



Nuovi forni iQ700 di studioLine

DESIGN



I nuovi forni iQ700 studioLine presentano una estetica che anticipa il futuro e risponde alle nuove esigenze dei consumatori Siemens.

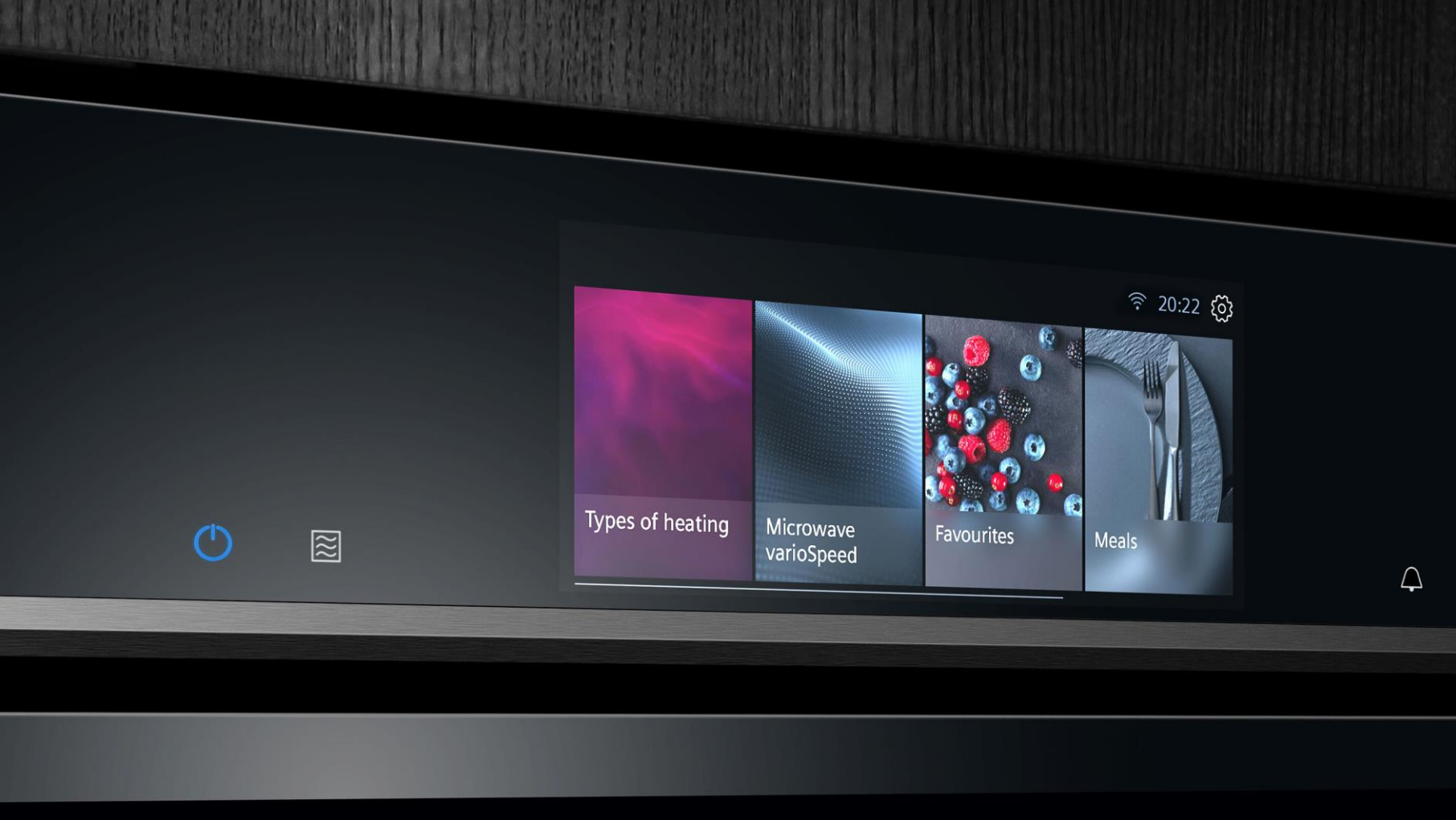
La maniglia, così particolare, le finiture in black steel e il grande display TFT rendono questi prodotti dei gioielli di design.



