

SIEMENS

Une nouvelle dimension de la liberté.

La table avec ventilation intégrée inductionAir system Siemens.
Un vent de nouveauté souffle dans votre cuisine.

siemens-home.bsh-group.fr

Siemens. Le futur s'installe chez vous.



Libre comme l'air.

Avec inductionAir system de Siemens, créez votre cuisine idéale en toute liberté.

Les technologies évoluent et s'immiscent dans notre quotidien, nous offrant de nouvelles perspectives et apportant une liberté jusqu'alors inconnue. Une ère nouvelle qui s'installe aussi chez vous : aujourd'hui, chacun peut créer sa cuisine idéale. Avec le nouveau inductionAir system, la hotte aspirante est désormais entièrement intégrée à la table et au plan de travail, vous donnant carte blanche pour imaginer une cuisine ouverte résolument moderne.

Personnalisez votre future cuisine en laissant libre cours à vos envies. Grâce à l'espace libéré par le design intelligent et les technologies modernes des nouveaux systèmes de ventilation, les possibilités sont presque illimitées. Vous avez désormais le champ libre pour créer la cuisine idéale, pour le plus grand plaisir de votre famille – et de vos invités.

inductionAir system de Siemens. Un gain de place pour cuisiner en toute sérénité.

Grâce aux nouvelles tables avec système de ventilation intégré au plan de travail inductionAir system, vous avez le champ libre pour créer la cuisine ouverte de vos rêves.



Table des matières

■ Cuisiner en mode superlatif avec inductionAir system	6 – 11
■ Caractéristiques techniques	12 – 13
■ Conseils d'installation	14 – 17
1. Largeur de meuble, largeur de l'appareil et dimensions de la découpe	18 – 19
2. Profondeur du plan de travail et dimensions du meuble	20 – 21
3. Évacuation ou recyclage ?	22



Un vent de nouveauté souffle dans votre cuisine.

inductionAir system associe deux technologies exceptionnelles : la table de cuisson flexInduction et un système révolutionnaire de ventilation intégrée. Une conception particulièrement compacte qui vous octroie une grande liberté dans l'aménagement de votre cuisine. Votre imagination est votre seule limite.

Design remarquable.

Le design soigné de l'inductionAir system témoigne d'une grande maîtrise des codes de conception de la cuisine moderne. Les foyers de cuisson et la ventilation s'allient avec harmonie pour former un appareil à la fois élégant et visuellement remarquable, à l'utilisation intuitive.

Conception compacte.

inductionAir system n'occupe qu'une place réduite sous le plan de travail, vous permettant d'installer normalement vos tiroirs et vous offrant l'espace nécessaire pour ranger toutes sortes d'ustensiles. Avec inductionAir system, vous avez toutes les cartes en main pour exprimer votre créativité culinaire.

Plus de flexibilité pour vous. Et pour votre cuisine.

Une cuisson adaptée en toutes circonstances avec la flexInduction.

La table flexInduction s'adapte à la taille de l'ustensile que vous utilisez. Si votre récipient est plus grand que la zone de cuisson sur laquelle il est posé, le foyer adjacent s'activera automatiquement pour assurer une cuisson homogène, en toute simplicité.

powerMove Plus, le trio gagnant.

powerMove Plus vous permet de diviser votre table de cuisson en trois zones de températures distinctes. Vous pouvez aisément cuire un plat à feu vif à l'avant de la zone de cuisson et conserver un autre plat à feu doux à l'arrière. Il suffit de poser un ustensile sur une zone de cuisson pour l'activer automatiquement.

Au doigt et à l'œil : le bandeau de commande dual lightSlider.

Le bandeau dual lightSlider vous donne le contrôle absolu de votre table de cuisson. L'utilisation est particulièrement intuitive : il suffit d'un doigt pour sélectionner et combiner différentes zones de cuisson à votre guise.

La cuisine parfaitement maîtrisée avec fryingSensor Plus.

Les capteurs thermiques de la table de cuisson mesurent la température de la poêle et déclenchent un signal sonore dès que la température désirée est atteinte. La puissance est alors maintenue automatiquement, garantissant ainsi des résultats optimaux et une cuisson parfaite.

