

4.3.2004



Pressemelding

Er en komfyr bare en komfyr?

Er du lei av å rense stekeovnen? Nå kommer det stekeovner som renser seg selv – mens du steker. Og hvorfor skal en stekeovns dør alltid være hengslet nederst? Det nye er stekeovner med sidehengslet dør, eller stekeovner som kan trekkes som en skuff rett ut fra veggen. Eller hva med kokeplater som ikke blir varme, men der vannet koker opp fortere enn på en gassovn?

Det er ikke noe nytt at ny teknologi tas i bruk på kjøkkenet. Informasjonsteknologi (IT) har lenge vært i bruk i komfyrer og øvrige kjøkkenutstyr, som også i Siemens' nye innbyggingskomfyrer. Men i tillegg har det foregått industriell nyutvikling av gode gamle prinsipper som induksjonsstrøm, og en helt ny teknologi som kalles pyrolyse. Over 80 millioner euro, tilsvarende nær 700 millioner norske kroner, har Siemens lagt ned i forskning og utvikling (FoU) i den nye komfyrserien.

"Med Siemens' nye komfyrer blir ikke bare matlagingen lettere og morsommere. Det blir en estetisk og ergonomisk nytelse bare å være på kjøkkenet", sier Torgrim Haaberg. Han er markedssjef for Siemens Husholdningsapparater i Norge.

Stekeovnsrens på nye måter

Serien har modeller med to ulike prinsipper for stekeovnsrens. Begge gjør kjøkkenlivet betraktelig lettere. **Det ene prinsippet heter ecoClean og er teknologisk sett en verdensnyhet.** Det er et nyutviklet belegg basert på nanoteknologi. Under den silkematte overflaten skjuler det seg en porøs struktur fylt av ørsmå, oksygenholdige keramikkuler. Dette belegget suger til seg smuss- og fettrester som trekkpapir og fordeler det over en stor overflate. Den rikelige tilførselen av oksygen i kombinasjon med stekeovnsvarmen skaper en permanent forbrenning, ikke bare av fettrester, men inntil 80 prosent av fettlukten fjernes også. EcoClean-belegget regenerer seg selv og varer i hele ovnens brukstid.

Den andre teknikken, **activeClean**, er basert på noe som kalles **pyrolyse**, og det **gjør ovnsspray og andre kjemiske rengjøringsmidler overflødige**. Når ovnen skal renses helt, settes den på 500°C i to timer, og bakterier, fett og smuss brennes effektivt bort. Eventuelle rester etter steking, grilling og baking forbrennes til aske, som kan **tørkes bort med en fuktig klut**. Ovnene med activeClean er utstyrt med ekstra kraftig isolering, slik at nærliggende kjøkkeninnredning beskyttes.

Alle øvrige modeller er utstyrt med en ekstra hard og motstandsdyktig titanGlans-emaalje. Den gjør renhold svært enkelt, både fordi den glatte overflaten motvirker fastbrenning og fordi den tåler fruktsyre.

Kokeplater uten varme

Fra fysikken på skolen husker mange at man produserte elektromagnetiske felt ved hjelp av induksjon. Det er dette prinsippet som benyttes i induksjonskoketoppene til Siemens. Slike koketopper har Siemens hatt i flere år, men da har teknologien tatt mye mer plass, noe som har redusert utbredelsen av induksjonskoketopper i private kjøkken. Siemens forskningsinnsats har løst dette problemet ved å forminske og forbedre kokeplatene. Når man skrur på en plate på en vanlig komfyr, oppstår varmen gjennom at strømmen sendes gjennom et metall med høy motstand, på samme måte som i en vanlig lyspære. **I induksjonsplaten dannes et magnetfelt**, som i seg selv ikke er varmt, men setter man en **kjele med jernbunn** på platen, bevirker induksjonen at molekylerne i jernet svinger i takt med svingningene i magnetfeltet. **Svingningene gjør at kjelebunnen blir varm, mens glasset i koketoppen ikke blir varmt**, annet enn fra kjelebunnen.

Kokeplatene kan gjennom funksjonen tempControl automatisk stabilisere varmen i kjelen og kan sammenlignes med det som på bilspråket kalles cruise control. Varmen holdes konstant, også ved etterfylling av kald væske, noe som er praktisk for eksempel ved tilberedning av saus. Når ønsket temperatur er oppnådd, trykker man inn tempControl-knappen, og så holder temperaturen seg på det valgte nivået.

Induksjonen gjør at platen varmes forttere opp enn på en gasskomfyr. Gjennom en induksjonstopp får man gasskomfyrrens fordeler, uten å måtte ha gassbeholdere på kjøkkenet. Både profesjonelle kokker og dyktige amatører vet å sette pris på hurtig oppvarming når god mat skal tilberedes.

Den nye innbyggingsserien inneholder selvsagt et rikelig utvalg koketopper der oppvarmingen skjer på vanlig måte. Skjønt vanlig? Spesiell elektronikk og fintfølelse sensorteknikk går igjen i alle modeller og gjør dem svært lette å betjene og gir et vell av nye muligheter.

Tidløs design

Den nye innebygde stekeovnsserien finnes i tre nye, elegante designløsninger i tidløs design og edle materialer som er nøye avstemt med de øvrige innbyggingsproduktene. Ovnsvinduet er blitt større, ovnene har fått nytt betjeningspanel og nye håndtak og det er satset på miljøvennlig teknologi.