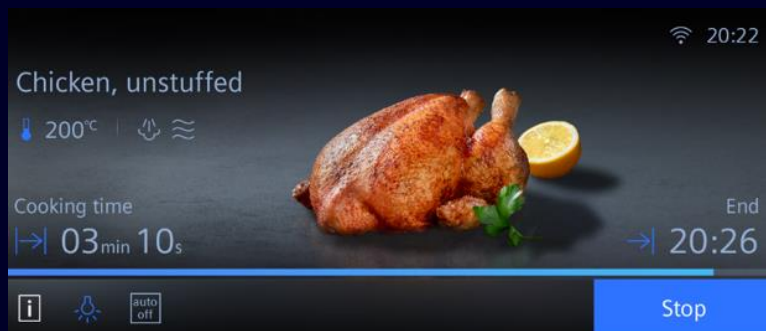
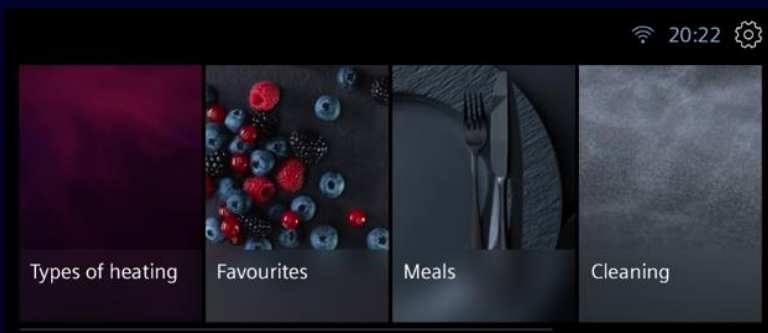


La maniglia, rifinita in vetro nero, si mimetizza nella porta del forno, andando quasi a scomparire e restituendo un'estetica minimal e lineare.

La sottile linea di acciaio nero che separa la plancia dalla porta connota la gamma studioLine.



DISPLAY



Il grande display TFT è estremamente chiaro e semplice da utilizzare, con una grafica accattivante e lineare. Ogni passaggio è stato semplificato al massimo e le sue dimensioni permettono di gestire tutte le informazioni utili per la cottura. Ogni simbolo di programma o opzione è sempre accompagnato dalla sua descrizione.



Anche l'impostazione della temperatura è stata resa accessibile al massimo.

E' possibile infatti selezionare direttamente la temperatura desiderata (1);

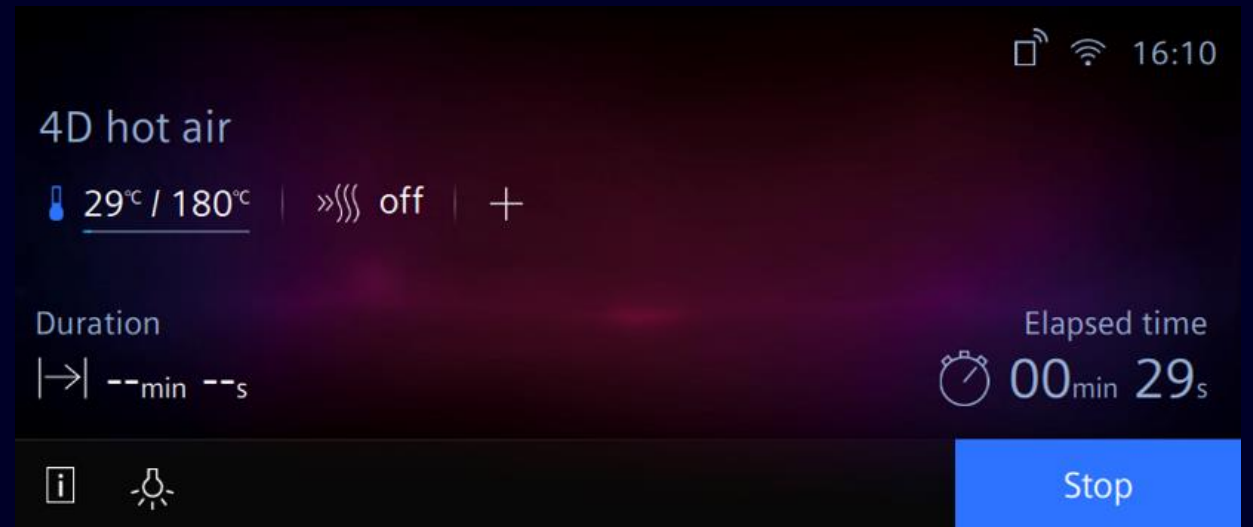
Utilizzare lo slider come una rotella (2);

