

# Design und Komfort in allen Preislagen

Die neuen Geräte und ihre Besonderheiten

Sie sind vielseitig und pflegeleicht, beherrschen alle Betriebsarten, überzeugen als freistehende oder einbaufähige Variante und begeistern aufgrund eines markanten Designs, das perfekt auf die neuen Einbauküchen abgestimmt ist. Die Rede ist von den aktuellen Herden und Backöfen – also nur Modelle, die in diesem Jahr bzw. gegen Ende letzten Jahres auf den Markt kamen. Gleichzeitig möchten wir Sie mit verschiedenen Verkaufshinweisen unterstützen, die in einem Verkaufs- bzw. Beratungsgespräch als „Aufhänger“ genutzt werden können; denn die neuen Herde und Backöfen bieten besondere Ausstattungsmerkmale, wie beispielsweise beste Energieeffizienz, (Multi)Funktionalität, ein starkes Design, modernste Technologie, einen hohen Bedien- und Reinigungskomfort sowie Ergonomie, mit denen sie überzeugen.

## Zwei neue Sets aus der „Komfort-Klasse“

Ein attraktives Gerät der „Komfort-Klasse“ von **AEG-Electrolux** stellt der neue Einbaubackofen „Competence 59412-4-m“ mit Panoramafenster dar. Das Gerät der Energieeffizienzklasse A ist u.a. mit dem Pyrolyse-Selbstreinigungssystem, sieben Beheizungsarten, zuschaltbarer Schnellaufheizung, einer Backauszug-Schutzschaltung sowie dem Induktions-Kochfeld „88101 K-mn“ (Top-Klasse) ausgestattet. Das Touch Control-Kochfeld verfügt u. a. über zuschaltbare Mehrkreis-Kochzonen,



Neu bei den Bosch XXL-Herden: ein Backwagen mit Softeinzug, eine pyrolytische Selbstreinigung für Geräte mit Teleskopauszügen und ein Pyrolyseschutzschalter, der Schäden am Zubehör verhindert, falls dieses vor dem Start der Pyrolyse nicht entnommen wurde

4-fach Restwärmeanzeige, Stop-and-Go-Funktion, Powerfunktion für alle Kochzonen, Timer und Kurzzeitwecker sowie Verriegelungstaste. Setpreis: 2619,- Euro (UVP).

**Die wichtigsten Verkaufshinweise:** Setangebot der Komfort- und Top-Klasse, pyrolytische Selbstreinigung mit Backauszug-Schutzschaltung.

Interessant dürfte auch der neue Einbauserd „Competence E 31562-4-m“, ebenfalls aus der „Komfort-Klasse“ sein. Das Gerät der Energie-Effizienzklasse A bietet pflegeleichte glatte Innenwände aus „Longclean“-Emaille. Erwähnenswert ist die „FindLogic“-Anord-

nung der bedruckten Versenkknebel. Zusammen mit dem Kochfeld „68072 M“ ergibt sich eine Kombination für 1649,- Euro (UVP). Das Elektrokochfeld mit Edelstahlrahmen und Vierfach-Induktion verfügt über eine elektronische Anzeige für alle Kochzonen, Topferkennung, vier Induktions-Power-Kochzonen sowie Vierfach-Restwärmeanzeige. Ein weiterer Vorzug ist die „Easy Installation“ nach dem Motto: Ausschneiden – anschließen – einlegen – fertig.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise:** Einstiegs-Setangebot, Induktionskochfeld vier Induktions-Power-Kochzone sowie Vierfach-Restwärmeanzeige.