Cuisez l'esprit tranquille avec cookingSensor Plus.

Fini les casseroles qui débordent : grâce au capteur cookingSensor Plus placé sur la casserole, la température est régulée automatiquement. Le capteur vous prévient dès que la température désirée est atteinte, et la table de cuisson se charge de la maintenir avec précision.





La ventilation de votre table de cuisson est primordiale.

Le nouveau inductionAir system se distingue par son concept innovant d'aspiration par le bas, mais aussi par son efficacité et son utilisation toujours plus intuitive.

climateControl, le capteur qui adapte la puissance de la hotte selon la situation.

Placé dans le conduit de ventilation, ce capteur innovant mesure l'intensité de la vapeur ainsi que la qualité de l'air extrait et adapte automatiquement la puissance de la ventilation en conséquence. Quand vous avez fini de cuisiner, le système purifie l'air de la cuisine pendant 10 minutes avant l'arrêt complet de la hotte.

Le moteur iQdrive, puissant et efficient.

Le moteur iQdrive assure une extraction extrêmement performante de la vapeur et des odeurs inconfortables. Son moteur à induction se montre particulièrement efficace et silencieux tout en affichant une excellente durée de vie.

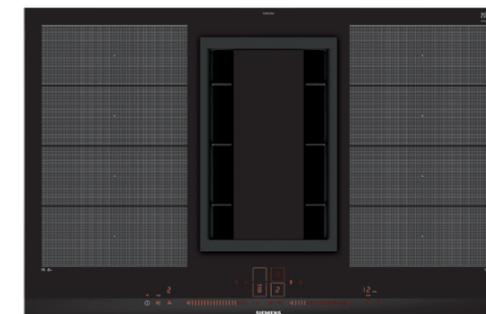
Caractéristiques techniques



NOUVEAU

Table avec ventilation intégrée inductionAir system

IQ700



A



Facette EX875LX34E Profil inox

Type	Ventilation <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aérateur de table 	Équipement professionnel	Foyers flexInduction <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interface de commande dual lightSlider ▪ fryingSensor Plus avec 5 niveaux de température ▪ 2 zones de cuisson flexInduction 						
Modes d'utilisation et puissance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mode évacuation et mode recyclage de l'air (nécessitant dans les deux cas un accessoire séparé) ▪ Le mode évacuation requiert l'accessoire dédié à l'évacuation de l'air (référence : HZ381400) ▪ Le mode recyclage requiert l'accessoire dédié au recyclage de l'air (référence HZ381500) ▪ Débit d'air en évacuation selon EN 61591 : fonctionnement normal : 150 m³/h min., 550 m³/h max. ; position intensive 690 m³/h 	Design	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Profil inox 						
Confort	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interface de commande dual lightSlider pour le réglage de l'intensité ▪ Ajustement automatique de la puissance d'aspiration avec climateControl ▪ Commande manuelle également disponible ▪ 9 vitesses et 1 position intensive ▪ Position intensive avec retour automatique ▪ Fonction arrêt différé de 30 minutes après la cuisson ▪ Témoin de saturation des filtres métalliques ▪ Témoin de saturation des filtres cleanAir ▪ Filtre à graisse métallique lavable au lave-vaisselle 	Confort	<ul style="list-style-type: none"> ▪ powerMove Plus ▪ Touche nettoyage ▪ Fonction quickStart ▪ Fonction reStart ▪ Minuteur (décompte avec signal sonore en fin de programmation) ▪ Timer (décompte avec arrêt de la zone de cuisson en fin de programmation) ▪ 17 niveaux de puissance ▪ Chronomètre ▪ Fonction maintien au chaud 						
Design	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grille d'aération en fonte et vitrocéramique, résistante à la chaleur et lavable au lave-vaisselle ▪ Filtre à graisse et collecteur de liquide amovibles et lavables au lave-vaisselle 	Consommation et sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arrêt automatique de sécurité ▪ Reconnaissance casserole ▪ Sécurité enfants ▪ Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux par zone de cuisson ▪ Affichage de la consommation énergétique ▪ Fonction de gestion d'énergie 						
Consommation et sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Classe d'efficacité énergétique : A* ▪ Consommation énergétique moyenne : 57,4 kWh/an* ▪ Classe d'efficacité énergétique du ventilateur : A* ▪ Classe d'efficacité énergétique du filtre à graisse : B* ▪ Mode économique avec technologie IQdrive ▪ Niveau sonore min./max. en fonctionnement normal : 39/69 dB* ▪ Fonctionnement normal min. : 39 dB(A) re 1 pW (25 dB(A) re 20 µPa pression acoustique), Fonctionnement normal max. : 69 dB(A) re 1 pW (55 dB(A) re 20 µPa pression acoustique), Position intensive : 76 dB(A) re 1 pW (62 dB(A) re 20 µPa pression acoustique) ▪ Réservoir de condensation et liquide en débordement (environ 200 mL) lavable au lave-vaisselle ▪ Réservoir de sécurité pour liquide en débordement (environ 2 L) ; dévissable, lavable au lave-vaisselle 	Vitesse	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fonction powerBoost pour toutes les zones de cuisson à induction ▪ Fonction powerBoost pour les poêles 						
Accessoires d'installation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ HZ381401, module pour mode évacuation ▪ HZ381501, module pour mode recyclage ▪ HZ381700, filtre de remplacement pour mode recyclage 	Puissance et dimensions	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>G</td> <td>40 x 24 cm</td> <td>3,3 kW (3,7 kW)</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>40 x 24 cm</td> <td>3,3 kW (3,7 kW)</td> </tr> </tbody> </table>	G	40 x 24 cm	3,3 kW (3,7 kW)	D	40 x 24 cm	3,3 kW (3,7 kW)
G	40 x 24 cm	3,3 kW (3,7 kW)							
D	40 x 24 cm	3,3 kW (3,7 kW)							
		Dimensions et caractéristiques techniques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Câble de raccordement : (1,10 m) ▪ Puissance de raccordement : 7,4 kW ▪ Dimensions de découpe : 198 x 780 x 490 mm ▪ Dimensions de l'appareil : 198 x 812 x 520 mm ▪ Poids net (kg) : 28,0 ▪ Poids brut (kg) : 33,0 						
		Accessoires en option	<ul style="list-style-type: none"> ▪ HZ390522, gril ▪ HZ390512, teppan yaki (grand) ▪ HZ390210, poêle spéciale fryingSensor (Ø14,5cm) ▪ HZ390090, wok en inox (compatible induction) 						

