3D Plus, système gril air pulsé, gril Vario grande surface, gril Vario petite surface, décongélation, position pizza, HydroCuisson, maintien au chaud, air pulsé éco, préchauffage, chaleur intensive, mijotage)
- Four grande enceinte
- Horloge électronique
- cookControl avec 68 programmes
- Réglage précis de 30 à 300 °C
- Boutons en inox, lumineux et escamotables
- Classe d'efficacité énergétique¹⁾: A
- Puissance raccordée: 3,65 kW

Accessoires

1 tôle de cuisson émaillée, compatible activeClean®, 1 grille combinée, 1 lèchefrite universel, compatible activeClean®, 1 support accessoires compatible activeClean®, classeur «Conseils et recettes», livre de cuisine



HB 78 G 4581 Four

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- Bandeau de commande de 96 mm pour une combinaison par faite côte-à-côte avec un compact45
- Coulisse 3 éléments à extraction intégrale Plus
- Porte de four avec softClose, Thermomètre à rôti

Équipement studioLine

- Commande lightControl
- Écran couleur TFT avec affichage texte
- activeClean® – Nettoyage automatique
- Four universel PLUS avec 14 modes de chauffe (chaleur de voûte/de sole, chaleur de sole sép., air pulsé 3D Plus, système gril air pulsé, gril Vario grande surface, gril Vario petite surface, décongélation, position pizza, HydroCuisson, maintien au chaud, air pulsé éco, préchauffage, chaleur intensive, mijotage)
- Four grande enceinte
- Horloge électronique
- cookControl avec 68 programmes
- Réglage précis de 30 à 300 °C
- Boutons en inox, lumineux et escamotables
- Classe d'efficacité énergétique¹⁾: A
- Puissance raccordée: 3,65 kW

Accessoires

1 tôle de cuisson émaillée, compatible activeClean®, 1 grille combinée, 1 lèchefrite universel, compatible activeClean®, 1 support accessoires compatible activeClean®, classeur «Conseils et recettes»

¹⁾ 30% de moins (0,66 kWh) que la valeur limite (0,99 kWh) de la classe d'efficacité énergétique A (selon EN50304)



Confort et sécurité:

la coulisse à 3 éléments à extraction intégrale.

Grâce à une fonction arrêt intégrée, les rails télescopiques s'enclenchent automatiquement des deux côtés de sorte qu'ils ne risquent plus de bouger lorsque vous remettez les plaques ou les grilles en place.

Les appareils compacts à combiner.



HB 36 P 585 Four compact

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- Lèchefrite en verre

Équipement studioLine

- Écran couleur TFT avec affichage texte
- activeClean® – Nettoyage automatique
- Four compact avec 12 modes de chauffe (chaleur de voûte/de sole, chaleur de sole sép., air pulsé 3D Plus, système gril air pulsé, gril Vario grande surface, gril Vario petite surface, HydroCuisson, préchauffage, air pulsé, maintien au chaud, chaleur intensive, mijotage)
- cookControl avec 15 programmes
- Réglage précis de 30 à 300 °C
- Sélecteur rotatif escamotable
- Classe d'efficacité énergétique: A
- Puissance raccordée: 3,6 kW

Accessoires

1 lèchefrite universel, 1 grille combinée, 1 lèchefrite en verre



HB 84 K 582 Four compact avec micro-ondes

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- 900 W avec 5 niveaux de puissance
- Lèchefrite en verre

Équipement studioLine

- Four compact avec micro-ondes intégré
- Four universel avec 4 modes de chauffe (chaleur de voûte/de sole, air pulsé, gril, système gril à air pulsé)
- Four compact grande enceinte 42 l
- Mode microCombi
- Horloge électronique
- Affichage de l'heure
- cookControl avec 20 programmes
- Affichage numérique
- Réglage précis de 30 à 300 °C
- Sélecteur rotatif escamotable
- Puissance raccordée: 3,6 kW

Accessoires

1 lèchefrite universel, 1 grille combinée, 1 lèchefrite en verre

studioLine



Pour une lecture optimale et une utilisation intuitive:

le nouvel écran couleur TFT avec affichage texte.

Avec son contraste optimal et sa haute résolution (768 x 144 pixels), le nouvel écran couleur TFT offre une visibilité encore meilleure du texte, quel que soit l'angle de vue. Des animations claires et simples permettent de comprendre rapidement et intuitivement toutes les fonctions, d'où un plus grand confort d'utilisation. L'avantage: vous gardez toujours le contrôle d'un seul coup d'œil.

Les appareils compacts à combiner.



HB 86 P 585 Four compact avec micro-ondes

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- 1000 W avec 5 niveaux de puissance
- Lèchefrite en verre

Équipement studioLine

- Commande lightControl
- Écran couleur TFT avec affichage texte
- Four compact avec micro-ondes intégré
- activeClean® – Nettoyage automatique
- Four universel PLUS avec 7 modes de chauffe (chaleur de voûte/de sole, air pulsé 3D, air pulsé, gril, système gril air pulsé, chaleur de sole, chaleur intensive)
- Four compact grande enceinte 42 l
- microCombi (délicat et intensif)
- cookControl avec 70 programmes
- Réglage précis de 30 à 300 °C
- Boutons en inox, lumineux et escamotables
- Puissance raccordée: 3,6 kW

Accessoires

1 lèchefrite universel, 1 grille combinée, 1 lèchefrite en verre



HB 24 D 582 Four à vapeur

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- 1 récipient Gastronorm perforé $\frac{1}{3}$

Équipement studioLine

- Enceinte de cuisson 38 l en inox avec châssis suspendu et 4 étages de cuisson
- Cuisson vapeur de 35 °C à 100 °C
- Décongélation
- Horloge électronique
- cookControl avec 20 programmes
- Affichage numérique
- Sélecteur rotatif escamotable
- Puissance raccordée: 1,9 kW

Accessoires

1 récipient Gastronorm, perforé $\frac{1}{3}$, profondeur 40, 1 récipient Gastronorm, perforé $\frac{2}{3}$, profondeur 40, 1 récipient Gastronorm, non perforé $\frac{2}{3}$, profondeur 40



Un véritable surdoué.

Pour la cuisson vapeur en douceur, la pâtisserie et le rôtissage classiques à chaleur tournante ou les deux modes de cuisson combinés – le four vapeur combiné avec ses multifonctions dignes d'un pro, offre le mode de cuisson idéal pour chaque plat et chaque aliment. Et il conserve tout ce qui est important et précieux dans les aliments: le goût, l'arôme, la fermeté, les vitamines et les substances nutritives. De plus, avec ses 70 programmes automatiques, cookControl vous garantit la réussite de tous vos plats.

Une cuisine au look harmonieux.



HB 36 D 585 Four vapeur combiné

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- Set de cuisson 2 pièces

Équipement studioLine

- Commande lightControl
- Écran couleur TFT avec affichage texte
- Enceinte de cuisson 35 l en inox
- Cuisson vapeur de 35 °C à 100 °C
- Air pulsé de 30 °C à 230 °C
- Combinaison vapeur et air pulsé de 120 °C à 230 °C
- Régénération, cuisson, décongélation, mijotage, préchauffage, maintien au chaud
- cookControl avec 70 programmes
- Compensation automatique du point d'ébullition
- Boutons en inox, lumineux et escamotables
- Classe d'efficacité énergétique¹⁾: A
- Puissance raccordée: 1,9 kW

Accessoires

1 récipient Gastronorm, perforé $\frac{1}{3}$, profondeur 40, 1 récipient Gastronorm, non perforé $\frac{1}{3}$, profondeur 40, 1 récipient Gastronorm, perforé $\frac{2}{3}$, profondeur 40, 1 récipient Gastronorm, non perforé $\frac{2}{3}$, profondeur 28, 1 grille, 1 set de cuisson



HB 38 D 585 Four vapeur combiné

Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine
- Set de cuisson 2 pièces
- Filtre à graisse
- Thermomètre à rôti
- Capteur de température

Équipement studioLine

- Commande lightControl
- Écran couleur TFT avec affichage texte
- Enceinte de cuisson 35 l en inox
- Cuisson vapeur de 35 °C à 100 °C
- Air pulsé de 30 °C à 230 °C
- Combinaison vapeur et air pulsé de 60 °C à 230 °C
- Régénération, cuisson, décongélation, mijotage, préchauffage, maintien au chaud
- cookControl avec 70 programmes
- Compensation automatique du point d'ébullition
- Boutons en inox, lumineux et escamotables
- Classe d'efficacité énergétique¹⁾: A
- Puissance raccordée: 1,9 kW

Accessoires

1 récipient Gastronorm, perforé $\frac{1}{3}$, profondeur 40, 1 récipient Gastronorm, non perforé $\frac{1}{3}$, profondeur 40, 1 récipient Gastronorm, perforé $\frac{2}{3}$, profondeur 40, 1 récipient Gastronorm, non perforé $\frac{2}{3}$, profondeur 28, 1 grille, 1 sonde de température à cœur, 1 set de cuisson, 1 filtre à graisse

¹⁾ 20% de moins (0,79 kWh) que la valeur limite (0,99 kWh) de la classe d'efficacité énergétique A (selon EN50304)

studioLine



Un design des plus élégants.

Le design studioLine est d'une modernité intemporelle et se retrouve sur tous les appareils. Sa marque de style est entre autres la poignée élégante en inox massif et de grande qualité. Sa partie frontale est plane et porte le sigle exclusif studioLine. À l'arrière, elle présente un arrondi ergonomique qui permet de l'avoir bien en main.

Les tiroirs chauffants.



HW 290582 Tiroir chauffant, hauteur 29 cm

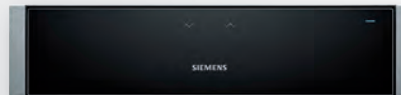
Exclusivité incluant:

- Poignée studioLine
- Sigle studioLine

Équipement

HW 290582

- Chariot télescopique avec fermeture Soft
- Domaines d'utilisation: levage de la pâte au levain – décongélation des aliments – maintien au chaud – préchauffage de la vaisselle – mijotage Chauffage par plaque chauffante en verre dur Intérieur en inox Chargement maximal: 120 tasses à expresso ou 40 assiettes (26 cm)
- Réglage de la température en 4 niveaux, d'env. 30 – 80 °C (température de la surface en verre)



HW 1405 P 2* Tiroir chauffant, hauteur 14,1 cm

Équipement

HW 1405 P 2

- Chariot télescopique avec fermeture Soft
- Domaines d'utilisation: levage de la pâte au levain – décongélation des des aliments – maintien au chaud – préchauffage de la vaisselle – mijotage
- Chauffage par plaque chauffante en verre dur
- Intérieur en inox
- Chargement maximal: 80 tasses à expresso ou 12 assiettes (26 cm)
- Réglage de la température en 4 niveaux, d'env. 30 – 80 °C (température de la surface en verre)

* appareil supplémentaire de l'assortiment de la gamme



Une harmonie parfaite.

Les appareils compact45 tels que le four vapeur combiné et le four compact à micro-ondes se combinent parfaitement avec le tiroir chauffant et le four grande enceinte pour former une unité élégante qui s'harmonise idéalement grâce au design commun et au bandeau de commande uniforme.

La machine à espresso entièrement automatique.



TK 76 K573*

Machine à espresso entièrement automatique et encastrable, inox

- Temps record pour la première tasse
- individualCup Volume

Équipement

- Système de chauffage innovant sensoFlow System
- Technique d'extraction innovante aromaPressure System
- Broyeur haut de gamme en céramique silentCeram Drive
- Émulsionneur de lait creamCenter haut de gamme avec buse d'écoulement intégrée et fonction de succion
- aromaDouble Shot - Le café extra corsé sans compromis en termes d'arôme
- Fonction oneTouch pour latte macchiato, cappuccino, café au lait et boisson lactée personnalisée
- Écran graphique LCD haut de gamme, programmation de la langue
- Programme de nettoyage et de détartrage automatique (au choix inclus dans le programme calc'n'clean)
- Passage séparé du lait et de l'eau dans la buse de lait
- Commande lightControl
- Boutons en inox, lumineux et escamotables
- Puissance raccordée: 1,7 kW
- Longueur du cordon d'alimentation: 1,50 m.

Accessoires / Accessoires spéciaux

1 cartouche de filtre à eau, 1 cuiller à doser, vis de montage, 1 réservoir à lait, tablettes de nettoyage, bandelettes de test pour définir la dureté de l'eau, 1 tuyau de raccordement à l'émulsionneur de lait

tablettes de nettoyage, TZ60001 • Tablettes de détartrage, TZ60002
• Filtre à eau BRITA, TZ70003

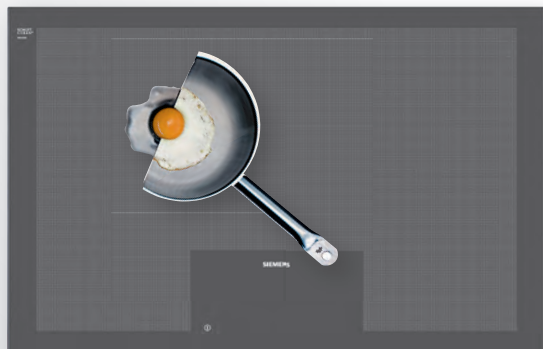
studioline



Toujours un parfait régal.