## Drei Geräte in einem

Der Einbau-Backofen „DMCG 7245“ aus der „Design Linie“ von **Bauknecht** vereint Backofen, Mikrowelle und Dampfgarer. Optional kann er sogar noch um eine Wärmeschublade ergänzt werden. Das kompakte Edelstahleinbaugerät der Energieeffizienzklasse A eignet sich für eine 45 cm hohe Möbelnische. Neben



acht Betriebsarten verfügt das Gerät über eine elektronische Backofenregelung (Lightronic). Als herausragendes Merkmal ist „ProTouch“ zu nennen, eine speziell behandelte Edelstahloberfläche, die ein schnelles Wiederverschmutzen verhindert. Innovativ und praktisch sind auch der „Smart Cook“ – eine interaktive Bedieneinheit mit zweizeiligem Textdisplay, das jederzeit exakt über den Status des Gerätes informiert – und die Elektronik-Uhr. Der UVP beträgt 2300,- Euro.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise:** Platzsparendes, multifunktionales Kompaktgerät (Backofen, Mikrowelle und Dampfgarer), pflegeleichte Oberfläche ProTouch, SmartCook.

## eh AUS DEM AKTUELLEN SORTIMENT



Der neue „Competence „59412-4-m“ von AEG-Electrolux mit Panoramafenster



Mit „Longclean-Emaille“: der „Competence E 31562-4-m“ mit dem Kochfeld „68072 M“



FOTOS: BAUHECHT, ELECTROLUX

Der Einbau-Backofen „DMCG 7245“ von Bauknecht vereint Backofen, Mikrowelle und Dampfgarer



Im Set gibt's den Electrolux-Einbaubackofen „EOB 63120 X“ und das Kochfeld „EHS 60200 X“



Bilden ebenfalls ein Set: der Einbaueherd „E00 67120 X“ und das Kochfeld „EHC 60060 P“

### Bieten noch mehr Sicherheit

Bei den markanten XXL-Herden (s. S. 33, UVP: ab 1050,- €) von **Bosch** gibt es ein paar interessante Neuheiten hinsichtlich Verarbeitung und Technik: Neu ist beispielsweise der Backwagen mit Softeinzug. Analog zu den Schubladenkonzepten hochwertiger Küchenmöbel schließt er sich ab einer Öffnung von ca. 10 cm geräuschlos ganz von selbst. Die Selbstreinigungsfunktion Pyrolyse gibt es jetzt auch für Geräte mit Teleskopauszügen. Neu ist auch ein Pyrolyseschutzschalter, der Schäden am Zubehör verhindert, sofern dieses vor dem Start des Reinigungsprozesses nicht entnommen wurde. Deshalb startet die Pyrolyse jetzt erst nach dem Herausnehmen des Zubehörs. Doch nicht nur in Sachen Sicherheit punkten die XXL-Herde: Charakteristisch ist auch ihr Design. So sind sie mit facettierten Bedienelementen ausgestattet, ähnlich den Lautstärkereglern hochwertiger

Stereo-Anlagen. Die Backofentüren im gebürsteten Edelstahlrahmen orientieren sich in ihrer puristischen Ausstrahlung an die Optik von TV-Flachbildschirmen. Wie aus einem Guss wirkt der geradlinige Stangengriff. Sein Durchmesser und der Abstand von der Backofentür sind ergonomisch genau auf die geschlossene Hand abgestimmt. Die XXL-Herde sind in der Energieeffizienzklasse A gelabelt.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: Markantes Design, Sicherheit (Pyrolyseschutzschalter), Ergonomie.**

### Überzeugende Setangebote

Mit dem neuen Einbaubackofen „EOB 63120 X“ und dem Kochfeld „EHS 60200 X“ stellt **Electrolux** ein leistungsfähiges Setangebot vor. Der Einbaubackofen ist in der Energie-Effizienzklasse A und mit „Thermotimer“ – einer Elektronikuhr mit Ein- und Abschaltfunktion und Kurzzeitwecker – abschaltbarer Anzeige, acht Backofenfunktionen, Versenkknebeln mit Chromring und Clean-Email Backraum mit glattflächigen Backofenwänden ausgerüstet. Nennenswert ist auch die Cool-Front. Zum Einbaubackofen wird das Kochfeld „EHS 60200 X“ angeboten mit vier schnell aufglühenden Kochzonen, die 10-stufig regelbar sind, und Vierfach-Restwärmanzeige. Der Setpreis liegt im UVP bei 1399,- Euro.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: Setangebot für Einsteiger, Cool Front, Pizzastufe.**

