



SIEMENS



# Einzigartigkeit in Serie.

studioLine. Die exklusive Einbaugeräte-Reihe für höchste Ansprüche.

[studioline-welt.de](http://studioline-welt.de)

studioLine Sortiment 2018

# Mehr von Allem. Alles für Sie.

studioLine ist die einzigartige Einbaugeräte-Reihe von Siemens, die nicht nur Ihre Küche bereichert, sondern auch Ihr Leben. Eine Reihe, die genau das Richtige für alle ist, die höhere Ansprüche haben und sich nicht mit Gutem zufriedengeben wollen. Das exklusive Design und die innovative Ausstattung der Geräte von studioLine bietet nicht nur besonderen optischen Genuss, sondern auch maximale Freiheit bei allem, was Ihr Leben mit sich bringt. Lassen Sie sich auf Abenteuer ein und erleben Sie noch mehr außergewöhnliche Momente – dank der besonderen Effizienz Ihrer Hausgeräte haben Sie alle Zeit der Welt.



8744

4478

4478



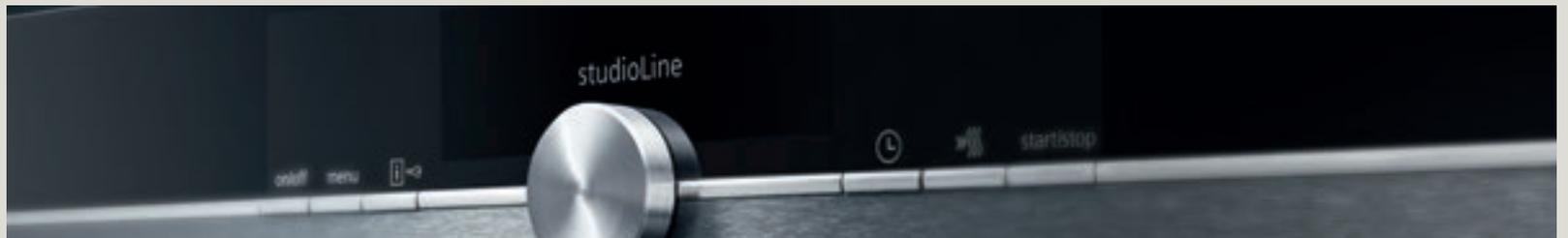
Alles über Home Connect ab **Seite 6-7**



Alles über Design ab **Seite 8-9**



Vorteile ab **Seite 10-11**



blackSteel Design ab **Seite 12-13**

# Faszination in vielen Facetten.

## Inspirierende Ideen.

**Vernetzung** Home Connect 6 – 7

---

**Design** Form und Funktion 8 – 9

---

**Vorteile** studioLine Exklusivität 10 – 11

---

**blackSteel** Eleganz und Einzigartigkeit 12 – 13

## Eingebaute Perfektion.

**Backöfen** Produkthighlights 14 – 23

studioLine Geräteprogramm 42 – 48

---

**Kaffee** Produkthighlights 24 – 25

studioLine Geräteprogramm 49

**Kochstellen** Produkthighlights 26 – 29

studioLine Geräteprogramm 50 – 55

---

**Lüftersysteme** Produkthighlights 30 – 35

studioLine Geräteprogramm 56 – 61

---

**Geschirrspüler** Produkthighlights 36 – 37

studioLine Geräteprogramm 62 – 65

---

**Kältegeräte** Produkthighlights 38 – 39

studioLine Geräteprogramm 66 – 71

## Außergewöhnliche Erlebnisse.

**Erlebnis** studioLine live erleben 40 – 41





# Ihre Verbindung zu der Welt von morgen.

## **Neue Verbindungen.**

Die Welt wächst näher zusammen. Dank Facebook, Twitter und Co. werden Menschen zu Nachbarn, die auf völlig unterschiedlichen Kontinenten leben. Das erweitert den Horizont und bereichert das Leben. Aber nicht nur die Verbindung der Menschen untereinander wird immer wichtiger, auch die Vernetzung von Mensch und Gerät schreitet immer weiter voran. Denn wenn wir von überall auf unsere Geräte zugreifen können, hat das vor allem ein Vorteil: Es erleichtert uns den Alltag.

## **Alles im Griff: mit Home Connect.**

Hausgeräte, die sich um sich selbst kümmern – ein Traum, der wahr wird. Mit der Home Connect App können WLAN-fähige Siemens Hausgeräte jetzt ganz einfach von überall gesteuert werden. So brauchen Sie nicht mehr länger zu Hause zu sein, um den Alltag zu erledigen.

# Ausdrucksvolles Design, eindrucksvolles Zuhause.

## Form verführt Funktion.

Design ist nicht nur eine ästhetische Verpackung für ein technisches Gerät. Design ist eine Sprache, die Gefühlswelten entstehen lässt. Und diese entstehen durch hochwertige Materialien und eine klare Linienführung. So wird ein Gerät für alle Sinne erlebbar. Das schafft Emotionen und lässt den Moment in der Küche zu einem besonderen Erlebnis werden.

Mit der studioLine-Reihe folgt Siemens genau diesem Verständnis von Design. Die Geräte sind nicht einfach nur schön gestaltet, sie transportieren Gefühle und lassen Sie Ihre Küche so auf eine völlig neue Art wahrnehmen – beim Kochen und darüber hinaus.



# Die Vorteile sind exklusiv. Die Vorfreude inklusive.

## Mehr Ausstattung.

Ein studioLine-Gerät bietet Ihnen ganz besondere Möglichkeiten. Mit der Sous-vide-Funktion und der Vakuumschublade kochen Sie zum Beispiel wie in einem Sterne-Restaurant. Und mit dem neuen blackSteel-Design bringen Sie mehr Exklusivität in die Küche. Ob intelligente Funktionen oder außergewöhnliches Design: Dank studioLine bekommen Sie ein Gesamtpaket, das Ihr Leben einzigartiger und das Kochen abwechslungsreicher macht.

## Mehr Erlebnis.

studioLine hat immer den Anspruch, seinen Kunden auch über den Kauf hinaus etwas ganz Besonderes zu bieten. Über einen Newsletter erhalten Sie zudem nach der Registrierung Ihres Gerätes spannende Zusatzinformationen wie zum Beispiel Rezeptideen. So erfahren Sie alles Wissenswerte zu Ihrem Backofen und zu den innovativen Zubereitungsmöglichkeiten, damit Ihrer kulinarischen Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt sind.

## Mehr Service.

Exklusiver Service ist selbstverständlich: Die studioLine-Hotline 089-21751 752 ist rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr für Sie erreichbar und jeder Schadenfall wird innerhalb von 48 Stunden bevorzugt behoben – damit auch nach dem Kauf alles gelingt.



studioLine

on/off

menu





start/stop

# Beweisen Sie Stil. Mit blackSteel.

Auffallend zurückhaltend – das neue blackSteel-Design.

Die studioLine-Reihe überzeugt mit einem reduzierten und edlen Erscheinungsbild, das alle Blicke auf sich zieht. Die neue verdunkelte Blende, der massive Edelstahl-Drehwähler und die deepBlack-Glastür unterstreichen dabei die Einzigartigkeit. In Kombination mit Ihren Küchenmöbeln entsteht so garantiert ein Gesamtbild, das Eleganz und Exklusivität in Ihrer Küche vereint.

# Sterne-Küche braucht keine Sterne-Köche.

Die studioLine-Backöfen stehen nicht nur für besonderes Design, sondern auch für besondere Möglichkeiten. Mit der neuen Sous-vidé-Funktion erleben Sie Kochen auf einem völlig neuen Niveau und entdecken eine Geschmackswelt, die man so nur aus Sterne-Restaurants kennt. Die Bedienung ist dabei einfach und intuitiv – für einzigartige Kochergebnisse mit wenig Aufwand.

**Genuss perfekt auf den Punkt gebracht.**

Die neue Sous-vidé-Funktion bringt Profi-Gastronomie ganz einfach zu Ihnen nach Hause. Mit 100 Prozent Dampf werden vakuumierte Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen besonders schonend erhitzt. Diese einzigartige Garmethode erhält Vitamine sowie Aromen und erzeugt so ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

**Gute Vorbereitung ist alles.**

In der Vakuumierschublade werden Ihre Lebensmittel unter einem 99-prozentigen Vakuum luftdicht verschlossen und so optimal für das Sous-vidé-Garen vorbereitet. Durch das luftdichte Verpacken wird eine optimale Wärmeübertragung beim Garen garantiert – so kann sich der Geschmack voll entfalten, während Vitamine und Aromen vollständig erhalten bleiben.



# Seiner Zeit voraus. Ihrem Zeitplan auch.

Der studioLine-Anspruch ist ganz einfach: von allem das Beste. Innovative Gerätetechnologie, hochwertigste Materialien und exzellente Verarbeitung. Sie können es sehen, fühlen – vor allem aber nach Belieben kombinieren. Denn dank des perfekt abgestimmten Designs entsteht immer ein einheitlicher Gesamteindruck. So haben Sie alle Möglichkeiten, Ihre Küche exklusiv auf Ihren Stil abzustimmen. Und Ihre Küche passt sich dabei sogar Ihrem Lebensstil an. Dank varioSpeed mit bis zu 50 % Zeitersparnis. Das bedeutet für Sie: weniger Zeit beim Zubereiten – mehr Zeit für das Außergewöhnliche im Leben.

## **Einfacher Knopfdruck. Doppelt so schnell.**

Mit varioSpeed ist es ganz einfach, doppelt so schnell zu sein – ein Knopfdruck reicht. Denn die integrierte Mikrowelle hilft nicht nur beim Auftauen und Erwärmen. Sie verkürzt die Zubereitungszeit aller Gerichte im Backofen um bis zu 50 %, indem sie zur gewählten Heizart zugeschaltet wird. Und das bei perfekter Qualität.

## **Weniger warten. Mehr Genuss.**

Gefrorene Lebensmittel im Backofen zubereiten geht jetzt noch schneller – dank der innovativen coolStart-Funktion. Mit Hilfe dieser intelligenten Aufheizphase gelingt die Zubereitung von gefrorenen Lebensmitteln schnell und ohne Vorheizen und ist dadurch besonders zeitsparend.



studioLine

on/off menu

start

on/off menu

start

SIEMENS  
studioLine

SIEMENS  
studioLine





# Macht jedem Gericht Dampf.

Bei den Backöfen von studioLine ist Ihr Geschmack bestens aufgehoben – nicht nur, was das Design betrifft. Dank intelligenter Heiztechnologie und dem verstärkten Einsatz von Dampf werden alle Speisen völlig mühelos zum Genusserlebnis.

## **Knusprige Krusten und saftige Braten.**

Jetzt wird es noch einfacher, perfekte Gerichte zuzubereiten – mit der Dampfstoß-Funktion. Zu der üblichen Heizmethode wird regelmäßig Wasserdampf hinzugegeben. Die Feuchtigkeit verdunstet auf der Oberfläche. Dadurch wird das Gericht in Ihrem Backofen von außen knusprig und bleibt innen schön saftig.

## **Die Mahlzeit ist sich selbst genug. Ohne Öle und Fette.**

Egal ob Fisch, Gemüse oder Desserts, die Dampfgar-Funktion ist eine gesunde und schmackhafte Art, Ihre Gerichte aufzuwärmen. Ganz einfach mit heißem Wasserdampf. Das schon die Lebensmittel und schützt den Geschmack und die natürliche Farbe Ihrer Speisen.



# Der Genuss ist vorprogrammiert.

## Die studioLine-Backöfen mit TFT-Touchdisplay Plus.

Niemals zuvor war es so einfach, alles im Blick zu behalten. Größer, hellere Farben, höherer Kontrast und bessere Auflösung. Dank der Menüstruktur, die für eine komfortable und einfach zu bedienende Touchnavigation optimiert wurde, ist das TFT-Touchdisplay Plus das innovativste und intuitivste Bedienfeld, das für einen Backofen erhältlich ist. Entwickelt mit nur einem Ziel: Ihnen die volle Kontrolle zu geben.

## Vorheizen von unterwegs.

Den Ofen vorheizen können Sie jetzt auch von unterwegs – mit Home Connect und den studioLine-Backöfen. Es wird noch einfacher: Soll es Lasagne werden, stellt sich der Ofen einfach darauf ein. Für ein Kuchenrezept wieder anders – aber immer so, wie Sie es wollen.



on/off menu

12:05

1/2

Heizarten

Mikrowelle

Mikrowellen-  
kombination

Gerichte

weiter →



# Zeit, das Kochen zu revolutionieren.

Konzentrieren Sie sich beim Kochen ganz auf den Genuss: Die sensorgesteuerten Funktionen nehmen Ihnen die Steuerung des Backofens ab und sorgen für perfekte Ergebnisse. Mit cookControl Plus können Sie zum Beispiel einfach das gewünschte Gericht auswählen und das Gewicht eingeben – die Funktion bietet sofort individuelle Einstellempfehlungen für die perfekte Zubereitung.

## **Die richtige Temperatur macht den Braten.**

Das innovative Bratenthermometer Plus ist dank dreier Messpunkte in der Lage, die Innentemperatur Ihrer Speisen präzise und zuverlässig zu ermitteln. Dieses ist für eine Vielzahl von Gerichten geeignet und sogar mit der integrierten Mikrowelle oder der Dampfstoß-Funktion kombinierbar.

## **Auf jeder Ebene gelungen.**

Wählen Sie ganz flexibel, welche Einschub-Ebene Sie zum Zubereiten nutzen wollen. Die innovative 4D-Heißluft-Technologie ermöglicht eine ideale Wärmeverteilung im Backofeninnenraum. Dadurch wird Ihr Gericht unabhängig von der Einschub-Ebene optimal zubereitet. Und mit dem komfortablen Systemauszug müssen Sie sich nicht einmal Gedanken über die Einschubhöhe des Backblechs machen. Denn egal, was zubereitet werden soll – es gelingt garantiert.