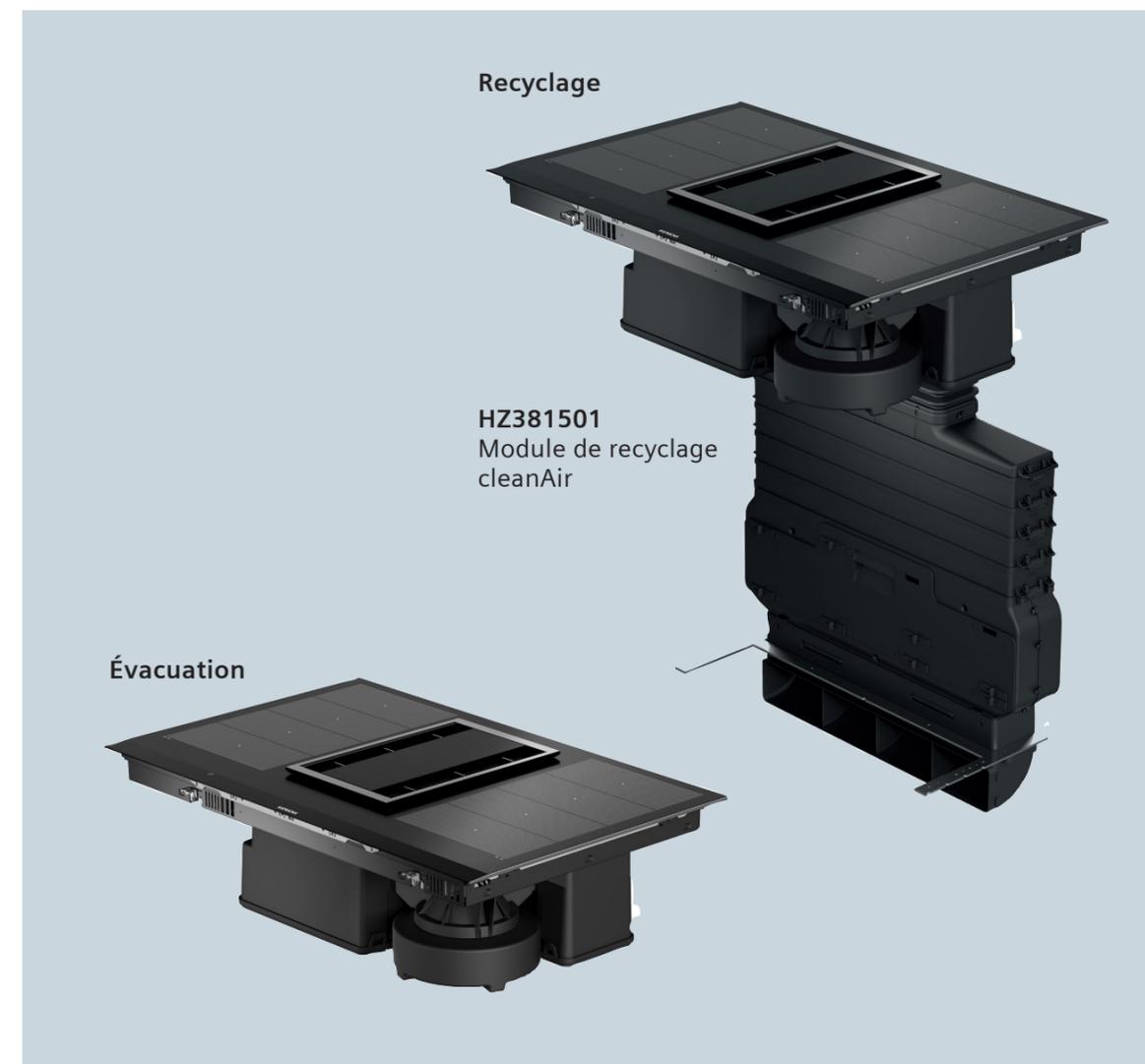
Certificat de conformité : CE, VDE
Code EAN : 4242003763988

