



Mit der neuen Inselesse deckt Siemens eine Lücke im semiprofessionellen Bereich. Die erste - 180 Zentimeter breite und mit zwei Kaminen ausgestattete - Esse befreit überbreite Kochfelder zuverlässig von Dunst und Wrasen.

Gabriele Lindermann

Elektrogeräte im XL-Format sind auf dem Vormarsch. Sie repräsentieren nicht nur eine neue Großzügigkeit bei der Küchengestaltung, sondern bieten neben vielen Extras auch Vorteile hinsichtlich Platzangebot und Bedienkomfort.

Zunehmend kommen Elektrogeräte auf den Markt, die herkömmliche Geräte hinsichtlich Abmessungen, Zusatzausstattung und/oder nutzbarem Volumen deutlich übertreffen. Allen voran Side-by-Side Kühlgeräte, die zwischenzeitlich auch in Deutschland fester Bestand des Angebots sind. Aber auch Kochfelder Dunstabzugshauben, Backöfen, Herde und nicht zuletzt Waschmaschinen zählen zu dieser Gerätekategorie. Neben hoch effizienter, energiesparender Technik und hohem Bedienkomfort bieten diese Geräte auch noch eine Extraportion an Zusatznutzen.

Auf den ersten Blick präsentieren sich Side-by-Side-Kühlgeräte als optisches Highlight, was zum einen an ihrer Größe und zum anderen an ihrem eleganten Outfit liegt. Auch die von außen sichtbaren und zugänglichen Ausstattungs-Extras wie Barfach, Getränke- und Eiswürfelpender tragen erheblich dazu bei. Nicht zu vergessen die Geräte, in deren Türen TV- und Radiogeräte integriert sind und damit

als Zusatznutzen noch Unterhaltungs- und Informationswert bieten. Aber vor allem ist es die großzügige Lösung fürs Kühlen und Gefrieren, die Side-by-Side-Geräte immer beliebter macht. Je nach Hersteller kann der Kühl-, der Gefrier- oder der Frischzonenbereich großzügiger gewählt werden. Sogar Kombinationen mit Weinlagerbereich sind möglich

Reichlich Platz für einen großen Vorrat in Form von frischer und tiefgekühlter Ware, die dank integrierter Klimazonen lange frisch bleibt, trifft den Nerv der Berufstätige und große Familien eine erhebliche Erleichterung. Die Lebensmittel bleiben bis zu dreimal länger frisch und Vitamine, Aroma, Biss sowie appetitliches Aussehen bleiben erhalten. Eine Reihe von intelligenten Aufbewahrungsmöglichkeiten sorgt für Ordnung im Gerät. Für den Fall, dass es dennoch eng wird, lassen sich in den meisten Geräten die Glasablagflächen verstellen. Ausgestattet mit moderner No-Frost Technologie gehören Reif,

Darf's auch etwas größer sein?



Foto: Siemens

Vereisung und lästiges Abtauen im Kühl- und Gefrierraum der Vergangenheit an. Dies spart Zeit und Energie. Komplexe elektronische Steuerungen dirigieren, überwachen und optimieren den gesamten Kältekreislauf und sind damit Garant für größtmögliche Energieeinsparung.

Alles bleibt übersichtlich

Wer eine große Familie zu versorgen hat oder des öfteren Freunde zum Essen einlädt, der braucht nicht nur Geräte fürs Kühlen sondern auch Platz zum Kochen. Da sind Kochfelder mit »Überbreite« willkommen, auf denen es nicht ganz so eng zugeht wie bei den herkömmlichen 60 Zentimeter-Feldern. Angeboten werden sie in Breiten von 70, 75, 80, 90 und 120 Zentimeter und sind in der Regel aus Glaskeramik. Ihre kratzbeständige und spiegelglatte Oberfläche sieht nicht nur gut aus, sondern ist auch pflegeleicht. Zudem überzeugen die Kochfelder durch hohen Bedienkomfort. Töpfe können einfach geschoben und müssen nicht

gehoben werden, nichts kippt. Je nach Hersteller und Kochfeld-Typ steht eine große Bandbreite von variablen Kochzonengrößen und -formen sowie unterschiedlichen Beheizungsarten zur Verfügung. Dazu gehören zuschaltbare Bräter- und auch Warmhaltezonen. Zusatzfunktionen wie Autofocus und elektronische Topferkennung sorgen für Bedienungssicherheit und Energieeinsparung. Sensoren erkennen, ob der Topf auf der Kochzone steht. Wenn nicht, erfolgt keine Energiezufuhr, auch wenn die Kochstelle eingeschaltet ist. Zusätzlich wird die Größe des Topfes ermittelt und dann der zum Topfdurchmesser passende Heizkreis aktiviert.