Quand il est question de café, le plaisir de la dégustation est aussi toujours une question de technique. C'est pourquoi nous avons encore perfectionné notre machine à café entièrement automatique et l'avons dotée de la meilleure technologie Siemens, pour que votre café soit exceptionnel. Avec Siemens, savourez maintenant des spécialités de café uniques, sans renoncer à une fonctionnalité au design moderne, développée à la perfection.

La nouvelle induction Full Zone



EH 875 KU 11 E Plan de cuisson, largeur 80 cm

En exclusivité chez studioLine



EH 801 KU 11 E Plan de cuisson, largeur 80 cm
Design affleuré

En exclusivité chez studioLine

Équipement studioLine

- Flexibilité totale en termes de taille, de forme et de position des ustensiles de cuisine
- Écran couleur TFT avec affichage texte
- Design avec cadre
- Vitrocéramique avec décor
- 17 niveaux de puissance
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Fonction countDown
- Fonction de protection d'essuyage
- Touche info
- Détection des casseroles
- Sécurité enfants
- Coupure de sécurité
- Interrupteur principal
- Affichage de la chaleur résiduelle par zone de cuisson
- Fonction powerManagement
- Fonction powerBoost
- Épaisseur minimale des plans de travail 20 mm
- Puissance raccordée 7,2 kW

Équipement studioLine

- Flexibilité totale en termes de taille, de forme et de position des ustensiles de cuisine
- Écran couleur TFT avec affichage texte
- Design affleuré
- Vitrocéramique avec décor
- 17 niveaux de puissance
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Fonction countDown
- Fonction de protection d'essuyage
- Touche info
- Détection des casseroles
- Sécurité enfants
- Coupure de sécurité
- Interrupteur principal
- Affichage de la chaleur résiduelle par zone de cuisson
- Fonction powerManagement
- Fonction powerBoost
- Épaisseur minimale des plans de travail 30 mm
- Pour encastrement dans plans de travail en pierre et en granit
- Puissance raccordée 7,2 kW

Remarque: même si tous les plans et zones de cuisson à induction Siemens sont conformes à la directive pour la sécurité et la compatibilité électromagnétique, nous recommandons aux personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque de se tenir à distance de ces appareils. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque disponible sur le marché est conforme à la directive en vigueur pour la sécurité et la compatibilité électromagnétique et qu'aucune interférence susceptible de mettre en péril le bon fonctionnement de l'appareil ne surviendra. Des interférences peuvent également se produire avec d'autres appareils, par exemple des appareils auditifs. Nous conseillons aux porteurs de ces appareils de consulter leur médecin pour plus de sûreté.

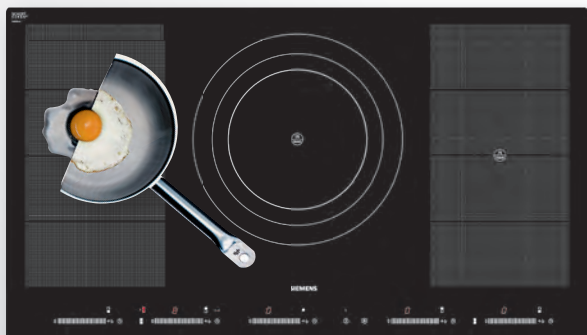
studioLine



Cuisiner en toute liberté.

Sur le nouveau plan de cuisson à induction Full Zone de Siemens, vous pouvez placer sans problème jusqu'à quatre casseroles et poêles côte à côte. L'induction innovante qui s'applique à toute la surface reconnaît automatiquement la position, la taille et la forme de chaque ustensile.

Plans de cuisson à induction avec varioInduction.



EH 901 SZ 11 E Plan de cuisson, largeur 90 cm
Design affleuré



EH 601 MV 11 E Plan de cuisson, largeur 60 cm
Design affleuré

Équipement studioLine

- 5 zones de cuisson à induction
- 2 zones de cuisson à varioInduction
- Design affleuré
- Vitrocéramique sans décor
- Commande touchSlider (multi)
- 17 niveaux de puissance
- Minuterie
- Fonction countDown
- Fonction de protection d'essuyage
- Détection des casseroles
- Sécurité enfants
- Coupure de sécurité
- Interrupteur principal
- Affichage de la chaleur résiduelle par zone de cuisson
- Fonction powerManagement
- Fonction powerBoost possible pour toutes les zones de cuisson à induction
- Épaisseur minimale du plan de travail: 30 mm
- Pour encastrement dans plans de travail en pierre et en granit
- Puissance raccordée: 10,8 kW

Équipement studioLine

- 4 zones de cuisson à induction
- 2 zones de cuisson à varioInduction
- Design affleuré
- Vitrocéramique sans décor
- Commande touchSlider (mono)
- 17 niveaux de puissance
- Minuterie
- Fonction countDown
- Fonction de protection d'essuyage
- Détection des casseroles
- Sécurité enfants
- Coupure de sécurité
- Interrupteur principal
- Affichage de la chaleur résiduelle par zone de cuisson
- Fonction powerManagement
- Fonction powerBoost possible pour toutes les zones de cuisson à induction
- Épaisseur minimale du plan de travail: 30 mm
- Pour encastrement dans plans de travail en pierre et en granit
- Puissance raccordée: 7,2 kW

studioLine



Plus de place pour cuisiner.

Une zone de cuisson pour mille possibilités: il existe autant de casseroles et de poêles différentes que de plats à cuisiner. Il est donc intéressant de savoir que vous pouvez parfaitement adapter votre plan de cuisson à vos besoins.

Le plan de cuisson à varioInduction.



EH 801 SP 11 E Plan de cuisson, largeur 80 cm
Design affleuré

Équipement studioLine

- 5 zones de cuisson à induction
- 1 zone de cuisson à varioInduction
- Design affleuré
- Vitrocéramique sans décor
- Commande touchSlider (multi)
- 17 niveaux de puissance
- Minuterie
- Fonction countDown
- Fonction de protection d'essuyage
- Détection des casseroles
- Sécurité enfants
- Coupure de sécurité
- Interrupteur principal
- Affichage de la chaleur résiduelle par zone de cuisson
- Fonction powerManagement
- Fonction powerBoost possible pour toutes les zones de cuisson à induction
- Épaisseur minimale du plan de travail: 30 mm
- Pour encastrement dans plans de travail en pierre et en granit
- Puissance raccordée: 7,2 kW



Une nouvelle tendance.

Dès le premier coup d'œil, l'on s'aperçoit qu'avec studioLine, nous vous présentons un concept particulier, à savoir des innovations au design exceptionnel et à la technologie exclusive. Le nouveau plan de cuisson à varioInduction en est un exemple. Large de 80 cm de large, il dispose de 5 zones de cuisson, dont 1 zone à varioInduction: vous pouvez ainsi donner libre cours à votre art culinaire.

Plans de cuisson avec discControl.



EH 885 DC 12 E Plan de cuisson, largeur 80 cm

Exclusivité incluant:

- Commande discControl avec disques en inox

Équipement studioLine

- Commande discControl (multi)
- 4 zones de cuisson à induction, dont 1 zone de rôissage extension automatique
- Design discControl
- Vitrocéramique sans décor
- 17 niveaux de puissance
- Minuterie
- Fonction countDown
- Fonction de protection d'essuyage
- Zone de maintien au chaud
- Détection des casseroles
- Sécurité enfants
- Coupure de sécurité
- Interrupteur principal
- Affichage de la chaleur résiduelle par zone de cuisson
- Fonction powerBoost possible pour toutes les zones de cuisson à induction
- Épaisseur minimale du plan de travail: 20 mm
- Puissance raccordée: 7,29 kW



EH 685 DB 12 E Plan de cuisson, largeur 60 cm

Exclusivité incluant:

- Commande discControl avec disques en inox

Équipement studioLine

- Commande discControl (multi)
- 4 zones de cuisson à induction, dont 1 zone de rôissage extension automatique
- Design discControl
- Vitrocéramique sans décor
- 17 niveaux de puissance
- Minuterie
- Fonction countDown
- Fonction de protection d'essuyage
- Détection des casseroles
- Sécurité enfants
- Coupure de sécurité
- Interrupteur principal
- Affichage de la chaleur résiduelle par zone de cuisson
- Fonction powerBoost possible pour toutes les zones de cuisson à induction
- Épaisseur minimale du plan de travail: 20 mm
- Puissance raccordée: 7,0 kW

studioLine



La technique powerInduction de Siemens.

Découvrez les avantages de la technique powerInduction de Siemens. Une bobine d'induction transmet la chaleur directement aux casseroles et aux aliments, sans que le plan de cuisson ne chauffe. L'énergie est transmise directement et la surface vitrocéramique se chauffe exclusivement par la chaleur résiduelle. En résumé, vos avantages sont les suivants: temps de cuisson courts, économie d'énergie à la cuisson, nettement moins de nettoyage. Rapide, sûr, propre et économique - voyez par vous-même!

La hotte de plan de travail.



LD 97 AA 670 Hotte télescopique de plan de travail 90 cm

Exclusivité incluant:

- Aspiration périphérique
- Commande touchControl

Équipement studioLine

- Pour un montage dans les plans de travail
- Puissance d'aspiration selon EN 61591: fonctionnement normal max. 510 m³/h, niveau intensif 750 m³/h
- Mode ventilation ou évacuation
- Filtre à graisse métallique, résistant au lave-vaisselle
- 3 niveaux de puissance et 2 niveaux intensifs
- Ventilateur haute puissance à double flux
- Commande électronique via touchControl
- Niveau intensif avec rappel automatique
- Déclenchement retardé 15 minutes
- Indicateur de saturation pour filtres métalliques et à charbon actif
- softLight
- Fonction Dimmer
- Éclairage du plan de travail avec module LED 1 x 10 W
- Niveaux sonores selon EN 60704-3 et EN 60704-2-13 en mode évacuation de l'air: niveau normal max.: 63 db (A) re 1 pW (49 db (A) re 20 µPa pression acoustique), niveau intensif: 71 dB (A) re 1 pW (57 db (A) re 20 µPa pression acoustique)
- Puissance raccordée: 285 W
- Hauteur de sortie: 406 mm

studioLine



Une merveilleuse cuisine.

La nouvelle hotte de plan de travail se cache avec élégance et discrétion dans un cadre en inox placé directement derrière le plan de cuisson. Au besoin, il est très simple de la faire sortir. Avec sa forme unique au design moderne et épuré, mais avant tout son placement inhabituel, directement derrière le plan de cuisson, elle attire vers elle non seulement toutes les odeurs mais aussi tous les regards.

La hotte d'aspiration.



LC 98 KC 640 Hotte murale 90 cm

Exclusivité incluant:

- **Filtres inox perforés**
- **Inox et verre noir**
- **Couvercle de filtre en inox**

Équipement studioLine

- Puissance d'aspiration selon EN 61591:
fonctionnement normal max. 510 m³/h, niveau intensif 700 m³/h
- Mode ventilation ou évacuation
- Filtre à graisse métallique, résistant au lave-vaisselle
- 3 niveaux de puissance et 1 niveau intensif
- Ventilateur haute puissance à double flux
- Commande électronique
- Niveau intensif avec rappel automatique
- Indicateur de saturation pour filtres métalliques et à charbon actif
- Cadre intérieur
- Éclairage du plan de travail avec lampes halogènes 2 x 20 W
- Niveaux sonores selon EN 60704-3 et EN 60704-2-13
en mode évacuation de l'air: niveau normal max.: 62 db (A) re 1 pW (48 db (A) re 20 µPa pression acoustique), niveau intensif: 68 db (A) re 1 pW (54 db (A) re 20 µPa pression acoustique)
- Fixation pour montage rapide
- Puissance raccordée: 300 W
- Longueur du cordon d'alimentation: 1,30 m.

studioLine



Adieu les surfaces grasses: avec les filtres inox perforés.

Les filtres inox perforés évitent d'avoir des surfaces grasses et garantissent un air pur dans votre cuisine. Leur look soigné souligne le design sobre des appareils. Ils sont faciles à retirer et se nettoient au lave-vaisselle.

La hotte d'aspiration.