## **Automatisch lecker.**

Alles, was Sie beim Backen noch tun müssen: Teig zubereiten und gewünschtes Gericht auswählen. Mit der innovativen Sensor-Technologie wird der Backvorgang automatisch gesteuert. Der Backsensor ermittelt den Feuchtigkeitsgehalt im Backofeninnenraum und erkennt so, wann das Gericht fertig ist.

## **Eine optimale Küche weitergedacht. Bis zur Reinigung.**

Jetzt können Sie Ihre Gerichte noch unbeschwerter genießen, denn um die Backofenreinigung müssen Sie sich keine Gedanken mehr machen: mit activeClean®. Nur ein Knopfdruck und Ihr Backofen reinigt sich wie von selbst. Und dank spezieller Beschichtung können Sie die Auszüge während der Reinigung einfach im Backofen lassen.



# Kaffee-Genuss auf Knopfdruck.

Beginnen Sie einen außergewöhnlichen Tag mit einem außergewöhnlich guten Kaffee. Die neuen Kaffeefullautomaten liefern Ergebnisse nach Wunsch und glänzen mit einzigartigem Design, das genauso geschmackvoll ist wie der Kaffee, den sie Ihnen bieten. Freuen Sie sich auf regelrechte Kunstwerke – mit dichter, feiner, haselnussbrauner Crema und einmalig cremigem Milchschaum. Zudem fügen sich die Kaffeefullautomaten makellos in Ihre Küche ein und harmonisieren optimal mit allen anderen Einbaugeräten.

Genießen Sie nicht nur besonderen Kaffee, sondern auch neue, besondere Möglichkeiten. Mit Home Connect. Egal, ob australischer Flat White oder spanischer Café Cortado – Sie müssen die Welt nicht bereisen, um ihre Kaffeespezialitäten zu entdecken. Dank der innovativen Home Connect App haben Sie eine große Auswahl an App-exklusiven, internationalen Kaffeespezialitäten immer zur Hand und können die Zubereitung starten von wo Sie wollen.

## **Volles Aroma, unnachahmliche Crema.**

Holen Sie das Beste aus Ihrem Kaffee heraus. Egal, für welchen Kaffee Sie sich entscheiden: Das aromaPressure System bewahrt das Aroma und garantiert maximalen Genuss.

## **Angepasst gebrüht.**

Das weltweit einzigartige sensoFlow System von Siemens garantiert den vollen Espressogenuss dank stets idealer und konstanter Brühtemperatur.

## **Feinstes Mahlen kann so leise sein.**

Extrem geräuscharm, extrem fein mahlend, extrem langlebig: Das Premiummahlwerk aus hochwertiger, verschleißfreier Keramik holt mit silentCeram Drive noch mehr Aroma aus jeder Bohne heraus.





# Die Kochstelle der unbegrenzten Möglichkeiten.

Induktions-Kochstellen von studioLine überzeugen durch besondere Flexibilität und innovative Wärmezonen. Und dank intuitiver Bedienung und komfortablen Features gelingt Ihnen garantiert jedes Gericht ohne große Mühe.

## **Tiefstes Schwarz für höchste Ansprüche.**

Das herausragende Design der Kochstellen von studioLine wird jetzt noch besser: Dank innovativer Bauart wird mit der deepBlack-Edition bei allen Geräten eine makellos schwarze Glaskeramik ermöglicht. So können Sie sich ganz aufs Kochen oder Braten konzentrieren und den Anblick der makellosen Fläche genießen.

## **Beeindruckend intuitives Kochen.**

powerMove Plus unterteilt Ihre Kochstelle in drei Temperaturzonen: Eine Vordere zum Anbraten, eine Mittlere zum Garen und eine Hintere zum Warmhalten. Die Zonen werden aktiviert, indem man Kochgeschirr auf ihnen platziert. Kochen wird so intuitiv wie nie – und eine meisterhafte Performance zur beeindruckenden Routine.

## **Kochen, ohne überzukochen.**

Der innovative Kochsensor Plus wird direkt an Ihrem Topf befestigt und kommuniziert über Bluetooth mit der Kochstelle. Der Sensor erkennt die von Ihnen eingestellte Temperatur und verhindert Überkochen durch intelligentes Gegensteuern.

## **Extragroße Fläche für extragroßes Kochvergnügen.**

Die Erweiterung von varioInduktion Plus bietet Ihnen mehr Raum für höchste Kochfreuden. Die Flächeninduktion erkennt automatisch Anzahl, Größe und Form des platzierten Kochgeschirrs und führt die Hitze direkt in die Töpfe und ans Kochgut – ohne dabei die Kochstelle zu erhitzen.

## **Freie Platzwahl.**

Um Ihnen mehr Freiheiten beim Kochen zu erlauben, merkt sich varioMotion die Einstellung jedes Topfes. So können Sie das Kochgeschirr ganz nach Wunsch bewegen, während die Kochfelder die eingestellte Temperatur automatisch übernehmen.

SCHOTT CERAN®





# Eine Kochstelle. Alle Freiheiten.

Volle Flexibilität ist unverzichtbar, wenn es darum geht, in jeder Situation mehr Möglichkeiten zu schaffen – das gilt besonders in der Küche. Die vollflächenInduktion von studioLine bildet dafür die Grundlage und macht aus jeder Zubereitung ein wahres Kocherlebnis.

## **Innovation inklusive: die vollflächenInduktion.**

Die innovative vollflächenInduktions-Kochstelle bietet Ihnen Induktionstechnik von morgen für Genießer von heute. Exklusiv bei studioLine.

## **Die moderne Technologie.**

Per Magnetkraft werden genau die Induktionsspulen unter der Glaskeramik-Oberfläche aktiviert, auf denen das Kochgeschirr steht. Sie schalten sich zu einer steuerbaren Einheit zusammen.

## **Die Freiheit beim Kochen.**

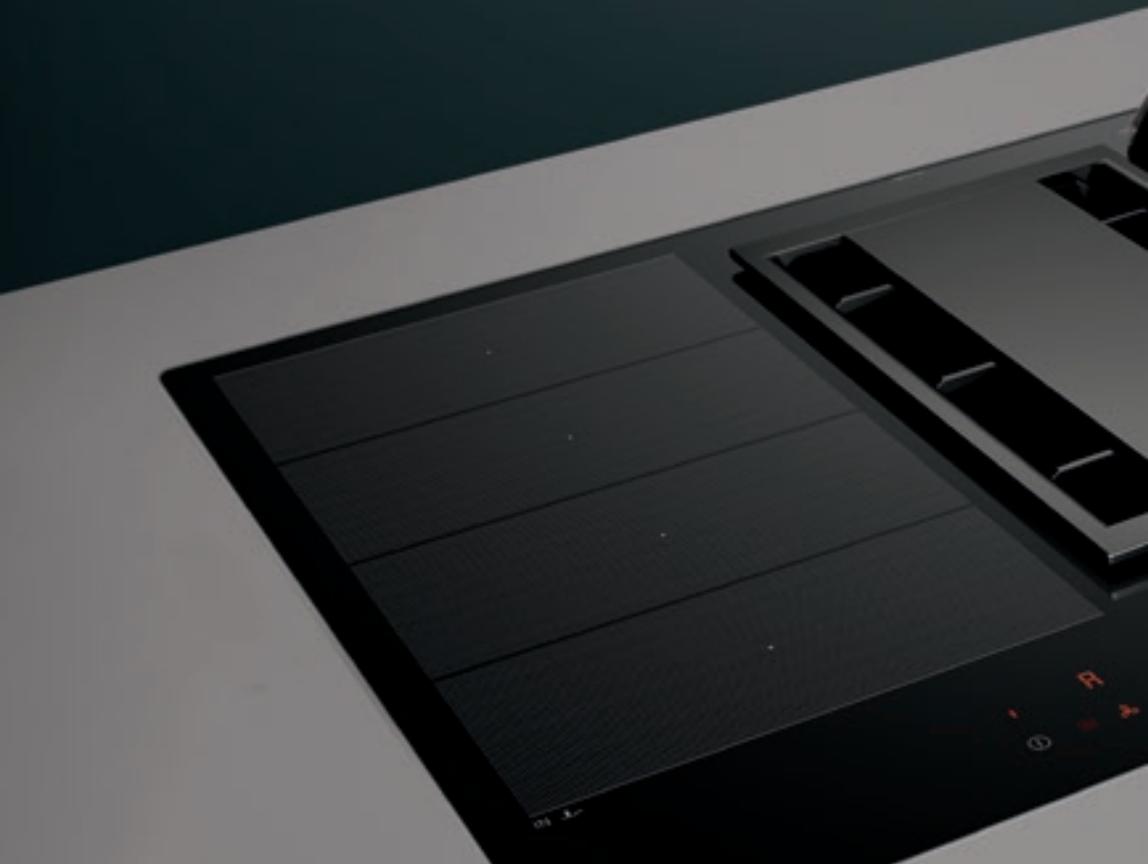
Bis zu vier Pfannen und Töpfe gleichzeitig völlig frei platzieren – die innovative vollflächenInduktion erkennt automatisch Position, Größe und Form jedes Kochgeschirrs.

## **Alles unter Kontrolle.**

Das benutzerfreundliche, farbige TFT-Touchdisplay gibt per Info-Taste nützliche Bedientipps und zeigt das platzierte Kochgeschirr in der exakten Position, Größe und Form sofort an.

# Aus zwei mach einzigartig.

Dank studioline erleben Sie eine neue Dimension von Freiheit in Ihrer Küche. Mit dem inductionAir-System haben Sie mehr Platz zum Kochen, genießen immer einen freien Blick und das Wichtigste: Sie behalten einen freien Kopf.



**Vereint was zusammengehört: das inductionAir-System.**

Das neue inductionAir-System vereint das Beste aus zwei Welten: eine herausragende Induktions-Kochstelle, die sich automatisch an Ihre Kochbedürfnisse anpasst, und einen revolutionär integrierten Dunstabzug. Dank des kompakten Einbaus können Sie auch normal große Schubladen in Ihren Unterschrank einbauen und das sowohl in Kombination mit dem Abluft- wie auch dem Umluftsystem.



Aber das inductionAir-System ist nicht nur besonders platzsparend, es ist auch intelligent: Mit dem Kochsensor Plus gehören überkochende Töpfe jetzt der Vergangenheit an. Er wird einfach an den Kochtopf angebracht und interagiert automatisch mit dem Kochfeld, und hält so die gewählte Temperatur konstant auf dem gewünschten Level. Ein weiteres Highlight ist der eingebaute Luftgütesensor. Er misst während des Kochens die Intensität des Dampfes und passt die benötigte Lüfterleistung automatisch an. So müssen Sie sich nur noch auf eins konzentrieren: herausragende Kochkreationen.



studioLine

9 9

SIEMENS



# Für frische Luft und freie Sicht.

Die Dunstabzugslösungen der studioLine-Reihe überzeugen mit herausragender Leistung und außergewöhnlichem Design. Dank der direkten Integration in Ihre Arbeitsplatte nimmt das downdraftAir-System nur wenig Platz in Anspruch – die perfekte Lösung für eine offene und moderne Küche.

**Erscheint, wenn der Dampf verschwinden soll: das downdraftAir-System.**

Versteckt in der Arbeitsplatte direkt hinter der Kochstelle bietet das downdraftAir-System mehr Platz und Freiheit zum Kochen. Wann immer Sie es brauchen, fährt es mit nur einem einzigen Knopfdruck heraus und zieht Dampf und Gerüche mit Höchstleistung ein – während die LED-Leiste Ihre Kochstelle mit einem angenehmen Licht erhellt.

# Innovation liegt in der Luft.

Die Dunstabzugshauben der studioLine-Reihe sorgen nicht nur für reine Luft, sie sind auch mit intelligenter Technologie ausgestattet und lassen sich ganz nach Ihren persönlichen Bedürfnissen anpassen – für eine innovative und individuelle Küche.

## **Für reine Luft. Ganz automatisch.**

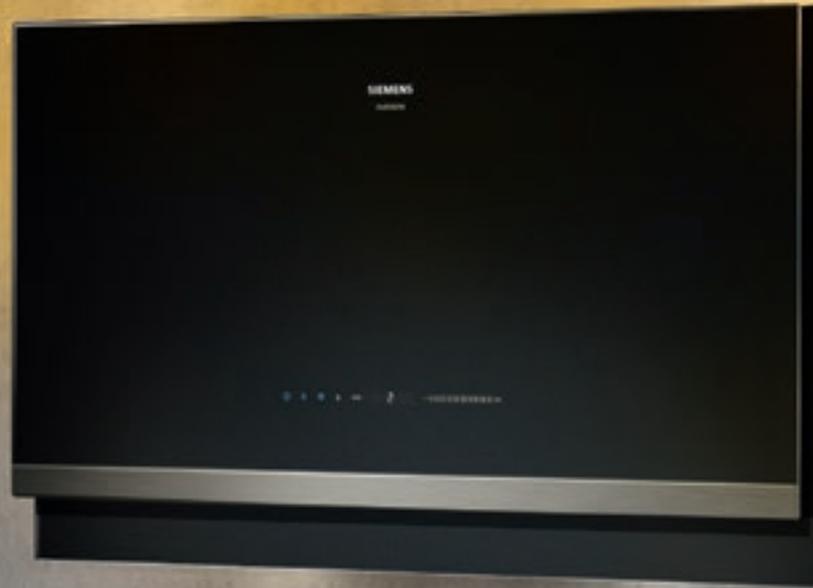
Der aktivierte Luftgütesensor misst die Intensität und den Verschmutzungsgrad des Dunstes und passt die benötigte Lüfterleistung automatisch an. 10 Minuten nach dem Kochen schaltet der Luftgütesensor automatisch die Dunstabzugshaube ab – für eine angenehme Atmosphäre in der Küche.