Ein weiteres Setangebot besteht aus dem neuen Einbaueherd „E00 67120 X“ und dem Kochfeld „EHC 60060 P“ zum UVP von 1899,- Euro. Auch dieser Einbaueherd gehört der Energie-Effizienzklasse A an. Das Gerät im attraktiven Design mit LED-Leuchtbalken, versenkten Knebeln, der elektrischen Backofensteuerung „Thermotronic® Plus“ und zehn Backofenfunktionen

lässt keine Wünsche offen. Das Kochfeld „EHC 60060 P“ ist mit vier schnell aufglühenden Kochzonen und stufenlos regelbarer Vierfach-Restwärmanzeige ausgestattet.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: LED-Beleuchtung, 10 Backofenfunktionen, pflegeleichter Clean-Email Backraum.**

### Für schonendes Garen: „Slow Cooking“

Mit dem „Excel“ (UVP: 3799,- €) von **Falcon** lässt sich kochen wie in einem 3-Sterne-Restaurant, denn dieses außergewöhnliche Gerät ist ein Kochzentrum mit einem Langsam-Garofen („Slow Cooking“) für schonendes Garen selbst schwieriger Gerichte, zwei großen Backöfen zum parallelen Zubereiten von Speisen, einem Multifunktionsbackofen und einem Heißluftbackofen (Energieeffizienzklasse A). Weitere Features: u. a. Schnell-Aufheizfunktion bei einem Backofen (verkürzt die Vorheizzeit um 30 Prozent), separater Grill und eine Multi-Kochzone, sieben Kochstellen und einem Drei-Ring Wokbrenner. Der „Excel“ kann mit allen Gasarten betrieben werden und ist in den Farbstellungen Schwarz, Elfenbein und Silber lieferbar. Ab etwa September wird dieses Modell ebenfalls mit einem durchgehenden Glaskeramikkochfeld verfügbar sein und kostet dann 3999,- Euro (UVP). Ab Herbst kann sich der Fachhandel als „Weltneuheit“ auch auf einen Rangecooker als Einbaueherd freuen sowie auf einen Rangecooker mit durchgehendem Induktionskochfeld der zweiten Generation (mit power boost).

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: Vier Backöfen, darunter ein Langsam-Garofen, Schnell-Aufheizfunktion bei einem Backofen (verkürzte Vorheizzeit um 30 Prozent).**



FOTO: FALCON

Kochen wie im 3\*-Restaurant – mit dem „Excel“ von Falcon

## Weniger ist hier mehr

Das Highlight für die anspruchvollsten Kunden ist die „Serie 200“ von **Gaggenau**. Die neuen Backöfen, wie z. B. Modell „BO 270“ (UVP: 3100,- €, Energieeffizienzklasse A), begeistern durch ein herausragendes Design mit großflächigen, blendenlosen Glastüren, die sich seitlich über die volle Gerätehöhe hin öffnen. Gestaltungselemente wie Scheibenknebel aus massivem Zinkguss, gehärtetes Glas, das wahlweise mit Edelstahl oder Aluminium hinterlegt ist, ein neues LCD-Funktionsdisplay, ein extra großes Backraumvolumen und die neuen Geräteabmessungen im klassischen 60 cm Maß oder im internationalen 30“ (76 cm) eröffnen ganz neue Möglichkeiten bei der Planung, Gestaltung und Kombination: horizontal oder vertikal eingebaut. Hinzu kommt eine ausgereifte Technologie, wie beispielsweise Sensortechnik, 17 Heizmethoden, Memory-Funktion und elektronische Temperaturregelung von 30° bis 300° C.