LF 91 BA 560 Hotte-îlot 90-cm

Exclusivité incluant:

- Aspiration périphérique
- Hauteur de façade de 45 mm seulement avec le design 2 zones
- Couvercle de filtre en inox
- Commande électronique avec indicateur de saturation des filtres

Équipement studioLine

- Puissance d'aspiration selon EN 61591: fonctionnement normal max. 630 m³/h, niveau intensif 830 m³/h
- Mode ventilation ou évacuation
- Commande possible des deux côtés
- Filtre à graisse métallique, résistant au lave-vaisselle
- 3 niveaux de puissance et 1 niveau intensif
- Ventilateur haute puissance à double flux
- Niveau intensif avec rappel automatique
- Arrêt automatique temporisé
- Cadre intérieur
- softLight
- Fonction Dimmer
- Éclairage du plan de travail avec lampes halogènes 4 x 20 W
- Niveaux sonores selon EN 60704-3 et EN 60704-2-13 en mode évacuation de l'air: niveau normal max.: 63 db (A) re 1 pW (49 db (A) re 20 µPa pression acoustique), niveau intensif: 73 db (A) re 1 pW (59 db (A) re 20 µPa pression acoustique)
- Fonctionnement extrêmement silencieux grâce à une isolation spéciale
- Puissance raccordée: 435 W
- Longueur du cordon d'alimentation: 1,30 m.



LC 91 BB 560 Hotte murale 90-cm

Exclusivité incluant:

- Aspiration périphérique
- Hauteur de façade de 45 mm seulement avec le design 2 zones
- Couvercle de filtre en inox
- Commande électronique avec indicateur de saturation des filtres

Équipement studioLine

- Puissance d'aspiration selon EN 61591: fonctionnement normal max. 630 m³/h, niveau intensif 830 m³/h
- Mode ventilation ou évacuation
- Filtre à graisse métallique, résistant au lave-vaisselle
- 3 niveaux de puissance et 1 niveau intensif
- Ventilateur haute puissance à double flux
- Niveau intensif avec rappel automatique
- Arrêt automatique temporisé
- Cadre intérieur
- Concept d'éclairage blanc/bleu
- Éclairage du plan de travail avec lampes halogènes 3 x 20 W
- Niveaux sonores selon EN 60704-3 et EN 60704-2-13 en mode évacuation de l'air: niveau normal max.: 63 db (A) re 1 pW (49 db (A) re 20 µPa pression acoustique), niveau intensif: 73 db (A) re 1 pW (59 db (A) re 20 µPa pression acoustique)
- Fonctionnement extrêmement silencieux grâce à une isolation spéciale
- Fixation pour montage rapide
- Puissance raccordée: 415 W
- Longueur du cordon d'alimentation: 1,30 m.



Les systèmes d'aspiration peuvent souffler un peu: grâce au module de recyclage cleanAir.

Avec sa surface de filtrage plus grande, le nouveau module de recyclage cleanAir peut neutraliser et transformer en air pur jusqu'à 95% des odeurs. Cette valeur dépasse celle de tous les systèmes de recyclage habituels d'environ 25% et équivaut à celle d'un système d'évacuation d'air. L'élimination efficace de la graisse est également comparable à celle d'un système d'évacuation d'air.

Les hottes de plafond.



LF 959 RA 50 Hotte 90 cm

Exclusivité incluant:

- Aspiration périphérique
- Pour montage au plafond, sur îlots de cuisson

Équipement studioLine

- Puissance d'aspiration selon EN 61591: fonctionnement normal max. 470 m³/h, niveau intensif 770 m³/h
- Mode ventilation ou évacuation
- Filtre à graisse métallique, résistant au lave-vaisselle
- 3 niveaux de puissance et 1 niveau intensif
- Commande électronique par télécommande
- Commande par intervalles
- Niveau intensif avec rappel automatique
- Témoin de saturation des filtres à graisse métalliques
- Déclenchement retardé 10 minutes
- Éclairage du plan de travail avec lampes halogènes 8 x 20 W
- Niveaux sonores selon EN 60704-3 et EN 60704-2-13 en mode évacuation de l'air: niveau normal max.: 60 db (A) re 1 pW (48 db (A) re 20 µPa pression acoustique), niveau intensif: 71 db (A) re 1 pW (59 db (A) re 20 µPa pression acoustique)
- Puissance raccordée: 435 W
- Longueur du cordon d'alimentation: 1,30 m.



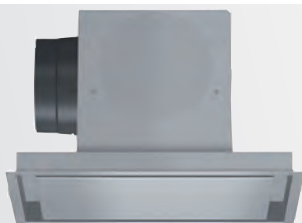
LF 959 RB 50 Hotte 90 cm

Exclusivité incluant:

- Aspiration périphérique
- Pour montage au plafond, sur îlots de cuisson

Équipement studioLine

- Puissance d'aspiration selon EN 61591: fonctionnement normal max. 520 m³/h, niveau intensif 760 m³/h
- Mode ventilation ou évacuation
- Filtre à graisse métallique, résistant au lave-vaisselle
- 3 niveaux de puissance et 1 niveau intensif
- Commande électronique par télécommande
- Commande par intervalles
- Niveau intensif avec rappel automatique
- Témoin de saturation des filtres à graisse métalliques
- Déclenchement retardé 10 minutes
- Éclairage du plan de travail avec lampes halogènes 4 x 20 W
- Niveaux sonores selon EN 60704-3 et EN 60704-2-13 en mode évacuation de l'air: niveau normal max.: 61 db (A) re 1 pW (49 db (A) re 20 µPa pression acoustique), niveau intensif: 69 db (A) re 1 pW (57 db (A) re 20 µPa pression acoustique)
- Puissance raccordée: 355 W
- Longueur du cordon d'alimentation: 1,30 m.



LZ 56700 Module de recyclage cleanAir

- Pour le recyclage de l'air
- Combinaison possible avec des aérateurs de plafond
- Une réduction d'odeur améliorée par rapport au filtre à charbon actif standard
- Réduction du bruit
- Un cycle de remplacement du filtre à charbon actif prolongé
- Connexion tuyau face avant, de côté ou au dessus

studioLine



Plus de puissance, moins d'odeurs.

Votre design attire tous les regards, et votre technologie moderne toutes les odeurs. Les élégantes hottes studioLine en inox de grande qualité font disparaître aussi rapidement que facilement et silencieusement les odeurs de cuisine désagréables.

Économiser de l'énergie avec le séchage Zeolith®.



SX 68T 095 EU Lave-vaisselle grande capacité, 86,5 cm

Exclusivité incluant:

- Sigle studioLine
- timeLight
- Séchage Zeolith®
- Tiroir varioPlus
- emotionLight bleu
- Extrêmement silencieux
- Commande MetalTouch

Équipement studioLine

- 6 programmes: auto 65 – 75 °C, auto 45 – 65 °C, auto 35 – 45 °C, éco 50 °C, rapide 45 °C, prélavage
- 4 fonctions spéciales: séchage Plus; intensiveZone, varioSpeed Plus, HygienePlus
- aquaStop® avec garantie à vie
- Porte avec fermeture Servo
- aquaSensor / capteur de charge
- Paniers varioFlex Plus
- Panier supérieur réglable en hauteur avec rackMatic (3 niveaux)

Performance et consommation

- Label énergétique¹⁾: A+++ (– 10%)* / A
- Capacité: 14 couverts standard
- Énergie/eau²⁾: 214 kWh/2660 l
- Énergie/eau³⁾: 0,74 kWh/9,5 l
- Niveau sonore: 43 db (A) re 1 pW
- entièrement intégrable

Accessoires

Plaque anti-vapeur

*10% plus économique (214 kWh/an) que la valeur limite (238 kWh/an) pour la classe d'efficacité énergétique A+++

¹⁾ Classe d'efficacité énergétique / Classe d'efficacité de séchage.

²⁾ Consommation par an pour 280 cycles de lavage standard à l'eau froide (y compris consommation de veille).

³⁾ Consommation par cycle de lavage à l'eau froide avec le programme éco 50 °C.

Les indications sur ces pages se rapportent au programme éco 50 °C qui est destiné au nettoyage d'une vaisselle normalement sale et qui est aussi le programme le plus efficace en termes de consommation d'énergie et d'eau combinée.

studioLine



Plus de flexibilité. Plus de possibilités de chargement: le nouveau tiroir varioPlus réglable en hauteur.

Le nouveau tiroir varioPlus permet un chargement plus flexible du lave-vaisselle et peut, lui-même, être réglé de façon plus souple. Avec les parties latérales réglables en hauteur et les rangées de picots rabattables à l'avant centre, il offre désormais de la place pour les couteaux à grand manche, les louches et les petites tasses à café.

Les lave-vaisselle avec affichage timeLight.



SX 68 T094 EU Lave-vaisselle grande capacité, 86,5 cm

SN 68 T094 EU Lave-vaisselle, 81,5 cm

Exclusivité incluant:

- Sigle studioLine
- timeLight
- Tiroir varioPlus
- emotionLight bleu
- Extrêmement silencieux
- Commande MetalTouch

Équipement studioLine

- 6 programmes: auto 65 – 75 °C, auto 45 – 65 °C, auto 35 – 45 °C, éco 50 °C, rapide 45 °C, prélavage
- 3 fonctions spéciales: intensiveZone, varioSpeed Plus, HygienePlus
- aquaStop® avec garantie à vie
- Porte avec fermeture Servo
- aquaSensor / capteur de charge
- Paniers varioFlex Plus
- Panier supérieur réglable en hauteur avec rackMatic (3 niveaux)

Performance et consommation

- Label énergétique¹⁾: A++ / A
- Capacité: 14 couverts standard
- Énergie/eau²⁾: 266 kWh/2660 l
- Énergie/eau³⁾: 0,93 kWh/9,5 l
- Niveau sonore: 42 db (A) re 1 pW
- entièrement intégrable

Accessoires

Plaque anti-vapeur

studioLine



Affichage au sol de toutes les informations relatives aux programmes: timeLight.

Il est enfin possible de voir également le temps restant et l'affichage des programmes sur les top modèles entièrement intégrables de Siemens sans ouvrir le lave-vaisselle: le système innovant timeLight projette alternativement et à la minute près le temps restant, le statut du programme et même les éventuels messages d'erreur sur le sol de votre cuisine. Vous gardez donc un contrôle absolu. Car la lumière claire de la projection est parfaitement visible à toute heure de la journée et sur n'importe quel revêtement de sol.

Les lave-vaisselle avec affichage timeLight.



SX 68 T 054 EU Lave-vaisselle grande capacité, 86,5 cm

SN 68 T 054 EU Lave-vaisselle, 81,5 cm

Exclusivité incluant:

- Sigle studioLine
- timeLight
- emotionLight bleu
- Extrêmement silencieux
- Commande MetalTouch

Équipement studioLine

- 6 programmes: auto 65 – 75 °C, auto 45 – 65 °C, auto 35 – 45 °C, éco 50 °C, rapide 45 °C, prélavage
- 3 fonctions spéciales: intensiveZone, varioSpeed Plus, HygienePlus
- aquaStop® avec garantie à vie
- Porte avec fermeture Servo
- aquaSensor / capteur de charge
- Paniers varioFlex Plus
- Panier supérieur réglable en hauteur avec rackMatic (3 niveaux)

Performance et consommation

- Label énergétique¹⁾: A++ / A
- Capacité: 13 couverts standard
- Énergie/eau²⁾: 262 kWh / 2660 l
- Énergie/eau³⁾: 0,92 kWh / 9,5 l
- Niveau sonore: 42 db (A) re 1 pW
- entièrement intégrable

Accessoires

Plaque anti-vapeur



Réduit le temps de lavage jusqu'à 66%: varioSpeed Plus.

Laver et sécher de façon optimale une grande quantité de vaisselle en un temps record - c'est possible grâce à varioSpeed Plus. Il suffit d'appuyer sur un bouton et déjà la durée du cycle de lavage diminue jusqu'à 66%. * VarioSpeed Plus est donc idéal pour toutes les fêtes de famille et les soirées.

* Sauf pour le prélavage et le programme rapide.

Avec varioSpeed Plus, la durée du cycle de lavage se raccourcit.



