

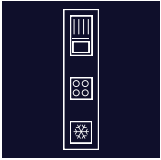


# Deine Geräteplanung

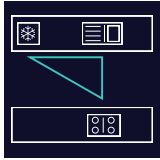
Interaktive Checkliste zur Vorbereitung  
beim Küchenstudio

# Einführung

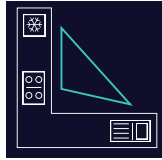
## Welche Form soll deine Küche haben?



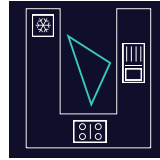
1-zeilig



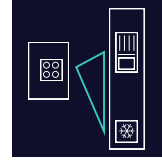
2-zeilig



L-Form



U-Form



Insel

**i** Das perfekte Arbeitsdreieck: die Bereiche Kochen, Spülen und Kühlen sollten optimal aufeinander abgestimmt sein – alles in Griffnähe bei effizienten Laufwegen.

**i** Miss den Platz deiner Küche vor dem Händlerbesuch aus und notiere vorhandene Wasseranschlüsse, Fenster, bauliche Gegebenheiten etc. auf der letzten Seite dieser Checkliste.

## Welche Einbaugeräte sollen integriert werden?

Backofen/Herd

Kochfeld

Kochfeld-Dunstabzug

Dunstabzugshaube

Kühl-/Gefrierschrank

Geschirrspüler

Mikrowelle

Dampfgerar

Wärme-/Vakuumierschublade

Einbau-Kaffevollautomat

Sollen deine Geräte Home Connect-fähig sein, um auf erweiterte Funktionen (z.B. Sprachsteuerung, Einstellungen über App, Ferndiagnose im Kundendienst-Fall u.v.m.) zugreifen zu können?

[Mehr erfahren](#)

## Möchtest du vorhandene Geräte übernehmen?

Ja, folgende:

**i** Notiere die exakte Modellbezeichnung, mit dieser der Küchenplaner genaue Informationen zum Einbau erfahren kann.

# Backofen & Herd

## Wo möchtest du deinen Backofen platzieren?



unter der Arbeitsplatte

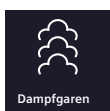


in ergonomischer Höhe im Hochschrank

- i** Für den Einbau im Hochschrank ist kein Starkstromanschluss notwendig. Welchen Anschluss dein gewünschtes Gerät benötigt, findest du in den Produktdetails des jeweiligen Gerätes.
- i** Beim Einbau unter der Arbeitsplatte ist auch ein Einbauherd möglich. Dabei steuert das Bedienfeld auch das darüberliegende Kochfeld.
- i** Die Backöfen sind in einer Gerätehöhe von 45 und 60 cm erhältlich.

## Welche Funktionen sind dir wichtig?

Du kannst deinen Backofen mit Zusatzfunktionen ausstatten.



### Dampfgarfunktion

besonders fettarm und vitaminschonende Zubereitung



### Dampfunterstützung und Regenerierfunktion

optimierte Ergebnisse beim Backen und Braten sowie beim Wiedererwärmen von Speisen durch Dampfzugabe



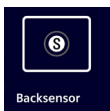
### Integrierte Mikrowelle

verkürzt bei Zuschaltung zur klassischen Beheizungsart die Zubereitungszeit der Gerichte und kann auch solo zum Auftauen genutzt werden



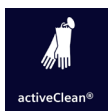
### Bratenthermometer

beste Ergebnisse dank einfacher und zuverlässiger Kerntemperaturmessung



### Backsensor

misst konstant den Feuchtigkeitsgehalt des Teigs im Ofen und teilt genau mit, wann dein Brot oder Kuchen fertig ist



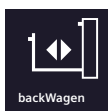
### activeClean®

Selbstreinigungsfunktion im Backofen macht die Reinigung von Hand nahezu überflüssig (Pyrolyse-Verfahren)



### Türöffnungsautomatik

Backofentür über Sprachsteuerung öffnen, ganz ohne Teigfinger-Abdrücke



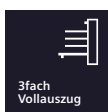
### Backwagen (bei Einbauherd)

erleichtert die Handhabung und verringert das Verbrennungsrisiko



### cookControl

Automatik-Programme: Gericht auswählen und nur Gewicht eingeben für ein perfektes Kochergebnis



### Teleskopauszug

erleichtert die Handhabung und verringert das Verbrennungsrisiko

## Zusätzliche Kompaktgeräte

Du kannst deinen Backofen mit weiteren Kompaktgeräten kombinieren.

