



Energiesparende Einbaugeräte für eine gesunde Küche.

Die Zukunft zieht ein.

SIEMENS

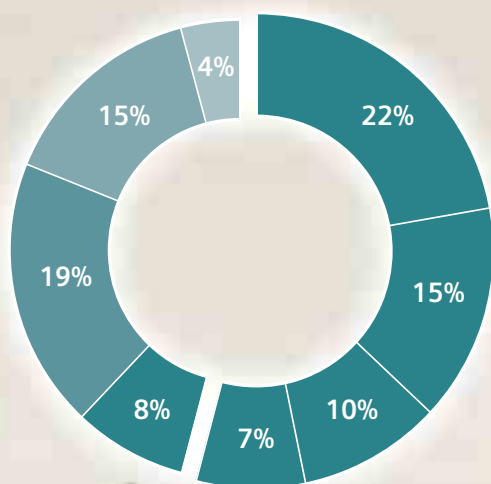
Die meiste Energie sparen Sie da, wo sie verbraucht wird, zu Hause. Denn Hausgeräte verursachen mehr als 60 % Ihres Strombedarfs.

Der Wunsch, die Umwelt zu schützen und Energie zu sparen, ist weit verbreitet. Jeder kann dabei aktiv beitragen, weil durch ein verändertes, energiesparendes Nutzungsverhalten sowie bei Austausch älterer, verbrauchsarmer Elektrogeräte der Energieverbrauch deutlich reduziert werden kann.

Was ist also naheliegender, als da anzufangen, wo jeder Einzelne wirklich etwas bewegen kann. Mit der Entscheidung für moderne, energieeffiziente Hausgeräte.

Entdecken Sie jetzt mit Siemens die vielen intelligenten Möglichkeiten, zu Hause mit dem Umweltschutz anzufangen, ohne bei der Leistung oder im Komfort Kompromisse machen zu müssen. Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen, wo Sie mit der Wahl Ihrer Hausgeräte nicht nur die Umwelt, sondern auch noch Ihr Haushaltsbudget schonen.

Die effizienten Haus- und Einbaugeräte von Siemens.



Durchschnittliche Anteile des Stromverbrauchs in österreichischen Haushalten (ohne Heizung und Warmwasseraufbereitung)*

- 22% Kühlen und Gefrieren
- 15% Kochen und Backen
- 10% Waschen und Trocknen
- 7% Geschirrspülen
- 8% weitere Küchen- u. Hausgeräte
- 19% Fernsehen, HiFi, Büro (PC,...)
- 15% Beleuchtung
- 4% Sonstiges

* Quelle: Statistik Austria, Energiestatistik: Strom- und Gastagebuch 2008

Ideen für mehr Leistung und weniger Verbrauch: eco PLUS von Siemens.

Energieeffizienz ist nicht nur ein Trend, sondern unverzichtbar für den Schutz unserer Umwelt. Durch technische Innovationen ermöglicht Siemens beste Effizienz, höchste Performance sowie maximalen Komfort für Hausgeräte. So haben wir in den letzten 15 Jahren die Verbrauchswerte in allen Gerätekategorien erheblich senken können – bei Kühl-Gefrier-Kombinationen sogar um bis zu 63 %.

Heute nehmen Siemens-Hausgeräte bei den EU-Energieklassifizierungen Spitzenplätze ein – und viele liegen sogar deutlich darunter. Als Zeichen eines besonders niedrigen Energieverbrauchs tragen die besten Siemens-Geräte deshalb zusätzlich das eco PLUS-Zeichen. So können Sie die energieeffizienten Hausgeräte beim Kauf noch leichter erkennen – der Umwelt und Ihrem Geldbeutel zuliebe.



Um Energie zu sparen, muss Ihre Küche nicht kalt bleiben. Die Energiespar-Sets mit Induktion.

Verbrauchen weniger als Energie-Effizienzklasse A: die Herde und Backöfen von Siemens. Alle modernen Herde und Backöfen von Siemens haben einen so geringen Energieverbrauch, dass sie den Grenzwert der Energie-Effizienzklasse A um bis zu 20% unterschreiten. Mit dem Energiespar-Set von Siemens sind Sie jedenfalls bestens ausgerüstet und das ohne auf Komfort und Sicherheit verzichten zu müssen.