SX 78 T094 EU Lave-vaisselle grande capacité, 86,5 cm

Exclusivité incluant:

- Sigle studioLine
- Tiroir varioPlus
- emotionLight bleu
- Extrêmement silencieux
- Commande MetalTouch
- Charnière vario

Équipement studioLine

- 6 programmes: auto 65 – 75 °C, auto 45 – 65 °C, auto 35 – 45 °C, éco 50 °C, rapide 45 °C, prélavage
- 3 fonctions spéciales: intensiveZone, varioSpeed Plus, HygienePlus
- aquaStop® avec garantie à vie
- infoLight
- Porte avec fermeture Servo
- aquaSensor / capteur de charge
- Paniers varioFlex Plus
- Panier supérieur réglable en hauteur avec rackMatic (3 niveaux)

Performance et consommation

- Label énergétique¹⁾: A++ / A
- Capacité: 14 couverts standard
- Énergie/eau²⁾: 266 kWh / 2660 l
- Énergie/eau³⁾: 0,93 kWh / 9,5 l
- Niveau sonore: 42 db (A) re 1 pW
- entièrement intégrable

Accessoires

Plaque anti-vapeur



SR 68 T091 EU Lave-vaisselle, 45 cm de large;

Exclusivité incluant:

- Sigle studioLine
- timeLight
- emotionLight bleu
- Extrêmement silencieux

Équipement studioLine

- Tiroir vario
- 6 programmes: auto 65 – 75 °C, auto 45 – 65 °C, auto 35 – 45 °C, éco 50 °C, rapide 45 °C, prélavage
- 3 fonctions spéciales: intensiveZone, varioSpeed Plus, HygienePlus
- Bras d'aspersion duoPower dans le panier supérieur
- aquaStop® avec garantie à vie
- Porte avec fermeture Servo
- iQdrive
- aquaSensor / capteur de charge
- Assistant de dosage
- Départ différé: 1 à 24 heures
- Paniers varioFlex Plus
- Panier supérieur réglable en hauteur avec rackMatic (3 niveaux)

Performance et consommation

- Label énergétique¹⁾: A++ / A
- Capacité: 10 couverts standard
- Énergie/eau²⁾: 211 kWh / 2520 l
- Énergie/eau³⁾: 0,75 kWh / 9 l
- Niveau sonore: 45 db (A) re 1 pW
- entièrement intégrable

Accessoires

Tête de pulvérisation pour tôles de cuisson, plaque anti-vapeur

studioLine



L'intensiveZone

Nettoyage en douceur en haut et nettoyage haute pression en bas: dans tous les programmes, l'activation d'intensiveZone accroît de 20% la pression d'aspersion ainsi que la température dans le panier inférieur, pour ôter sans problème les saletés les plus tenaces. Dans le panier supérieur, en revanche, le programme sélectionné se déroule normalement et la vaisselle délicate continue à être nettoyée en douceur.

Les lave-vaisselle modulaires.



SC 78 M 530 EU Lave-vaisselle modulaire, 60 cm

Exclusivité incluant:

- Sigle studioLine
- Poignée studioLine
- Extrêmement silencieux
- Baguettes de finition inox, SZ 75560
- Rallonge pour aquaStop

Équipement studioLine

- 6 programmes: intensif 70 °C, auto 45 – 65 °C, éco 50 °C délicat 40 °C, rapide 45 °C, prélavage
- 4 fonctions spéciales: IntensivZone, VarioSpeed, séchageExtra, fonction Hygiène
- aquaStop® avec garantie à vie
- Porte avec fermeture Servo
- aquaSensor / capteur de charge
- Départ différé: 1 à 24 heures
- Système de paniers flexible

Performance et consommation

- Label énergétique¹⁾: A+/A
- Capacité: 8 couverts standard
- Énergie/eau²⁾: 205 kWh / 2450 l
- Énergie/eau³⁾: 0,73 kWh / 8,7 l
- Niveau sonore: 45 db (A) re 1 pW

Accessoires

Kit de rallonge aquaStop, plaque anti-vapeur, baguettes d'ajustement inox



SK 78 M 530 EU Lave-vaisselle modulaire, 45 cm

Exclusivité incluant:

- Sigle studioLine
- Poignée studioLine
- Extrêmement silencieux
- Baguettes de finition inox, SZ 75540
- Rallonge pour aquaStop

Équipement studioLine

- 5 programmes: intensif 70 °C, auto 45 – 65 °C, éco 50 °C délicat 40 °C, rapide 45 °C
- 2 fonctions spéciales: varioSpeed, fonction Hygiène
- aquaStop® avec garantie à vie
- Porte avec fermeture Servo
- aquaSensor / capteur de charge
- Départ différé: 1 à 24 heures
- Système de paniers flexible

Performance et consommation

- Label énergétique¹⁾: A+/A
- Capacité: 6 couverts standard
- Énergie/eau²⁾: 174 kWh / 2100 l
- Énergie/eau³⁾: 0,62 kWh / 7,5 l
- Niveau sonore: 45 db (A) re 1 pW

Accessoires

Kit de rallonge aquaStop, plaque anti-vapeur, baguettes d'ajustement inox

^{1) 2) 3)} Explication détaillée, voir page 31



Lave là où vous voulez.

Le nouveau lave-vaisselle modulaire speedMatic permet d'économiser de la place sans pour autant devoir faire de concession en termes de performance. Grâce aux paniers vario, vous pouvez utiliser l'espace de façon optimale pour votre vaisselle. Et grâce à une technologie très poussée, sa capacité de lavage est si grande que le lave-vaisselle de 60 cm peut laver en un seul cycle jusqu'à 8 couverts standard, soit 88 pièces de vaisselle et de couverts. Tandis que le lave-vaisselle de 45 cm peut laver jusqu'à 6 couverts standard. Et avec le système hydraulique speedMatic, bien entendu en un temps record.

Les appareils de froid studioLine.



KI 25 FP 70 Réfrigérateur coolConcept, 1400 mm

Exclusivité incluant:

- **Sigle studioLine**
- **Applications chrome**
- 2 dividerBox

Équipement studioLine

- vitaFresh
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie: 204 kWh/an
- Charnière plate avec fermeture soft et amortisseurs
- Butée de porte à droite, réversible
- Ventilation et évacuation d'air entièrement par le socle
- Réglage électronique de la température lisible au moyen de LED
- Éclairage LED des deux côtés
- Espace de réfrigération: volume utile 129 l
- 2 bacs de conservation télescopiques
- Zone vitaFresh proche de 0 °C: volume utile total 57 l, avec rails télescopiques
- Espace de congélation 4 étoiles: volume utile 28 l
- Capacité de congélation: 2 kg en 24 heures
- Niveau sonore: 39 dB (A) re1pW

Accessoires

2 clayettes à œufs, 1 rack à bouteilles, 1 bac à glaçons



KI 28 FP 70 Réfrigérateur coolConcept, 1580 mm

Exclusivité incluant:

- **Sigle studioLine**
- **Applications chrome**
- 2 dividerBox

Équipement studioLine

- vitaFresh
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie: 217 kWh/an
- Charnière plate avec fermeture soft et amortisseurs
- Butée de porte à droite, réversible
- Ventilation et évacuation d'air entièrement par le socle
- Réglage électronique de la température lisible au moyen de LED
- Éclairage LED des deux côtés
- Espace de réfrigération: volume utile 142 l
- 2 bacs de conservation télescopiques
- Zone vitaFresh proche de 0 °C: volume utile total 78 l, avec rails télescopiques
- Espace de congélation 4 étoiles: volume utile 28 l
- Capacité de congélation: 2 kg en 24 heures
- Niveau sonore: 39 dB (A) re1pW

Accessoires

2 clayettes à œufs, 1 rack à bouteilles, 1 bac à glaçons

studioLine



Une porte toujours bien fermée: la fermeture Soft avec amortisseurs.

Grâce au dispositif de fermeture facile, la porte des appareils de froid est toujours parfaitement fermée. Un amortisseur est en outre intégré dans toutes les charnières plates. Ainsi, même si la porte de l'appareil est très lourde, elle se fermera facilement et sûrement durant toute la durée de vie de l'appareil.

Les appareils de froid studioLine.



KI 39 FP 70 Réfrigérateur-congélateur combiné coolConcept, 1775 mm

Exclusivité incluant:

- Sigle studioLine
- Applications chrome
- 2 dividerBox

Équipement studioLine

- vitaFresh
- noFrost – fini le dégivrage!
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie: 250 kWh/an
- Charnière plate avec fermeture soft et amortisseurs
- Butée de porte à droite, réversible
- Ventilation et évacuation d'air entièrement par le socle
- Réglage électronique et séparé de la température au moyen de LED
- Réfrigération dynamique par ventilateur interne
- Éclairage LED des deux côtés
- Espace de réfrigération: volume utile 132 l
- 2 bacs de conservation télescopiques
- Zone vitaFresh proche de 0 °C: volume utile total 57 l, avec rails télescopiques
- Espace de congélation 4 étoiles: volume utile 62 l
- 2 tiroirs de congélation, dont 1 bigBox
- Capacité de congélation: 12 kg en 24 heures
- Niveau sonore: 39 dB (A) re1pW

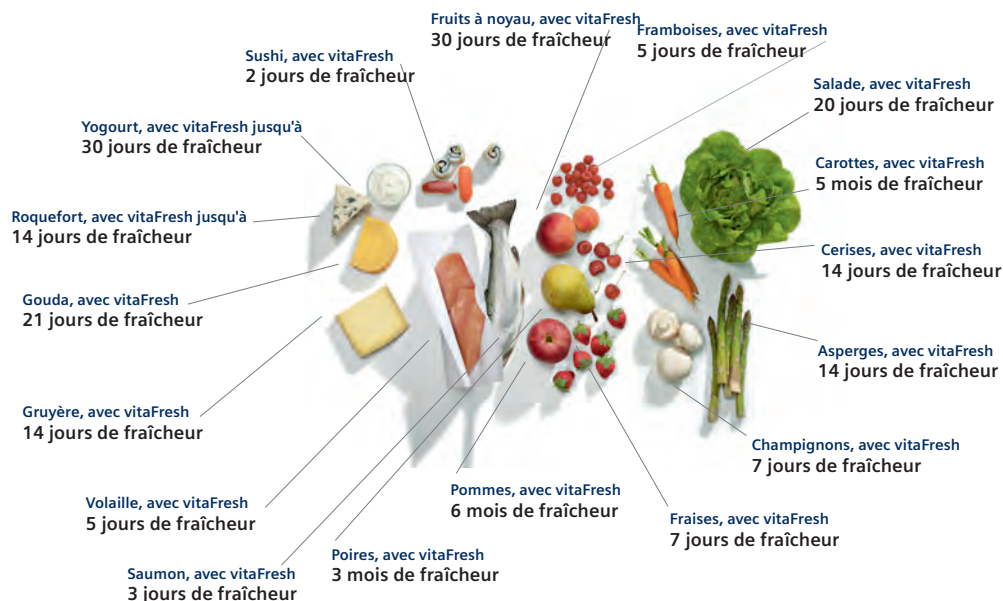
Accessoires

2 clayettes à œufs, 1 rack à bouteilles, 1 bac à glaçons, 2 batteries de froid

studioLine



Grâce à des compresseurs économiques, une isolation très performante et un circuit de froid optimal, les appareils de froid de Siemens consomment étonnamment peu d'électricité. Tous font partie de la classe d'efficacité énergétique A++.



**Idéale pour les truites ou la viande:
la zone vitaFresh «sèche».**

Avec une hygrométrie de 50%, la zone vitaFresh «sèche» permet de conserver plus longtemps le poisson et la viande.

**Idéale pour les radis, la salade ou les fruits:
la zone vitaFresh «humide».**

Avec une hygrométrie pouvant atteindre 90% dans la zone vitaFresh «humide», les fruits et légumes délicats restent nettement plus longtemps frais et croquants. Le système spécial de contrôle de l'hygrométrie assure automatiquement une humidité optimale.

Les avantages de la conservation avec vitaFresh.

Les aliments se conservent 3 fois plus longtemps: la conservation à une température proche de 0 °C permet de garder les aliments frais nettement plus longtemps. Plus vos aliments sont frais à l'achat, plus ils se conserveront longtemps.

Les vitamines sont préservées plus longtemps: la conservation individuelle et optimisée des aliments garantit une préservation des vitamines nettement plus longue.

Pas d'odeurs indésirables: la conservation des aliments dans des compartiments séparés permet de réduire la transmission d'odeurs désagréables.

Gain de temps et de déplacements: il suffit de faire ses achats une fois par semaine pour toujours avoir des produits frais à la maison. Vous gagnez ainsi du temps et bénéficiez d'une plus grande flexibilité dans la confection de vos menus.

Votre porte-monnaie vous dit merci: grâce à la technologie vitaFresh, vous jetterez à l'avenir beaucoup moins car vos produits se conservent plus longtemps.

studioline



**Une durée de conservation 3 fois plus longue:
avec vitaFresh.**

La température comme l'hygrométrie jouent un rôle déterminant dans la durée de conservation. Le système vitaFresh comprend une zone proche de 0 °C avec une faible hygrométrie pour la conservation optimale du poisson et de la viande, et une zone proche de 0 °C avec une hygrométrie élevée pour les fruits, la salade et les légumes.