Der neue Backofen „BO 280“ (UVP: 4300,- €, Energieeffizienzklasse B) bietet zudem ein extra großes Nutzvolumen von 103 Litern. Kunden, die auf saftige und gleichzeitig krosse Speisen Wert legen, sind mit einem Dampfbackofen mit oder ohne Festwasseranschluss bestens bedient, z. B. mit dem „BS 280“ (UVP: 4400,- €, Energieeffizienzklasse A) mit Festwasseranschluss. Neben Heißluft von 30° bis 230° C (elektronisch geregelt) arbeitet das Gerät auch mit Dampf.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: Exklusivität, Premiumklasse, Top-Design, Modellvielfalt, Alleinstellungsmerkmal: das neue internationale 30“ Maß von 76 cm.**

## Ora İtos Simplicity-Stil

Als exklusives und zugleich erschwingliches Design-Programm für junge Leute sieht **Gorenje** seine neue Design-Linie „Ora-İto“ (vornehmlich Einbaugeräte), die den Namen ihres Designers trägt (s. auch „eh“ 6/07, S. 22). Nach der „Pinfarina“-Kollektion und „Swarowski“-Kühl- und Gefrierkombinationen „Cristallized™“ konnte nun der junge französische Designer *Ora-İto* für eine exklusive Kooperation gewonnen werden. Hintergrund: Ziel von Gorenje ist es, das Unternehmen mit der höchsten Design-Orientierung im Markt zu werden und innovative Trends zu setzen (Vision 2010), denn nach einer Händlerbefragung zum Thema steigt der Designanspruch in der Küche. Danach sind insbesondere attraktive Designs bei Sologeräten gefragt. Die neue Linie verkörpert einen von Ora-İto favorisierten Stil, den er als „Simplicity“ bezeichnet. Die Geräte zeichnen sich durch eine minimalistische Formensprache aus. Die vier neuen Backöfen

## AUS DEM AKTUELLEN SORTIMENT **eh**



Der neue „EEBD 6600.0M“ von **Küppersbusch** arbeitet mit externer Dampferzeugung (Electronic Steam System)



Charakteristisch für die neuen Gorenje-Backöfen der Design-Linie „Ora-İto“ sind Griffe aus gebürstetem Aluminium



Die Gaggenau-„Serie 200“ repräsentiert Geräte der Spitzenklasse, wie z. B. diese Kombi von Dampfbackofen und Backofen



Der „Select SI 600 E in Edelstahl von Gorenje ist mit einem Glaskeramik-Kochfeld mit vier Induktions-Kochzonen ausgestattet

sind alle in der Energieeffizienzklasse A gelabelt. Charakteristische Merkmale sind Griffe aus gebürstetem Aluminium, wahlweise eloxiert in Edelstahl oder Schwarz mit hoher Anfassqualität und graphit-schwarzem Glas. Bedient werden sie per Touch Control oder über versenkbare Knebel. Die neuen Backöfen sind mit einer dreifach verglasten Backofentür, dem Kühlsystem „DCS+“ („Dynamic Cooling“-System plus zusätzlichem Temperatursensor) und komfortablen Teleskopauszügen ausgestattet. Die UVPs für die vier neuen Backöfen liegen zwischen 699,- und 1249,- €.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: Erschwingliche und außergewöhnliche Design-Serie für das junge Publikum, Einbau- und Solitärgeräte.**

Im Januar d.J. hat Gorenje darüber hinaus die Sonderreihe „Select“ eingeführt – zur Verbesserung der Margen für den Handel. Unter dem Motto „Erstklassig haushalten“ laufen sechs Einbau- und Standgeräte aus

der Premium- und Exclusive-Linie, die aufgrund einer „Mehrwertausstattung“ den selektiven Verkauf sichern sollen, wie beispielsweise der Induktionsstandherd „Select SI 600 E“ (UVP: 1139,- €) in Edelstahl, der mit einem Glaskeramik-Kochfeld ausgestattet ist. Alle Kochfelder lassen sich bequem per Touch Control mit Sensorsteuerung bedienen. Neben mehreren Backofenfunktionen bietet der Standherd das komfortable Leichtreinigungssystem „Aqua Clean“.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: Mehrwertausstattung, Pizzastufe, Heißluft, vier Induktions-Kochzonen mit Power-Boost-Funktion.**