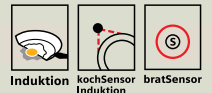
Einbau-Backofen (HB73AB550 – € 1.791,-)

- activeClean® – Selbstreinigungs-Automatik
- Universal Plus-Backofen (8 Heizarten)
- Großraum-Backofen (65 l)
- Elektronik-Uhr
- Automatische Schnellaufheizung
- Kindersicherung
- Versenkbare Drehwähler
- Auszug nachrüstbar
- Vollglas-Innentür



Einbauherd (HE73AB550 – € 1.791,-)

- activeClean® – Selbstreinigungs-Automatik
- Universal Plus-Backofen (8 Heizarten)
- Großraum-Backofen (65 l)
- Elektronik-Uhr
- Automatische Schnellaufheizung
- Kindersicherung
- Versenkbare Drehwähler
- Auszug nachrüstbar
- Vollglas-Innentür



Induktions-Kochstelle (EH675MB11E – € 1.852,-)

- 4 Induktions-Kochzonen, davon 1 mit automatisch zuschaltender Bräterzone
- powerBoost-Funktion für alle IN-Kochzonen möglich
- Topferkennung
- Timer
- Digitales Funktionsdisplay
- Kindersicherung
- Wischschutzfunktion
- 2-stufige Restwärmeanzeige
- touchSlider-Bedienung (mono)
- Glaskeramik dekorlos

Energiespar-Set HB73_A20

Setpreis € 2.890,-

Induktions-Kochfeld (EI675MB31E – € 1.920,-)

- 4 Induktions-Kochzonen, davon 1 mit automatisch zuschaltender Bräterzone
- powerBoost-Funktion für alle IN-Kochzonen möglich
- Digitales Funktionsdisplay
- bratSensor plus
- kochSensor plus
- Topferkennung
- Timer
- Kindersicherung
- Glaskeramik dekorlos

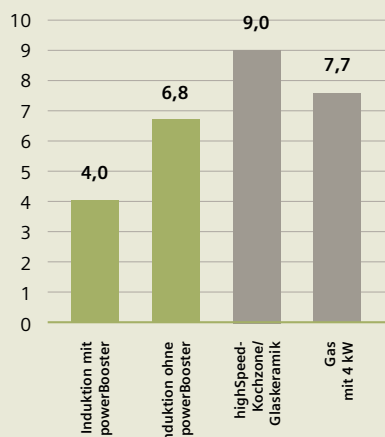
Energiespar-Set HE73_A20

Setpreis € 2.890,-

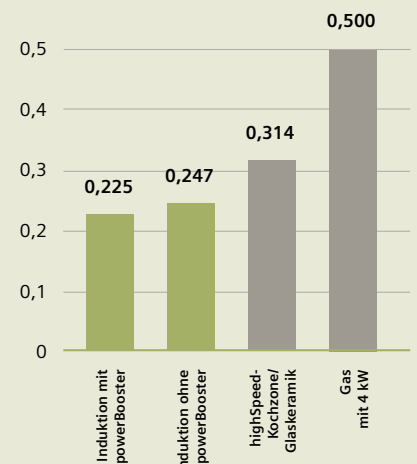
Besonders effizient.

Sofort heiß. Sofort kalt. Aber nicht auf der Kochstelle. Die Hitze entsteht nur im Topf- und Pfannenboden. Dadurch wird wesentlich mehr Energie gespart als bei herkömmlichen Kochstellen. Kochen mit powerInduktion von Siemens macht Appetit aufs Energiesparen. Denn die Hitze wird durch die Induktionsspule direkt in die Töpfe und ans Kochgut geführt – ohne dabei die Kochstelle zu erhitzen. Und das wesentlich schneller als bei herkömmlichen Kochstellen.

Zeitbedarf in Minuten beim Erwärmen von 2 Liter Wasser von 15 °C auf 90 °C

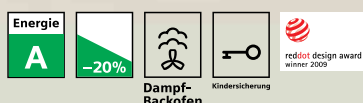


Energieverbrauch in kWh beim Erwärmen von 2 Liter Wasser von 15 °C auf 90 °C



Entscheiden Sie sich nicht nur für guten Geschmack, sondern auch für die gesunde Küche.

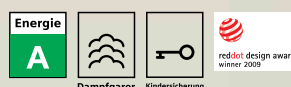
Brokkoli, Soufflé, Kartoffelgratin, Germknödel – es gibt so viele gesunde und köstliche Gerichte, die mit dem Einbau-Dampfbackofen oder Einbau-Dampfgarer von Siemens ganz einfach gelingen. Diese Geräte bereichern nicht nur die Ausstattung Ihrer Küche, sondern auch Ihren Speiseplan. Freuen Sie sich auf neue Vielfalt auf Ihrem Tisch. Wir wünschen Ihnen dabei einen guten Appetit.