*Selon le Règlement délégué 65/2014 de l'UE.

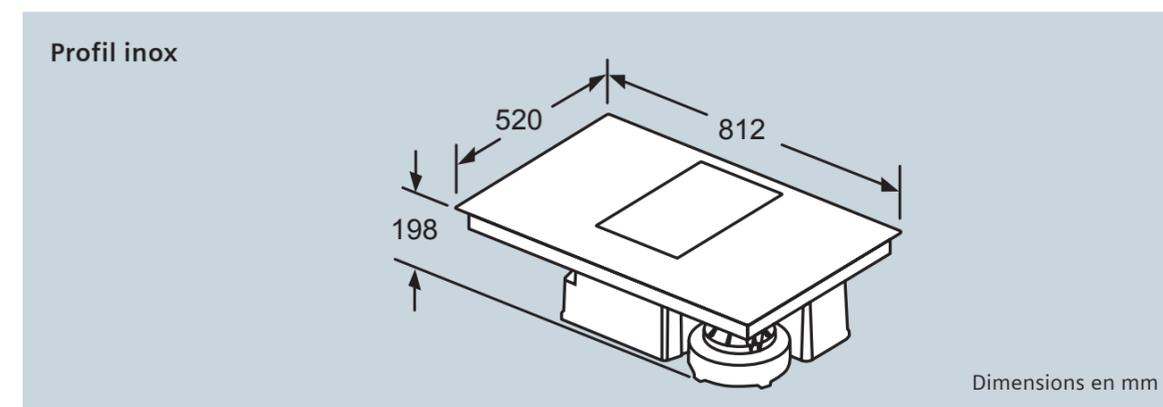
Conseils d'installation



Le nouveau inductionAir system de Siemens.