## **Licht passend zu Ihrem Stil.**

Mit dem emotionLight Pro lässt sich die Lichtstimmung in Ihrer Küche ganz einfach verändern. Wählen Sie aus insgesamt 256 verschiedenen Farben und passen Sie Ihre Küche Ihrem persönlichen Stil und Ihrer Stimmung an – das emotionLight Pro können Sie auch bequem über die Home Connect App einstellen.

## **Steuern Sie den Dunstabzug vom Sofa aus.**

Die neuen Dunstabzugshauben im blackSteel-Design können mit der Home Connect App verbunden werden. Die App ermöglicht eine vollständige Kontrolle über alle Funktionen der Dunstabzugshaube via Smartphone oder Tablet. So müssen Sie nicht mehr direkt an der Kochstelle stehen, um Einstellungen vornehmen zu können, sondern ändern diese falls nötig ganz einfach von wo Sie wollen.



# Brillante Aussichten für Ihr Geschirr.

Wo ein hoher Anspruch ist, werden neue Maßstäbe gesetzt. Die Geschirrspüler von studioLine ermöglichen viel Flexibilität und zählen gleichzeitig zu den schnellsten und sparsamsten Geräten bei optimalen Spülergebnissen.

## **Bringen Sie den Alltag zum Strahlen. Mit brillant trockenen Gläsern.**

Dank des neuen brilliantShine Systems mit Zeolith®-Trocknen ist das kein Problem. Erleben Sie vier innovative, perfekt synchronisierte Features in einem Spülgang – für einen brillanten Glanz direkt aus dem Geschirrspüler.

## **Jeder Spülgang eine Glanzleistung.**

Das natürliche Mineral Zeolith® wandelt Feuchtigkeit in Wärmeenergie um, die während der Trocknungsphase zurück in den Innenraum des Geschirrspülers geleitet wird. So erhalten Sie nicht nur glänzend sauberes und trockenes Geschirr, sondern senken auch den Energieverbrauch spürbar.

## **Griffloses Bedienen, müheloses Öffnen.**

Das neue Türöffnungssystem openAssist wird durch leichten Druck auf die Türfront des Geschirrspülers aktiviert, sodass sich diese automatisch einen Spalt breit öffnet.

## **Platz für jedes Geschirrteil.**

Die varioSchublade Pro für mehr Freiheit beim Einsortieren ist flexibel verstellbar und bietet so noch mehr Platz für Besteck, Kochbesteck und kleinere Geschirrteile.

## **Besonders entgegenkommend.**

Mit den Leichtlaufauszügen gleiten die Körbe sanft und schnell auf Teleskopschienen und lassen sich sogar vollständig herausziehen. So wird das Ein- und Ausräumen der Körbe besonders komfortabel.

## **Verkürzt die Spülzeit um bis zu 66 %.**

In der kürzestmöglichen Zeit eine große Menge Geschirr optimal reinigen und trocknen – dank varioSpeed Plus. Ein kurzer Tastendruck reicht und schon verkürzt sich die Spülzeit um bis zu 66 %. Damit ist varioSpeed Plus ideal für alle Familienfeiern und Partys.

## **Lichtshow für Ihr Geschirr.**

Das innovative emotionLight lässt den studioLine-Geschirrspüler auch ästhetisch hervorstechen: Zwei im oberen Türrahmen platzierte LED-Leuchten tauchen den Spülerinnenraum und das Geschirr in stimmungsvolles blaues Licht. Und für maximalen Komfort schaltet sich das Licht automatisch beim Öffnen der Tür an und beim Schließen wieder aus.







# Frische par excellence.

studioLine bietet für jedes Lebensmittel die perfekte Frischelagerung. Und für jeden Anspruch das perfekte Kältegerät. Denken Sie nicht mehr darüber nach, wann und wie Sie Ihre Lebensmittel verarbeiten, denn Ihr Kühlschrank denkt für Sie mit. Und hält mit sensorgesteuerter Frischetechnologie Ihre Lebensmittel deutlich länger frisch. Mit den intuitiven Funktionen können Sie alles perfekt unterbringen und herausnehmen. So kennt der Bedienkomfort keine Grenzen mehr – auch keine räumlichen. Denn dank Home Connect können Sie Ihren Kühlschrank jetzt sogar von unterwegs bedienen. Die intuitive Home Connect App ermöglicht es Ihnen zum Beispiel, jederzeit die Temperatur im Kühl- und Gefrierschrank einzustellen – egal, wo Sie sind.

## **Fügt sich passgenau ein: kein Wandabstand nötig.**

Die neuen coolFlex-Kältegeräte von Siemens mit Skin-Kondensator-Technologie können Sie jetzt ohne Abstand zur Rück- oder Seitenwand platzieren. Und dank innovativer Scharniertechnik lassen sich die Schubladen auch bei einem Türöffnungswinkel von 90° herausziehen. Dies ermöglicht Ihnen besten Bedienkomfort.

## **Nie wieder abtauen. Full noFrost.**

Bei Full noFrost leitet ein Umluftsystem die Luftfeuchtigkeit aus dem Kühl- und Gefrierraum ab. Folge: Die Luft bleibt trocken. Dies verhindert zuverlässig die Bildung von Eis an den Geräteinnenseiten im Kühl- und Gefrierraum oder von Reif auf den Lebensmitteln. Das spart viel Zeit und viel Energie.

## **Lebensmittel halten bis zu 3x länger frisch.**

Die hyperFresh premium 0°C Schubladen – eine für Obst und Gemüse mit Feuchtigkeitsregler sowie eine für Fisch und Fleisch – bieten dank unterschiedlicher Luftfeuchtigkeit überzeugende Vorteile. So bleiben Lebensmittel bis zu 3x länger frisch und die Vitamine wesentlich länger erhalten.

## **Lebensmittel halten bis zu 2x länger frisch.**

Mit der hyperFresh plus Schublade bleiben Geschmack, Vitamine und Nährstoffe von Obst und Gemüse länger erhalten. Und die Boxen sorgen dafür, dass Fleisch, Wurstwaren und Fisch bis zu 2x länger frisch bleiben.

# Exklusivität live erleben.

## Die lifeKochschulen.

In den lifeKochschulen von Siemens lernen Sie, wie die Profis zu kochen. Die exklusive studioLine-Küchenausstattung und wahre Kochkünstler machen jeden Kurs zu einem inspirierenden Erlebnis. Lassen Sie sich zum Beispiel von den Spitzenköchen unseres Kooperationspartners Jeunes Restaurateurs d'Europe nützliche Tipps und Tricks aus der Profiküche für zu Hause geben oder schauen Sie renommierten Sterneköchen einfach mal über die Schulter. Alle Kochkurse in den Siemens lifeKochschulen werden von Köchen aus Leidenschaft durchgeführt. Die nächsten Kurse in Ihrer Nähe, Rezepte und vieles mehr finden Sie unter [lifekochschule.de](http://lifekochschule.de).

## Faszination auf den ersten Klick.

studioLine steht auch für digitale Exklusivität: mit interaktiven Gerätepräsentationen, neuesten Informationen sowie eindrucksvollen Produktfilmen. Online sind die Möglichkeiten unbegrenzt – ganz gleich, ob Website oder Social Media. Nach Registrierung Ihrer Produkte auf [siemens-home.bsh-group.de/mysiemens](http://siemens-home.bsh-group.de/mysiemens) erhalten Sie Zugriff auf exklusive Premiumangebote sowie eine große Auswahl an Rezepten. Und ob Facebook, Twitter, YouTube oder Instagram: studioLine ist auch auf den Social Media-Plattformen ganz vorn dabei. Entdecken Sie auf den digitalen Kanälen die Vielfalt der Siemens Welt.

## Bleiben Sie auf dem Laufenden.

Tauchen Sie ganz in die Welt von studioLine ein: Nach Registrierung Ihrer studioLine-Geräte erhalten Sie mit dem Newsletter regelmäßig spannende Informationen, die nicht nur Ihre Küche, sondern auch Ihr Leben bereichern. Alles, was Sie dafür tun müssen: einen Account anlegen und eine Kontakterlaubnis erteilen unter [siemens-home.bsh-group.de/mySiemens](http://siemens-home.bsh-group.de/mySiemens).





СОВРЕМЕННЫЕ  
КУХНИ

# Mit einem Blick alles im Überblick.



**Ihre Suche endet hier.**

Weitere Details? Einfach Gerätenummer eingeben und  
Ihr studioLine-Backofen wird Ihnen sofort angezeigt.

[www.studioline-welt.de](http://www.studioline-welt.de)

# Die studioLine-Back

## iQ 700 blackSteel



Einbau-Backofen, 60 cm\*  
HN878G4B6

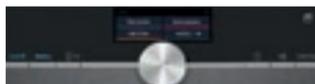
## Display-Arten:

### TFT-Touchdisplay Plus



Komfortables, intuitives Bedienen  
des Backofens.

### TFT-Touchdisplay



Benutzerfreundliche  
Menünavigation.

### TFT-Display



Finden Sie mühelos immer die  
richtige Einstellung.

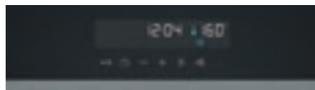
## iQ 500 blackSteel



Einbau-Backofen, 60 cm  
HB478GUB0

## Display-Art:

### LCD-Display



Einfache Bedienung und gute  
Lesbarkeit.

# öfen.

## studioLine exklusiv:



### **Kochen wie die Profis: die Sous-vidé-Funktion.**

Erhält die Vitamine und Geschmacksstoffe stärker als beim normalen Garen. Die Sous-vidé-Funktion ist eine einzigartige Zubereitungsart für herausragende Geschmackserlebnisse. Perfekt in Kombination mit der Vakuumierschublade.



### **Bratenthermometer Plus.**

Das Bratenthermometer Plus für ausgezeichnete Brat-Ergebnisse – dank exakter Bestimmung der Kerntemperatur Ihrer Speisen.

### **Auszugssysteme.**

Die studioLine-Backöfen sind jeweils mit einem hochwertigen Auszugssystem ausgestattet.

## **Vernetzung:**



### **Home Connect.**

Mit Home Connect können Sie Ihre Hausgeräte ganz leicht steuern und überwachen – einfach von unterwegs. Oder nur von nebenan.

## **Komfort:**

### **cookControl Plus.**

Die cookControl Plus Funktion mit Automatikprogrammen für garantiert Gelingen einer Vielzahl von Gerichten.

### **4D-Heißluft: Perfekte Backergebnisse.**

Wählen Sie mit höchster Flexibilität, welche Einschub-Ebene Sie zum Zubereiten nutzen wollen. Die innovative Technologie des Lüftermotors ermöglicht eine ideale Wärmeverteilung im Backofeninnenraum.

### **3fach-Vollauszug Plus: Komfortabel und sicher.**

Beim innovativen 3fach-Vollauszug Plus lassen sich die Bleche, Roste und die Universalpfanne auf drei Ebenen leichtgängig vor den Backofen ziehen.

### **activeClean®. Nie wieder Herd reinigen.**

Auf Tastendruck zerfallen alle Rückstände vom Backen, Braten und Grillen bei hohen Temperaturen zu Asche, die sich dann ganz einfach mit einem Tuch wegwischen lässt.

### **Die softMove-Funktion.**

Die softMove-Funktion mit intelligenter Dämpfungsmechanik für ein komfortables Öffnen und Schließen der Backofentür.

### **Die coolStart-Funktion.**

Die coolStart-Funktion spart Zeit, da sich gefrorene Lebensmittel ohne Vorheizen zubereiten lassen.

## **Innenbeleuchtungen:**

### **Jedes Gericht im richtigen Licht:**

#### **die Halogen- und LED-Beleuchtungen.**

Je nach Modell gibt es verschiedene Arten von Beleuchtung. Von der Standard-Halogen-Beleuchtung bis hin zur Mehrebenen-LED-Beleuchtung, jede sorgt für gutes Licht und zeigt Ihre Gerichte in vollem Glanz.

## **Heizarten:**

### **varioSpeed.**

Mit der varioSpeed-Funktion können Sie beim Zubereiten Ihrer Speisen auf Knopfdruck bis zu 50 % Zeit sparen.

### **Dampfstoß-Funktion.**

Die Dampfstoß-Funktion ermöglicht durch die Zugabe von Wasserdampf ideal knusprige und saftige Gerichte.

### **Dampfgaren-Funktion.**

Egal ob Fisch, Gemüse oder Desserts, die Dampfgaren-Funktion ist eine gesunde und schmackhafte Art, Ihre Gerichte aufzuwärmen. Ganz einfach mit heißem Wasserdampf.

### **Backsensor.**

Der Backsensor ermittelt die Feuchtigkeit im Backofeninnenraum und erkennt dadurch, wann der Backvorgang vollendet ist.