Digitare i gradi desiderati con il tastierino numerico (3).

Tutte le informazioni sono presenti in un unico colpo d'occhio.

Il display mostra anche l'avanzamento della temperatura nella cavità, riportando i gradi da raggiungere e quelli attualmente raggiunti.

Durante la cottura lo sfondo sarà animato da un video diverso per ogni tipologia di cottura selezionata.



Connessione Rete/
Home Connect e
orologio

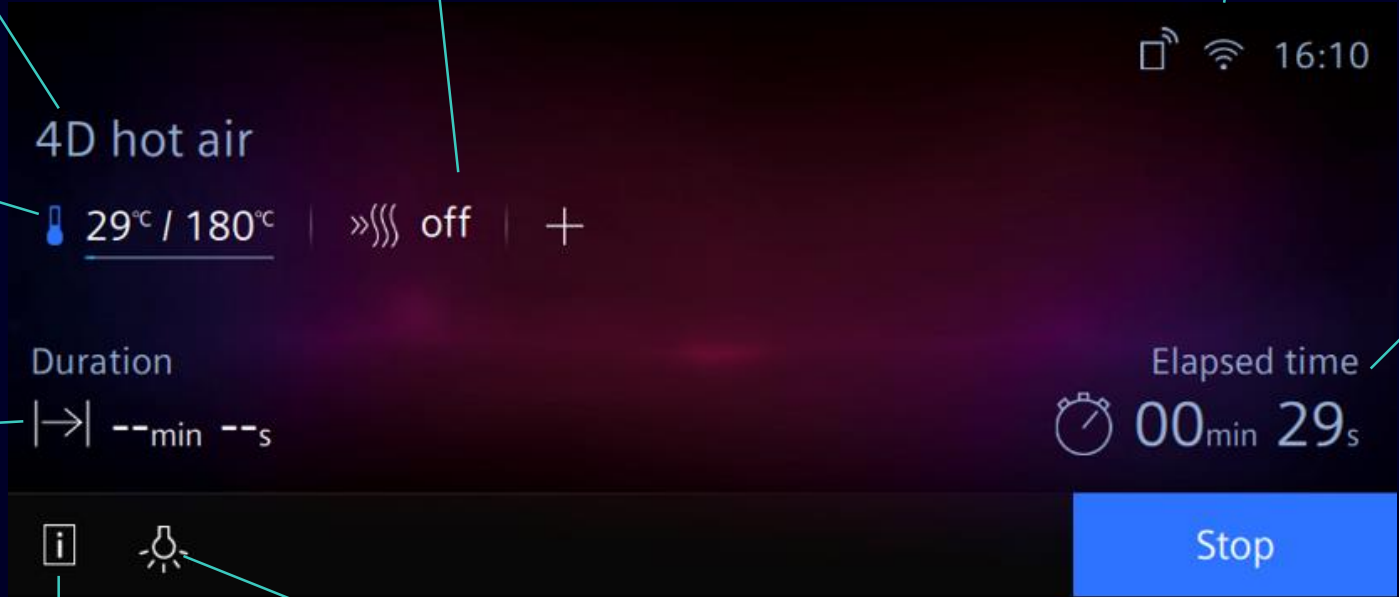
Eventuali opzioni
selezionate

Tipo di cottura

Avanzamento
temperatura

Tempo trascorso

Timer

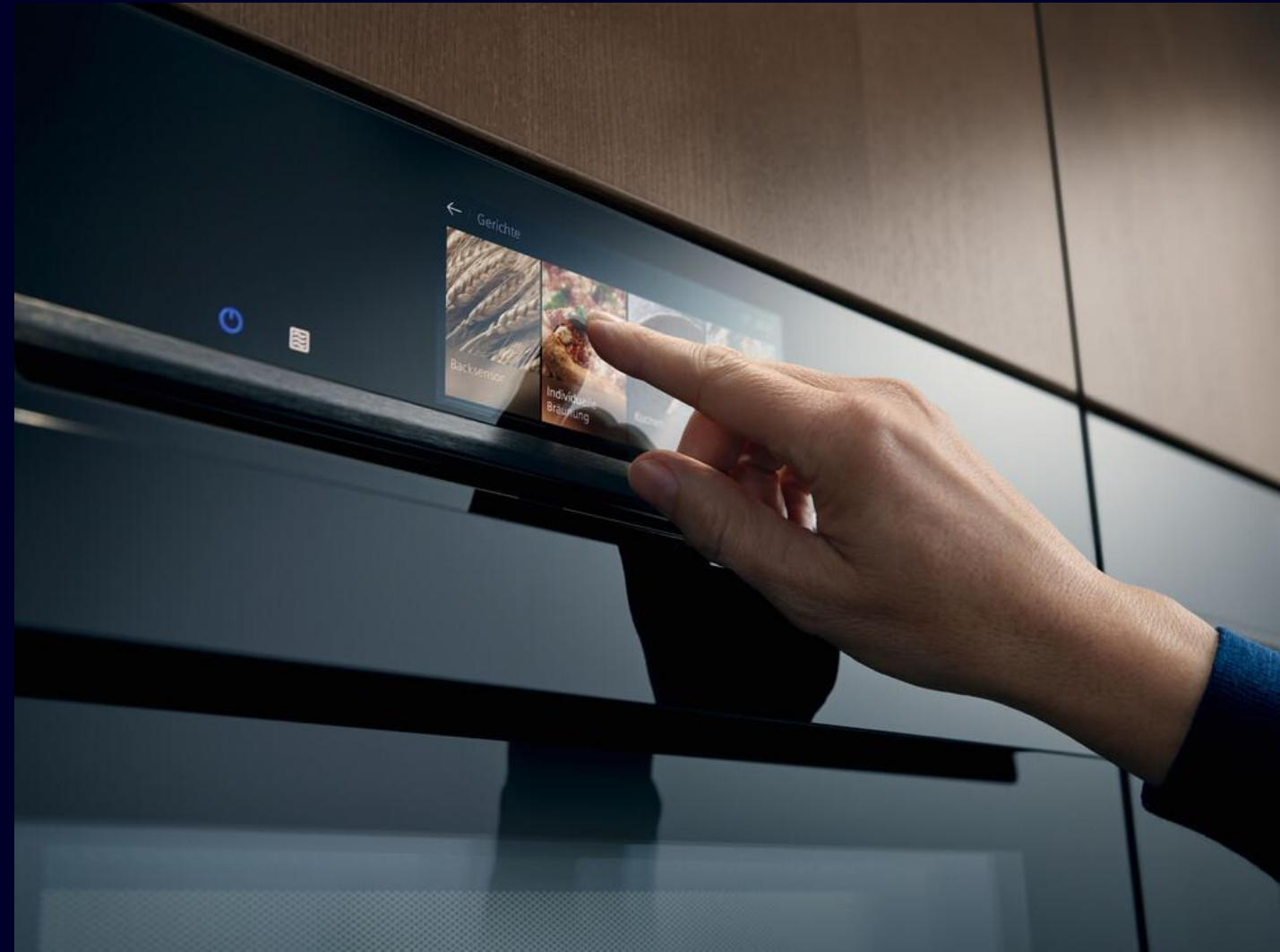


Consigli di cottura
(es: teglia livello 2)