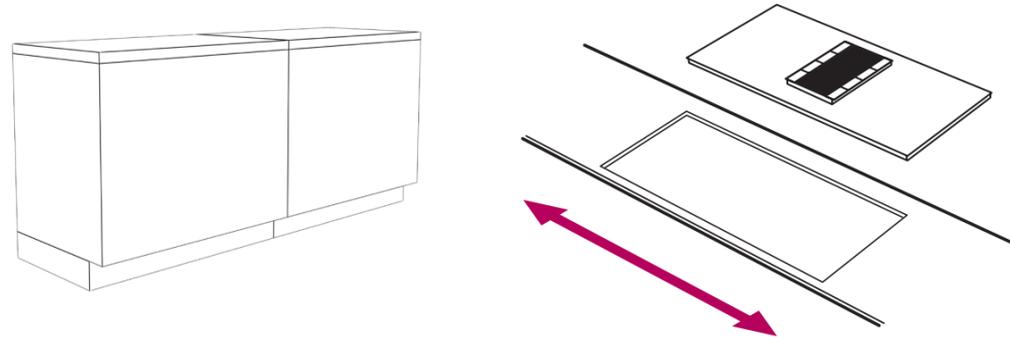


Une technologie unique :
La table de cuisson avec hotte intégrée.

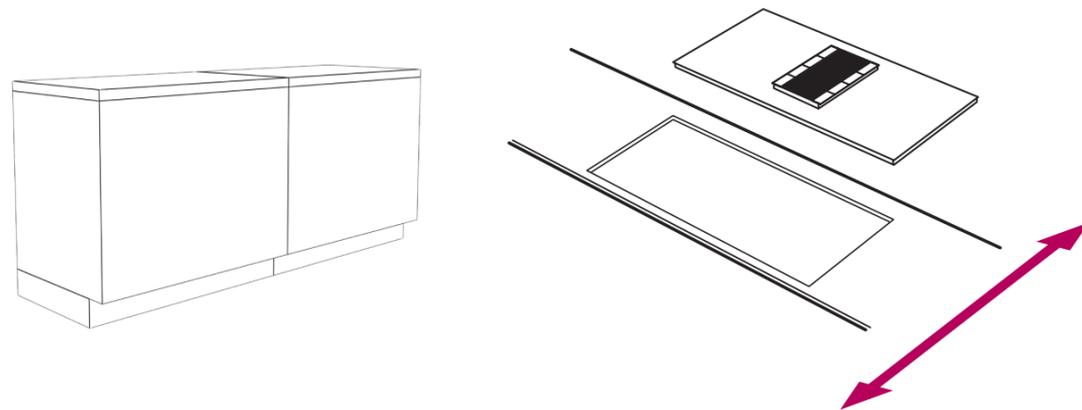


Installation en 3 étapes : inductionAir system.

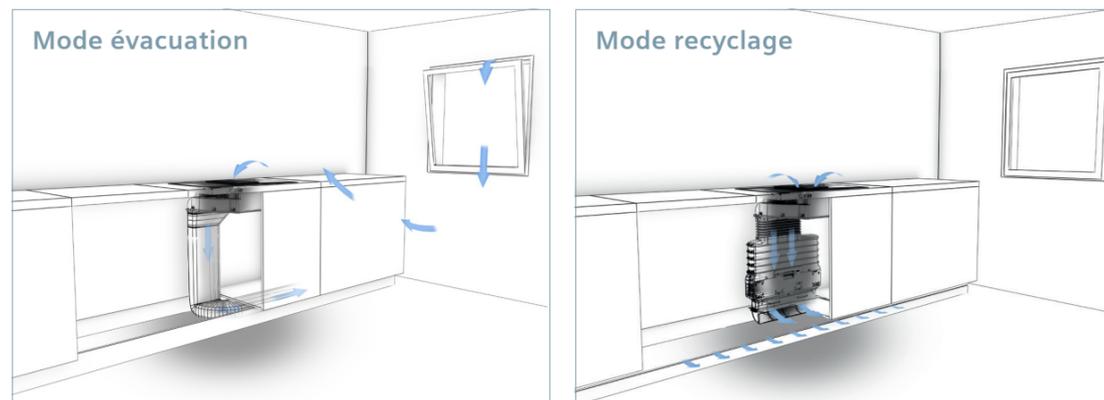
1. Largeur de meuble, largeur de l'appareil et dimensions de la découpe Pages 18 – 19



