

Siemens leitet neue Zeitrechnung ein

iQ700 ist der erste vernetzungsfähige Backofen von Siemens. varioSpeed verkürzt Zubereitungsdauer um bis zu 50 Prozent.

Auf der IFA 2014 stellt Siemens den iQ700 Backofen vor und präsentiert damit das erste vernetzungsfähige Gerät der Marke. Gleichzeitig hebt der iQ700 die bekannten „Naturgesetze“ des Backens aus. Innovative Funktionen wie coolStart und varioSpeed verkürzen Zubereitungszeiten um bis zu 50 Prozent. Erstmals vereint ein Backofen zudem Mikrowelle und Dampfstoßfunktion. Die augenfälligste Innovation stellt aber das iQ700 Design dar. Mit seiner streng waagerechten Ausrichtung steht es für perfekten Einbau und simplexe Ästhetik.

Für das intensive Bedürfnis moderner Verbraucher nach mehr „Speed“ hat Siemens den schnellsten Backofen entwickelt, den es je gab: Den iQ700 mit den zwei Zeitverkürzungsoptionen coolStart und varioSpeed. coolStart reduziert die Zubereitungsdauer flacher Convenience-Produkte wie Tiefkühl-Pizza, -Frühlingsrollen oder -Pommes. Benötigte eine Pizza bisher 20 Minuten, ist sie nun nach zwölf Minuten fertig, direkt aus dem Gefrierfach und ohne Vorheizen. Damit hält Siemens den neuen Rekord für das Servieren von TK-Pizza. varioSpeed beschleunigt dagegen die Zubereitung konventioneller Gerichte. So ist eine Lachslasagne in der halben Zeit servierbereit: schon nach 20 statt bisher rund 40 Minuten, selbstverständlich bei gleich gutem Ergebnis. Ein versunkener Kirschkuchen ist in etwa 35 Minuten durchgebacken, statt in einer Stunde. Der technologische Kunstgriff besteht dabei im kombinierten Betrieb von Mikrowelle und Backofen.

Spontan zum besten Ergebnis

Mehr Raum für Kreativität und Spontanität schenkt die Siemens Sensorik. Im Zusammenspiel mit neuer Programmintelligenz führt sie zum perfekten Ergebnis. So ermöglicht der neue Backsensor automatisiertes Kuchenbacken. Der iQ700 erkennt, wann der Kuchen fertig ist: Stäbchenprobe abgesagt! Sein Pendant für die Zubereitung von Fleisch, Geflügel und Fisch heißt Bratenthermometer Plus. Es bestimmt den Garpunkt an drei Messpunkten und sorgt so dafür, dass das Gericht präzise zum richtigen Zeitpunkt – gar und saftig, aber nicht zu trocken – aus dem Ofen kommt. Als Profi-Ausrüstung darf der iQ700 zudem aufgrund seiner mehr als 15 Heizungsarten gelten. Darunter ist auch die neue 4D Heißluft, die jetzt gleichzeitiges Backen auf bis zu vier Ebenen ermöglicht. Hinzu kommen weitere Möglichkeiten durch die integrierte Mikrowelle und den zuschaltbaren Dampfstoß. Das spart Platz in der Küche. Denn der iQ700 ist Backofen, Mikrowelle und Wärmeschublade in einem. Ein weiteres Plus an praktischer Durchdachtheit liefert die Selbstreinigungsfunktion activeClean®. Dazu muss das Gestell für die Teleskopauszüge erstmals nicht mehr ausgebaut werden. Wie die Backbleche können alle Back-Utensilien mitgereinigt werden.

Hybride Bedienung vereint das Beste aus zwei Welten

Das Tor zur Vielfalt stellt das neue User Interface dar, das in die charakteristische Siemens 2-Zonen-Blende mit feinem Chromstreifen eingebettet ist. Sie bildet den durchgängigen Designcode der iQ700 Einbaugeräte-Reihe und ist zugleich ihr funktionales Zentrum. Der iQ700 Backofen wird durch ein hybrides Bediensystem gesteuert, das bewusst das Beste aus der mechanischen und der digitalen Welt verbindet. Ein zentraler Drehwähler und eine schmale Tastenleiste schenken ein gewohnt griffiges Be-

dienerlebnis mit direktem, haptischem Feedback. Es wird ergänzt durch ein farbiges TFT-Touchdisplay mit brillanter Optik, das einfach und übersichtlich durch komplexere Funktionen führt.

Willkommen in der digitalen Küche

Die dritte Dimension der neuen User Experience stellt die Vernetzung dar. Erstmals ist ein Siemens Backofen auch per Smartphone und Tablet steuerbar – jederzeit und von überall aus. Das bedeutet eine unabhängige und freiere Lebensgestaltung. Um nach dem Kuchen zu sehen, muss niemand mehr die Arbeit im Homeoffice oder das Sonnenbad im Liegestuhl unterbrechen. Die App zeigt an, wann der Kuchen fertig ist. Zusätzliche Services machen das Kochen spontaner, unkomplizierter und selbstverständlich entspannter – auch ohne große Vorkenntnisse. Die Automatik-Funktionen des Backofens werden durch ein persönliches Kochbuch ergänzt, inklusive Funktionen wie Einkaufsliste und Direkt-Ansteuerung des Ofens aus der App heraus. So gelingt auch der Einstieg in die neue Kunst des Express-Backens mit varioSpeed auf Anhieb. Außerdem erleichtert die Vernetzung Bedienung, Ersatzteil- und Zubehörbestellung. Anleitungen sind via App schnell zu finden und mit Bildern und Filmen hinterlegt.

[4.598 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Abspann, 3. September 2014]

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 Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH mit Hauptsitz in München. www.siemens-home.de

Gerätebeispiel	Siemens iQ 700 Backofen mit Mikrowelle
Typennummer	HN678G4S6
Highlights	• vernetzungsfähig über WLAN • 15 Beheizungsarten, u.a. mit neuer 4D-Heißluft • Mikrowelle mit bis zu 900 Watt Leistung • varioSpeed – Mikrowellen-Kombinationsbetrieb für bis zu 50% Zeitersparnis • coolStart Schnellaufheizung – Tiefkühl spezial • zuschaltbare Dampffunktion mit externer Dampferzeugung • Backsensor – für vollautomatisches Backen • cookControl Plus – für vollautomatisches Braten • Bratenthermometer Plus mit Mehrpunktmessung
Design	• lightControl Bedienkonzept – mit Hybrid-Bedienung aus Drehknopf, Tasten und TFT-Farbdisplay • Multilevel LED-Beleuchtung für perfekte Ausleuchtung auf jeder Ebene • softMove Türöffnung
Reinigung	• activeClean® Selbstreinigungs-Automatik, inkl. Pyrolyse-fähigem Einhängegestell und Backblechen
Lieferdatum	11.12.2014

Pressekontakt:

Alex Kostner
 Siemens-Electrogeräte GmbH
 Carl-Wery-Straße 34 · D-81739 München
 Telefon +49 89 4590-2579 · Telefax +49 89 4590-2957
presse.siemens@bshg.com