Hightech-Elektronik unterstützt auch individuelle Kochgewohnheiten. Beispielsweise dadurch, dass sich die Startstufen der einzelnen Kochzonen neu definieren lassen. So startet dann beim Einschalten die Kochzone gleich mit der eingegebenen Leistungsstufe, statt von kleiner Stufe aus hoch zu regeln. Eine Variante ist die Ankoch-Automatik. Hier wird zu Beginn des Kochvorgangs lediglich die gewünschte Fortkochstufe eingestellt. Gestartet wird dann zwar mit Höchstleistung, sie reduziert sich aber nach dem Ankochen automatisch auf die vorher definierte Fortkochstufe. Für zeitgenaue Kochvorgänge lässt sich den Kochzonen ein Timer zuordnen. Er überwacht die eingestellte Kochdauer und schaltet nach Ablauf dieser Zeit die Zone automatisch ab, begleitet durch ein akustisches Signal.

Sicherheitsfunktionen sind die Verriegelungsmöglichkeit von Kochzonen, damit versehentliches Einschalten nicht möglich ist. Eine integrierte Fehlerüberwachung schaltet das Kochfeld komplett ab, wenn beispielsweise übergekochte Flüssigkeit auf die Bedienelemente gelangt.

Geregelt werden die einzelnen Kochzonen per sensorgesteuertem Bediensystem, das sich direkt unter der Glaskeramikfläche befindet: mittig, am Rand oder frontseitig angeordnet. Antippen oder – seit neuestem – auch leichtes Entlangstreichen des Fingers über das der jeweiligen Kochzone zugeordnete Bedienfeld (touchSlider) genügt und schon werden Ein-, Mehrkreis-



Foto: Liebherr

Die Side-by-Side-Kombination SBSes 7053 von Liebherr bietet fünf Klimazonen für volles Frischevergnügen: Kühlteil, No-Frost-Gefrierteil mit automatischem IceMaker, BioFresh-Teil sowie Weintemperteil mit zwei Temperaturbereichen.



Foto: Miele

Das XL-Kochfeld von Miele erfüllt hinsichtlich Größe, Ausstattung und Bedienkomfort gehobene Ansprüche und bietet hinreichend Platz für Kochgeschirr, Töpfe und Pfannen.



Foto: LG

Auf den ersten Blick präsentieren sich Side-by-Side-Kühlgeräte als optisches Highlight, was an ihrem eleganten Outfit und ihren von außen sichtbaren und zugänglichen Ausstattungs-Extras wie Barfach, Getränke- und Eiswürfelpender liegt.



Foto: Siemens

Kochen und Kommunikation gelten im gehobenen Lebensgefühl heute als genussvolles Doppel. Passend zum Trend »offenes Wohnen« stellt Siemens jetzt aktuelle Kochstellen auch in überbreite vor, deren sensorgesteuertes Bediensystem touchSlider zukunftsweisend ist.



Foto: Bosch

Ideal ist der Range-Cooker-Standardherd von Bosch für Kunden, die vom punktgenauen Kochen mit Gas begeistert sind, beim Backen aber nicht auf die vielfältigen Facetten eines Elektrobackofens verzichten wollen.



Foto: Samsung

Schlichte Eleganz mit flachen Fronten und die eingelassenen, fast unsichtbaren Türscharniere schaffen ein geschlossenes Erscheinungsbild und sorgen neben klaren Konturen auch für einen rundum nahtlosen und geschliffenen Auftritt.

Bräter- oder Wärmzone aktiviert und geschaltet. Eingestellte Leistungsstufen, Sonderfunktionen und Restwärme werden im Bedienfeld angezeigt.

Im Doppelpack

Viele Speisen werden auch im Backofen gegart.

Maxi-Einbaubacköfen bis zu 90 Zentimeter Breite bieten da eine Menge Platz für Großgeflügel, Festtagsbraten oder das übergroße Kuchenblech. Wer sich stattdessen aber für einen Einbau-Doppelbackofen – in 60 Zentimeter Breite und übereinander angeordnet – entscheidet, kann beispielsweise gleichzeitig Backen und Braten.