2. Profondeur du plan de travail et dimensions des meubles Pages 20 – 21



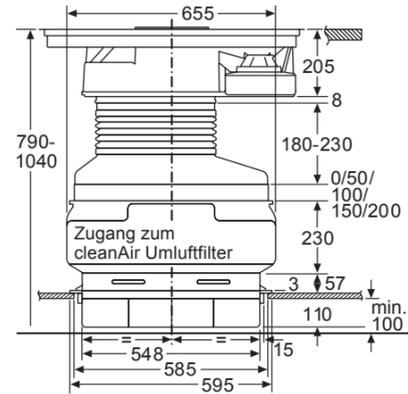
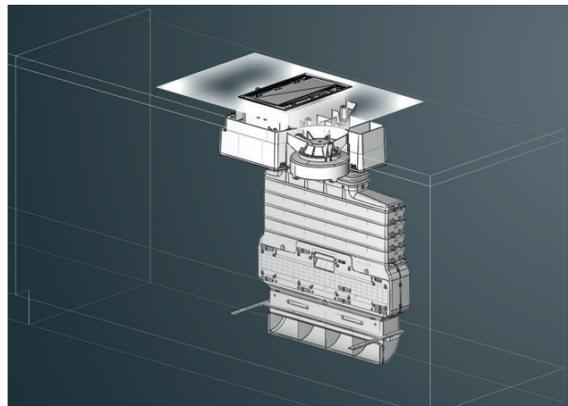
3. Évacuation ou recyclage ? Page 22



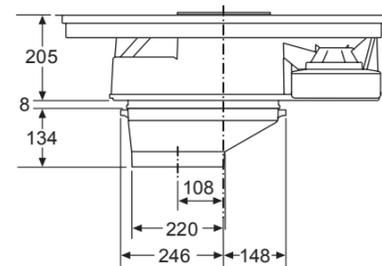
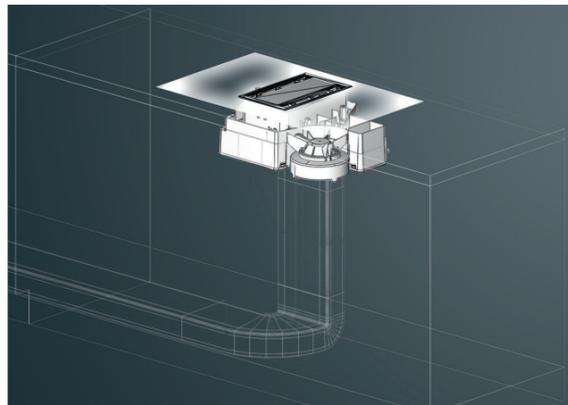
1. Largeur de meuble, largeur de l'appareil et dimensions de la découpe

Aperçu des dimensions en largeur et des dimensions de découpe.

Recyclage Dimensions en largeur



Évacuation Dimensions en largeur



	Design biseauté
Largeur visible de l'appareil	812 mm
Dimension de la découpe	780 mm
Dimensions recommandées du meuble	min. 800 mm

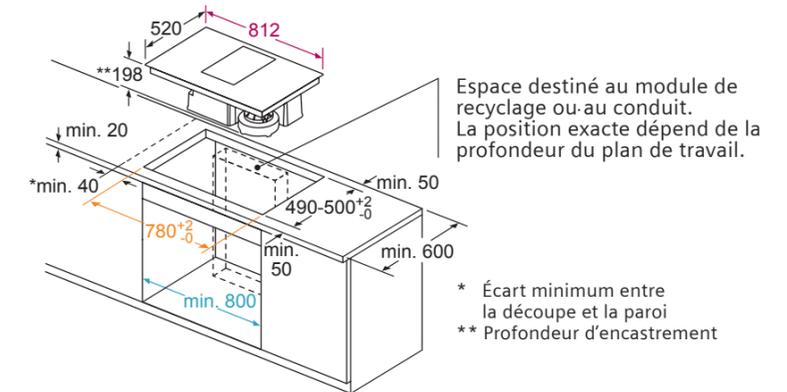
! Conseils d'installation :

- La profondeur du plan de travail doit être supérieure ou égale à 600 mm
- En mode recyclage, la hauteur de plinthe doit être supérieure ou égale à 100 mm