## Einbau-Backöfen – 60 cm Gerätehöhe



iQ 700 Backofen  
mit integrierter  
Mikrowelle  
HN878G4B6

iQ 700 Backofen  
mit Dampf  
HS858GXB6

iQ 700 Backofen  
mit integrierter  
Mikrowelle  
HM876G2B6

iQ 700 Backofen  
mit integrierter  
Mikrowelle  
HM836GPB6

iQ 700 Backofen  
mit Dampf  
HS836GVB6

iQ 700 Backofen  
HB876G8B6

<b>Design</b>	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*
<b>Energieeffizienz</b>		A+ <sup>1)</sup>			A+ <sup>1)</sup>	A <sup>1)</sup>
<b>Vernetzung</b>	Home Connect-fähig	Home Connect-fähig	Home Connect-fähig*	Home Connect-fähig*	Home Connect-fähig	Home Connect-fähig*
<b>Auszugssystem</b>	Systemauszug	3-fach Teleskop-Vollauszug	Systemauszug	Systemauszug	3-fach Teleskop-Vollauszug*	3-fach Teleskop-Vollauszug*
<b>Heizarten</b>	15 Beheizungsarten varioSpeed Heizarten mit Mikrowelle  Dampfstoß Heizarten mit Dampf	<b>Sous-vide*</b> 15 Beheizungsarten  Dampfgaren Dampfstoß Heizarten mit Dampf	15 Beheizungsarten varioSpeed Heizarten mit Mikrowelle	15 Beheizungsarten varioSpeed Heizarten mit Mikrowelle	<b>Sous-vide*</b> 13 Beheizungsarten  Heizarten mit Dampf	13 Beheizungsarten
<b>Ausstattung</b>	TFT-Touchdisplay Plus cookControl Plus Bratenthermometer Plus Backsensor	TFT-Touchdisplay Plus cookControl Plus Bratenthermometer Plus Backsensor	TFT-Touchdisplay cookControl Plus <b>Bratenthermometer Plus*</b>	TFT-Touchdisplay cookControl Plus <b>Bratenthermometer Plus*</b>	TFT-Touchdisplay cookControl Plus Bratenthermometer Plus	TFT-Touchdisplay cookControl Plus <b>Bratenthermometer Plus*</b>
<b>Reinigung</b>	activeClean®	ecoClean-Vollausstattung	activeClean®	ecoClean-Rückwand	ecoClean-Rückwand	activeClean®
<b>Beleuchtung</b>	Mehrebenen-LED	Mehrebenen-LED	LED	LED	LED	Halogen
<b>Sicherheit</b>	Kindersicherung mit verriegelbarer Backofentür	Kindersicherung	Kindersicherung mit verriegelbarer Backofentür	Kindersicherung	Kindersicherung	Kindersicherung
<b>UPE**</b>	3.223,- €	3.164,- €	2.548,- €	2.146,- €	2.868,- €	1.983,- €

\*studioLine exklusiv

\*\*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers in € inkl. 19% MwSt. <sup>1)</sup>Auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D

## Einbau-Backöfen – 60 cm Gerätehöhe



iQ 700 Backofen

HB836GVB6



iQ 700 Backofen

HB875G8B1



iQ 700 Backofen

HB835GVB1



iQ 500 Backofen

HB478GUB0



iQ 500 Backofen

HB417GUB0

<b>Design</b>	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*
<b>Energieeffizienz</b>	A <sup>1)</sup>	A <sup>1)</sup>	A <sup>1)</sup>	A <sup>1)</sup>	A <sup>1)</sup>
<b>Vernetzung</b>	Home Connect-fähig*				
<b>Auszugssystem</b>	3-fach Teleskop-Vollauszug*	3-fach Teleskop-Vollauszug*	3-fach Teleskop-Vollauszug*	3-fach Teleskop-Vollauszug*	3-fach Teleskop-Vollauszug*
<b>Heizarten</b>	13 Beheizungsarten	13 Beheizungsarten	13 Beheizungsarten	9 Beheizungsarten	7 Beheizungsarten
<b>Ausstattung</b>	TFT-Touchdisplay cookControl Plus Bratenthermometer Plus*	TFT-Display cookControl Bratenthermometer Plus*	TFT-Display cookControl Bratenthermometer Plus*	LCD-Display cookControl 30 Programme Bratenthermometer*	LCD-Display cookControl 10 Programme Bratenthermometer*
<b>Reinigung</b>	ecoClean-Rückwand	activeClean®	ecoClean-Rückwand	activeClean®	
<b>Beleuchtung</b>	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen
<b>Sicherheit</b>	Kindersicherung	Kindersicherung	Kindersicherung	Kindersicherung mit verriegelbarer Backofentür	Kindersicherung
<b>UPE**</b>	1.620,- €	1.846,- €	1.518,- €	1.549,- €	1.195,- €

## Einbau-Kompaktgeräte – 45 cm Gerätehöhe



**Kompakt-Backofen mit integrierter Mikrowelle**  
CN878G4B6

**Kompakt-Backofen mit Dampf**  
CS858GRB6

**Kompakt-Backofen mit Dampf**  
CS856GPB6

**Kompakt-Backofen mit integrierter Mikrowelle**  
CM836GPB6

**Kompakt-Dampfgarer**  
CD834GBB1

<b>Design</b>	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*
<b>Energieeffizienz</b>		A+ <sup>1)</sup>	A+ <sup>1)</sup>		
<b>Vernetzung</b>	Home Connect-fähig	Home Connect-fähig	Home Connect-fähig	Home Connect-fähig	
<b>Auszugssystem</b>	Systemauszug	Systemauszug	Systemauszug	Systemauszug	
<b>Heizarten</b>	15 Beheizungsarten varioSpeed Heizarten mit Mikrowelle  Dampfstoß Heizarten mit Dampf	<b>Sous-vide*</b> 15 Beheizungsarten  Dampfgaren Dampfstoß Heizarten mit Dampf	13 Beheizungsarten  Dampfgaren Dampfstoß Heizarten mit Dampf	13 Beheizungsarten varioSpeed Heizarten mit Mikrowelle	<b>Sous-vide*</b> 4 Beheizungsarten
<b>Ausstattung</b>	TFT-Touchdisplay Plus cookControl Plus Bratenthermometer Plus Backsensor	TFT-Touchdisplay Plus cookControl Plus Bratenthermometer Plus Backsensor	TFT-Touchdisplay cookControl Plus <b>Bratenthermometer Plus*</b>	TFT-Touchdisplay cookControl Plus <b>Bratenthermometer Plus*</b>	TFT-Display cookControl
<b>Reinigung</b>	activeClean®	ecoClean-Vollausstattung	ecoClean-Vollausstattung	ecoClean-Rückwand	
<b>Beleuchtung</b>	LED	LED	LED	LED	Halogen
<b>Sicherheit</b>	Kindersicherung mit verriegelbarer Backofentür	Kindersicherung	Kindersicherung	Kindersicherung	Kindersicherung
<b>UPE**</b>	2.874,- €	2.847,- €	2.457,- €	2.088,- €	1.832,- €

\*studioLine exklusiv

\*\*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers in € inkl. 19% MwSt. <sup>1)</sup>Auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D

## Einbau-Mikrowellengeräte, Vakuumierschublade und Wärmeschublade



Einbau-Mikrowelle  
CF834AGB1



Einbau-Mikrowelle  
BF834LGB1<sup>1)</sup> (Abb.)  
BF834RGB1<sup>2)</sup>



Vakuumierschublade  
BV830ENB1



Wärmeschublade  
BI830CNB1

<b>Design</b>	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*
<b>Energieeffizienz</b>				
<b>Vernetzung</b>				
<b>Auszugssystem</b>				
<b>Heizarten</b>	Maximale Leistung: 900 W 5 Mikrowellen-Leistungsstufen (90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W) Garraumvolumen: 36 l	Maximale Leistung: 900 W 5 Mikrowellen-Leistungsstufen (90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W) Garraumvolumen: 21 l		Beheizung durch Heizplatte aus Hartglas
<b>Ausstattung</b>	TFT-Display cookControl Gewichtsautomatik	TFT-Display cookControl 7 Automatikprogramme	<b>3 Vakuumierstufen innerhalb und außerhalb der Kammer*</b> Bedienung über Sensortasten Grifflos mit push&pull-Öffnung	Grifflos mit push&pull-Öffnung
<b>Reinigung</b>	Vollglas-Innentür	Vollglas-Innentür		
<b>Beleuchtung</b>	LED	LED		
<b>Sicherheit</b>	Starttaste Türkontaktschalter	Starttaste Türkontaktschalter		
<b>UPE**</b>	1.383,- €	966,- €	2.549,- €	777,- €

## Auswahl an Sonderzubehör für Einbau-Backöfen und Dampfgerar

Sonderzubehör	iQ 700 Backöfen	iQ 700 Backöfen mit integrierter Mikrowelle	iQ 700 Backöfen mit Dampf	iQ 700 Dampfgerar	iQ 500 Backöfen
<b>Backstein</b> 137,-* € 	<b>HZ327000</b>	<b>HZ327000</b>	<b>HZ327000</b>		<b>HZ327000</b>
	Keramikbackstein mit Holzschieber. Ideal für das Backen von Brot, Fladenbrot, Pizza und Tiefkühlgerichten. Inklusive Rezeptbroschüre. Maße: 375 x 330 x 25 mm.				
<b>Glasschale</b> 67,-* € 	<b>HZ86S000</b>	<b>HZ86S000</b>	<b>HZ86S000</b>	<b>HZ86S000</b>	<b>HZ86S000</b>
	Perfekt für Gratins, Aufläufe oder Überbackenes im Backofen. Nicht für den Einsatz auf der Kochstelle geeignet. Inhalt: 2,5 l				
<b>Glasbräter, 5,4 l</b> 48,-* € 	<b>HZ915003</b>	<b>HZ915003</b>	<b>HZ915003</b>	<b>HZ915003</b>	<b>HZ915003</b>
	Eignet sich für Braten, Gemüsegerichte und Aufläufe. Inhalt 5,4 l. Deckel als Gratinform verwendbar. Nicht auf Kochfeldern verwendbar. Backofen- und mikrowellengeeignet.				
<b>Glaspfanne</b> 67,-* € 	<b>HZ636000</b>	<b>HZ636000</b>	<b>HZ636000</b>		<b>HZ636000</b>
	Pfanne aus backofengeeignetem Glas. Als Zubereitungs- und Serviergeschirr einsetzbar. Spülmaschinengeeignet.				
<b>Profi-Pfanne</b> HZ633070 56,-* € HZ533000 50,-* € 	<b>HZ633070</b>	<b>HZ633070</b>			<b>HZ633070</b> <b>HZ533000</b>
	Extra tiefe Pfanne mit Einlegerost. Ideal für große Braten oder Grillanwendungen in größeren Mengen. Beide Teile können gemeinsam entnommen werden. Inklusive Rezeptbroschüre. Inhalt: 10 l.				
<b>Deckel für Profi-Pfanne</b> HZ633001 40,-* € 	<b>HZ633001</b>	<b>HZ633001</b>			<b>HZ633001</b>
	Deckel für schonendes Braten großer Fleischstücke in der Profi-Pfanne. Das Braten mit Deckel verhindert das Verschmutzen des Backofens.				

## Auswahl an Sonderzubehör für Einbau-Backöfen und Dampfgarer

Sonderzubehör	iQ 700 Backöfen	iQ 700 Backöfen mit integrierter Mikrowelle	iQ 700 Backöfen mit Dampf	iQ 700 Dampfgarer	iQ 500 Backöfen
<b>Porzellan-schalen</b>  Größe $\frac{2}{3}$ 57,-* € Größe $\frac{1}{3}$ 49,-* €			HZ36D533P Größe $\frac{2}{3}$ HZ36D513P Größe $\frac{1}{3}$ Hochwertiges Porzellan „Made in Germany“ zur Zubereitung im Dampfbackofen und danach zum Servieren auf dem Tisch. Auch für Backöfen und Mikrowelle geeignet.	HZ36D533P Größe $\frac{2}{3}$ HZ36D513P Größe $\frac{1}{3}$	
<b>Dampf-behälter gelocht</b>  Größe XL 65,-* € Größe L 59,-* € Größe S 47,-* €			HZ36D663G Größe XL HZ36D643G Größe L HZ36D613G Größe S Passende Garschalen für Siemens Dampfbacköfen. Durch die Löcher gelangt der Dampf besser an das Gargut.	HZ36D643G Größe L HZ36D613G Größe S	
<b>Dampf-behälter ungelocht</b>  Größe L 59,-* € Größe S 47,-* €			HZ36D643 Größe L HZ36D613 Größe S Passende Garschalen für Siemens Dampfbacköfen. Zum Auffangen für Kondensat oder z.B. als Garschale für Reis.	HZ36D643 Größe L HZ36D613 Größe S	
<b>Vakuumierbeutel</b>  Klein 43,-* € Groß 53,-* €			HZ66D910 Klein HZ66D920 Groß HZ66D910, 100 Vakuumierbeutel, klein, 180 mm x 280 mm HZ66D920, 100 Vakuumierbeutel, groß, 240 mm x 350 mm	HZ66D910 Klein HZ66D920 Groß	
<b>Verlängerungs-kabel 3 m</b>  19,-* €	HZG0AS00	HZG0AS00	HZG0AS00	HZG0AS00	HZG0AS00
	Langes Anschlusskabel 3 m, passend für alle Backöfen und Kompaktbacköfen mit Kaltgeräteanschluss.				

# Der studioLine Kaffeevollautomat.

## Komfort

### myCoffee.

8 Lieblingsgetränke speichern – mit individuellem Namen und einstellbarem Mischungsverhältnis von Milch und Espresso.

### sensoflow System.

Das innovative Heizsystem garantiert das Maximum an Aroma dank stets idealer und konstanter Brühtemperatur.

### aromaPressure System.

Idealer Anpressdruck für optimale Aroma-Extraktion.

### silentCream Drive.

Geräuscharmes Premiummahlwerk aus verschleißfreier Keramik.

### One-Touch Zubereitung.

Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee – mit nur einem Tastendruck.

### aromaDouble Shot.

Extra starker Kaffee mit reduziertem Bitterstoffgehalt durch zwei Mahl- und Brühvorgänge.