Bei diesen Geräten stehen zwei Backräume zur Verfügung, die zentral über das Display bedient werden, aber unabhängig von einander zu nutzen sind.

Ob Backofen in Überbreite oder im Doppelpack: die Ausstattung bietet hohen Bedienkomfort und viele Zubereitungsmöglichkeiten. Dafür sorgen die unterschiedlichen Beheizungsarten, bei elektronisch gesteuerten Geräten auch automatische Back- und Bratprogramme. Gewichtsautomatik, Memory- und Schnellaufheizfunktionen machen die Geräteausstattung komplett.

Die Bedienung erfolgt – immer abhängig von Hersteller und Gerätetyp – über Sensortasten auf dem Glasdisplay und ist sehr benutzerfreundlich, so dass Anfänger auch ohne Handbuch zielsicher zu Basisfunktionen und Automatikprogrammen gelangen. Fehlbedienungen sind so gut wie ausgeschlossen, weil jeweils nur die Sensortasten aktiv sind, die den nächsten logischen Schritt markieren. Kreative Köche können alle Einstellungen natürlich auch selber vornehmen und variieren. Gelungene Rezepte sind schnell unter einem eigenen Namen abgespeichert und jederzeit wieder abrufbar.

Auch Mikrowellen-Geräte haben aufgerüstet. Mit bis zu 42 Litern Garraum-Volumen und einem bis im Durchmesser bis zu 32,4 Zentimeter großen Dreh-



Foto: LG

Auch Mikrowellen-Geräte haben aufgerüstet. Mit bis zu 42 Litern Garraum-Volumen erreichen sie fast den Innenraum eines herkömmlichen Backofens.

teller entspricht das fast dem Innenraum eines herkömmlichen Backofens. Die unterschiedlichen Mikrowellen-Leistungen sowie Grill und Heißluft werden unterstützt durch automatische Garprogramme. Auch Auftauen und Aufwärmen

gehören zu Leistungsumfang dieser großen Mikrowellengeräte.

Auch als Einheit

Standherde im XL-Format bieten dagegen Kochen und Backen in großem Stil und mit einem Gerät. Ihre großzügigen Abmessungen von 90 Zentimeter Breite bieten einen imposanten Anblick und ziehen alle Blicke auf sich. Auf diesen Herden wird in der Regel mit Gas gekocht und gebraten, wobei die einzelnen Brenner unterschiedlich ausgestattet sein können: So beispielsweise neben Brennern mit normaler Stärke für längere Garvorgänge auch Sparbrenner für kleine Töpfe und Pfannen. Auch starke Brenner für scharfes Anbraten oder Wok-Brenner für zeitgemäßes Garen von Gemüse oder Fleisch gehören zur Ausstattung. Gezündet werden sie in der Regel mit elektrischer Taktfunkenzündung, bei der ein Dreh am Schalter genügt um die Flamme zu entzünden.

Die Backöfen dieser Herde haben ein Volumen von bis zu 103 Litern. Sie werden in der Regel elektrisch beheizt, wobei mit Ober- und Unterhitze, Heißluft, Flächengrill, Umluftgrill sie zu Multifunktionsbacköfen machen. Wie bei allen Geräten, ist die Ausstattung natürlich abhängig vom jeweiligen Hersteller und vom Gerätetyp.

Gegen dicke Luft

Wo es große Kochflächen gibt, werden auch entsprechend dimensionierte Dunstabzugshauben benötigt. Diese gibt es mittlerweile in Abmessungen von 90, 120 und sogar 180 Zentimeter Breite und haben neben professionell wirkendem Design eine mehr als professionelle Leistung. Ihr kraftvolles Ge-

bläse und ausgeklügelte Filtertechnik sorgen für optimalen Luftaustausch und befreien überbreite Kochfelder zuverlässig von Dunst und Wrasen.

Die großen Dunstabzugshauben werden durch eine hochwertige Elektronik gesteuert. Die Funktionen

umfassen mehrer Betriebsstufen, Nachlaufsteuerung, Fettfilter-Sättigungsanzeige sowie Lichtdimmerfunktion.