Ergonomisk og sikker betjening

Siemens har lagt vekt på visse grunnleggende prinsipper ved utforming av de nye komfyrene: De skal være lette å betjene, være tidssparende for bruker, brukervennlige og det er lagt vekt på energisparing. **Sikkerhet** og særlig **sikkerhet for barn** er bygget inn i form av lavtempererte stekeovnsdører med maks. 40°C på utsiden (ved varmluft 200°C) og muligheten for å låse både stekeovnsdør og betjeningspanel med et tastetrykk. Her er induksjonstoppene i en særstilling, da de sjelden* blir varmere enn 100°C. Noen topper har piezopanel for betjening der betjeningsfunksjonene er lagt i et eget metallpanel foran glassplaten, slik at det blir større avstand til de varme grytene. Nesten alle platetopper og innbyggingskomfyrer har automatisk utkobling, i fall du skulle glemme å slå av komfyren før du forlater huset.

Alt dette gjør at det er mye mindre risiko for at noe skal koke over eller bli brent!

Ergonomisk er noen av komfyrene utstyrt slik at de er mye lettere å bruke, også for blinde.

Symbolene er preget inn på tastene. Bryterne for kokeplatene er symmetrisk plassert på høyre og venstre side av kontrollpanelet, mens bryteren til stekeovnen er plassert i midten.

Funksjonen kalles **symControl**.

* kan bli 150°C ved frityrsteking hvor det brukes olje

Glem knebøy

På noen av modellene kan **stekovnsdøren åpnes fra siden, som på et vanlig skap**, og med en åpningsvinkel på 180 grader. Dermed slipper man å bøye seg over ovnsdøren for å åpne den. Samtidig gjør den det svært gunstig å plassere ovnen i øyehøyde, slik mange har mikrobølgeovnen plassert i dag. Ovnene kan dessuten utstyres med **teleskoputtrekk på tre nivåer**. Bakplate, rister og langpanne kan derved trekkes nesten helt ut.

Større steker - flere venner!

Ingen andre 60 cm brede stekeovner har så stor plass som de nye ovnene fra Siemens, med opp til 65 liters ovnsvolum og 10 prosent større bakeplater. Derved kan du invitere til enda større familie- og vennemiddager!

26 stekeprogrammer og 23 språk

Mange av de nye stekeovnene har inntil **26 programmer for steking av kjøtt og fisk**. Ved å stille inn vekt, kjøtttype og ønsket serveringsmåte – rå, medium eller godt stekt – sørger stekeovnen for riktig steketid, steketemperatur og stekefunksjon. Frossen mat kan legges rett inn, program stilles inn, og stekeovnen sørger for hele prosessen inkludert tining og riktig steking.

Er du i tvil om hvordan du skal tilberede en rett, har noen modeller en i-tast. Ved å trykke på den blir du informert på norsk om riktig temperatur, høyde, tid og bruk av tilbehør som form, rist og brett. Bruker kan også gjøres individuell justering av de automatisk innstilte programmene. Om ønskelig kan reell temperatur avleses hele veien.

Små grafiske skjermer finnes på alle modeller, og det er raskt og lett å lære å betjene både knapper og programmer. **En nyhet er et program for tallerkenoppvarming**. Og komfyren kan ikke bare norsk, det er i alt 23 ulike språk å velge mellom!

”Alt vi gjør og alle produkter vi leverer skal gjennomsyses av at vi skal tjene menneskene, samfunnet og miljøet. Samtidig skal vi være innovative og bruke det beste av ny teknologi. Derfor dreier dette seg ikke bare om å presentere en ny komfyrserie, men vi ønsker å gi en ny dimensjon til det å tilbringe tid på kjøkkenet og lage god mat. Ja, vi ønsker at våre produkter skal bidra til å øke menneskenes livskvalitet”, sier Torgrim Haaberg.

Ta kontakt!

Vi gjør gjerne avtaler med journalister for demonstrasjon av Siemens nye komfyrserie, og andre produkter fra Siemens husholdningsapparater. Om redaksjonen ønsker en forbrukervinkling eller å fokusere på bakenforliggende FoU, stiller vi med informasjon, demonstrasjon og intervjuobjekter!

Bilder

Bilder av komfyrserien kan hentes på: www.siemens-hvitevarer.com under ”Bildearkiv”. Bilde nr: 2364, 2365, 2366, 2367, 2369, 2370, 2371, 2374, 2378-2387 eller søkeord ”IC3” i feltet ”Beskrivelse”.

Ta kontakt med

Torgrim Haaberg, markedssjef Norge, Siemens Husholdningsapparater
tlf.: 22 66 05 79, e-post: torgrim.haaberg@bshg.com

BSH Hushållsapparater AB (Nord-Europa), som markedsfører Siemens, Bosch og Gaggenau, ble etablert i 1997 og finnes i dag i Sverige, Norge, Danmark og Finland. BSH inngår i Bosch

and Siemens Appliances Group, et av verdens ledende selskaper innen hvitevarebransjen. Omsetningen i Norden 2002 tilsvarer 2,8 milliarder norske kroner.