Accensione/Spegnimento
luce forno

SIEMENS

COOKCONTROL PRO

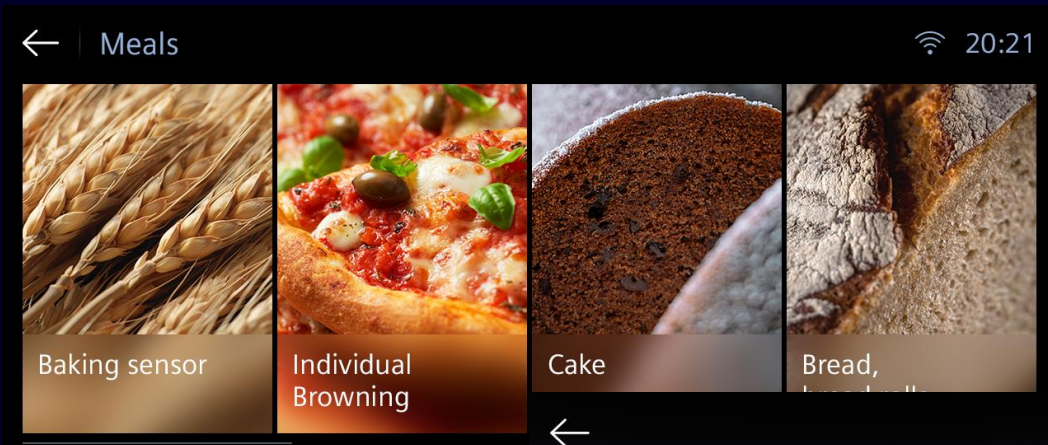


SIEMENS

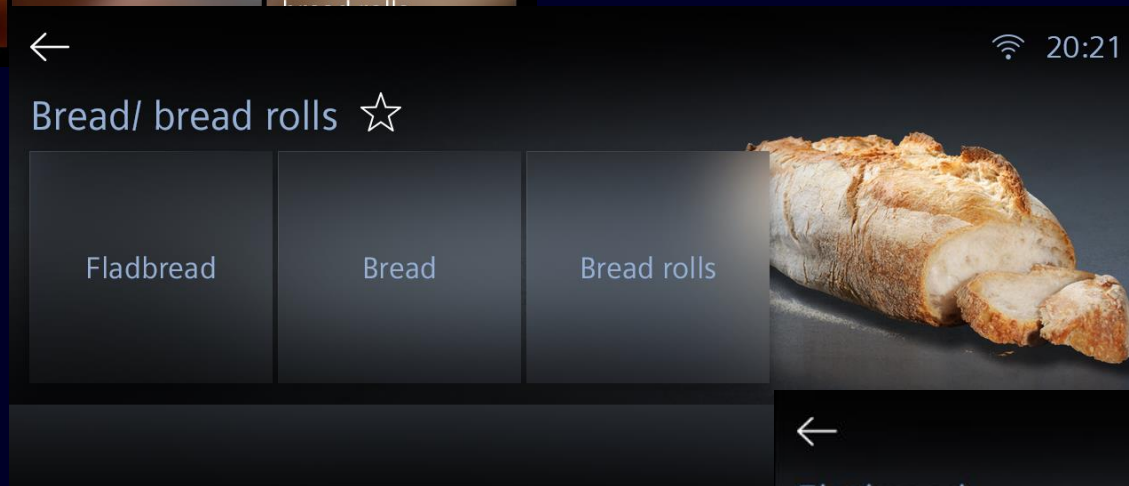


CookControl Pro è l'evoluzione del ricettario automatico di Siemens.

Per ogni ricetta, il software propone diverse alternative di cottura, che permettono di avere risultati differenti (più soffice o più croccante; velocemente o con calma ecc) in base ai gusti e alle necessità personali.