Mikrowelle

Kaffeevollautomat (eingebaut)

Wärmeschublade

Dampfgarer

Vakuumierschublade



- i** Wähle Gerätekombinationen im gleichen Design und mit einheitlichem Bedienkonzept aus, um ein stimmiges Gesamtbild zu erreichen. Die Angaben der Werteklassen (z.B. iQ500) unterstützen dich hierbei.

Der Einbau der Geräte ist sowohl übereinander als auch nebeneinander möglich.



# Kochfeld

## Welche Kochfeldtechnik sagt dir am meisten zu?



**Induktionskochfeld:** besonders schnell und energiesparend



**Klassisches Ceranfeld:** leicht zu reinigen



**Domino-Kochfelder:** individuelle Kombinationsmöglichkeiten

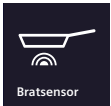


**Gas-Kochfeld:** traditionelles Kochen

**i** Die unterschiedlichen Induktions-Technologien von Siemens bieten dir maximale Flexibilität beim Kochen. [Flexible Kochfelder entdecken](#)

Je nach verfügbarem Platz und Kochgewohnheiten sind Kochfelder in den Breiten 30 - 90 cm erhältlich.

## Mögliche Zusatzfunktionen



### Bratsensor

nichts brennt mehr an: konstante Temperaturen beim Braten durch Sensorkontrolle



### activeLight Plus

Nur bei Induktionskochfeldern erhältlich: aktive Kochzone wird durch LED-Lichtstreifen angezeigt



### Kochsensor

nichts kocht mehr über: Sensor-Temperaturkontrolle

# Kochfeld-Dunstabzug

Herausragende Technik und Design.

Welcher Kochfeld-Dunstabzug spricht dich mehr an?

## inductionAir Plus



### inductionAir Plus

Das hochmoderne Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug bietet dir absolute Freiheit in der Küchenplanung und beim Kochen. Die Lüftungsleistung wird automatisch angepasst.

- i** Je nach verfügbarem Platz und Kochgewohnheiten gibt es das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug in den Breiten 60, 70 oder 80 cm.

## glassdraftAir



### glassdraftAir

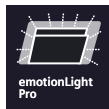
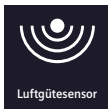
Hinter einem Induktionskochfeld in die Arbeitsfläche eingelassen, wird der Dunstabzug nur bei Bedarf herausgefahren. Beleuchtet ist er ein Blickfang für deinen Kochbereich.

- i** Je nach verfügbarem Platz und Kochgewohnheiten gibt es glassdraftAir in den Breiten 80 und 90 cm. [Passende Induktionskochfelder](#)

Die innovative Luftführung "guidedAir" beim ausfahrbaren Dunstabzug sorgt für eine besonders effektive Absaugung auch auf den vorderen Kochzonen.

Über cookConnect fährt dein Dunstabzug automatisch heraus, sobald der Kochprozess startet.

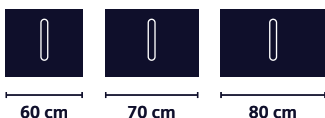
Mit dem Zubehör "SeamlessCombination" wird optisch eine nahezu nahtlose Verbindung zum Kochfeld hergestellt.



## Hohe Planungsflexibilität

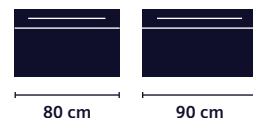
### inductionAir Plus

Verschiedene Breiten und Kochfeldtechniken, als auch verschiedene Zubehöre bieten vielfältige Einbauoptionen.



### glassdraftAir

Verschiedene Breiten und flexible Installationsmöglichkeiten. Eine Besteckschublade und Auszüge sind in voller Tiefe möglich.



# Dunstabzug

Wie möchtest du deinen Dunstabzug platzieren?