E/H 885 MC 21 E

max. 1 mm

16.5 ± 0.2

612 892 56

min. 40 min. 50 min. 30

890 510 50

600 500

* Mindestabstand vom Mullen-ausschnitt bis zur Wand

** Maximale Einbautiefe

Made in mm

Technical drawing of the KLEINER KÜHLSCHRANK (Small Refrigerator). The drawing shows a side view of the refrigerator with the following dimensions and features:

- Dimensions:**
 - Width: 600 mm (overall), 560 $\pm$ 8 mm (internal)
 - Height: 450 mm (internal), 450 mm (overall)
 - Depth: 450 mm (overall)
 - Minimum height for ventilation: min. 550 mm
- Features:**
 - Lüftungsschlitze:** 2 x 250 mm (ventilation slots)
 - Rückwand:** offen (open back)
 - Sockel:** n. 50 cm² (base area)

Technical drawing of the built-in oven showing front and side views with dimensions:

- Front view dimensions:
 - Top width: 19 (*20)
 - Top right offset: 14
 - Left height: 450
 - Right height: 454
 - Bottom left width: min. 550
 - Internal width: min. 6
- Side view dimensions:
 - Height: 454
 - Depth: 595
 - Bottom right depth: 531

*Bei Metallfronten 20mm

50

min.550 560+8 20 180 60 405/145 595 max.50 570 520 590 (min.575 max.597) 548 10 Platz für Herdanschluss-dose 320x115

*Bei Metallfronten 20mm

HB 33 G 4580 / HB 73 G 4580 / HB 36 G 4580 /
HB 38 G 4580 / HB 78 G 4580

Dimensions en mm

min. 550 max. 560±8

405 180 60

595 145 600±4

max. 50 570 max. 520

595 548

*19

Platz für Herdanschlussdose 320x115

*Bei Metallfronten 20mm

HB 33 G 4580 / HB 73 G 4580 / HB 36 G 4580 /
HB 38 G 4580 / HB 78 G 4580

Dimensions en mm

Technical drawing of a door profile cross-section. The profile has a main body with a width of 19 mm and a height of 587 mm. A top flange has a height of 25 mm. The total height of the profile is 595 mm. The bottom flange has a height of 8 mm. The maximum width of the profile is 548 mm. The drawing is labeled with dimensions in mm.

*Bei Metallfronten 20mm

HB 33 G 4580 / HB 73 G 4580 / HB 36 G 4580 /
HB 38 G 4580 / HB 78 G 4580

Dimensions en mm

[illegible]

min. 550 max. 20 560⁺⁸

405 180 145 60 600⁺⁴

595 590 max. 50 590 548 19

max. 539

Platz für Herdanschlussdose 320x115

*Bei Metallfronten 20mm

HB 78 G 4581

Dimensions en mm

HB 78 G 4581

Dimensions en mm

max. 1mm

min. 50

896⁺¹

880⁺²

516⁺¹

500⁺²

min. 50

min. 40

min. 50

min. 800

min. 30

512

892

56

6.5^{+0.5}

10

R 10

* Mindestabstand vom Mulden-
ausschnitt bis zur Wand

** Maximale Eintauchtiefe

EH 901 SZ II E

Dimensions en mm

[illegible]

discControl-Design

The drawing shows a top-down view of the unit with dimensions: 537 mm (width), 803 mm (depth), and 51 mm (height). It also shows a side view with dimensions: 750-780 mm (width), 490-500 mm (depth), and 60-600 mm (height). Installation requirements are indicated by asterisks: * min. 40 (distance from wall), ** min. 60/50 (maximal immersion depth), and *** min. 20 (distance from built-in oven).

* Mindestd Abstand vom Mulden-ausschnitt bis zur Wand

** Maximale Eintauchtiefe

*** mit untergebaubtem Backofen min. 30

EH 885 MC 21 E

Dimensions en mm

EH 685 MB 21 E

Dimensions en mm

discControl-Design

The diagram shows two views of the discControl-Design unit. The top view is a square with overall dimensions of 600 mm by 550 mm. It features a central square area labeled 560*2. The side view shows the unit's profile with a height of 51 mm. Various clearance dimensions are indicated: min. 60/50 at the top right, min. 40 on the left, min. 50 at the bottom center, min. 600 at the bottom right, and min. 20 at the bottom right corner.

* Mindestabstand vom
Muldenausschnitt bis zur Wand

** Maximale Eintauchtiefe

*** Mit untergebautem
Backofen min. 30

EH 685 DB 12 E

Dimensions en mm

* Mindestabstand vom Mulden-ausschnitt bis zur Wand
 ** Maximale Eintauchtiefe
 *** mit untergebaubtem Backofen min. 40

EH 875 KU 11 E

Dimensions en mm

max. 1mm

min. 50

512 792 60**

16.5±0.5

min. 70 ± 2

min. 40 min. 50 min. 600 min. 30***

796±1 780±2 516±1 500±2

R 10

min. 50

* Mindestabstand vom Mulden-ausschnitt bis zur Wand

** Maximale Eintauchtiefe

*** mit untergebaumtem Backforn min. 40

EH 801 KU 11 E

Dimensions en mm

EH 601 MV11 E

Dimensions en mm

Technical drawing of the EH 801 SP11E shower tray. The drawing includes a top view and a side view. The top view shows a rectangular tray with a central rectangular opening. Dimensions are given in millimeters (mm). The overall width is 792 mm, and the overall depth is 512 mm. The central opening has a width of 780 mm and a depth of 500 mm. The tray has a maximum depth of 1 mm. The side view shows the tray's profile with a minimum height of 40 mm and a minimum width of 50 mm. A detail view shows the tray's edge with a radius of R 10 and a thickness of 10.5 mm. The drawing is labeled with dimensions in mm.

Dimensions in mm:

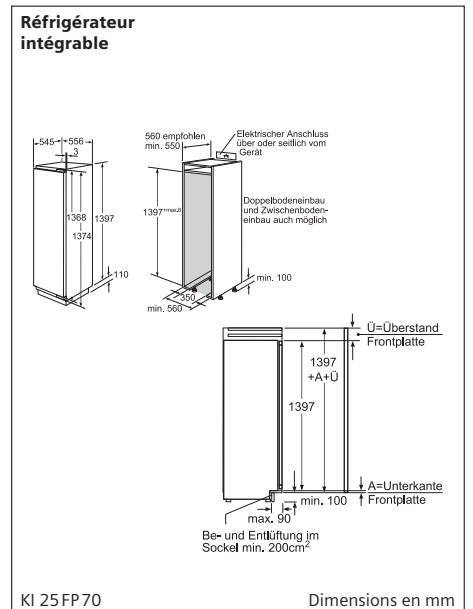
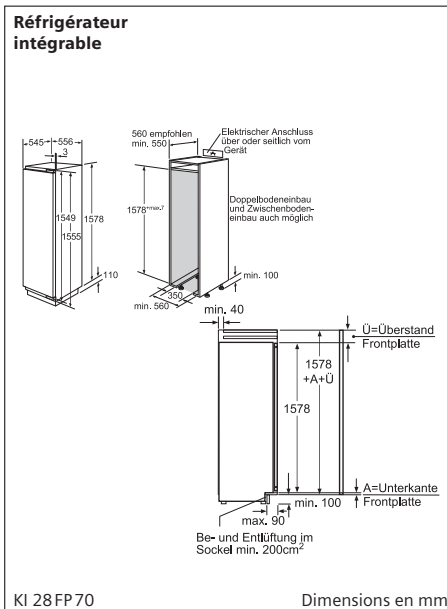
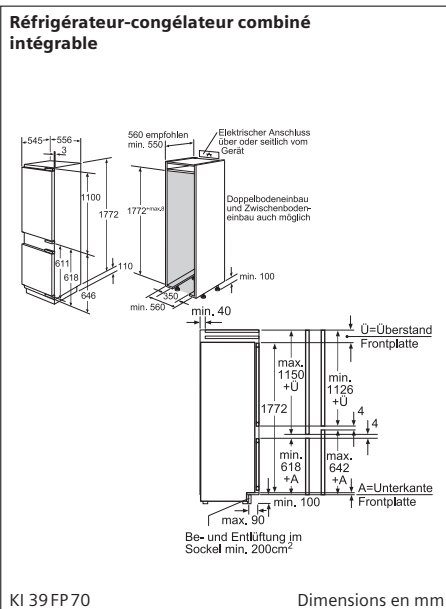
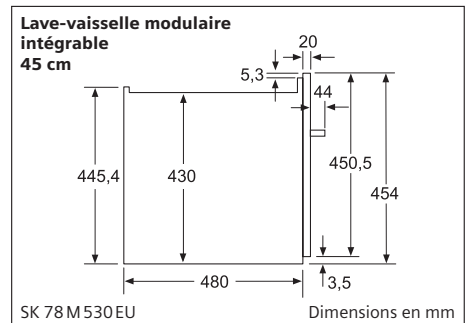
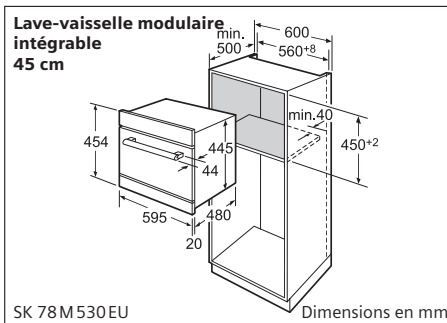
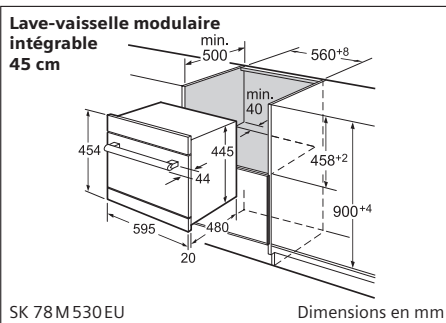
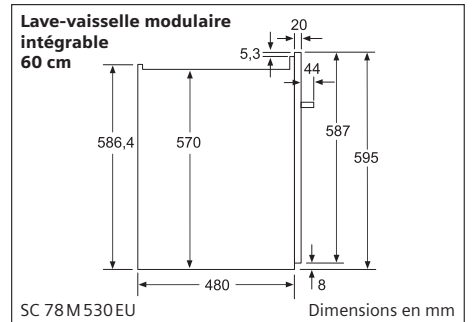
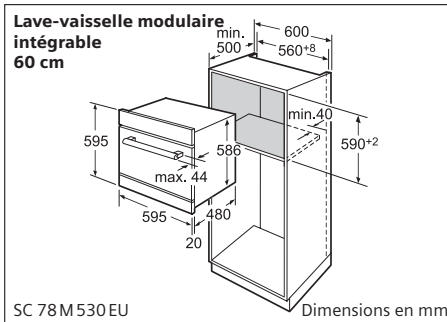
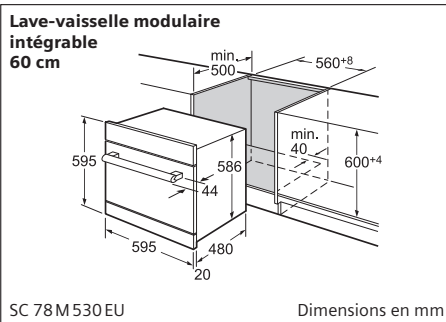
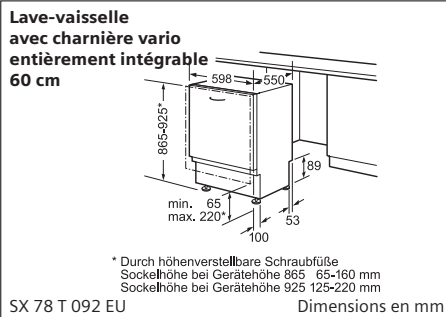
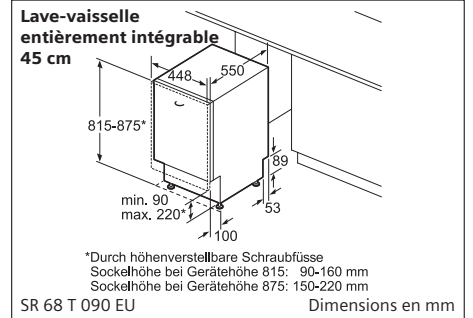
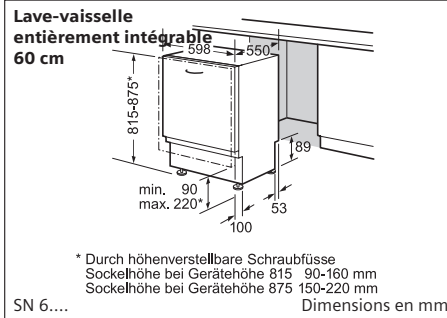
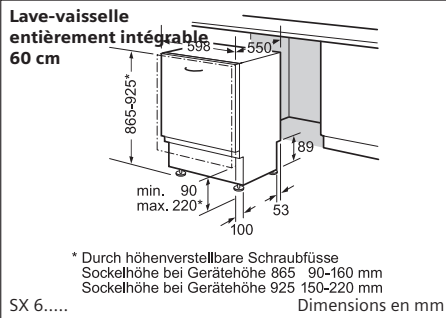
- Overall width: 792
- Overall depth: 512
- Central opening width: 780
- Central opening depth: 500
- Tray depth: max. 1
- Side view height: min. 40
- Side view width: min. 50
- Detail view radius: R 10
- Detail view thickness: 10.5