1. Entro nel Menu PIETANZE



2. Selezione il piatto o la ricetta di mio interesse

3. Scelgo, tra le alternative che mi propone il forno, quella che preferisco



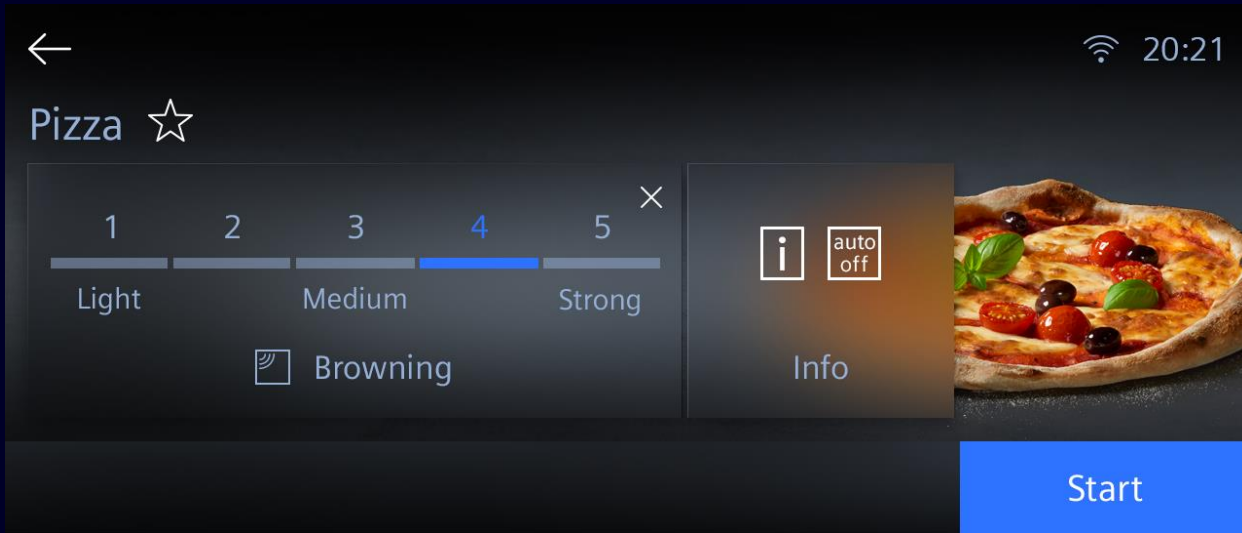
SENSORE DI DORATURA





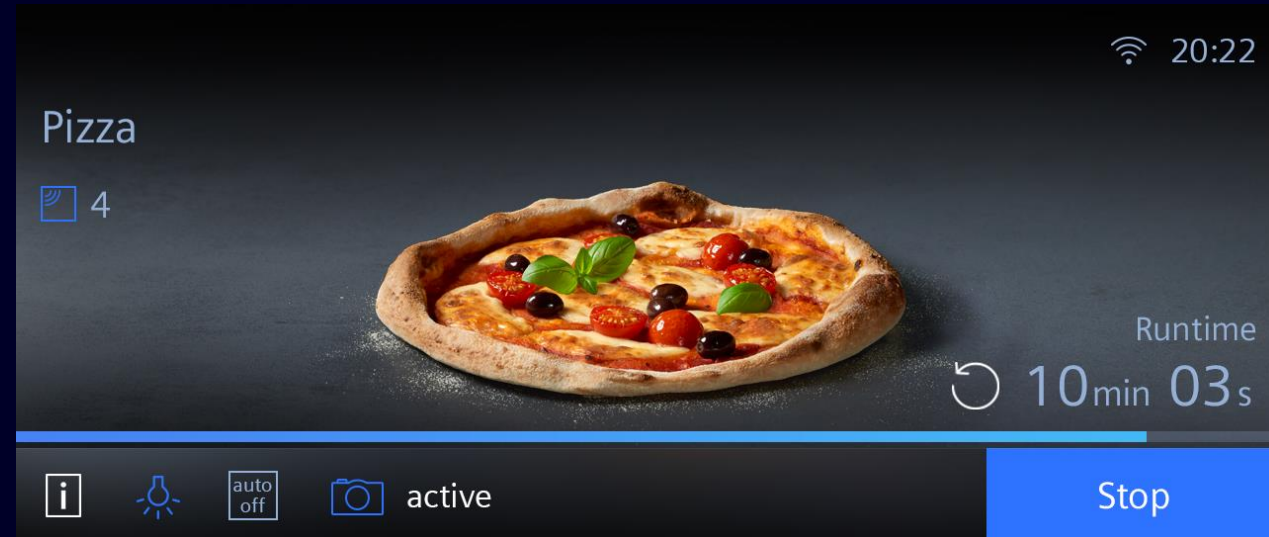
Esclusivo della gamma studioLine, il sensore di doratura combina perfettamente hardware e software, per controllare la cottura delle pietanze e spegnere il forno al momento opportuno.