Dimensions de la découpe

Profil inox

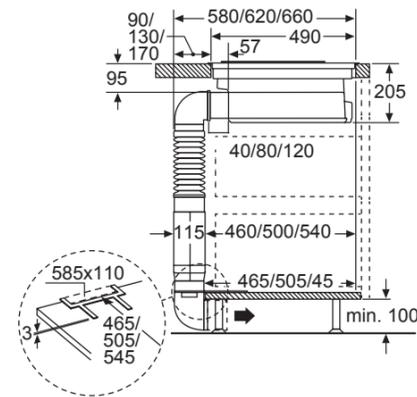
Largeur de découpe : 780 mm
 Profondeur de découpe : 490 – 500 mm



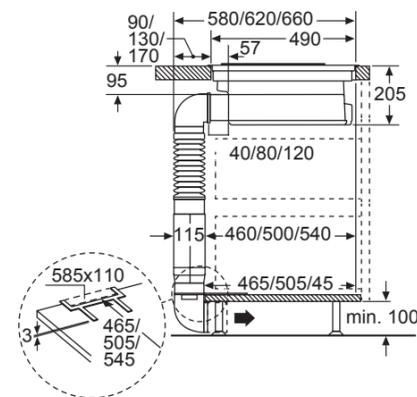
2. Profondeur du plan de travail et dimensions du meuble

Recyclage

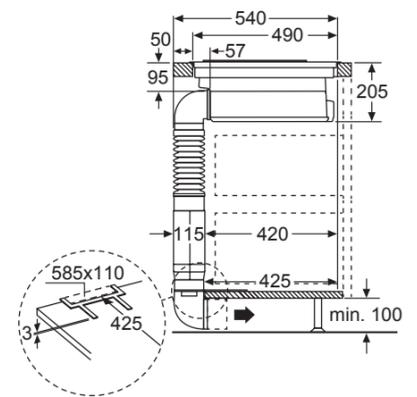
Exemple d'installation : cuisine en îlot



Exemple d'installation : tiroir de 560 mm de profondeur

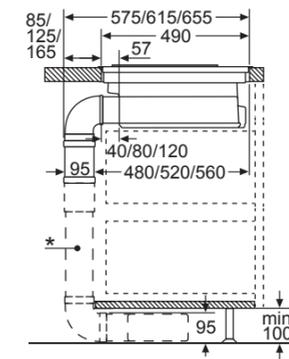


Exemple d'installation : tiroir de 450 mm de profondeur

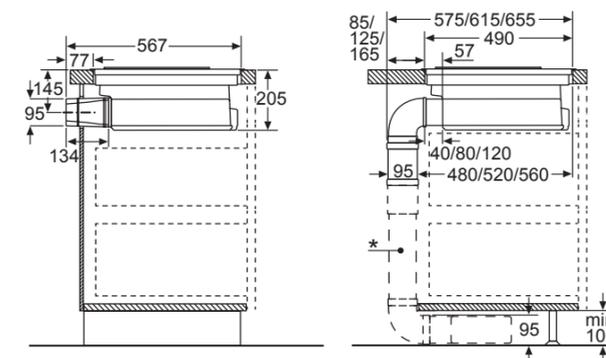


Évacuation

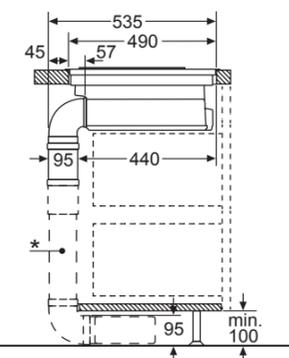
Exemple d'installation : cuisine en îlot