## Professionelle Technologie

„EEBD 6600.0M“ (UVP: 3395,- €) lautet die Modellbezeichnung für den neuen Einbau-Dampfbackofen von **Küppersbusch**,



FOTOS: MIELE, NEFF

„Miele@home SuperVision“ ermöglicht die Kontrolle aller intelligenten Hausgeräte für den vernetzten Haushalt an einer zentralen Stelle



Der Neff-Backofen „Mega SH 4664 N“ und der Dampfgarer „Mega 8732 N“ mit praktischer Wärmeschublade. Die typische Ellipsenform der Blende sowie facettierte Glaseinleger garantieren, dass alle Geräte zueinanderpassen

der Dampfgargenuss auf höchstem Niveau verspricht. Dafür steht eine professionelle Technologie mit externer Dampferzeugung, das „Electronic Steam“-System. Dadurch entsteht sekundenschnell das richtige Klima für die Speisenzubereitung. Der „öko-Email“-Garraum ist pflegeleicht und dampfresistent, die Backofentür aushängbar. Neben Display-Anzeige, Klimasensor, automatischer Kalkanzeige, elektronischer Temperaturregelung und Anzeige ist das Gerät mit einer programmierbaren Elektronik-Schaltuhr (Dauer, Ende, Kurzzeitwecker, Bratenthermometer) ausgestattet. Eine EU-Label-Klassifizierung liegt nicht vor.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: Electronic Steam System mit externer Dampferzeugung, Profi-Backen, Pizzastufe, Regenerieren und Zartgaren.**

**„Supervision“ aus Gütersloh**

Miele-Backöfen mit „Navitronic TouchControl“-Steuerung gibt es schon seit längerem, aber mit „Miele@home Super-

Vision“ ist es neuerdings möglich, z. B. den Betriebszustand und Fehlermeldungen auf dem „Navitronic Dialog“-Display dieser Backöfen darzustellen, denn es ermöglicht die Kontrolle aller intelligenten Hausgeräte eines vernetzten Haushaltes an einer zentralen Stelle. Das Display des Backofens übernimmt dabei diese zeitsparende Zusatzfunktion, in dem es den Status aller anderen Hausgeräte anzeigt, wie beispielsweise von Waschmaschine und Trockner, Backofen, Geschirrspüler oder Kühl- und Gefriergeräten. Miele ist damit gegenwärtig der einzige Hersteller, der als zentrale Überwachungsstelle für seine vernetzten Hausgeräte das Backofen-Display nutzt. Auch eine Uhrzeitsynchronisation erfolgt bei allen angemeldeten Geräten. Bei voll integrierten Geschirrspülern ist der Zusatznutzen besonders effizient. An „SuperVision“ können nur kommunikationsfähige Miele-Geräte angeschlossen werden. Voraussetzung ist ein Modul, mit dem die entsprechenden Hausgeräte auch nachträglich ausgerüstet werden können. Die Modelle „H 4681 B KAT“ (UVP: 2460,- €), „H 4681

BP KAT“ (UVP: 2700,- €) und „H 4081 BM“ (UVP: 2285,- €) sind bereits für „Miele@home SuperVision“ vorgerüstet und benötigen nur noch ein Kommunikationsmodul (UVP: 129,- €). Das Ganze ist auch kombinierbar mit „Miele@home InfoControl“ (UVP: 309,- €). Damit werden die Hausgeräte-Daten zusätzlich auf einem kleinen mobilen Empfänger dargestellt. Eine praktische Lösung. Die ersten drei Backöfen sind in die Energieeffizienzklasse A eingestuft, für Modell „H 4081 BM“ liegt keine Klassifizierung vor.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: Navitronic TouchControl, Alleinstellungsmerkmal SuperVision, nachrüstbares Kommunikationsmodul.**