* Mindestabstand vom Mülde-ausschnitt bis zur Wand
 ** Maximale Eintauchtiefe

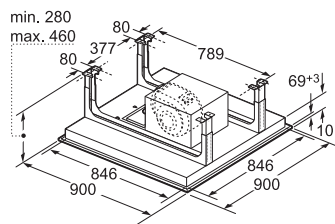
Maße in mm

EH 801 SP11E

Dimensions en mm



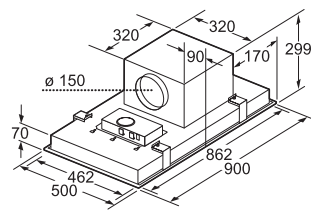
Hottes de plafond



LF 959 RA 50

Dimensions en mm

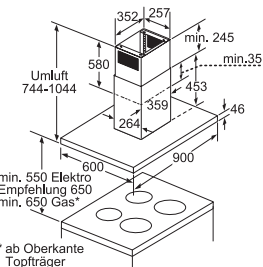
Hottes de plafond



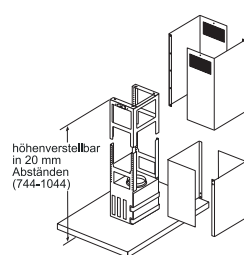
LF 959 RB 50

Dimensions en mm

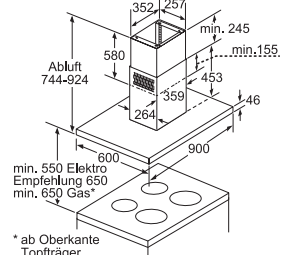
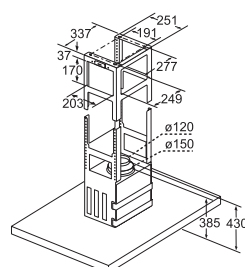
Hotte îlot



LF 91 BA 560



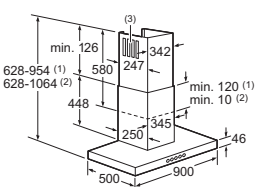
höhenverstellbar
in 20 mm
Abständen
(744-1044)



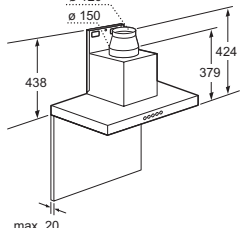
* ab Oberkante
Topfträger

Dimensions en mm

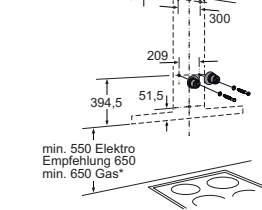
Hotte murale



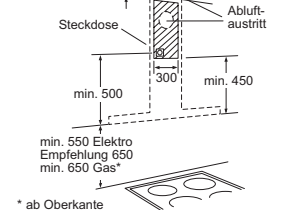
LC 91 BB 560



max. 20



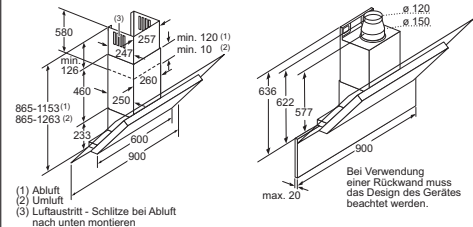
* ab Oberkante
Topfträger



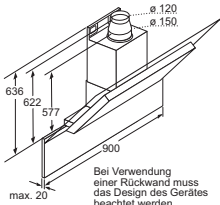
* ab Oberkante
Topfträger

Dimensions en mm

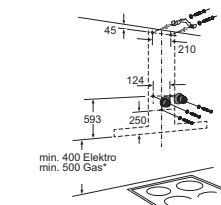
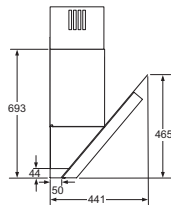
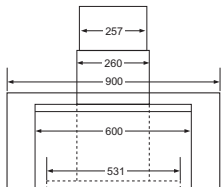
Hotte murale



LC 98 KC 640



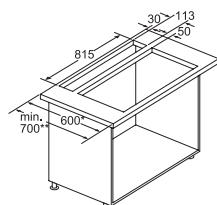
Bei Verwendung
einer Rückwand muss
das Design des Gerätes
beachtet werden.



* ab Oberkante
n Topfträger

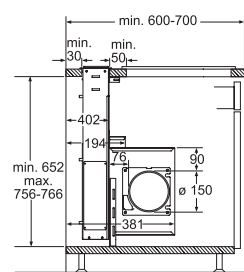
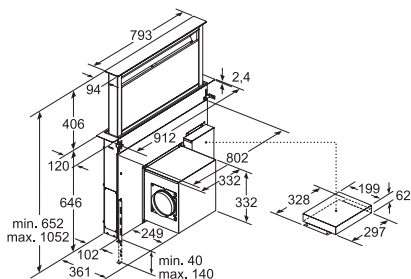
Dimensions en mm

Hotte îlot



LD 97 AA 670

* 600 mm Tiefe nur in Kombination mit
schmalen Kochfeldern,
** min. 700 mm für Kochfelder
mit 500 mm Ausschnitttiefe.



Dimensions en mm

Information appareils pour les fours électriques

SIEMENS

Modèle		Fours intégrables						Four vapeur/four vapeur combiné encastrables	
Type/Désignation commerciale		HB	HB	HB	HB	HB	HB	HB	HB
	blanc terre d'ombre inox noir	78 G 4581	78 G 4580	73 G 4580	38 G 4580	36 G 4580	33 G 4580	38 D 585	36 D 585
Illustration page									
Classe d'efficacité énergétique ¹⁾ A = consommation d'énergie la plus faible, G = consommation d'énergie la plus élevée		A	A	A	A	A	A	A	A
Consommation d'énergie / durée de cuisson conv.	kWh/min.	0,79 / 50,5	0,79 / 50,5	0,89 / 47	0,79 / 47	0,79 / 47	0,89 / 47		
Consommation d'énergie / durée de cuisson AP/CHT	kWh/min.	*0,66 / 47	*0,66 / 47	0,66 / 50	0,67 / 50,5	0,67 / 50,5	0,79 / 47	0,600 / 39,5	0,600 / 39,5
Consommation d'énergie / durée de préchauffage conv.	kWh/min.	/ 6,5	/ 6,5	/ 6,5	/ 7,5	/ 7,5	/ 7,5		
Consommation d'énergie / durée de préchauffage AP/CHT	kWh/min.	/ 3,9	/ 3,9	/ 3,9	/ 4,5	/ 4,5	/ 4,5		
Consommation d'énergie auto-nettoyage par pyrolyse	kWh	2,5-4,7	2,5-4,7	2,5-4,7					
Caractéristiques d'utilisation ²⁾									
Réglage max. de la température pour la chaleur de voûte, de sole / chaleur tournante, CHT	°C	300 / 275	300 / 275	300 / 275	300 / 275	300 / 275	270 / 270	/ 230	/ 230
Température pour une cuisson à la vapeur	°C							100	100
Puissance de sortie micro-ondes	W								
Surface de gril utilisable	cm ²	1230	1230	1230	1230	1230	1230		
Dimensions des appareils (de la niche) ³⁾⁴⁾									
Hauteur	cm	59 – 59,7	57,5 – 59,7	57,5 – 59,7	57,5 – 59,7	57,5 – 59,7	57,5 – 59,7	45	45
Largeur	cm	56	56	56	56	56	56	56	56
Profondeur (à partir du panneau frontal)	cm	57	57	57	57	57	57	57	57
Profondeur porte ouverte (à partir du panneau frontal)	cm	44	44	44	44	44	44	44	44
Poids à vide ⁵⁾	kg	42	41	39	41	40	37	28	28
Combinable avec des plans de cuisson en vitrocéramique ou des plaques de cuisson en fonte									
Équipement									
Four	petit / moyen / grand	– / – / ●	– / – / ●	– / – / ●	– / – / ●	– / – / ●	– / – / ●	– / ● / –	– / ● / –
Volume	dm ³	65	65	65	67	67	67	35	35
Dimensions intérieures									
Hauteur	cm	32,9	32,9	32,9	32,9	32,9	32,9	26,5	26,5
Largeur	cm	48,2	48,2	48,2	48,2	48,2	48,2	32,5	32,5
Profondeur	cm	40,5	40,5	40,5	42	42	42	40,2	40,2
Éclairage et hublot		● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●
Système de chauffe:	chaleur de voûte / chaleur de sole	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●		
	chaleur tournante / air pulsé	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●	– / ●	– / ●
	Micro-ondes								
Vapeur								●	●
Système de nettoyage:	catalyse								
	pyrolyse	●	●	●					
Grill infrarouge	existant / à ajouter ultérieurement	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –	● / –		
Grill moteur / à air pulsé		– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●		
Minuterie programmateur		●	●	●	●	●	●	●	●
Tiroir / tiroir chauffant									
Valeurs de raccordement									
Puissance nominale max. four encastrable	kW								
Puissance raccordée totale max.	kW	3,65	3,65	3,65	3,65	3,65	3,5	1,9	1,9
Raccordement électrique	V	1P N E 230	1P N E 230	1P N E 230	1P N E 230	1P N E 230	1P N E 230	1P N E 230	1P N E 230
Fusibles	A	16	16	16	16	16	16	10	10
Sécurité et service									
Conforme aux directives de sécurité suisses		●	●	●	●	●	●	●	●
Pays d'origine		DE	DE	DE	DE	DE	DE	FR	FR
Garantie 2 ans		●	●	●	●	●	●	●	●
Service par Service clients BSH		●	●	●	●	●	●	●	●
Manuel d'utilisation D / F / I		● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●
Instructions de pose/d'encastrement D / F / I		● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●
Siemens-Elektrogeräte GmbH · BSH Hausgeräte AG · 8954 Geroldswil									

Explications:

- = Disponible ou oui
- ¹⁾ = La consommation d'énergie est calculée conformément à la norme EN50304.
- ²⁾ = Pour les appareils encastrables, voir mesures sur les fiches d'instruction et dans le prospectus.
- ³⁾ = Pour cuisinières, jusqu'au bord supérieur du plan de cuisson
- ⁴⁾ = Pour les appareils destinés à être encastrés dans des armoires, veuillez vérifier si l'armoire peut supporter le poids de l'appareil.
- * = fermé

Information appareils pour les fours électriques

SIEMENS

Modèle		Tiroirs chauffants	
Type/Désignation commerciale	blanc terre d'ombre inox noir	HB	HW
		24 D 582	29 0 582
Illustration page			
Classe d'efficacité énergétique ¹⁾ A = consommation d'énergie la plus faible, G = consommation d'énergie la plus élevée			
Consommation d'énergie / durée de cuisson conv.	kWh/min.		
Consommation d'énergie / durée de cuisson AP/CHT	kWh/min.		
Consommation d'énergie / durée de préchauffage conv.	kWh/min.		
Consommation d'énergie / durée de préchauffage AP/CHT	kWh/min.		
Consommation d'énergie auto-nettoyage par pyrolyse	kWh		
Caractéristiques d'utilisation ²⁾			
Réglage max. de la température pour la chaleur de voûte, de sole / chaleur tournante, CHT	°C		80 / –
Température pour une cuisson à la vapeur	°C	100	
Puissance de sortie micro-ondes	W		
Surface de gril utilisable	cm²		
Dimensions des appareils (de la niche) ³⁾⁴⁾			
Hauteur	cm	45	29
Largeur	cm	56	56
Profondeur (à partir du panneau frontal)	cm	57	57
Profondeur porte ouverte (à partir du panneau frontal)	cm	44	44
Poids à vide ⁵⁾	kg	23	20
Combinable avec des plans de cuisson en vitrocéramique ou des plaques de cuisson en fonte			
Équipement			
Four	petit / moyen / grand	– / ● / –	
Volume	dm³	38	52
Dimensions intérieures			
Hauteur	cm	26,5	24,5
Largeur	cm	32,5	42
Profondeur	cm	43,9	45,7
Éclairage et hublot			
		● / ●	
Système de chauffe:			
chaleur de voûte / chaleur de sole			
chaleur tournante / air pulsé			
Micro-ondes			
Vapeur		●	
Système de nettoyage:			
catalyse			
auto-nettoyage	pyrolyse		
Grill infrarouge	existant / à ajouter ultérieurement		
Grill moteur / à air pulsé			
Minuterie programmeur		●	
Tiroir / tiroir chauffant			
Valeurs de raccordement			
Puissance nominale max. four encastrable	kW		
Puissance raccordée totale max.	kW	1,9	0,81
Raccordement électrique	V	1 P N E 230	1 P N E 230
Fusibles	A	10	10
Sécurité et service			
Conforme aux directives de sécurité suisses		●	●
Pays d'origine		FR	SK
Garantie	2 ans	●	●
Service par	Service clients BSH	●	●
Manuel d'utilisation	D / F / I	● / ● / ●	● / ● / ●
Instructions de pose/d'encastrement	D / F / I	● / ● / ●	● / ● / ●
Siemens-Electrogeräte GmbH · BSH Hausgeräte AG · 8954 Geroldswil			

Explications:

● = Disponible ou oui

¹⁾ = La consommation d'énergie est calculée conformément à la norme EN50304.