### coffeeSensor System.

Das Mahlwerk passt sich automatisch der Bohnsorte an.

## Vernetzung



### Home Connect.

Mit Home Connect können Sie Ihre Hausgeräte ganz leicht steuern und überwachen – einfach von unterwegs. Oder nur von nebenan.



## Kaffeevollautomat

### CT836LEB6

<b>Design</b>	blackSteel Design*
<b>Vernetzung</b>	Home Connect-fähig
<b>Display</b>	TFT-Display
<b>Geschmack</b>	sensoflow System aromaPressure System One-Touch Zubereitung aromaDouble Shot
<b>Leistung</b>	silentCeram Drive coffeeSensor System One-Touch Kaffee-Milch-Spezialitäten
<b>Hygiene</b>	Entnehmbare Brüheinheit autoMilk Clean singlePortion Cleaning calc'nClean
<b>Sicherheit</b>	Kindersicherung
<b>UPE**</b>	3.059,- €



### Ihre Suche endet hier.

Weitere Details? Einfach Gerätenummer eingeben und Ihre studioLine-Kaffeevollautomat wird Ihnen sofort angezeigt.

[www.studioline-welt.de](http://www.studioline-welt.de)

\*studioLine exklusiv

\*\*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers in € inkl. 19% MwSt.

# Die studioLine Induktions-Kochstellen.

## studioLine exklusiv:

### Tiefstes Schwarz für höchste Ansprüche.

Das herausragende Design der Kochstellen von studioLine wird jetzt noch besser: Dank innovativer Bauart wird mit der deepBlack-Edition bei allen Geräten eine makellos schwarze Glaskeramik ermöglicht. So können Sie sich ganz aufs Kochen oder Braten konzentrieren und den Anblick der makellosen Fläche genießen.

### vollflächenInduktion: eine Kochstelle, alle Freiheiten.

Auf dem vollflächigen Induktions-Kochfeld der vollflächenInduktion können Sie bis zu 4 Pfannen und Töpfe gleichzeitig ohne Einschränkungen durch Kochzonen beliebig platzieren. Die innovative Flächen-Induktion erkennt automatisch Anzahl und Größe des platzierten Kochgeschirrs.

## Komfort:

**Passt sich Ihren Bedürfnissen an: varioInduktion Plus.** varioInduktion Plus passt die Kochzonen an Kochgeschirr bis zu 30 cm Durchmesser an – für mehr Flexibilität.

### Mehr varioFläche, mehr Flexibilität.

Die Breite der varioFläche, der flexiblen Kochzone für flexibles Kochen, wurde bei allen varioInduktions-Modellen auf 24 cm vergrößert, das heißt 14 % mehr Platz als bisher.

### Alles immer am richtigen Platz: varioMotion.

Mit varioMotion bewegen Sie Ihr Kochgeschirr ganz frei – die Kochzone übernimmt die eingestellte Temperatur automatisch.

### Verändern Sie die Temperatur, indem Sie das Geschirr verschieben: powerMove Plus.

Intuitive Kontrolle dank drei Wärmezonen mit verschiedenen Temperaturen, die bei Kontakt mit Kochgeschirr aktiviert werden.

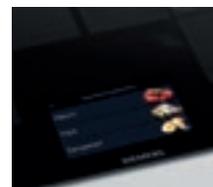
### Eine Sorge weniger: der Kochsensor Plus.

Kochsensor Plus ist ein intelligentes System, das Überkochen dank präziser Temperaturkontrolle verhindert.

### Gibt Acht auf Ihre Pfannen: der Bratsensor Plus.

Der Bratsensor Plus: hält die gewünschte Temperatur der Pfanne nach dem Erhitzen automatisch konstant, damit nichts anbrennt.

## Anzeigevarianten:



### Innovation bis in die Fingerspitzen: das TFT-Touchdisplay.

Das neue mehrfarbige TFT-Touchdisplay mit Klartext macht das Bedienen aller Funktionen der Kochstelle so einfach wie nie zuvor.



### Folgt Ihrer Intuition: der Dual lightSlider.

Mit dem Dual lightSlider lässt sich die Kochstelle einfach und intuitiv bedienen. Optisches High-light: deaktiviert ist es komplett unsichtbar.



### touchSlider:

#### Temperaturregelung ohne Knöpfe und Regler.

Mit der innovativen touchSlider-Technik wird die Temperatur der Kochzonen entweder durch direktes Antippen oder durch Entlangstreichen auf der Bedienskala gesteuert.

## Designvarianten:

### Einbau-Fassungen für jeden Geschmack: die Rahmen-Designs.

Für den Einbau Ihrer Glaskeramik-Kochfelder können Sie zwischen hochwertigen und stilvollen Rahmen wählen – ob Facetten-Design oder discControl-Design, ob Flachrahmen-Design oder nahtlos flächenbündig in Stein, Granit oder Holz.



Flachrahmen-Design



Facetten-Design



Flächenbündiges Design

## Sonderzubehör:

### Für noch mehr Flexibilität beim Kochen: das Sonderzubehör.

Um auch bei der Zubereitung Ihrer Gerichte noch flexibler zu sein, bietet Siemens für die variolInduktions-Kochstellen spezielle Aufsätze als Sonderzubehör. Während die Grillplatte für höchsten Grillgenuss ohne Holzkohle und lästigen Rauch sorgt, können Sie mit dem Teppanyaki-Aufsatz eine Vielzahl von Speisen fettarm und vitaminerhaltend garen.



Ihre Suche endet hier.

Weitere Details? Einfach Gerätenummer eingeben und Ihre studioLine-Kochstelle wird Ihnen sofort angezeigt.

[www.studioline-welt.de](http://www.studioline-welt.de)

## Induktions-Kochstellen



**Induktions-Kochstelle**  
EH875KU12E\*\* ohne Facette (Abb.)  
EH801KU12E



**Induktions-Kochstelle**  
EX977KXX1E ohne Facette (Abb.)  
EX907KXX1E



**Induktions-Kochstelle**  
EX977LXC1E (Abb.)  
EX907LXC1E

**Facettendesign  
Flächenbündig  
Flachrahmen**

<b>studioLine exklusiv</b>	deepBlack-Edition Vollflächeninduktion	deepBlack-Edition	deepBlack-Edition
<b>Gerätebreite</b>	80 cm	90 cm	90 cm
<b>Kochstellen</b>	Volle Flexibilität in Größe, Form und Position des Kochgeschirrs	5 Induktions-Kochzonen 3 varioInduktions-Kochzonen	5 Induktions-Kochzonen 3 varioInduktions-Kochzonen
<b>Vernetzung</b>		Home Connect-fähig	
<b>Steuerung</b>	TFT-Touchdisplay Plus	TFT-Touchdisplay Plus	Dual lightSlider-Bedienung
<b>Sensoren</b>		Bratsensor Plus Kochsensor Plus	Bratsensor Plus
<b>Komfort</b>	Wischschutzfunktion	varioMotion powerMove Plus Wischschutzfunktion	powerMove Plus Wischschutzfunktion
<b>Sicherheit</b>	Kindersicherung Sicherheitsabschaltung	Kindersicherung Sicherheitsabschaltung	Kindersicherung Sicherheitsabschaltung
<b>Extras</b>	powerBoost-Funktion	Energieverbrauchsanzeige powerBoost-Funktion	powerBoost-Funktion
<b>UPE*</b>	EH875KU12E 5.006,- € EH801KU12E 4.931,- €	EX977KXX1E 3.031,- € EX907KXX1E 2.958,- €	EX977LXC1E 2.399,- € EX907LXC1E 2.323,- €



**Induktions-Kochstelle**  
EX877KYX1E ohne Facette (Abb.)  
EX807KYX1E



**Induktions-Kochstelle**  
EX877LYV1E (Abb.)  
EX807LYV1E



**Induktions-Kochstelle**  
EX877LVC1E (Abb.)  
EX807LVC1E

**Facettendesign  
Flächenbündig  
Flachrahmen**

<b>studioLine exklusiv</b>	deepBlack-Edition	deepBlack-Edition	deepBlack-Edition
<b>Gerätebreite</b>	80 cm	80 cm	80 cm
<b>Kochstellen</b>	4 Induktions-Kochzonen variInduktion Plus	4 Induktions-Kochzonen variInduktion Plus	5 Induktions-Kochzonen 1 variInduktions-Kochzone
<b>Vernetzung</b>	Home Connect-fähig	Home Connect-fähig	
<b>Steuerung</b>	TFT-Touchdisplay Plus	Dual lightSlider-Bedienung	Dual lightSlider-Bedienung
<b>Sensoren</b>	Bratsensor Plus Kochsensor Plus	Bratsensor Plus Kochsensor Plus	Bratsensor Plus
<b>Komfort</b>	varioMotion powerMove Plus Wischschutzfunktion	varioMotion powerMove Plus Wischschutzfunktion	powerMove Plus Wischschutzfunktion
<b>Sicherheit</b>	Kindersicherung Sicherheitsabschaltung	Kindersicherung Sicherheitsabschaltung	Kindersicherung Sicherheitsabschaltung
<b>Extras</b>	Energieverbrauchsanzeige powerBoost-Funktion	Energieverbrauchsanzeige powerBoost-Funktion	Energieverbrauchsanzeige powerBoost-Funktion
<b>UPE*</b>	EX877KYX1E 3.009,- € EX807KYX1E 2.936,- €	EX877LYV1E 2.256,- € EX807LYV1E 2.183,- €	EX877LVC1E 2.087,- € EX807LVC1E 2.034,- €

\*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers in € inkl. 19% MwSt.

## Induktions-Kochstellen



**Induktions-Kochstelle**  
EH877FVB1E (Abb.)  
EH807FVB1E



**Induktions-Kochstelle**  
EX677LYV1E (Abb.)  
EX607LYV1E



**Induktions-Kochstelle**  
  
EX647FXC1E



**Induktions-Kochstelle**  
EH607FFB1E (Abb.)  
EH647FFB1E

**Facettendesign**  
**Flächenbündig**  
**Flachrahmen**

<b>studioLine exklusiv</b>	deepBlack-Edition	deepBlack-Edition	deepBlack-Edition	deepBlack-Edition
<b>Gerätebreite</b>	80 cm	60 cm	60 cm	60 cm
<b>Kochstellen</b>	5 Induktions-Kochzonen	4 Induktions-Kochzonen varioInduktion Plus	4 Induktions-Kochzonen 2 varioInduktions-Kochzonen	4 Induktions-Kochzonen 1 mit zuschaltbarer Bräterzone
<b>Vernetzung</b>		Home Connect-fähig		
<b>Steuerung</b>	touchSlider-Bedienung (mono)	Dual lightSlider-Bedienung	touchSlider-Bedienung (mono)	touchSlider-Bedienung (mono)
<b>Sensoren</b>		Bratsensor Plus		
<b>Komfort</b>	Wischschutzfunktion	varioMotion powerMove Plus Wischschutzfunktion	Wischschutzfunktion	Wischschutzfunktion
<b>Sicherheit</b>	Kindersicherung Sicherheitsabschaltung	Kindersicherung Sicherheitsabschaltung	Kindersicherung Sicherheitsabschaltung	Kindersicherung Sicherheitsabschaltung
<b>Extras</b>	Energieverbrauchsanzeige powerBoost-Funktion	Energieverbrauchsanzeige powerBoost-Funktion	powerBoost-Funktion	powerBoost-Funktion
<b>UPE*</b>	EH877FVB1E 1.821,- € EH807FVB1E 1.745,- €	EX677LYV1E 2.024,- € EX607LYV1E 1.948,- €	1.682,- €	EH607FFB1E 1.379,- € EH647FFB1E 1.379,- €

## Auswahl an Sonderzubehör für Kochstellen

Sonderzubehör					
<b>Teppan Yaki</b> 	<b>HZ390512, für varioInduktion</b> Perfekte Passform und perfekte Ergebnisse. Der Teppan Yaki (Grillplatte) ist speziell für die varioInduktion entwickelt. Hier können Sie eine Vielzahl an Speisen, wie z. B. Fleisch, Fisch oder Gemüse fettarm und vitaminerhaltend garen. Inklusive Bestellkarte für Rezeptbroschüre.	<b>435,- €* </b>	<b>Systempfannen</b> 	<b>HZ390210, Systempfanne Ø 15 cm HZ390220, Systempfanne Ø 19 cm HZ390230, Systempfanne Ø 21 cm</b> Für die Kochfelder mit Bratsensor Plus bieten wir Ihnen hochwertige Systempfannen an, die speziell auf den Bratsensor abgestimmt sind.	<b>75,- €* 86,- €* 99,- €* </b>
<b>Grillplatte</b> 	<b>HZ390522 Grillplatte für varioInduktion</b> Perfekte Passform und perfekte Ergebnisse. Die Grillplatte ist speziell für die varioInduktion entwickelt worden und optimal für die Zubereitung von Grillgerichten. Inklusive Bestellkarte für Rezeptbroschüre.	<b>277,- €* </b>		<b>HZ390250, Systempfanne Ø 28 cm</b>	<b>118,- €* </b>
<b>Edelstahl-Induktionsbräter</b> 	<b>HZ390011</b> Hochwertiger, induktionsgeeigneter Edelstahlbräter mit Glasdeckel. Zum Einsatz im Backofen (bis max. 250 °C) und speziell passend für alle Glaskeramik-Kochfelder mit varioInduktion. Inhalt: 6,5 l. Inklusive Bestellkarte für Rezeptbroschüre.	<b>115,- €* </b>	<b>Induktions-Topfset</b> 	<b>HZ390042 4-teiliges Set Stielkasserolle Ø 16 cm, 1,2 l Topf Ø 16 cm mit Deckel, 1,7 l Topf Ø 22 cm mit Deckel 4,2 l Pfanne Ø 24 cm</b> Für unsere Induktions-Kochfelder bieten wir Ihnen passende Topfsets an.	<b>126,- €* </b>
<b>Glasbräter</b> 	<b>HZ915003</b> Eignet sich für Braten, Gemüsegerichte und Aufläufe. Inhalt 5,4 l. Deckel als Gratinform verwendbar. Nicht auf Kochfeldern verwendbar. Backofen- und mikrowellengeeignet.	<b>48,- €* </b>	<b>Kabelloser Kochsensor Plus</b> 	<b>HZ39050</b> Für alle Kochstellen mit der Ausstattung Kochsensor Plus ready bieten wir Ihnen mit dem Kochsensor Plus ein intelligentes System, das Überkochen und Verkochen dank präziser Temperaturkontrolle verhindert.	<b>163,- €* </b>
<b>Edelstahl-Wok</b> 	<b>HZ390090</b> Dieser Wok ist mit seinem flachen Boden ideal für alle Glaskeramik-Kochfelder geeignet (auch Induktion). Inklusive Glasdeckel und Abtropfgitter zur Zubereitung asiatischer Gerichte.	<b>104,- €* </b>			

\*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers in € inkl. 19% MwSt.

