



Den Alltag gebacken kriegen

Neue Siemens iQ500 Backofen-Reihe unterstützt modernes Zeitmanagement durch viele Speedoptionen

Geroldswil, 16. Januar 2018 – Die neue iQ500 Backofen-Reihe ist da. Zwei Jahre nach der Einführung des perfect built-in Konzepts für die iQ700er Baureihe, zeigt Siemens erneut, wie Einbaudesign für moderne Wohnwelten aussehen muss: Nahtlos über- oder nebeneinander kombinierbar, interaktiv und einfach in der Bedienung. Zusätzlich punkten die iQ500 Backöfen durch verschiedene Speedoptionen, die im hektischen Alltag des 21. Jahrhunderts mehr Freiraum schenken.

Zeitverkürzungsfunktionen stehen bei den Deutschen hoch im Kurs. Wie eine aktuelle Untersuchung des Zukunftsinstituts ergab, führen 40 % der Befragten ab 16 Jahren solche Speedoptionen ausdrücklich auf ihrem Wunschzettel. Die Trendstudie, die mit Unterstützung von Siemens Hausgeräte 2017 entstand, kommt zu dem Schluss: „Die zentrale Lebensknappheit ist nicht mehr ein Mangel an Waren, sondern ein Mangel an Zeit.“

Blitzschnell vorheizen, leichter putzen

Für dieses steigende Bedürfnis nach zusätzlichem Freiraum präsentiert Siemens in seiner neuen iQ500 Backofen-Reihe verschiedene Optionen. Gerade an Wochentagen, wenn so gut wie kein Puffer zum Kochen und Essen bleibt, ist das coolStart Programm die Lösung. Damit entfällt bei Tiefkühl-Gerichten

das Vorheizen. Die beliebte Tiefkühlpizza kommt direkt in den Ofen und braucht nur noch 12 Minuten – statt 22 Minuten mit Vorheizen. Aber auch das ganz normale Backen und Braten geht mit iQ500 Öfen deutlich schneller. Denn dank Schnellaufheizung ist schon nach etwa fünf Minuten eine Temperatur von 175 °C erreicht. Die automatische Backofen-Selbstreinigung activeClean rundet die Zeitspar-Ausstattung ab. Durch Pyrolyse verwandelt sie Bratenspritzer, übergelaufenen Teig oder anderen hartnäckigen Schmutz in ein Häufchen Asche, das sich nach dem Pyrolyseprogramm feucht auswischen lässt.

Verlässlich zum perfekten Ergebnis

Zeitersparnis ist aber längst nicht alles. Die Studie ergab auch, wie sehr die Deutschen gutes, selbstgekochtes Essen weiterhin lieben. Für fast die Hälfte (47 %) ist Kochen keine Pflicht, sondern etwas, das sie sich gönnen. Sie alle werden daher die Dampfzugabe der iQ500 Backöfen zu schätzen wissen. Das Feature aus der Profiküche sorgt zum Beispiel für goldbraune Sonntagsbrötchen und für saftige Braten mit röscher Kruste. Auch die neue 3D-Heissluft Plus und die Programmautomatik cookControl unterstützen Ergebnisse, auf die jeder Koch stolz sein kann. Und das bei deutlicher Vereinfachung der Arbeitsschritte. So stellt cookControl automatisch die richtige Heizart, Temperatur und Garzeit ein. Das Gargut muss während der Zubereitung nicht mehr überprüft werden.

Mit iQ500 geht es drunter und drüber – so leicht wie noch nie

Wie die Ausstattung so orientiert sich auch das Design der iQ500 Backofenreihe konsequent an heutigen Bedürfnissen. Der Wunsch nach mehr Wohnlichkeit spiegelt sich im Rückgang des „Werkzeug“-Materials Edelstahl zugunsten grosszügiger Glasflächen. Herzstück des Designs ist auch bei der iQ500 Reihe die typische Siemens 2-Zonen-Blende. Egal ob Kompaktgerät, Mikrowelle, 60 oder 90 cm breiter Backofen: Sie hat bei allen Gerätetypen die gleiche Höhe. Im Zuge des aktuellen Trends, Geräte neben- oder übereinander zu kombinieren, ist dieses „perfect built-in“ ein Vorteil. Denn so fügen sich alle Geräte stets präzise aneinander. Das macht iQ500 zu einer sicheren Wahl für den Küchenplaner: Es entstehen immer perfekte Panoramen in der für Siemens typischen, klaren, architektonischen Optik.

Erlebbarer Interaktion

Ein zentrales Merkmal der neuen iQ500 Designlinie ist ausserdem das blaue Siemens Licht, in Form des iQ500 Lichtnebels. Bei der Bedienung leuchten die verschiedenen Heizartensymbole unter der Glasfläche stahlblau auf. Mit dem Licht als Wegweiser wird also sofort klar, welche Funktion gerade aktiv ist. Der zweite Knebel dient der Temperatureinstellung: einfach, intuitiv und direkt.

Gerätebeispiel	Siemens iQ500 Backofen mit Dampfzugabe
Typennummer	HR578GBS0
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> • 9 Beheizungsarten, u.a. mit neuer 3D-Heissluft Plus und Regenerieren (mit Dampfzugabe) • Dampfzugabe-Funktion für knusprige Krusten und saftige Braten • coolStart – Bei Tiefkühlgerichten kein Vorheizen mehr nötig • Schnellaufheizung • cookControl30 – Automatikprogramme für beste Ergebnisse
Design	lightControl – intuitive Steuerung dank des beleuchteten Bediennebels
Reinigung	activeClean® Selbstreinigungs-Automatik – mühelos Reinigen mit Pyrolyse
Lieferdatum	01.09.2017

Über Siemens

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/ch/

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Bildmaterial:

Hochauflösendes Bildmaterial steht unter dem folgenden Link zum Download bereit:

<https://we.tl/axhEwjvoer>

Medienkontakt BSH Hausgeräte AG (Schweiz):

Oppenheim & Partner

Regine Schoeller

Stockerstrasse 32 | 8002 Zürich

044 515 65 00

rs@oppenheim-partner.ch