²⁾ = Pour les appareils encastrables, voir mesures sur les fiches d'instruction et dans le prospectus.

³⁾ = Pour cuisinières, jusqu'au bord supérieur du plan de cuisson

⁴⁾ = Pour les appareils destinés à être encastrés dans des armoires, veuillez vérifier si l'armoire peut supporter le poids de l'appareil.

* = fermé

Information appareils pour les micro-ondes

SIEMENS

Modèle		Fours compacts avec micro-ondes	
Type/Désignation commerciale	blanc terre d'ombre inox noir	HB	HB
		86 P 585	84 K 582
Illustration page			
Dimensions (dimensions de la niche)			
Hauteur	cm	45	45
Largeur	cm	56	56
Profondeur (à partir du panneau frontal)	cm	57	57
Poids net	kg	40	37
Raccordement électrique tension	V ~ 50 Hz	230	230
Puissance raccordée	W	3600	3600
Fusibles	A	16	16
Haute fréquence	MHz	2450	2450
Puissance haute fréquence pour: chauffer/cuire	W	600	600
rôtir	W		
mijoter	W	180	180
décongeler	W	90	90
Dimensions du compartiment de cuisson/four			
Hauteur	cm	22,6	22,6
Largeur	cm	42,4	42,4
Profondeur	cm	36,6	36,6
Volume de cuisson utile	litres	42	42
Sécurité et service			
Conforme aux directives de sécurité suisses		● / ● / ●	● / ● / ●
Pays d'origine		DE	DE
Garantie	2 ans	●	●
Service par	Service clients BSH	●	●
Manuel d'utilisation	D / F / I	● / ● / ●	● / ● / ●
Instructions de pose/d'encastrement	D / F / I	● / ● / ●	● / ● / ●
Siemens-Electrogeräte GmbH · BSH Hausgeräte AG · 8954 Geroldswil			

Explications:

* = largeur d'armoire haute 50 cm

** = largeur d'armoire haute 60 cm

¹⁾ = Tension 230V, 2P, N, E

Information appareils pour les hottes d'aspiration

SIEMENS

Modèle		Hottes îlot		Hottes murales		Hottes de plafonds		Hottes murales		Hottes de plan de travail	
Type/Désignation commerciale		inox	LF 91 BA 560	LC 91 BB 560	LF 959 RA 50	LF 959 RB 50	LC 98 KC 640	LD 97 AA 670			
Illustration page											
Caractéristiques d'utilisation											
Débit d'air											
Évacuation de l'air ¹⁾											
Puissance min.		m³/h	330	330	330	290	310	280			
Puissance max.		m³/h	630	630	510	560	510	520			
Niveau intensif		m³/h	830	830	850	820	700	780			
Recyclage de l'air ¹⁾											
Puissance min.		m³/h	290	290			220	270			
Puissance max.		m³/h	420	420			330	510			
Niveau intensif		m³/h	460	460			380	750			
Pression de l'air ¹⁾											
Débit d'air selon DIN/EN 61591		Pa									
Déclenchement retardé		Pa									
Nombre de moteurs		Pa									
Niveau de bruit ²⁾											
Niveau intensif		Évacuation de l'air / recyclage de l'air	db (A)	73 / 74	73 / 74	70	74	68 / 72	71 / 77		
Niveau max.		Évacuation de l'air / recyclage de l'air	db (A)	63 / 72	63 / 72	58	64	62 / 69	63 / 69		
Niveau min.		Évacuation de l'air / recyclage de l'air	db (A)	53 / 65	53 / 65	47	47	51 / 61	49 / 55		
Dimensions ³⁾											
Hauteur:		Évacuation de l'air	Évacuation de l'air	74,4-92,4	62,8-95,4	28-42,4	29,9	86,5-115,3	652-1052		
		Recyclage de l'air	Recyclage de l'air	74,4-104,4	62,8-106,4			86,5-126,3	652-1052		
Largeur		cm	90	90	90	90	90	88			
Profondeur		cm	60	50	90	50	44,1	35,2			
Profondeur hotte sortie ⁴⁾		cm									
Distance min. au-dessus de la surface de cuisson											
Gaz/électrique		cm	65 / 55	65 / 55							
Poids ⁵⁾		kg	34	23	32	22	31	42			
Équipement											
Diamètre du conduit d'évacuation		mm	150/120	150/120	150	150	150/120	150/-			
Position du conduit d'évacuation		en haut:	en haut:	en haut:	du côté	du côté	en haut:	du côté			
Clapet intégré/fourni		/	/	/	/	/	/	/			
Mode évacuation de l'air / recyclage de l'air ⁶⁾		● / ●	● / ●	● / ●	● / –	● / –	● / ●	● / ●			
Type de filtre/quantité		métal / 3	métal / 3	métal / 3	métal / 4	métal / 3	métal / 2	métal / 2			
Commande											
interne/externe		● /	● /	● /	/ ●	/ ●	● /	● /			
Niveaux de puissance											
Nombre / absence de graduation		4 /	4 /	4 /	4 /	4 /	4 /	5 /			
Régulation de la puissance											
électromécanique/électronique		/ ●	/ ●	/ ●	/ ●	/ ●	/ ●	/ ●			
Valeurs de raccordement											
Éclairage		W	80	60	60	80	40	10			
Puissance du moteur		W	355	355	400	300	260	275			
Raccordement électrique		V	230	230	230	230	230	230			
voir plaque signalétique		W	435	415	460	380	300	285			
Longueur du câble de raccordement		m	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,5			
Sécurité et service											
Conforme aux directives de sécurité suisses		●	●	●	●	●	●	●			
Pays d'origine		DE	DE	DE	IT	IT	DE	IT			
Garantie		2 ans	●	●	●	●	●	●			
Service par		Service clients BSH	●	●	●	●	●	●			
Instructions d'utilisation		D / F / I	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●			
Instructions d'encastrement		D / F / I	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●			
Siemens-Electrogeräte GmbH · BSH Hausgeräte AG · 8954 Geroldswil											

Explications:

● = Disponible ou oui

¹⁾ = Puissance d'aspiration selon EN 61591:

²⁾ = Puissance acoustique selon norme EN 60704-2-13

³⁾ = Pour les appareils à encastrer, consulter également les dimensions sur les fiches d'instruction et le prospectus

⁴⁾ = Écran anti-buée déployé

⁵⁾ = Poids net avec filtre métallique incl. (V=veuillez vérifier la capacité de charge du meuble, du mur ou du plafond sur lequel sera fixé l'appareil).

⁶⁾ = Réversibilité possible en mode évacuation de l'air

Remarque: actualité des indications 03/2013 Sous réserve de modifications.

Information appareils pour les plans de cuisson encastrables

SIEMENS

Type d'appareil	Plans de cuisson induction			Plans de cuisson
Type/Désignation commerciale	inox à fleur de plan metalDesign metalSlider-Design discControl-Design	EH 885 DB 12 E	EH 685 DB 12 E	EH 901SZ11E
Illustration page				
Dimensions (dimensions de la niche)				
Hauteur d'encastrement	cm	5,1	5,1	5,1
Largeur	cm	78-75	56	88
Profondeur	cm	50-49	50-49	50
Poids	kg	14	12	18
Raccordement électrique				
Tension	230 V	2 P N E	2 P N E	2-3 P N E
Puissance raccordée	kW	7,09	7,0	10,8
Zones de cuisson				
arrière gauche	Ø cm	18 / 18x28*	18 / 18x28*	21 / 26 / 32
Puissance	kW	1,8 / 2,5-2,0 / 2,6	1,8 / 2,5-2,0 / 2,6	2,6 / 2,6
arrière droite/milieu	Ø cm	14,5 / 20x14,5	14,5	19 x 20
Puissance	kW	1,4-1,8 / 0,9	1,4/1,8	3,3
avant gauche	Ø cm	14,5	14,5	19 x 20
Puissance	kW	1,4-1,8	1,4-1,8	3,3
avant droite	Ø cm	21	21	19 x 20
Puissance	kW	2,2 / 3,3	2,2 / 3,3	3,3
Chape	vitrocéramique	●	●	●
	acier inoxydable	●	●	●
Sécurité et service				
Conforme aux directives de sécurité suisses		●	●	●
Pays d'origine		ES	ES	ES
Garantie	2 ans	●	●	●
Service par	Service clients BSH	●	●	●
Manuel d'utilisation	D / F / I	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●
Instructions de pose/d'encastrement	D / F / I	● / ● / ●	● / ● / ●	● / ● / ●
Siemens-Electrogeräte GmbH · BSH Hausgeräte AG · 8954 Geroldswil				

Information appareils pour les plans de cuisson encastrables

SIEMENS

Type d'appareil	Plans de cuisson induction			
Type/Désignation commerciale	inox à fleur de plan metalDesign metalSlider-Design discControl-Design	EH 875 KU 11 E	EH 801 KU 11 E	EH 601 MV 11 E EH 801 SP 11 E
Illustration page				
Dimensions (dimensions de la niche)				
Hauteur d'encastrement	cm	5,9	6,0	5,6
Largeur	cm	78-75	78-79,6	56-57,6
Profondeur	cm	50-49	50-51,6	50-51,6
Poids	kg	26	26	13
Raccordement électrique				
Tension	230 V	2 P N E	2 P N E	2 P N E
Puissance raccordée	kW	7,2	7,2	7,2
Zones de cuisson				
arrière gauche	Ø cm			40x20
Puissance	kW			3,6
arrière droite/milieu	Ø cm			40x20
Puissance	kW			3,6
avant gauche	Ø cm			
Puissance	kW			
avant droite	Ø cm			
Puissance	kW			
Chape	vitrocéramique	●	●	●
	acier inoxydable	●	●	●
Sécurité et service				
Conforme aux directives de sécurité suisses		●	●	●
Pays d'origine		ES	ES	ES
Garantie	2 ans	●	●	●
Service par	Service clients BSH	●	●	●
Manuel d'utilisation	D / F / I	●	● / ● / ●	● / ● / ●
Instructions de pose/d'encastrement	D / F / I	●	● / ● / ●	● / ● / ●
Siemens-Electrogeräte GmbH · BSH Hausgeräte AG · 8954 Geroldswil				

Explications:

* = extensible en tant que zone de rôtissage

** = extensible en tant que zone à deux circuits

Information appareils pour les lave-vaisselle ménagers

SIEMENS

Type d'appareil		Lave-vaisselle intégrables		Lave-vaisselle entièrement intégrables	
Type ou désignation commerciale	blanc inox noir	SX 68T095 EU	SN 68T094 EU	SX 68T094 EU	SN 68T054 EU
Données de consommation pour...		ÉCO 50 °C	ÉCO 50 °C	ÉCO 50 °C	ÉCO 50 °C
Illustration page					
Classification type d'appareil					
Classe d'efficacité énergétique ¹⁾ (De A+++ = consommation d'énergie la plus faible à D = consommation d'énergie la plus élevée)		A+++	A+++	A+++	A+++
Consommation d'énergie annuelle ¹⁾	kWh	214	266	266	262
Consommation d'énergie par cycle de lavage ¹⁾	kWh	0,74	0,93	0,93	0,92
Consommation en mode veille allumé / éteint	W	0,5	0,5	0,5	0,5
Consommation d'eau annuelle ¹⁾		2660	2660	2660	2660
Consommation d'eau par cycle de lavage ¹⁾	l	9,5	9,5	9,5	9,5
Classe d'efficacité de séchage ¹⁾ (de A «excellente» à G «insuffisante»)		A	A	A	A
Durée ¹⁾	min.	195	195	195	195
Durée automatique de coupure	min.	–	–	–	–
Capacité ¹⁾	couverts standard	14	14	14	13
Bruit durant le programme Éco 50 °C ²⁾					
(appareil encastré)	dB (re 1 pW)	43	42	42	42
Modèle					
Appareil encastrable		●	●	●	●
Appareil indépendant avec plan de travail		–	–	–	–
Appareil indépendant encastrable sous plan de travail		–	–	–	–
Encastrable en hauteur		●	●	●	●
Placable		–	–	–	–
Intégrable/entièrement intégrable		– / ●	– / ●	– / ●	– / ●
Dimensions ³⁾					
Hauteur	cm	86,5-92,5	81,5-87,5	86,5-92,5	81,5-87,5
Largeur	cm	60	60	60	60
Profondeur distance mur comprise	cm	55	55	55	55
Hauteur pour appareils encastrable sous plan de travail	cm	–	–	–	–
Profondeur porte ouverte	cm	120,5	115,5	120,5	115,5
Hauteur réglable	cm	–	–	–	–
Poids à vide	kg	47	41	42	41
Équipement					
Compartiment de rinçage inox / Polinox		● / –	● / –	● / –	● / –
Porte intérieure acier inox		●	●	●	●
Nombre de programmes de lavage		6	6	6	6
Affichage mécanique/électronique de remplissage du sel		– / ●	– / ●	– / ●	– / ●
Affichage mécanique/électronique de remplissage du liquide de rinçage		– / ●	– / ●	– / ●	– / ●
Système de sécurité Aqua-Stop		●	●	●	●
Programme différé (de jusqu'à heures)		1-24	1-24	1-24	1-24
Alimentation en énergie et en eau					
Raccordement électrique Tension	V / kW / A	230 / 2,3 / 10	230 / 2,3 / 10	230 / 2,3 / 10	230 / 2,3 / 10
Arrivée d'eau tuyau de pression G 3/4, longueur	m	1,4	1,4	1,4	1,4
Raccordement possible: eau chaude/eau froide jusqu'à 60°		● / ●	● / ●	● / ●	● / ●
Pression d'eau	bar	1-10	1-10	1-10	1-10
Sécurité et service					
Conforme aux directives de sécurité suisses		●	●	●	●
Pays d'origine		DE	DE	DE	DE
Garantie	2 ans	●	●	●	●
Service par	Service clients BSH	●	●	●	●
BSH Hausgeräte AG · Fahrweidstrasse 80 · 8954 Geroldswil					