# Die studioLine Lüftungssysteme.



inductionAir-System, 80 cm  
EX877LX33E Edelstahl



iQ 700 Vertikal-Esse, 90 cm  
LC97FVW60S blackSteel



Deckenlüfter, 120 cm  
LF159RF50 Edelstahl



Farbeinstellungen studioLine-  
Deckenlüfter

## studioLine exklusiv:

### inductionAir-System. Die perfekte Verbindung aus varioInduktions-Kochstelle und Dunstabzug. Kochsensor inklusive.

Das neue inductionAir-System zieht Dunst und Gerüche direkt dort ab, wo sie entstehen: an der Kochstelle. Durch die innovative, platzsparende Integration des Abzugs in die varioInduktions-Kochstelle genießen Sie noch mehr Freiheit und Platz beim Kochen – und ein großzügiges Design für eine moderne Küchengestaltung.

### Setzen sich ab. Vom Standard und der Wand.

Die Design-Hauben beeindrucken mit einzigartigem Design. Die Bedienblende und der hochwertige Metallfettfilter in blackSteel sorgen für Begeisterung bei jedem Einschalten. Für ein besonderes Highlight sorgt das emotionLight Pro mit 256 einstellbaren Hintergrundfarben. Vollendet wird das Design-Erlebnis in Kombination mit den studioLine-Backöfen – für eine Küche, so außergewöhnlich wie ihr Besitzer.

### Deckenlüfter.

Mit dem exklusiven studioLine-Deckenlüfter können Sie Ihr individuelles Küchenerlebnis völlig frei gestalten. Dank seines edlen Designs fügt er sich stilvoll in jede Küche ein und bietet dabei mehr Spielraum für Ihre Kochkünste. Zusätzlich passt er sich mit seinen variablen Farbeinstellungen Ihrem ganz persönlichen Geschmack an. Und seine Leistung spricht auch für sich: Alle Gerüche, die in der Küche entstehen, werden zuverlässig angezogen und abgesaugt.

## Komfort:

### Patentierter Randabsaugung: das fettarme Rezept für Ihre Küche.

Die innovative und reinigungsfreundliche Randabsaugung absorbiert beim Entlüften über 85% des Fetts aus dem Küchendunst – und damit wesentlich mehr als andere. Aber auch in ihrem modernen Design mit glatter Edelstahlfäche sticht sie heraus.

### Ihre Kochstelle hat das Sagen:

#### cookConnect-System.

Dank des praktischen cookConnect-System können Sie zahlreiche Funktionen der Lüftung direkt über Ihre Kochstelle steuern, zum Beispiel die Leistungsstufe oder die Beleuchtung.

### cleanAir-Umluftmodul:

#### energiesparend gegen Gerüche und Dunst.

Dank der effizienten Umlufttechnik des cleanAir-Umluftmoduls bleibt die Raumluft im Winter wie im Sommer auch da, wo sie sein soll – im Raum. Denn ohne Abluftkanal kann weder die erwärmte noch die klimatisierte Luft nach draußen abgeleitet werden. Das hilft beim Energiesparen.

### Kaskadenfilter: besser denn je.

Mit zwei hintereinander platzierten Filterschichten erreicht der neue Kaskadenfilter eine Fettabscheidung von bis zu 99% aller Fettpartikel aus der Küchenluft. Mit diesem herausragend hohen Leistungswert zählt die Siemens Innovation zu den besten Filtern des Marktes. Herkömmliche Filtersysteme schaffen nur 80%. Auch der Reinigungskomfort überzeugt: einfach herausnehmen und in der Spülmaschine reinigen.

### Höchstleistung für frische Luft: der iQdrive-Motor.

In den leistungsstarken Dunstabzugshauben von Siemens steckt ein konkurrenzlos starker Motor. Der bürstenlose iQdrive-Motor mit patentierter Siemens-Technologie zeigt immer vollen Einsatz beim Beseitigen von unangenehmen Küchendünsten und arbeitet selbst bei höchster Lüfterleistung angenehm leise. Er überzeugt durch seine langlebige Qualität und seinen ausgesprochen niedrigen Stromverbrauch.



## Ihre Suche endet hier.

Weitere Details? Einfach Gerätenummer eingeben und Ihre studioLine-Esse wird Ihnen sofort angezeigt.

[www.studioline-welt.de](http://www.studioline-welt.de)

## Wand-Essen



iQ 700 Schräg-Esse  
LC91KWW60S



iQ 700 Schräg-Esse  
LC91KWW20S



iQ 700 Schräg-Esse  
LC91KWQ60S



iQ 700 Vertikal-Esse  
LC97FVW60S



iQ 700 Vertikal-Esse  
LC97FVW20S

<b>Design</b>	blackSteel Design*				
<b>Gerätebreite</b>	90 cm				
<b>Vernetzung</b>	Home Connect-fähig	Home Connect-fähig		Home Connect-fähig	Home Connect-fähig
<b>Bedienung</b>	touchSlider-Bedienung	touchSlider-Bedienung	touchControl-Bedienung	touchSlider-Bedienung	touchSlider-Bedienung
<b>Filter</b>	Metall-Fettfilter blackSteel*				
<b>Leistung</b>	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen Randabsaugung iQdrive-Motor				
<b>Beleuchtung</b>	emotionLight Pro* LED-Module 2 x 3 W				
<b>Abluftleistung<sup>1)</sup></b>	Normalbetrieb: 540 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 980 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 540 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 980 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 540 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 980 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 420 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 730 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 420 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 730 m <sup>3</sup> /h
<b>Geräusch min./max.</b>	41 / 55 dB <sup>2)</sup>	41 / 55 dB <sup>2)</sup>	41 / 55 dB <sup>2)</sup>	43 / 57 dB <sup>2)</sup>	43 / 57 dB <sup>2)</sup>
<b>Extras</b>	Energieeffizienzklasse: A+ <sup>2)3)</sup> Luftgütesensor	Energieeffizienzklasse: A+ <sup>2)3)</sup> Luftgütesensor	Energieeffizienzklasse: A+ <sup>2)3)</sup>	Energieeffizienzklasse: A <sup>2)3)</sup> Luftgütesensor	Energieeffizienzklasse: A <sup>2)3)</sup> Luftgütesensor
<b>UPE**</b>	2.376,- €	2.376,- €	2.111,- €	2.355,- €	2.355,- €

\*studioLine exklusiv

\*\*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers in € inkl. 19% MwSt. <sup>1)</sup>Nach EN 61591 <sup>2)</sup>Gemäß EU-Regulierung Nr. 65/2014 <sup>3)</sup>Auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A++ bis E

## Wand-Essen



iQ 700 Vertikal-Esse  
LC97FVQ60S



iQ 500 Schräg-Esse  
LC98KPP60S



iQ 500 Vertikal-Esse  
LC97FQP60S



iQ 300 Schräg-Esse  
LC87KIM60S

<b>Design</b>	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*	blackSteel Design*
<b>Gerätebreite</b>	90 cm	90 cm	90 cm	80 cm
<b>Vernetzung</b>				
<b>Bedienung</b>	touchControl-Bedienung	touchControl-Bedienung	touchControl-Bedienung	touchControl-Bedienung
<b>Filter</b>	Metall-Fettfilter blackSteel*	Metall-Fettfilter blackSteel*	Metall-Fettfilter blackSteel*	Metall-Fettfilter blackSteel*
<b>Leistung</b>	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen Randabsaugung iQdrive-Motor	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen Randabsaugung iQdrive-Motor	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen Randabsaugung iQdrive-Motor	3 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe Randabsaugung Kondensatormotor
<b>Beleuchtung</b>	emotionLight Pro* LED-Module 2 x 3 W	softLight LED-Module 2 x 1,5 W	softLight LED-Module 2 x 1,5 W	LED-Module 2 x 1,5 W
<b>Abluftleistung<sup>1)</sup></b>	Normalbetrieb: 420 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 730 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 500 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 850 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 420 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 730 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 400 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 670 m <sup>3</sup> /h
<b>Geräusch min./max.</b>	43/57 dB <sup>2)</sup>	43/56 dB <sup>2)</sup>	43/57 dB <sup>2)</sup>	47/56 dB <sup>2)</sup>
<b>Extras</b>	Energieeffizienzklasse: A <sup>2)3)</sup>	Energieeffizienzklasse: A+ <sup>2)3)</sup>	Energieeffizienzklasse: A <sup>2)3)</sup>	Energieeffizienzklasse: A <sup>2)3)</sup>
<b>UPE**</b>	2.091,- €	1.715,- €	1.833,- €	1.381,- €

## Tischlüfter, Insel-Essen



**inductionAir System**  
EX877LX33E (Abb.)  
EX807LX33E



**inductionAir System**  
ED877FS21E (Abb.)  
ED807FS21E



**downdraftAir System**  
LD97AA670



**Insel-Esse**  
LF91BA582S



**Insel-Esse**  
LF98BA572S

<b>Design</b>	deepBlack-Edition* Lufteinlassgitter aus Gusseisen*	deepBlack-Edition* Lufteinlassgitter aus Gusseisen*			
<b>Gerätebreite</b>	80 cm	80 cm	90 cm	90 cm	90 cm
<b>Bedienung</b>	Dual lightSlider-Bedienung	touchSlider-Bedienung	touchControl mit Filterwechselanzeige	touchSlider-Bedienung mit Filterwechselanzeige	touchControl-Bedienung mit Filterwechselanzeige
<b>Filter</b>	Edelstahl-Fettfilter	Edelstahl-Fettfilter	Metall-Fettfilter	Metall-Fettfilter Kaskadenfilter	Metall-Fettfilter
<b>Leistung</b>	9 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe	9 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen Randabsaugung	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen Randabsaugung iQdrive-Motor	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen iQdrive-Motor
<b>Beleuchtung</b>			LED-Modul 1 x 10W	softLight LED-Module 4 x 3W	softLight LED-Module 4 x 3W
<b>Abluftleistung</b>	Normalbetrieb <sup>1)</sup> : 551 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe <sup>1)</sup> : 698 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb <sup>1)</sup> : 551 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe <sup>1)</sup> : 698 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb <sup>1)</sup> : 450 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe <sup>1)</sup> : 710 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb <sup>1)</sup> : 570 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe <sup>1)</sup> : 710 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb <sup>1)</sup> : 460 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe <sup>1)</sup> : 870 m <sup>3</sup> /h
<b>Geräusch min./max.</b>	42/70 dB <sup>4)</sup>	42/70 dB <sup>4)</sup>	46/61 dB <sup>2)</sup>	41/63 dB <sup>2)</sup>	44/54 dB <sup>2)</sup>
<b>Extras</b>	Energieeffizienzklasse: A <sup>1)3)</sup>	Energieeffizienzklasse: A <sup>1)3)</sup>		Energieeffizienzklasse: A <sup>2)3)</sup> Luftgütesensor	Energieeffizienzklasse: A+ <sup>2)3)</sup>
<b>UPE**</b>	EX877LX33E 4.220,- € EX807LX33E 4.150,- €	ED877FS21E 3.220,- € ED807FS21E 3.150,- €	2.767,- €	2.143,- €	1.736,- €

\*studioLine exklusiv \*\*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers in € inkl. 19% MwSt.