Bei Dunstabzugshauben ist der Abstand zum Kochfeld oft ein Problem. Hängt sie zu hoch, ist das Absaugverhalten nicht optimal. Hängt sie zu niedrig, stößt man sich schon mal den Kopf. Modelle mit motorischer Höhenverstellung gibt es in »Übergröße«.

Inseessen mit doppelflutigem Gebläse bringen es auf eine stolze Höchstleistung (1.440 m³/h). Dabei sorgt eine Randabsaugung für besonders effizientes Arbeiten: Statt auf den üblichen Metallfiltern gibt es ein glattes Edelstahlpaneel. Der Dunst wird über kleine Schlitze an deren Rändern ins Innere der Esse gesaugt, wo sich die Filter verbergen.

Auch beim Waschen ...

XL-Sondergrößen gibt es nicht nur für die Vorratshaltung und fürs Kochen.



Foto: EFS

Mit einem Backofenvolumen von 103 Litern und fünf unterschiedlich ausgestatteten Gasmulden bietet der Gas-Elektrostandherd GEX von Seppelfricke ausreichend Platz und Zubereitungsmöglichkeiten für den großen Bedarf.

Sie erleichtern auch die große Wäsche. Und zwar mit Waschmaschinen, deren Trommeln eine Aufnahmekapazität von bis zu zehn Kilogramm Textilien haben. Diese Maschinen lassen der Wäsche nicht nur viel Bewegungsfreiheit während des Waschvorgangs, sie sind dank ihrer großen Einfüllöffnung auch problemlos zu be- und entladen. Da machen selbst überdimensionierte Textilien keine Probleme mehr. Die tägliche Wäsche kann in den Maschinen zuverlässig und ohne besondere Knitterfalten gewaschen werden.

Intelligente Elektronik und empfindlicher Sensorik optimieren den Betrieb und damit die Verbrauchswerte. Das Ergebnis stellt sich auf den EU-Energielabel in der Regel denn auch mit AAA dar. Und trotz des großen Aufnahmevermögens der Wäschetrommel werden in der Regel die äußeren Standardmaße einer »normalen« Waschmaschine nicht überschritten. **e**



Foto: Miele

Für besonders große Anlässe bietet Miele seinen »30-Zöller«-Backofen auch als Doppelbackofen an, so dass zwei große, zentral gesteuerte Backräume zur Verfügung stehen.



Foto: AEG

Verbraucher, die zusätzlich einen Kühlschrank mit Wasserspender für stilles und kohlenstoffreiches Wasser suchen, finden im Santo Aqua plus den perfekten Zwilling zum Arctic Ice. Beide AEG-Produkte wurden gemeinsam entwickelt, passen von Form und Design perfekt nebeneinander und bilden so eine exklusive Kombilösung, die Eis und Wasser direkt aus der Tür liefert.

e INFORMATION

Kühlschrank als Kunstobjekt

In sechs deutschen Großstädten hat Samsung Electronics eine »Outdoor«-Werbekampagne gestartet, die eine neue Serie von Kühl- und Gefrierkombinationen bekannt machen und darüber hinaus das Image des Konzerns als Premium-Marke im Produktbereich »Kühlen« verbessern soll.

Der Industriedesigner Jasper Morrison hat die Geräte exklusiv für Samsung entwickelt, denen die bis zum Jahresende laufende Aktion gilt. Schlichte Eleganz und klare Konturen bestimmen die Optik dieser Side-by-Side-Kühlschrankkombinationen. Sie alle arbeiten ohne FCKW und FKW.

In den Städten Berlin, Frankfurt, Hamburg, Köln, München und Stuttgart wirbt Samsung – nach eigenen Angaben Marktführer bei Side-by-Side-Haushaltgeräten – mit großen Lichtplakaten (City-Light-Postern) in Einkaufszentren und an Haltestellen der öffentlichen Verkehrsbetriebe für seine Produkte. Die Passanten werden dabei direkt angesprochen: »Stellen Sie sich vor: Ein Kühlschrank wie ein Kunstobjekt«. Ein Gerätebild aus der aktuellen Produktreihe soll diese Vorstellung erleichtern.

Foto: Samsung



Foto: Bauknecht

Die neue Version der »Pflegetrommel« Bauknecht big setzt mit 10 Kilogramm Fassungsvermögen und Schontrommel Maßstäbe hinsichtlich Größe und Wäschepflege.