Exemple d'installation : tiroir de 560 mm de profondeur



Exemple d'installation : tiroir de 450 mm de profondeur



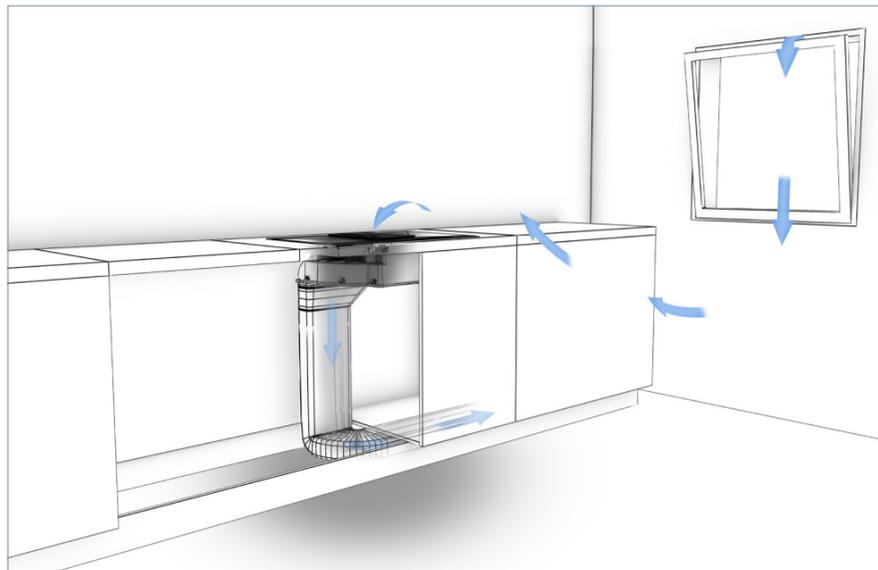
*Exemple de conduite d'évacuation de l'air (220 x 90 mm, conduite plate). Disponible en option.

- Les éléments en noir sur la photo sont fournis avec l'appareil.
- Un conduit d'évacuation standard (disponible auprès d'une société spécialisée) doit être ajouté en fonction de la solution d'évacuation souhaitée.

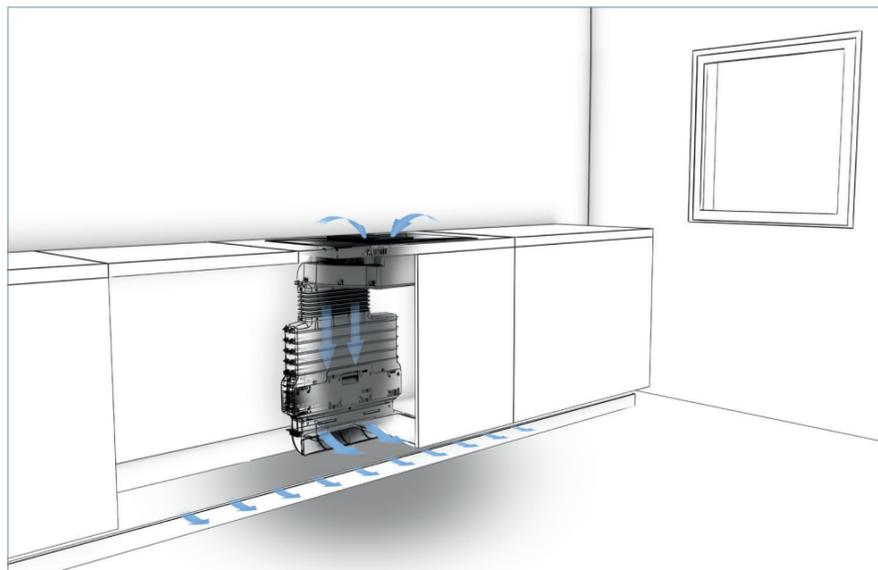
3. Évacuation ou recyclage ?

Avec inductionAir system,
l'air de votre cuisine peut être évacué ou recyclé.

Évacuation



Recyclage



Découpe de la paroi arrière

! Conseils d'installation :

- Lors du montage d'inductionAir system, pour évacuer l'air de la cuisine, la paroi arrière du meuble doit être retirée, ce qui permet également de faciliter le remplacement du filtre.



BSH Electroménager
26 avenue Michelet
93 401 Saint-Ouen Cedex
R.C.S. Bobigny B 341 911 790

www.www.siemens-home.bsh-group.fr

Les photos sont non contractuelles et toute erreur typographique sur les prix ou références produits n'engagera pas la responsabilité de la Société qui se réserve le droit d'appliquer le prix réel.

Le groupe BSH est titulaire d'une licence pour la marque Siemens, marque protégée par Siemens AG.
© Marques déposées. 2017 réalisé par BSH Electroménager.
Mise en page Stéphane Guérin. Imprimé en France.