Einbau-Dampfbackofen HB36D572 Edelstahl

- Dampfgaren 35°C bis 100°C
- Heißluft 30°C bis 230°C
- Kombibetrieb 120°C bis 230°C
- cookControl 70
- lightControl
- Digitaldisplay mit Klartext
- Entkalkungsprogramm, Reinigungshilfe
- Wassertank mit 1.3 l
- Leeranzeige Wassertank
- versenkbarer Drehwähler, beleuchtet
- 35 l Garraum aus Edelstahl mit 4 Einschubebenen
- Halogen-Innenbeleuchtung
- Vollglas-Innentür
- Kindersicherung

statt € 2.359,- € 1.990,-



Einbau-Dampfgarer HB26D552 Edelstahl

- Dampfgaren 35°C bis 100°C
- cookControl 40
- lightControl
- Digitaldisplay mit Klartext
- Entkalkungsprogramm, Reinigungshilfe
- Wassertank mit 1.3 l
- Leeranzeige Wassertank
- versenkbarer Drehwähler, beleuchtet
- 38 l Garraum aus Edelstahl mit 4 Einschubebenen
- Garraumbeleuchtung
- Vollglas-Innentür
- Kindersicherung

€ 1.683,-

Erhält, was Ihnen hochwertige Lebensmittel versprechen: die Vorteile des Dampfgarens.

Dampfgaren, eine der ältesten Garmethoden, wird heute als eine der gesündesten und geschmackvollsten Arten geschätzt, Gemüse, Fisch und Fleisch zuzubereiten. Kein Wunder, dass besonders in der professionellen Küche damit gearbeitet wird. Denn die Vorteile des Dampfgarens überzeugen auch viele Profiköche:

- **nährstofferhaltend.** Im Vergleich zu allen anderen Garprozessen bleiben beim drucklosen Dampfgaren wesentlich mehr Vitamine, Mineralien und weitere Nährstoffe erhalten.
- **geschmackserhaltend.** Der Eigengeschmack des Garguts wird intensiver hervorgehoben und es kann sein Aroma unter Dampf optimal entfalten.
- **fettreduzierend.** Beim Dampfgaren kann auf die Zugabe von Fett in jeglicher Form verzichtet werden. Weiterhin verflüssigt sich bei Fleischgerichten das Fett und tropft in die Auffangschale.
- **bissfest und knusprig.** Die Zellstrukturen im Gemüse bleiben erhalten und damit die knackige Konsistenz. Zugleich wirkt der erhitzte Dampf gegen das Austrocknen von Fleisch. Es bleibt saftig-zart und wird so zu einem unvergleichlichen Hochgenuss.

Stellen Sie Ihre Lebensmittel kalt. Und Ihre Energiekosten.

Kältegeräte sind rund um die Uhr im Einsatz – da lohnt es sich auf den Energieverbrauch ganz besonders zu achten. Kältegeräte mit der Energie-Effizienzklasse A++ sorgen so für mehr Energie- und mehr Kosteneffizienz bei der Lagerung Ihrer Lebensmittel. So macht Energiesparen richtig Spaß.

Nischenhöhe: 1400 mm



Frische-Kühlautomat KI25FA60 – Flachschanier

- Nutzinhalt 211 l, davon ****-Gefrierraum 17 l
- vitafresh-Zone nahe 0°C, 60 l
- Kühlraum 134 l
- Elektronische Temperaturregelung, exakt ablesbar
- 4 Abstellflächen, davon 3 aus Sicherheitsglas, höhenverstellbar
- variable Innentürgestaltung mit durchgehenden Abstellern und Edelstahl-Look
- Energieverbrauch: 181 kWh/Jahr
- extrem leise
- helle Innenraumbeleuchtung

statt € 1.737,- € 1.602,-



Lebensmittel halten bis zu 3x länger frisch: vitaFresh

vitaFresh bringt die Technik professioneller Kühlhäuser zu Ihnen nach Hause. Nahe 0 °C bleiben frische Lebensmittel bedeutend länger frisch, 3 mal länger um genau zu sein. Aber nicht nur die Temperatur, auch die Luftfeuchtigkeit spielt eine wesentliche Rolle. Fisch und Fleisch werden bei niedriger Luftfeuchtigkeit optimal gelagert. Obst und Gemüse hingegen benötigen hohe Luftfeuchtigkeit. Damit bleiben Nährstoffe und Vitamine erhalten. 3 mal länger frisch & köstlich!