Explications:

- = Disponible ou oui
 - = Non disponible ou non
 - ¹⁾ = Valeurs établies selon la norme EN 50242 dans le programme standard éco 50 °C / La consommation annuelle se base sur 280 cycles de lavage standard dans le cas d'une arrivée d'eau froide, consommation en mode veille comprise.
 - ²⁾ = Mesuré selon la norme IEC 60704 dans le programme standard éco 50 °C.
 - ³⁾ = Pour les appareils encastrables, dimensions de la niche. Les autres dimensions figurent dans les prospectus.
 - ⁴⁾ = Des indications quant aux possibilités de conversion figurent également dans les prospectus.
- Remarque:** actualité des indications 03/2013. Sous réserve de modifications.
Pour les appareils exposés, l'étiquette énergétique renseigne sur les données actuelles.

				Lave-vaisselle modulaires
	SX 68 T054 EU	SX 78 T094 EU	SR 68 T091 EU	SC 78 M 530 EU
	ÉCO 50 °C	ÉCO 50 °C	ÉCO 50 °C	ÉCO 50 °C
	A+++	A+++	A+++	A+
	262	266	211	205
	0,92	0,93	0,75	0,73
	0,5	0,5	0,1	0,1
	2660	2660	2520	2450
	9,5	9,5	9	8,7
	A	A	A	A
	195	195	185	180
	–	–	–	–
	13	14	10	8
	42	42	44	45
	●	●	●	●
	–	–	–	–
	–	–	–	–
	●	●	●	●
	–	–	–	–
	– / ●	– / ●	– / ●	–
	86,5-92,5	86,5-92,5	81,5-87,5	59-59,7
	60	60	45	56
	55	55	55	50
	–	–	–	–
	120,5	120,5	115,5	99,5
	–	–	–	–
	43	45	35	26
	● / –	● / –	● / –	● / ●
	●	●	●	●
	6	6	6	5
	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●
	– / ●	– / ●	– / ●	– / ●
	●	●	●	●
	1-24	1-24	1-24	1-24
	230 / 2,3 / 10	230 / 2,3 / 10	230 / 2,3 / 10	230 / 2,3 / 10
	1,4	1,4	1,4	1,65
	● / ●	● / ●	● / ●	● / ●
	1-10	1-10	1-10	1-10
	●	●	●	●
	DE	DE	DE	ES
	●	●	●	●
	●	●	●	●

Information appareils pour les appareils de réfrigération ménagers

SIEMENS coolConcept

Type d'appareil			Appareil de réfrigération avec compresseur		
Type ou désignation commerciale			KI 39 FP 70	KI 28 FP 70	KI 25 FP 70
Illustration page					
Classification type d'appareil Classe d'efficacité énergétique			A+++	A+++	A+++
Consommation d'énergie sur 365 jours ¹⁾			kWh 250	217	204
Caractéristiques de l'appareil					
Capacité utile totale ²⁾			l 251	248	214
dont compartiments à étoiles version No-Frost			l 62		
Capacité	Partie réfrigération	l / l 189	220	129	
	dont compartiment cellier max./min. ³⁾	l			
	donc comp. stockage denrées cong. ⁴⁾	l 57	78	57	
	dont compartiment à glace				
Capacité	Partie congélation	l 62	28	28	
	dont compartiment à étoile	l 62	28	28	
	dont compartiment à glace	l			
Pictogrammes étoiles ⁵⁾			★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★
Capacité de congélation ⁶⁾			kg 12	2	2
Durée de conservation en cas de panne ⁷⁾			h 16	14	14
Classe climatique ⁸⁾			SN-T	SN-ST	SN-ST
Bruit-puissance acoustique ⁹⁾			db (re 1 pW) 39	39	39
Procédure de dégivrage partie réfrigération	manuelle				
	semi-automatique				
	automatique	●	●	●	
Procédure de dégivrage partie congélation	manuelle ¹⁰⁾		●	●	
	semi-automatique ¹⁰⁾				
	automatique	●			
Modèle et marquage					
Appareil indépendant / encastrable sous plan de travail avec plan de travail à hauteur de table					
Appareil sous le plan de travail/intégrable ¹¹⁾					
Appareil encastrable/intégrable ¹¹⁾			● / ●	● / ●	● / ●
Modèle particulier, voir prospectus					
Nombre de portes extérieures/tiroirs			2 /	1 /	1 /
Butée de porte ¹²⁾			d / r	d / r	d / r
cadre décoratif	existant / pouvant être ajouté ultérieurement				
Dimensions ¹³⁾	Hauteur	cm 177,5	158	140	
	Largeur	cm 56	56	56	
Profondeur distance mur comprise			cm 55	55	55
Hauteur sans plan de travail			cm		
Largeur porte ouverte / tiroir sorti			cm 60	60	60
Profondeur porte ouverte / tiroir sorti			cm 114		
Poids à vide ¹⁴⁾			kg 74,238	69,797	64,497
Équipement					
Possibilité de réglage de la température pour la partie congélation			●		
indépendamment de la température de la partie réfrigération			●		
avec température de la partie réfrigération				●	●
Commutateur pour fonctionnement continu de la partie congélation					
Indicateurs de contrôle					
Partie réfrigération	fonctionnement normal	témoin lumineux vert			
	indicateur de température	intérieur/extérieur	● / –	● / –	● / –
	porte ouverte signal d'alarme	visuel/acoustique	● / ●	● / ●	● / ●
Partie congélation	fonctionnement normal	témoin lumineux vert			
	fonctionnement continu	témoin lumineux jaune			
	panne, signal d'alarme	visuel/acoustique	● / ●	● / ●	● / ●
	ouverture de porte, signal d'alarme	visuel/acoustique			
	indicateur de température	intérieur/extérieur	● / –	– –	– –
Partie réfrigération	Support à œufs	nombre d'œufs	12	12	12
	Compart. porte avec clapet ou porte coulissante	nombre	1	1	1
	Rayonnage dans la porte et/ou bac	nombre	2	4	4
	Compartiment de rangement dans la partie réfrigération	nombre	4	4	4
	dont réglables	nombre	2	2	2
	Bacs dans la partie réfrigération	nombre	2	3	2
Partie congélation	Compartiments dans la porte	nombre			
	Compartiments dans l'espace intérieur	nombre		1	1
	Hauteur de compartiment max. dans l'espace intérieur	cm			
	Paniers, bacs, tiroirs dans l'espace intérieur	nombre	2		
	Bacs à glace	nombre	1	1	1
Raccordement électrique selon signalétique			V / A / W 230 / 10 / 120	230 / 10 / 120	230 / 10 / 120
Sécurité et service					
Conforme aux directives de sécurité suisses			●	●	●
Pays d'origine			DE	DE	DE
Garantie			2 ans	●	●
Service par			Service clients BSH	●	●
Instructions d'utilisation			D / F / I	● / ● / ●	● / ● / ●
Instruction de montage et d'encastrement			D / F / I	● / ● / ●	● / ● / ●
BSH Hausgeräte AG · 8954 Geroldswil					

Explications:

● = Disponible ou oui

– = Non disponible ou non

¹⁾ = La consommation d'énergie sur 365 jours a été déterminée selon la norme DIN EN 153, édition 1990. Les données portent sur 230 V, 50 Hz. Les données de consommation permettent de comparer différents appareils. Il peut y avoir des écarts dans la pratique.

²⁾ = Y compris compartiment cellier et compartiment de stock. des denrées cong., ainsi que compartiment à glace, dans la mesure où ceux-ci sont existants.

³⁾ = Compartiment de stockage à haute température entre +8 et +14 °C.

⁴⁾ = Compartiment de stockage à basse température entre +3 et -2 °C.

⁵⁾ =  compartiment à -6 °C ou plus froid.

 compartiment à -12 °C ou plus froid.

 compartiment de surgélation à -18 °C ou plus froid.

 compartiment de congélation et de surgélation à -18 °C ou plus froid avec une capacité minimale de congélation.

⁶⁾ = La capacité de congélation peut être atteinte dans la quantité indiquée selon le type de modèle qu'après commutation sur fonctionnement continu, et ne peut être répétée après 24 heures. Prière de respecter les instructions d'utilisation.

⁷⁾ = Temps de montée en température à -9 °C de la partie congélation entièrement chargée. En cas de chargement partiel, ces temps sont abrégés.

⁸⁾ = Classe climatique SN: températures ambiantes de +10 à +32 °C

Classe climatique N: températures ambiantes de +16 à +32 °C

Classe climatique ST: températures ambiantes de +18 à +38 °C

Classe climatique T: températures ambiantes de +18 à +43 °C

⁹⁾ = Niveau évalué selon la norme EN 60704-2-14.

¹⁰⁾ = Il est nécessaire de vider l'appareil avant le dégivrage.

¹¹⁾ = Peut être intégré en utilisant la porte d'un meuble.

¹²⁾ = Charnière: g = gauche, d = droite, r = réversible

¹³⁾ = Dimensions requise de la niche (dimensions minimales) pour des appareils à encastrer et des appareils à encastrer sous plan de travail.

¹⁴⁾ = (Veiller à ce que l'armoire ou la paroi soient suffisamment solides lorsque l'appareil est plein.)

Remarque: actualité des indications 03/2013. Sous réserve de modifications.

Service «made in Switzerland». Votre service client atelier Siemens.



Une meilleure qualité de conseil avant et après l'achat.

Nous sommes là pour vous, même après expiration de la garantie. Faites confiance à un suivi compétent et un service optimal pendant toute la durée de vie de l'appareil. Du manuel d'utilisation manquant aux réparations – nous nous occupons de tout.



La qualité irréprochable de l'appareil est assurée: avec la garantie fabricant de 2 ans.

Tous les appareils électroménagers Siemens sont fabriqués avec les meilleurs matériaux et selon les meilleurs processus. Nous en prenons l'engagement avec une garantie fabricant de 2 ans sur chaque appareil.



Pièces de rechange et accessoires d'une qualité optimale: le service complet de Siemens.

Nul ne connaît les appareils Siemens aussi bien que nos collaborateurs qualifiés. Surtout en ce qui concerne les pièces de rechange d'origine et les accessoires, qui restent disponibles même après de longues années. Nous prenons volontiers vos commandes à tout moment par téléphone ou sur l'eShop.



Disponible 24h/24: le service de réparation Siemens.

Votre service après-vente atelier Siemens est joignable par téléphone 365 jours par an, 24 h/24. N'hésitez pas à nous appeler en cas de dysfonctionnement de votre appareil électroménager. Nous conviendrons d'un rendez-vous individuel avec vous. Nos techniciens compétents sont là pour vous tous les jours de 7 h à 18 h, au moment qui vous convient le mieux. En cas d'urgence, des rendez-vous individuels sont aussi possibles le samedi et les jours fériés.

service
made in
Switzerland

Rapidité d'intervention.

Un réseau de service très étendu, animé par nos propres techniciens compétents, vous garantit l'aide la plus rapide possible.

Contact	
Service de réparation	0848 840 040
	Fax 0848 840 041/ch-reparatur@bshg.com
Commande de pièces détachées et accessoires	0848 880 080
	Fax 0848 880 081/ch-ersatzteil@bshg.com
eShop 24 heures sur 24	www.siemens-eshop.com

Numéro de commande Q8A0011643
Sous réserve de modifications et de possibilités
de livraison, ainsi que de légères variations de
couleur sur les parties en plastique.
® Marque déposée.

© 2013 by BSH Hausgeräte AG, Geroldswil

Reproduction, même partielle, uniquement
avec l'autorisation de l'éditeur.
Printed in Germany 05/2013 (eupro/Peschke).

siemens-studioline.ch