<sup>1)</sup>Nach EN 61591 <sup>2)</sup>Gemäß EU-Regulierung Nr. 65/2014 <sup>3)</sup>Auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A++ bis E <sup>4)</sup>Schallleistungspegel nach EN 60704-3, Schalldruckpegel nach EN 60704-2-13

Dunstabzugshauben | 59

## Wand-Essen, Deckenlüfter und Flachschildhauben



<b>Design</b>	blackSteel Design*	blackSteel Design*				
<b>Gerätebreite</b>	90 cm	90 cm	120 cm	90 cm	90 cm	90 cm
<b>Bedienung</b>	touchSlider-Bedienung mit Filterwechselanzeige	touchControl-Bedienung mit Filterwechselanzeige	Über Fernbedienung	Über Fernbedienung	touchSlider-Bedienung mit Filterwechselanzeige	6 Tasten und Display
<b>Filter</b>	Metall-Fettfilter Kaskadenfilter	Metall-Fettfilter	Metall-Fettfilter	Metall-Fettfilter	Metall-Fettfilter	Metall-Fettfilter
<b>Leistung</b>	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen Randabsaugung iQdrive-Motor	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen  iQdrive-Motor	3 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe Randabsaugung iQdrive-Motor	3 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe Randabsaugung iQdrive-Motor	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen  iQdrive-Motor	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen  iQdrive-Motor
<b>Beleuchtung</b>	softLight LED-Module 3 x 3 W	softLight LED-Module 3 x 3 W	LED 18 W in 7 Farbvarianten	LED 15 W in 7 Farbvarianten	softLight LED-Module 2 x 3 W	softLight LED-Module 2 x 3 W
<b>Abluftleistung<sup>1)</sup></b>	Normalbetrieb: 560 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 690 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 460 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 860 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 480 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 750 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 460 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 710 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 520 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 930 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 400 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 700 m <sup>3</sup> /h
<b>Geräusch min./max.</b>	45 / 66 dB <sup>2)</sup>	46 / 55 dB <sup>2)</sup>	41 / 57 dB <sup>2)</sup>	41 / 56 dB <sup>2)</sup>	41 / 56 dB <sup>2)</sup>	42 / 54 dB <sup>2)</sup>
<b>Extras</b>	Energieeffizienzklasse: A <sup>2)3)</sup> Luftgütesensor	Energieeffizienzklasse: A+ <sup>2)3)</sup>	Energieeffizienzklasse: A <sup>2)3)</sup>	Energieeffizienzklasse: A <sup>2)3)</sup>	Energieeffizienzklasse: A+ <sup>2)3)</sup>	Energieeffizienzklasse: A <sup>2)3)</sup>
<b>UPE*</b>	1.563,- €	1.158,- €	3.478,- €	3.083,- €	1.421,- €	1.128,- €

## Flachschirmhauben



Flachschirmhaube  
LI69SA680S



Flachschirmhaube  
LI67SA560S

Design		
<b>Gerätebreite</b>	60 cm	60 cm
<b>Bedienung</b>	touchSlider-Bedienung mit Filterwechselanzeige	6 Tasten und Display
<b>Filter</b>	Metall-Fettfilter	Metall-Fettfilter
<b>Leistung</b>	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen  iQdrive-Motor	3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen  iQdrive-Motor
<b>Beleuchtung</b>	softLight LED-Module 2 x 3 W	softLight LED-Module 2 x 3 W
<b>Abluftleistung<sup>1)</sup></b>	Normalbetrieb: 520 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 930 m <sup>3</sup> /h	Normalbetrieb: 400 m <sup>3</sup> /h Intensivstufe: 700 m <sup>3</sup> /h
<b>Geräusch min./max.</b>	41 / 56 dB <sup>2)</sup>	40 / 54 dB <sup>2)</sup>
<b>Extras</b>	Energieeffizienzklasse: A+ <sup>2)3)</sup>	Energieeffizienzklasse: A <sup>2)3)</sup>
<b>UPE*</b>	1.310,- €	1.019,- €

## Auswahl an Sonderzubehör für Lüftungssysteme

### cleanAir-Umluftkamine

- Für Umluftbetrieb
- Deutlich verbesserte Geruchsbeseitigung gegenüber konventionellem Umluft-Filterssystem
- Geräuschreduzierung
- Verlängertes Wechselintervall der Filtereinheit



**LZ56700**, kombinierbar mit Deckenlüftungen  
LF159RF50 und LF959RF55

638,- €\*  
\*



**LZ57600**, kombinierbar mit Insel-Essen  
LF91BA582S und LF98BA572S

363,- €\*  
\*



**LZ57300**, kombinierbar mit Wand-Essen  
LC91BA582S und LC98BA572S

241,- €\*  
\*

# Die studioLine Geschirrspüler.



Geschirrspüler, 60 cm  
SN878D26PE



Geschirrspüler, 45 cm  
SR856D00PE

## studioLine exklusiv:

### Leichtlaufauszug.

Der Leichtlaufauszug für ein einfaches und bequemes Be- und Entladen der Körbe.



### emotionLight: Lichtshow für Ihr Geschirr.

Zwei LED-Leuchten oben im Türrahmen tauchen den Spülerinnenraum und das Geschirr in stimmungsvolles, blaues oder weißes Licht. Das Licht schaltet sich automatisch beim Öffnen der Tür an und beim Schließen wieder aus. In allen studioLine-Geschirrspülern vorhanden.

### emotionLight Pro:

Leuchtet den kompletten Innenraum Ihres Geschirrspülers mit individueller Farbeinstellung optimal aus.

### Nachrüstbare varioSchublade: nicht nur für Ihr Besteck, sondern auch für Ihre Espressotassen.

Die varioSchublade ist eine zusätzliche Beladungsebene. Durch ihre spezielle Form bietet sie nicht nur Platz für Besteck, sondern auch für Suppenkellen, Salatbesteck und sogar kleine Geschirrtteile, wie zum Beispiel Espressotassen.

## Komfort:

### Bringen Sie den Alltag zum Strahlen.

#### Mit brillant trockenen Gläsern.

Dank des neuen brilliantShine Systems mit Zeolith®-Trocknen ist das kein Problem. Erleben Sie vier innovative, perfekt synchronisierte Features in einem Spülgang – für einen brillanten Glanz direkt aus dem Geschirrspüler.

### Hält auf brillante Art, was es verspricht:

#### Glanztrocknen.

Die Glanztrocknen-Funktion verwendet zusätzliches Spülwasser, um alle Spülmittelrückstände zu entfernen und verlängert die sanfte Trocknungsphase. Das ermöglicht einen Glanz, auf den man sich verlassen kann und kreiert Highlights, wann immer Sie Ihren Geschirrspüler öffnen.

### Spezialisiert für schonendes Spülen:

#### Glas 40 °C-Programm.

Das Glas 40 °C-Programm ist speziell entwickelt worden, um hochwertige Gläser so zu behandeln, wie sie es verdienen: mit größter Sorgfalt. Es reduziert Zeit und Temperatur des Spülgangs und ermöglicht dadurch glänzende Resultate, auf die man sich verlassen kann.

### Lässt Ihre Gläser jetzt noch länger glänzen:

#### Rohwasserventil.

Das Rohwasserventil ist ein System zur automatischen Wasserhärte-Regulierung, das für einen nie endenden Glanz sorgt. Es beugt sowohl Glaskorrosion als auch Spülmittelrückständen vor und optimiert den gesamten Spülvorgang, indem es frisches Wasser in den Spülzyklus pumpt.

### Speedprogramme:

#### Bis zu 3x schneller spülen und trocknen: varioSpeed Plus.

Das Einschalten der varioSpeed Plus-Funktion verkürzt die Spülzeit um bis zu 66 %.\* Kombinieren Sie Ihr gewünschtes Programm mit varioSpeed Plus für gleichbleibende Qualität und mehr Flexibilität. Das Ergebnis: in kürzerer Zeit immer optimal sauberes und getrocknetes Geschirr.

\*Dies gilt nicht für Vorspülen und Schnellprogramm (29 Min.).

### Effizient, stark, schnell:

#### Kurz 60°C, das zeitverkürzte Programm für jeden Tag.

Das innovative und sparsame Programm Kurz 60°C reinigt und trocknet auch bei voller Beladung in nur 89 Minuten bis zu 14 Maßgedecke. Somit ist das Programm hervorragend für den täglichen Bedarf geeignet und liefert glänzende Ergebnisse.

### Schnell und effektiv:

#### 1h-Programm.

Wenn es schnell gehen muss, aktivieren Sie einfach das 1h-Programm. Ein Knopfdruck genügt und schon nach einer Stunde ist Ihr Geschirr sauber und trocken. So effektiv kann Spülen sein.

### Ihr Geschirr ist sofort griffbereit:

#### Schnell 45°C.

Das effiziente Schnell 45°C-Programm verkürzt die Dauer des Spülvorgangs auf ein Minimum: Es liefert optimale Ergebnisse in nur 29 Minuten und ist somit ideal für leicht verschmutztes Geschirr, das kurzfristig verfügbar sein soll. Damit sind Sie zum Beispiel perfekt vorbereitet, wenn bei einer Dinnerparty mehr Gäste als erwartet erscheinen und Sie zusätzliche Gläser benötigen.



## Ihre Suche endet hier.

Weitere Details? Einfach Gerätenummer eingeben und Ihr studioLine-Geschirrspüler wird Ihnen sofort angezeigt.

[www.studioline-welt.de](http://www.studioline-welt.de)

## Geschirrspüler vollintegrierbar – Gerätebreite 60 cm



### Das openAssist-System: einfaches Türöffnen ohne Griff.

Bei openAssist reicht ein leichter Fingerdruck auf die Türfront, um die Spülertür zu öffnen. Das bedeutet nicht nur mehr Bedienkomfort beim Öffnen, sondern zugleich auch eine ansprechendere Integration in alle modernen grifflosen Küchen.

### timeLight:

#### Anzeige aller Programinfos auf dem Boden.

Das innovative timeLight projiziert im Wechsel minuten-genau die Restlaufzeit, den Programmstatus und sogar mögliche Fehlermeldungen auf Ihren Küchenfußboden. So entgeht Ihnen absolut nichts mehr.



### Vernetzung:

#### Home Connect.

Mit Home Connect können Sie Ihre Hausgeräte ganz leicht steuern und überwachen – einfach von unterwegs. Oder nur von nebenan.



**Gerätehöhe:**  
86,5 cm

**Gerätehöhe:**  
81,5 cm

**Geschirrspüler**  
SX878D26PE

**Geschirrspüler**  
SN878D26PE

**Geschirrspüler**

**Geschirrspüler**  
SN858X04PE

**Geschirrspüler**  
SX858D06PE

**Geschirrspüler**  
SN858D06PE

<b>studioLine exklusiv</b>	Leichtlaufauszüge emotionLight Pro Nachrüstbare varioSchublade Pro	emotionLight blau Nachrüstbare varioSchublade Pro	emotionLight blau Nachrüstbare varioSchublade Pro
<b>Vernetzung</b>	Home Connect-fähig		Home Connect-fähig
<b>Fassungsvermögen</b>	12 Maßgedecke	13 Maßgedecke	13 Maßgedecke
<b>Verbrauch<sup>1)</sup></b>	A+++ <sup>2)</sup> 0,80 kWh / 9,5 l	A+++ <sup>2)</sup> 0,82 kWh / 9,5 l	A+++ <sup>2)</sup> 0,82 kWh / 9,5 l
<b>Geräusch</b>	41 dB (re 1 pW)	42 dB (re 1 pW)	44 dB (re 1 pW)
<b>Bedienung</b>	Hochauflösendes, farbiges TFT-Display	Touch-Bedienung (schwarz)	TFT-Display
<b>Trocknung</b>	brilliantShine System Zeolith®-Trocknen	brilliantShine System Zeolith®-Trocknen	ecoTrocknung
<b>Komfort</b>	openAssist timeLight varioSpeed Plus	timeLight varioSpeed Plus	openAssist timeLight varioSpeed Plus
<b>Körbe</b>	varioFlex Pro Körbe	varioFlex Pro Körbe	varioFlex Pro Körbe
<b>UPE*</b>	SX878D26PE 1.899,- € SN878D26PE 1.869,- €	SX858X04PE 1.449,- € SN858X04PE 1.419,- €	SX858D06PE 1.559,- € SN858D06PE 1.529,- €

\*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers in € inkl. 19% MwSt. <sup>1)</sup>Verbrauch pro Spülgang Kaltwasserbefüllung im Programm Eco 50 °C <sup>2)</sup>Auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D

## Geschirrspüler vollintegrierbar – Gerätebreite 60 cm/45 cm



Gerätehöhe:  
86,5 cm

**Geschirrspüler  
SX858D01PE**

**Geschirrspüler  
SX858D00PE**

**Geschirrspüler  
SX836D01PE**

**Geschirrspüler  
SX836X00PE**

Gerätehöhe:  
81,5 cm

**Geschirrspüler  
SN858D01PE**

**Geschirrspüler  
SN858D00PE**

**Geschirrspüler  
SN836D01PE**

**Geschirrspüler  
SN836X00PE**

<b>studioLine exklusiv</b>	emotionLight blau Nachrüstbare varioSchublade Pro	Leichtlaufauszüge emotionLight blau Nachrüstbare varioSchublade Pro	emotionLight blau Nachrüstbare varioSchublade Pro	emotionLight blau Nachrüstbare varioSchublade Pro
<b>Vernetzung</b>				
<b>Fassungsvermögen</b>	13 Maßgedecke	12 Maßgedecke	13 Maßgedecke	13 Maßgedecke
<b>Verbrauch<sup>1)</sup></b>	A+++ <sup>2)</sup> 0,82 kWh/9,5 l	A++ <sup>2)</sup> 0,90 kWh/9,5 l	A++ <sup>2)</sup> 0,92 kWh/6,5 l	A++ <sup>2)</sup> 0,92 kWh/9,5 l
<b>Geräusch</b>	44 dB (re 1 pW)	42 dB (re 1 pW)	44 dB (re 1 pW)	44 dB (re 1 pW)
<b>Bedienung</b>	Touch-Bedienung (schwarz)	Touch-Bedienung (schwarz)	Drucktasten	Drucktasten
<b>Trocknung</b>	ecoTrocknung	ecoTrocknung	ecoTrocknung	
<b>Komfort</b>	openAssist timeLight varioSpeed Plus	openAssist timeLight varioSpeed Plus	openAssist timeLight varioSpeed Plus	infoLight varioSpeed Plus
<b>Körbe</b>	varioFlex Pro Körbe	varioFlex Pro Körbe	varioFlex Pro Körbe	varioFlex Pro Körbe
<b>UPE*</b>	<b>SX858D01PE 1.449,- €</b> <b>SN858D01PE 1.419,- €</b>	<b>SX858D00PE 1.569,- €</b> <b>SN858D00PE 1.539,- €</b>	<b>SX836D01PE 1.089,- €</b> <b>SN836D01PE 1.049,- €</b>	<b>SX836X00PE 979,- €</b> <b>SN836X00PE 949,- €</b>



# Die studioLine Kältegeräte.

## studioLine exklusiv:



### dimLight.

Das moderne LED-Licht dimLight dimmt beim Öffnen der Kühlschranktür zuerst langsam auf. Nach circa zwei Sekunden leuchtet es dann den gesamten Kühlraum optimal aus.

