

## Presseinformation

### Einleuchtendes Konzept

Mit activeLight macht Siemens Hausgeräte das Kochfeld zum Screen mit intuitiver Bedienung.

**So minimalistisch und clean, dass es mit dunklen Arbeitsplatten verschmilzt: Als erstes Kochfeld verzichtet das activeLight Kochfeld von Siemens Hausgeräte vollständig auf eine klassische Bedruckung zur Indikation der Kochzonen. Erst beim Kochen erwacht der rein schwarze Glasscreen zum Leben und begeistert dann mit einem gänzlichen neuen Produkt- und Nutzungserlebnis. Denn das activeLight Kochfeld muss kaum mehr bedient werden. Es folgt einfach dem, was Köchin oder Koch tun.**

Schwarz erobert die Küche und mit dem activeLight Kochfeld präsentiert Siemens eine Neuheit, die diesen Trend mitprägt. Es bringt den minimalistischen Look zur Vollendung, der heute in urbanen Wohnräumen angestrebt wird. Im ausgeschalteten Zustand verschmilzt die 80cm-Glaskeramik nämlich vollständig mit der Umgebung. Schließlich sind auf ihrer Oberfläche weder vorgezeichnete Kochzonen zu sehen, noch ein Bedienfeld oder gar eine Rasterung. Zudem kann sie flächenbündig in die Arbeitsplatte eingelassen werden. In schwarzem Granit, Kunststein oder Keramik erzielen Interiordesigner und Küchenplaner damit eine durchgängige, cleane Ästhetik. „Der Werkzeugcharakter, der Hausgeräte traditionell kennzeichnet, ist hier völlig verschwunden. Unser activeLight Kochfeld ist so gut wie unsichtbar, so lange es nicht benutzt wird – ein Screen unter vielen in der heutigen, digital geprägten Wohnumgebung“, erläutert Siemens Chefdesigner Gerhard Nüssler.

### Spotlight an für Action

Knöpfe, Knebel und Bedienfelder waren gestern. Die Siemens Innovation ersetzt sie durch blaues Licht und intelligente Technik. Kochen wird damit so einfach und intuitiv wie der Umgang mit Smartphone und Tablet: Ist das Kochfeld einmal aktiviert, wählen Köchinnen und Köche einfach das Kochgeschirr aus, das sie für ihre Vorhaben brauchen. Unabhängig von Größe und Form stellen sie es auf eine beliebige Stelle auf dem Kochfeld. Die automatische Zonenauswahl erkennt sofort, wo die Pfanne oder der Topf stehen und markiert sie nun durch blaue activeLight Lichtstreifen. Dabei stellt die varioInduktion Technologie sicher, dass alles gleichmäßig beheizt wird – vom kleinen Buttertöpfchen über den Wok bis zur Paellapfanne. Kochzonen werden automatisch zusammengeschaltet oder getrennt, je nachdem, welches Kochgeschirr auf ihnen platziert wird.

### Für noch mehr Flexibilität

Mit activeLight wird das Kochfeld zu einem Aktionsraum, in dem das kreative Tun den Takt angibt – das Kochfeld folgt einfach den Bewegungen. So ist es zum Beispiel möglich, Töpfe und Pfannen während des Kochvorgangs beliebig zu verschieben – die varioMotion Funktion sorgt dafür, dass alle Einstellwerte von der ursprünglichen Position auf die neue Kochzone übertragen werden. Noch deutlicher wird dies im powerMove Plus Modus, der von Profiherden inspiriert ist. Hierbei wird das gesamte Kochfeld in drei unterschiedlich heiße Zonen eingeteilt. Durch Vor- und Zurückschieben

der Töpfe und Pfannen in die unterschiedlichen Bereiche lässt sich die Temperatur blitzschnell anheben oder senken. Ideal, wenn Sekundenbruchteile über das Ergebnis entscheiden – egal ob es darum geht, ein Steak scharf anzubraten oder Zucker zu karamellisieren.

### **cookConnect verbindet Kochfeld und Haube**

Weniger Kopfarbeit und eine Hand mehr verspricht auch die cookConnect Funktion. Über sie sind das activeLight Kochfeld und der passende Dunstabzug im Einklang. Durch den integrierten Luftgütesensor passt die Haube zudem ihre Leistung perfekt an die aufsteigende Dunstmenge an. So herrscht automatisch klare Sicht über dem Kochfeld – ganz ohne Tasten über Kopf drücken zu müssen.

[3.480 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Abspann, 4. September 2019]

**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/](http://www.siemens-home.bsh-group.com/de/)

<b>Gerätebeispiel</b>	<b>iQ700 activeLight Kochfeld</b>
Typennummer	EX808LYV5E (flächenbündig), EX878LYV5E (Facetten-Design)
Highlights	<ul style="list-style-type: none"><li>• activeLight</li><li>• varioInduktion Plus</li><li>• varioMotion</li><li>• powerMove Plus</li></ul>
Design	<ul style="list-style-type: none"><li>• black-black</li><li>• flächenbündig oder Facetten-Design</li></ul>
Lieferdatum	September 2019
UVP	2.900 EUR

### **Pressekontakt:**

Alex Kostner  
Carl-Wery-Straße 34 · 81739 München  
Telefon +49-89-4590-2579 · Telefax +49-89-4590-2156  
[presse.siemens@bshg.com](mailto:presse.siemens@bshg.com)

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.