

Presseinformation

Besser backen mit Künstlicher Intelligenz

Mit seiner neuen iQ700 Einbaugeräte-Reihe stößt Siemens in eine weitere Zukunftstechnologie vor.

Bei Siemens Hausgeräte zieht in der Küche Künstliche Intelligenz (KI) ein. Auf der IFA 2022 stellt die Marke die erste Backofen-Reihe vor, die Back- und Bratergebnisse mithilfe intelligenter Algorithmen an persönliche Vorlieben anpasst. Zukunftsweisend ist daneben das Design der neuen Gerätegeneration, das durch Minimalismus und Bedienerlebnis begeistert. Neben klassischen Backöfen stehen zahlreiche Kompakt- und Kombinationslösungen zur Auswahl.

Wenn Siemens Hausgeräte seine neue Einbau-Backofen-Generation präsentiert, ist das ein Datum, das die Branche aufhorchen lässt. Denn damit stellt die Marke die Weichen für die neue Einbaugeräte-Generation. 2022 wartet sie mit zahlreichen Neuerungen auf, die das Leben flexibler, nachhaltiger, einfacher und effizienter machen.

Technologie: einfach klug

Ein besonderes, technologisches Highlight stellt der studioLine Backofen mit Bräunungssensor dar. Er passt den Bräunungsgrad von Gerichten, wie Brot, Pizza und Auflauf an die Vorlieben seiner Nutzer an. Mithilfe einer Skala von 1 bis 5 sagen diese dem Ofen einfach vor dem Start, wie hell oder dunkel das Gericht werden soll. Dieser kombiniert nun die Informationen der integrierten Backofenkamera mit intelligenten Algorithmen und stimmt das Ergebnis auf ihre Wünsche ab. Sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, schaltet der Backofen ab. Damit brauchen Nutzer nie mehr beim Ofen auf das optimale Ergebnis zu warten, sondern erhalten einfach eine Push-Nachricht via Home Connect App auf Smartphone oder Tablet, wenn ihr Essen fertig ist. Das spart Zeit und macht den Kopf frei für die wichtigen Dinge im Leben.

Design: einfach schön

Eine neue Evolutionsstufe erreicht das Design: Großzügige, dunkle Glasflächen schaffen eine ruhige, elegante Optik, die sich dezent in moderne Küchen integriert. Lediglich eine schmale Linie aus blackSteel trennt die Ofentür von der glatten gläsernen Blende – und schreibt damit die Markenhandschrift fort. Der Glasgriff verschwindet optisch nahezu vor dem gleichfarbigen Hintergrund. So erzielen die Designerinnen und Designer die Illusion eines grifflosen Looks und schenken den Nutzern dennoch das gute Gefühl, beim Öffnen jederzeit einfach und schnell zupacken zu können.

Bedienung: schön einfach

Mit der neuen Backofengeneration verabschiedet sich Siemens vom Drehknopf. An seine Stelle tritt ein großzügiges und kontrastreiches TFT Full-Touchdisplay. Mithilfe

emotionaler Bildwelten macht es Appetit auf Gerichte und Zubereitungsarten und eröffnet damit zugleich einen übersichtlichen Zugang zur gesamten Leistungsvielfalt. Über die Home Connect App sind weitere Funktionen verfügbar. So lassen sich sämtliche Geräte der Reihe mit verschiedenen Smart Speakern vernetzen, darunter auch das Smart Kitchen Dock, das Anfang 2023 auf den Markt kommt. Damit ist es zum Beispiel möglich, dem neuen Backofenassistenten zu „sagen“, was man kochen möchte. Er schlägt dann nicht nur die perfekte Programmeinstellung vor, sondern überträgt diese direkt auf den Backofen.

Dampf: einfach schnell und gesund

Neben klassischen Backöfen wartet die neue Reihe mit zahlreichen Kompaktöfen sowie Kombinationsgeräten auf. Neue Wege geht die Marke besonders bei den Dampfbacköfen, die es erstmals bei Siemens auch mit Festwasseranschluss gibt. Ein neues Programm räumt mit dem Gedanken auf, dass gesund kochen viel Zeit brauchen muss: Dampfgaren Plus bringt nämlich jetzt mehr Speed ins Spiel. Es kombiniert Dampf mit Temperaturen von bis zu 120 °C und sorgt damit für eine Beschleunigung von bis zu 20 Prozent im Vergleich zum herkömmlichen Dampfgaren.

Einbau: einfach durchdacht

Nach wie vor stehen Einbaupanoramen aus verschiedenen Wärmegeräten hoch im Kurs. Küchenplaner werden sich daher über den passenden, vernetzten Einbau-Kaffeefullautomaten sowie die klassische Mikrowelle freuen, welche die Auswahl komplettieren. Wer den Raum darunter nutzen will, hat die Wahl zwischen multifunktionaler Wärmeschublade und Vakuumierschublade, die erstmals ebenfalls vernetzt sind. Dadurch können User jetzt mit der Home Connect App den Status der Wärmeschublade überwachen, zusätzliche Heizprogramme – etwa für das Abtauen oder Nachgaren von Steaks – auswählen, einen Timer setzen und die Einstellungen personalisieren: ganz gleich, wo sie gerade sind, auch per Sprachbefehl.

[4.377 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Abspann, 31. August 2022]

Siemens ist die Nummer Eins der deutschen Hausgeräte-Marken und setzt weltweit Maßstäbe in punkto Technologie, Innovation und Design. Das Sortiment umfasst sowohl Solo- als auch Einbaugeräte der Produktkategorien Kochen, Wäschepflege, Kühlen und Gefrieren sowie Geschirrspülen. Consumer Products mit den Schwerpunkten Kaffeezubereitung und Bodenpflege komplettieren das Angebot. Seit mehr als 165 Jahren steht der Name Siemens für Leistungsfähigkeit, Innovation, Qualität, Zuverlässigkeit und Internationalität. Siemens ist außerdem weltweit führend in der Entwicklung und Herstellung ressourceneffizienter Hausgeräte. Seit 1967 zählt die Marke zur BSH Hausgeräte GmbH mit Hauptsitz in München.

www.siemens-home.bsh-group.com/de/

Pressekontakt:

Alex Kostner

Carl-Wery-Straße 34 · 81739 München

Telefon +49-89-4590-2579 · Telefax +49-89-4590-2156

presse.siemens@bshg.com

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.