**Kombinierbar zum Kochzentrum**

Der Neff-Backofen „Mega SH 4664 N“ (UVP: 2426,- €, Energieeffizienzklasse A) und der Dampfgarer „Mega 8732 N“ (UVP: 1550,- €) mit Wärmeschublade „N 7140 N1“ (UVP: 695,- €) gehen eine gelungene Verbindung ein zu einem hochmodernen Kochzentrum. Kombiniert werden kann auch mit dem neuen Dampfgarer „Mega 8762 N“ (UVP: 2245,- €) mit „CircoSteam“-Technologie, bei der Dampfgaren und Heißluft gemeinsam agieren. Um das Ganze zu einem perfekten Trio zu kompletieren, eignet sich der Einbau-Kaffeefullautomaten „CompactCafé“ (UVP: 1894,- €) als dritter im Bunde. Erwähnenswert ist auch das Design der neuen Geräte: edle Materialien und die typischen Neff-Merkmale wie die Ellipsenform und die facettierten Glaseinleger garantieren, dass alle Geräte optisch miteinander harmonieren. Das Nischenmaß von 45 cm ermöglicht individuelle Gerätekombinationen.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: „CircoSteam“-Technologie, Alleinstellungsmerkmal Ergonomie (Slide & Hide®).**



Von Oranier stammt der neue Einbaurover „EBH 9826“. Praktisch ist z. B. die Garzeitentabelle auf der Backofeninnentür, ebenso die reinigungsfreundliche „Clean-up“-Emaillierung

## Multifunktional mit Garzeitabelle

Von **Oranier** kommt der neue Einbaueherd „EBH 9826“ (UVP: 832,- €), der in die Energieeffizienzklasse A eingestuft ist. Attraktiv im Design ist das neue Gerät mit einer Front in Edelstahl/Schwarzglas-Design und versenkbaren Drehknöpfen ausgestattet. Der Innenraum hat ein Volumen von 58 Litern. Das Multifunktionsgerät bietet u. a. sieben Funktionen, einen programmierbaren Timer, eine Garzeitentabelle auf der Backofeninnentür und eine reinigungsfreundliche Clean-up-Emaillierung.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: Edelstahl/Schwarzglas-Design, integrierte Garzeitentabelle auf der Backofeninnentür, reinigungsfreundliche „Clean-up“-Emaillierung.**

„Festival EH 660“ hat **Seppelfricke** den neuen Einbaueherd mit Edelstahlfront, sechs versenkbaren Knöpfen und Vollglas-Tür genannt. Sein 60 cm breites Einbaukochfeld „EKE 6022-1“ verfügt über vier stufenlos regelbare Kochzonen, der Multifunktions-Backofen über fünf verschiedene Einstellungen (Licht, Umluft, Ober- und Unterhitze, Grillen, Umluftgrillen). Auf dem Energielabel des „Festival EH 660“ steht ein A.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: Edelstahlfront, Multifunktionsbackofen.**

## Mit 52 Automatikprogrammen

Mit seinen vielen Funktionen bietet der neue Dampfbackofen „HB 36D570“ (UVP: 2245,- €, Energieeffizienzklasse A) von **Siemens** – wahlweise in Edelstahl oder Aluminium – für Lebensmittel die optimale Zubereitungsart: schonendes Dampfgaren, klassisches Backen und Braten. Zur gewünschten Funktion gelangt man durch die vier Direktwahltasten für Dampfgaren, Heißluft, Kombibetrieb (Heißluft und Dampf, reduziert die Garzeit um bis zu 20 Prozent) und Automatikprogramme. Mit der praktischen Memory-Funktion können sechs Lieblingseinstellungen individuell abgespeichert werden. 52 integrierte Automatikprogramme sorgen dafür, dass die Speisen auch gelingen. Auf den vier Einschubhöhen lassen sich verschiedene Gerichte parallel zubereiten, ohne Geruchs- und Geschmacksübertragung. Mit 45 cm Höhe macht sich der neue Einbau-Dampfbackofen optisch besonders gut in einem Hochschrank. Er lässt sich beispielsweise mit dem neuen Siemens- Dampfgarofen und einer -Wärmeschublade perfekt ergänzen.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: Design, 52 Automatikprogramme, Platzsparendes Kompaktgerät für die 45er Nische.**