### Energie sparen serienmäßig: die Kältegeräte mit Energie-Effizienzklasse A+, A++ und A+++.

Dank verbrauchsarmer Kompressoren, hochwirksamer Isolierung und optimalem Kältekreislauf verbrauchen Siemens Kältegeräte beeindruckend wenig Strom. So kühlen alle mindestens in der Energie-Effizienzklasse A+ und A++. Und die Besten sind sogar mit A+++ ausgezeichnet.

## Komfort:

### Nie wieder abtauen. Full noFrost.

Bei Full noFrost leitet ein Umluftsystem die Luftfeuchtigkeit aus dem Kühl- und Gefrierraum ab. Folge: Die Luft bleibt trocken. Dies verhindert zuverlässig die Bildung von Eis an den Geräteinnenseiten im Kühl- und Gefrierraum oder von Reif auf den Lebensmitteln. Das spart viel Zeit und viel Energie.

### Lebensmittel halten bis zu 3x länger frisch: hyperFresh premium 0°C.

Alle Lebensmittel bleiben bis zu 3x länger frisch mit den hyperFresh premium 0°C-Schubladen.

### Hält Obst und Gemüse bis zu 2x länger frisch: hyperFresh plus.

hyperFresh plus mit Feuchtigkeitsregulierung hält Obst und Gemüse bis zu 2x länger frisch.

### Bringt mehr Licht ins Dunkel: das LED-Lichtkonzept.

LED-Lichtkonzept für langlebiges und gleichmäßiges Ausleuchten des Innenraums, ohne zu blenden.

### Ihr Kühlschrank weiß, was Ihre Lebensmittel brauchen: freshSense.

freshSense, die sensorgesteuerte Regelung, verhindert Temperaturschwankungen für garantiert länger frische Lebensmittel.

## Vernetzung:

### Ihr Kühlgerät ist bereit für mehr: Home Connect.

Erweitern Sie Ihren Kühlschrank, um ihn mit der App von überall aus zu bedienen. Über die App erhalten Sie wertvolle Tipps zur Lagerung Ihrer Lebensmittel. Auch Einstellungen an Ihrem Kühlgerät können nun von unterwegs getätigt werden.



### Alles schnell griffbereit: die easyAccess-Glasablagen.

Die easyAccess-Glasablagen für mehr Beladungskomfort und mehr Überblick über alle Lebensmittel.

### Eine neue Dimension für Ihre Lebensmittel: die a-Cool-Kühlgeräte von studioLine.

Hinter den zwei Kühlschranktüren der Kühl-Gefrier-Kombination verbirgt sich jede Menge Platz für Ihre Lebensmittel, die dank der Sensorregulierung optimal frisch gehalten werden. Großzügige Abstellflächen und extrastabile Vollauszüge sorgen dafür, dass Sie auch große Lebensmittel unkompliziert unterbringen können.



### Fügt sich passgenau ein: kein Seitenwandabstand nötig.

Die neuen coolFlex-Kältegeräte von Siemens mit Skin-Kondensortechnologie können Sie jetzt ohne Abstand zu beiden Seitenwänden platzieren. Und dank innovativer Scharniertechnik lassen sich die Schubladen auch bei einem Türöffnungswinkel von 90° herausziehen. Dies ermöglicht Ihnen besten Bedienkomfort.

## Kältegeräte



**Kühl-Gefrier-Kombination  
KI39FP70**



**Kühl-Gefrier-Kombination  
KI87SSD40**



**Kühl-Gefrier-Kombination  
KI86SSD40**



**Kühl-Gefrier-Kombination  
KI86NHD30**



**Kühl-Gefrier-Kombination  
KI87SSD30**



**Kühl-Gefrier-Kombination  
KI86SSD30**

<b>studioLine exklusiv</b>	studioLine-Signet Innenausstattung mit Metall-Applikationen	studioLine-Signet dimLight Innenausstattung mit Metall-Applikationen Verchromter Flaschenrost	studioLine-Signet dimLight Innenausstattung mit Metall-Applikationen Verchromter Flaschenrost	studioLine-Signet Innenausstattung mit Metall-Applikationen Verchromter Flaschenrost	studioLine-Signet dimLight Innenausstattung mit Metall-Applikationen Verchromter Flaschenrost	studioLine-Signet dimLight Innenausstattung mit Metall-Applikationen Verchromter Flaschenrost
<b>Vernetzung</b>				Home Connect-fähig		
<b>Nischenhöhe</b>	1775 mm	1775 mm	1775 mm	1775 mm	1775 mm	1775 mm
<b>Verbrauch</b>	A++ <sup>1)</sup> / 236 kWh/Jahr	A+++ <sup>1)</sup> / 149 kWh/Jahr	A+++ <sup>1)</sup> / 151 kWh/Jahr	A++ <sup>1)</sup> / 221 kWh/Jahr	A++ <sup>1)</sup> / 225 kWh/Jahr	A++ <sup>1)</sup> / 218 kWh/Jahr
<b>Nutzzinhalt gesamt</b>	245 l	269 l	260 l	255 l	270 l	265 l
<b>Kühlteil</b>	184 l Nutzzinhalt	208 l Nutzzinhalt	186 l Nutzzinhalt	188 l Nutzzinhalt	209 l Nutzzinhalt	191 l Nutzzinhalt
<b>Frischesystem</b>	hyperFresh premium (56 l)	hyperFresh plus	hyperFresh plus	hyperFresh plus	hyperFresh plus	hyperFresh plus
<b>* ❄️❄️❄️-Gefrierraum</b>	61 l Nutzzinhalt noFrost	61 l Nutzzinhalt	74 l Nutzzinhalt	67 l Nutzzinhalt noFrost	61 l Nutzzinhalt	74 l Nutzzinhalt
<b>Beleuchtung</b>	LED	LED	LED	LED	LED	LED
<b>UPE*</b>	2.459,- €	2.079,- €	2.079,- €	2.059,- €	1.799,- €	1.799,- €

\*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers in € inkl. 19% MwSt. <sup>1)</sup>Auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D

## Kältegeräte



Kühlschrank  
KI82LSD40



Kühlschrank  
KI52FSD40



Kühlschrank  
KI52FSD30



Kühlschrank  
KI51FSD40



Kühlschrank  
KI41FSD40



Kühlschrank  
KI42LSD30

<b>studioLine exklusiv</b>	studioLine-Signet dimLight Innenausstattung mit Metall-Applikationen	studioLine-Signet dimLight Innenausstattung mit Metall-Applikationen Verchromter Flaschenrost				
<b>Vernetzung</b>						
<b>Nischenhöhe</b>	1775 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1225 mm	1225 mm
<b>Verbrauch</b>	A+++ <sup>1)</sup> / 146 kWh/Jahr	A+++ <sup>1)</sup> / 136 kWh/Jahr	A++ <sup>1)</sup> / 196 kWh/Jahr	A+++ <sup>1)</sup> / 83 kWh/Jahr	A+++ <sup>1)</sup> / 80 kWh/Jahr	A++ <sup>1)</sup> / 172 kWh/Jahr
<b>Nutzzinhalt gesamt</b>	285 l	204 l	204 l	222 l	187 l	195 l
<b>Kühlteil</b>	251 l Nutzzinhalt	189 l Nutzzinhalt	189 l Nutzzinhalt	222 l Nutzzinhalt	187 l Nutzzinhalt	180 l Nutzzinhalt
<b>Frischesystem</b>	hyperFresh plus	hyperFresh premium (59 l)	hyperFresh plus			
<b>* ***-Gefrierraum</b>	34 l Nutzzinhalt	15 l Nutzzinhalt	15 l Nutzzinhalt			15 l Nutzzinhalt
<b>Beleuchtung</b>	LED	LED	LED	LED	LED	LED
<b>UPE*</b>	1.749,- €	1.759,- €	1.479,- €	1.649,- €	1.529,- €	1.009,- €

# Kältegeräte



**Kühlschrank  
KI41RSD30**



**Kühlschrank  
KI31RSD40**



**Kühlschrank  
KI31RSD30**



inkl.  
KS10ZHC00

**Kühl-Gefrier-Kombination  
KG39FHB4A**

<b>studioLine exklusiv</b>	studioLine-Signet dimLight Innenausstattung mit Metall-Applikationen Verchromter Flaschenrost	studioLine-Signet dimLight Innenausstattung mit Metall-Applikationen Verchromter Flaschenrost	studioLine-Signet dimLight Innenausstattung mit Metall-Applikationen Verchromter Flaschenrost	WLAN-Adapter
<b>Vernetzung</b>				Home Connect
<b>Nischenhöhe</b>	1225 mm	1025 mm	1025 mm	2030 mm (Gerätehöhe)
<b>Verbrauch</b>	A++ <sup>1)</sup> / 105 kWh/Jahr	A+++ <sup>1)</sup> / 67 kWh/Jahr	A++ <sup>1)</sup> / 100 kWh/Jahr	A+++ <sup>1)</sup> / 180 kWh/Jahr
<b>Nutzzinhalt gesamt</b>	211 l	172 l	172 l	343 l
<b>Kühlteil</b>	211 l Nutzzinhalt	172 l Nutzzinhalt	172 l Nutzzinhalt	256 l Nutzzinhalt
<b>Frischesystem</b>	hyperFresh plus	hyperFresh plus	hyperFresh plus	hyperFresh premium (81 l)
<b>***-Gefrierraum</b>				87 l Nutzzinhalt Full noFrost
<b>Beleuchtung</b>	LED	LED	LED	LED
<b>UPE*</b>	1.009,- €	1.169,- €	929,- €	1.639,- €

\*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers in € inkl. 19% MwSt. <sup>1)</sup>Auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D

## Kältegeräte



**a-Cool Kühl-Gefrier-Kombination  
CI36BP01**



**a-Cool Kühlschrank  
CI30RP01**



**a-Cool Kühlschrank  
CI24RP01**



**a-Cool vinoThek  
CI24WP02**

<b>studioLine exklusiv</b>	„French Door“ Design – beide Türen im Kühlteil gleichzeitig öffnbar LED-Beleuchtung in Kühl- und Gefrierraum	Große Flexibilität im Innenraum Innenbehälter aus Metall LED-Beleuchtung	Große Flexibilität im Innenraum Innenbehälter aus Metall LED-Beleuchtung	Zwei getrennte Temperaturzonen LED-Beleuchtung
<b>Gerätehöhe</b>	2125 mm	2125 mm	2125 mm	2125 mm
<b>Gerätebreite</b>	908 mm	756 mm	603 mm	603 mm
<b>Verbrauch</b>	A+ <sup>1)</sup> 423 kWh/Jahr	A+ <sup>1)</sup> 182 kWh/Jahr	A+ <sup>1)</sup> 169 kWh/Jahr	B <sup>2)</sup> 237 kWh/Jahr
<b>Nutzzinhalt gesamt</b>	526 l	479 l	369 l	390 l
<b>Kühlteil</b>	380 l Nutzzinhalt	479 l Nutzzinhalt noFrost	369 l Nutzzinhalt noFrost	390 l Nutzzinhalt
<b>* ***-Gefrierraum</b>	146 l Nutzzinhalt noFrost			
<b>Beleuchtung</b>	LED	LED	LED	LED
<b>UPE*</b>	<b>5.739,- €</b>	<b>4.889,- €</b>	<b>4.399,- €</b>	<b>5.139,- €</b>

## Kältegeräte



**a-Cool Gefrierschrank  
FI24DP32**



**a-Cool Gefrierschrank  
FI24DP02**



**a-Cool Gefrierschrank  
FI24NP31**



**a-Cool Gefrierschrank  
FI18NP31**

<b>studioLine exklusiv</b>	Automatischer Eiswürfelbereiter Innenbehälter aus Metall LED-Beleuchtung			
<b>Gerätehöhe</b>	2125 mm	2125 mm	2125 mm	2125 mm
<b>Gerätebreite</b>	603 mm	603 mm	603 mm	451 mm
<b>Verbrauch</b>	A+ <sup>1)</sup> 347 kWh/Jahr	A+ <sup>1)</sup> 347 kWh/Jahr	A+ <sup>1)</sup> 359 kWh/Jahr	A+ <sup>1)</sup> 320 kWh/Jahr
<b>Nutzzinhalt gesamt</b>	306 l	306 l	324 l	223 l
<b>Kühlteil</b>				
<b>***-Gefrierraum</b>	306 l Nutzzinhalt noFrost	306 l Nutzzinhalt noFrost	324 l Nutzzinhalt noFrost	223 l Nutzzinhalt noFrost
<b>Beleuchtung</b>	LED	LED	LED	LED
<b>UPE*</b>	<b>5.389,- €</b>	<b>5.389,- €</b>	<b>4.539,- €</b>	<b>4.159,- €</b>

\*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers in € inkl. 19% MwSt. <sup>1)</sup>Auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D

Bestell-Nr. Q8ASEP1117

Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten.  
® eingetragenes Warenzeichen.

© 2017 by SEG Hausgeräte GmbH.

Die SEG Hausgeräte GmbH ist ein Unternehmen der BSH Gruppe. Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Nachdruck, auch auszugsweise,  
nur mit Genehmigung des Herausgebers.  
Printed in Germany 08/2017 (eupro/Peschke).

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)