Integrierte Dunstabzugshaube



Wand- oder Inselesse



Deckenlüfter



Flachesse



Schrägese

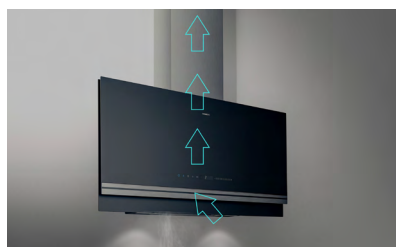
- i** Die Dunstabzugshaube sollte mind. so breit wie das Kochfeld sein.
- i** Über cookConnect kannst du deine Dunstabzugshaube mit dem Kochfeld verbinden, so dass sie automatisch startet, sobald du zu Kochen beginnst. [Mehr über vernetzte Hausgeräte mit Home Connect](#)

Welche Betriebsart kommt infrage?



Umluftbetrieb

Die Luft wird über einen Aktivkohlefilter gereinigt und dem Raum wieder zugeführt. Hierzu ist ein zusätzlicher Aktivkohlefilter erforderlich, der regelmäßig getauscht werden muss (optional bei einigen Modellen auch als regenerierbare Filter verfügbar).



Abluftbetrieb

Gerüche und Feuchtigkeit werden durch Rohre nach draußen geleitet. Hier ist ein Abluftanschluss über einen Mauerkasten notwendig.

- i** Um die beste Lösung für deine Planungssituation zu finden, steht bei Bedarf dein Fachhändler gerne zur Verfügung. [Mehr erfahren zu Abluft/Umluft](#)

# Kühl-/Gefrierschrank

Wie möchtest du dein Kühl-/Gefrierschrank platzieren?



freistehend



eingebaut im Hochschrank mit Möbelblende



eingebaut unter der Arbeitsplatte mit Möbelblende

Welchen Kühl-/Gefrierschrank benötigst du?



Kühlschrank



Gefrierschrank



Kühl-Gefrierkombination mit Gefrierfach unten



**Side-by-Side**  
eine Seite Kühlen/ eine Seite Gefrieren



**French Door**  
Kühl-Gefrierkombinationen mit mehreren Türen und Schubladen



**Weinklimaschrank**

**i** Bei Einbaulösungen: Kühl- und Gefrierschränke lassen sich flexibel kombinieren – entweder übereinander oder als Side by Side-Variante.

Welche Funktionen sind dir wichtig?



**hyperFresh**

Optimaler Frischeerhalt meiner Lebensmittel (z.B. Salat, Obst, Gemüse, Fleisch)

**Flaschenablage**

**besonders hohe Lagerkapazität**



**noFrost**

nie wieder Abtauen

**flexible Fächer**

**Eisspender**

Frischwasseranschluss notwendig



**lowFrost**

Geringere Eisbildung spart Energie und Arbeit beim Abtauen - lowFrost

**i** Erleichtere dir die Arbeit beim Abtauen deines Gefrierschranks mit noFrost- oder lowFrost-Technik.



# Geschirrspüler

## Wo möchtest du deinen Geschirrspüler platzieren?



in ergonomisch angenehmer Höhe  
im Hochschrank



eingebaut unter der Arbeitsplatte

**i** Beachte bei der Planung deines Geschirrspülers die serienmäßigen Längen der Anschlussleitungen. Falls erforderlich, können zusätzlich Schlauchverlängerungen bestellt werden.

## Welches Design spricht dich an?



**Vollintegriert**  
unsichtbar hinter einer durchgehenden  
Küchenfront



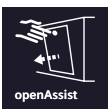
**Teilintegriert**  
hinter einer Küchenfront mit  
sichtbaren Bedienelementen



**Unterbau**  
mit weißer oder Edelstahl Front  
ohne Möbelblende

**i** Die Standardgröße beträgt 60 cm. Für kleine Küchen oder Haushalte erhältst du Geschirrspüler auch in kleinen Größen in 45 cm.

## Welche Funktionen und Merkmale sind dir wichtig?



### openAssist

einfach per Fingerdruck öffnen  
optimal für grifflose Küchen



### Zeolith

spezielle Technologie für perfekte  
Trocknungsergebnisse



### glassZone

schonende Reinigung hochwertiger  
Gläser, ganz ohne Polieren

### Energieeffizienz

### geringe Lautstärke

### Besteckschublade

### Flexibilität der Körbe