Das Geschirr glänzt und Sie sparen beim Strom- und Wasserverbrauch.

Perfekt gespültes Geschirr ist selbstverständlich. In so kurzer Zeit ist es beeindruckend. Geschirrspüler von Siemens gehören weltweit zu den schnellsten und sparsamsten bei perfekten Spülergebnissen. Die Geschirrspüler-Generation von Siemens mit dem neuartigen speedMatic-Hydrauliksystem setzt gänzlich neue Maßstäbe in Bezug auf Schnelligkeit und Gründlichkeit.

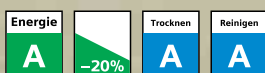


speedMatic mit Zeolith®-Trocknen Geschirrspüler SN66M034EU

- Vollintegrierbar
- 6 Programme
- 2 Sonderfunktionen: varioSpeed, intensiveZone
- speedMatic Hydrauliksystem
- Zeolith®-Trocknen
- Reinigerautomatik
- dosierAssistent
- aquaSensor, Beladung-Sensor
- Wärmetauscher
- Startzeitvorwahl: 1–24 Std.
- varioFlex-Körbe, 3-stufige rackMatic im Oberkorb
- 13 Maßgedecke
- Verbrauch im Programm Eco 50: 10 l Wasser/0,83 kWh Strom/140 min. Programmdauer
- Geräusch 44dB (re 1 pW)

Sparsam trocknen und brillant glänzen: Zeolith®-Trocknen

Noch bessere Spül- und Trocknungsergebnisse für Porzellangeschirr, Edelstahl-Kochgeschirr und jetzt sogar für Kunststoffgeschirr – die innovative Zeolith®-Technologie macht es möglich. Ihr Geschirr ist nicht nur schneller glänzend sauber und trocken, sondern auch wieder schneller verfügbar. Durch die innovative Zeolith®-Trocknung wird der Energieverbrauch der Siemens Geschirrspüler nochmals deutlich reduziert.



SX66M034EU

Großraum-Geschirrspüler (o. Abb.)

SN56M534EU

integrierbar mit Blende in Edelstahl (o. Abb.)

€ 1.277,-



**Tichatscheks
Kuechengeschichten**

bietet spannende Stories,
leckere Rezepte und Videos.


Lust auf mehr?
www.kuechengeschichten.at

Tichatscheks Kuechengeschichten.

Peter Tichatscheks Kuechengeschichten bieten Service, Information, Lifestyle und Unterhaltung rund um den „Wohnraum Kueche“. Egal, ob Sie eine neue Kueche planen, sich ein neues Gerat anschaffen oder Rezepte von Profis und HobbykuechInnen abrufen wollen, auf www.kuechengeschichten.at sind Sie genau richtig.

Einsparmoeglichkeiten im Überblick: der Siemens-Energiesparrechner.

Sie moechten ganz genau wissen, wie viel Energie und Geld Sie mit welchem Siemens-Hausgeraet einsparen koennen? Unter

www.siemens-home.at 

koennen Sie das Einsparpotenzial vieler Hausgeraete aus unserem eco PLUS-Sortiment schnell und einfach berechnen.

Sparen Sie bis zu*

1.063,²⁰ €



* Einsparpotenzial des neuen Siemens-Kaeltengerats (Kuehl-Gefrier-Kombination KG 36VX47) im Vergleich zu einem ca. 15 Jahre alten Vergleichsgeraet von Siemens. In der Berechnung wurde der Stromverbrauch auf Basis des tatsaechlichen Nutzinhalts der Gerate angesetzt. Der Berechnung liegt eine Nutzungsdauer von insgesamt 15 Jahren im Normprogramm und der Strompreis von 20 ct/kWh zugrunde. Das tatsaechliche, individuell erreichbare Ergebnis kann je nach Nutzungs- und Beladungsverhalten, individuellen Strom- und Wasserpreisen sowie den tatsaechlichen Verbrauchswerten des Bestandgerats abweichen.

Bestell-Nr. Q8ASP00086

Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten.

® Eingetragenes Warenzeichen.

© 2010 by BSH Hausgeräte GmbH, Wien. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers. Alle Preise sind unverbindlich empfohlene Konsumentenpreise in € inkl. MwSt., gültig bis 31.12.2010.

www.siemens-home.at