

Siemens – Neue Programme

Zwei Systeme für reine Luft

Siemens bietet seit Jahren ein sehr breites Angebot an unterschiedlichen Hausgeräten an. Jetzt wurde das Portfolio um neue Tischlüftersysteme erweitert – für ein Mehr an Flexibilität und Freiheit bei der Küchenplanung.

Freitag, 17.02.2017

Zu den zur LivingKitchen präsentierten Tischlüftungen von Siemens zählt beispielsweise das „inductionAir“-System. Es kombiniert eine „varioInduktions“-Kochstelle mit einer integrierten Lüftung. Beide Geräte verschmelzen durch das außergewöhnliche Design zu einer Einheit. Das System beansprucht dabei sehr wenig Platz unter der Arbeitsfläche – normal große Schubladen können problemlos eingebaut werden. So bleibt genügend Stauraum für Kochgeschirr und andere Küchenutensilien.

Effiziente und bedienfreundliche Eigenschaften

Der Kochvorgang selbst lässt sich auf der „varioInduktions“-Kochstelle effizient realisieren. Dafür stehen intelligente Features bereit, wie „powerMove Plus“. Damit kann die Kochstelle in drei verschiedene Temperaturzonen eingeteilt werden. Egal, ob zum Braten bei höchster Temperatur im vorderen oder zum Warmhalten im hinteren Bereich – die einzelnen Zonen werden beim Platzieren der Pfannen und Töpfe automatisch aktiviert. Die verschiedenen Bereiche sind dabei über den „dual LightSlider“ anzusteuern. Sie können über diese Funktion auch beliebig zusammengeschaltet werden.

Intelligente Sensoren sorgen darüber hinaus für noch mehr Komfort: Der „Bratsensor Plus“ misst die Temperatur in der Pfanne. Sobald ein bestimmter Hitzeegrad erreicht ist, ertönt ein Signal und die Pfanne wird nicht weiter erhitzt. So kann nichts mehr anbrennen. Und auch überkochende Töpfe gehören mit dem nach dem gleichen Prinzip arbeitenden „Kochsensor Plus“ der Vergangenheit an.

Ebenfalls hochmodern – der integrierte Dunstabzug in der Mitte des Kochfeldes. Damit wird der Wrasen dort abgesogen, wo er entsteht, nämlich direkt am Kochfeld. Dabei passt sich die Lüfterleistung durch den „Luftgütesensor“ automatisch an die Dunstentwicklung an. Der Sensor ist unsichtbar im Lüfterkanal platziert und misst während des Kochens die Intensität bzw. den Verschmutzungsgrad in der Luft. Nach Beendigung des Kochvorgangs schaltet er für ein frisches Küchenklima zehn Minuten in den Nachlaufmodus, bevor sich das mit einem „iQdrive“-Motor ausgestattete Gerät ganz ausschaltet.

Viele neue Möglichkeiten

Viele neue Möglichkeiten bei der individuellen Küchenplanung – durch die Integration des Dunstabzuges in die Arbeitsplatte – eröffnet auch das „modulAir“-System. Gleichzeitig sorgt es für ein hohes Maß an Flexibilität bei der Auswahl und Planung der Kochstelle, denn die Tischlüftung lässt sich mit einer Vielzahl von Siemens-Kochstellen und Dominos wie „varioInduktion Plus“, „Teppan Yaki“ oder Lava-Grill kombinieren. Ausgestattet ist das „modulAir“-System ebenfalls mit einem „iQdrive“-Motor. Er arbeitet mit einem bürstenlosen Mechanismus, was besondere Langlebigkeit, Effizienz und Geräuscharmut verspricht. Im Design hat sich Siemens bei dem Gerät für eine edle Facetten-Optik entschieden.

Auch die Bedienung ist einfach: Mit einem Finger lässt sich ganz intuitiv die Abzugskraft des „modulAir“-Systems regeln. Der Benutzer kann zwischen drei Standardstufen und einer Intensivstufe wählen. Ebenso wählbar ist die Einbauart. Sowohl eine Abluft- als auch eine Umluftlösung ist machbar. Das Abluftsystem führt den Dunst und die Kochgerüche dabei direkt nach draußen. Das Umluftsystem neutralisiert hingegen die unangenehmen Gerüche mit spülmaschinen-geeigneten Metallfettfiltern.

[Artikel als PDF herunterladen](#)

[zum Seitenanfang](#)