COME FUNZIONA?



E' possibile scegliere, per ogni alimento tra quelli disponibili, 5 livelli diversi di doratura. Le immagini in secondo piano mostrano un'anteprima del risultato finale.

Una volta selezionato il livello, il forno inizia la cottura monitorando l'andamento tramite la camera integrata. E' possibile controllare la cottura anche attraverso l'app Home Connect, collegandosi all'telecamera interna.



La telecamera integrata monitora costantemente l'andamento della doratura e confronta ciò che vede con il database di immagini in memoria, finchè non vede che la pietanza è giunta al livello selezionato.





La sua posizione nell'angolo permette di avere una visione chiara e completa di tutta la cavità, così da poter dare un riscontro preciso al 100%.

Se si desidera, è possibile monitorare direttamente tramite l'app Home Connect.

ASSISTENTE ALLA COTTURA

SIEMENS



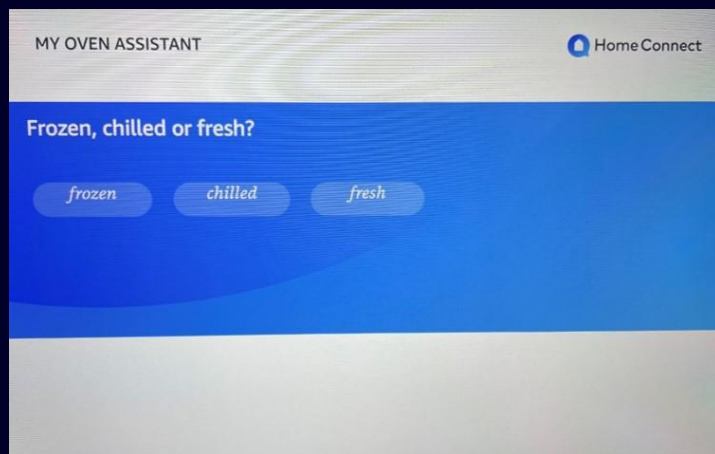
L'assistente alla cottura fornisce differenti soluzioni e opzioni ogni volta che vogliamo preparare una ricetta.

Il processo può essere gestito tramite app o con controllo vocale e, una volta trovata la soluzione più adatta, Home Connect manda al forno le impostazioni di cottura.



Controllo via Alexa

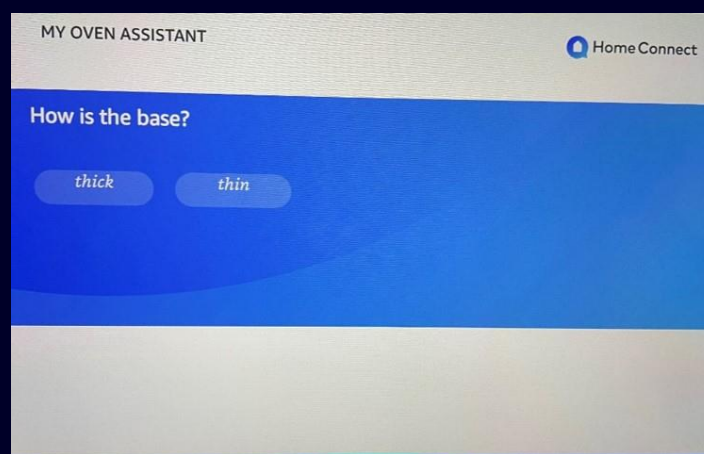
Con EcoDot ed EcoShow è possibile controllare tutto con la voce