Mit „touchSlider“ hat Siemens im Frühjahr für seine Kochstellen auch ein neues Bedienkonzept eingeführt. Die Leistung der

## AUS DEM AKTUELLEN SORTIMENT **eh**



„Festival EH 660“ heißt der neue Einbaueherd mit Edelstahlfront von Seppelfricke



Der Dampfbackofen „HB 36D570“ von Siemens bietet für Lebensmittel die optimale Zubereitungsart: schonendes Dampfgaren



Der neue Einbau-Backofen „SCP 112PZ“ von Smeg – wahlweise mit oder ohne Pizzafunktion



„touchSlider“ setzt Siemens bei normalen Elektro-Glaskeramik-Kochstellen und Induktionskochflächen ein

Kochstellen lässt sich damit durch ein sanftes Entlangstreichen der Finger über das neue Bedienfeld regeln. Wird eine spezielle Kochstufe gewünscht, führt auch ein leichtes Antippen zum Ziel. Zu jeder Kochzone gehört eine „touchSlider“-Skala auf der abgeflachten Front der Glaskeramik. Wie Siemens mitteilte, haben sich Kunden bei Tests eindeutig für das neue System im Vergleich zu Knöpfen oder touchControl entschieden. Damit die Sensorik nicht versehentlich das Abwischen von Spritzern als Regelung der Kochstufe interpretiert, gibt es die Wischschutztaste. Schwappt etwas daneben, genügt es, diese Taste kurz zu berühren. Jetzt sind alle Funktionen für 20 Sekunden fürs Säubern deaktiviert.

## Innovative Technik

Der neue Einbaubackofen „SCP 112PZ“ (Energieeffizienzklasse A) von **Smeg** fällt auf durch sein liches und transparentes „Luce Design“ in Silberglas auf. Alternativ werden die Farbvarianten Edelstahl, Schwarz und Weiß angeboten. Besondere Highlights der „Luce“-Linie sind die beleuchteten Schaltknöpfe aus transparentem Polycarbonat mit schlichten, vierkantigen Griffen. Doch auch technisch hat das Gerät viel zu bieten: 12 Back- und Bratprogram-

me, davon drei frei programmierbar. Dank spezieller Pizzafunktion sind knusprig-dünne Pizzas garantiert. Auf einer ringförmigen Steinplatte am Boden des Backraums wird die Pizza nach einer kurzen Vorheiz-Phase innerhalb von wenigen Minuten schön kross gebacken. Praktisch sind auch die vorgeprogrammierten Temperatureinstellungen. Wählt man eine Beheizungsart aus, wird dazu automatisch die passende Temperatur vorgeschlagen. In 5°C-Stufen kann diese dann auf individuelle Bedürfnisse abgestimmt werden. Die Bedienblende ist mit einer übersichtlichen digitalen Anzeige ausgestattet, die Uhr- und Garzeit sowie die Backtemperatur abbildet. Den üblichen Reinigungsaufwand minimiert die zweistufige pyrolytische Selbstreinigung (ECO und Normal), die sämtliche Brat- oder Backreste bei extrem hohen Temperaturen zu Asche verschwelt. Für Sicherheit sorgt die „kühle Tür“ des Backofens: Selbst bei 500° C Innentemperatur bleibt die Außenfläche der vierfach verglasten Tür unter 60° C. Den neuen Backofen gibt es auch ohne Pizzafunktion.

**Die wichtigsten Verkaufshinweise: 12 Back- und Bratprogramme, zweistufige pyrolytische Selbstreinigung, Sicherheit (vierfach verglaste Tür).**

(Weitere Neuheiten von Smeg auf S.49 dieser Ausgabe) *Angela Grond*