1. «Alexa, dì al mio forno di preparare una pizza»

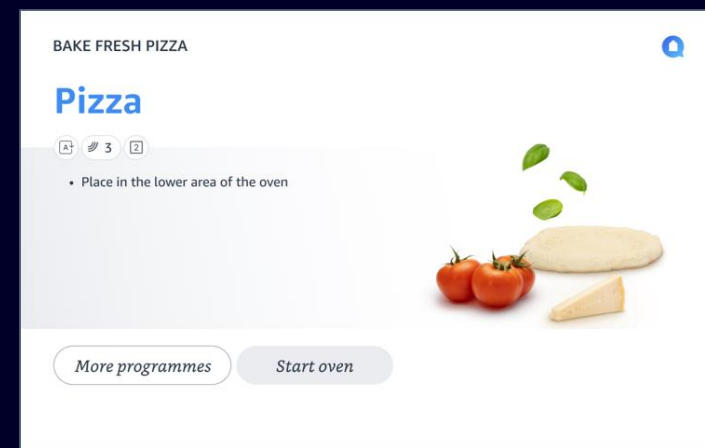
2. «Ok. Che tipo di pizza?»

3. «Fresca»



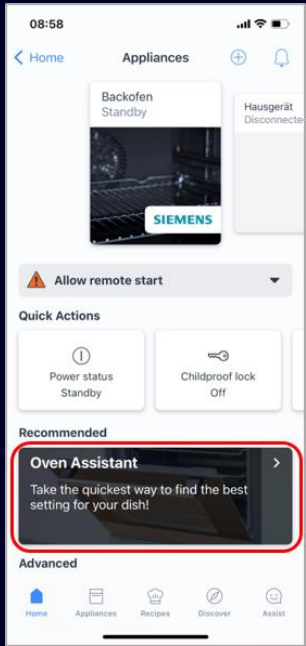
4. «Ok. Come preferisci la base? Sottile o alta?»

5. «Sottile»

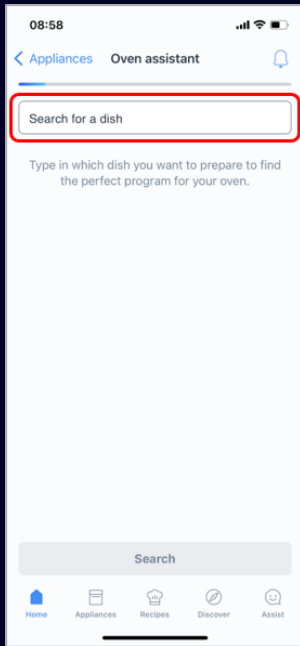


Alexa seleziona le impostazioni migliori e manda tutto al forno che si programma in automatico. E' possibile anche scegliere una delle alternative di cottura che vengono proposte.

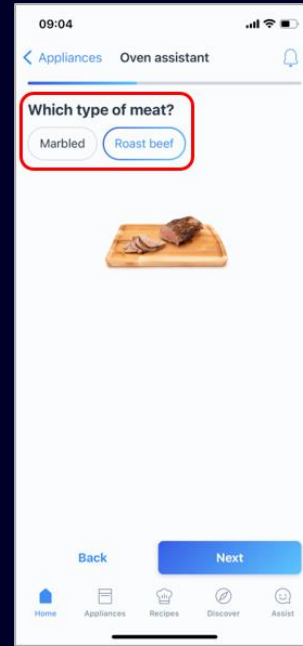
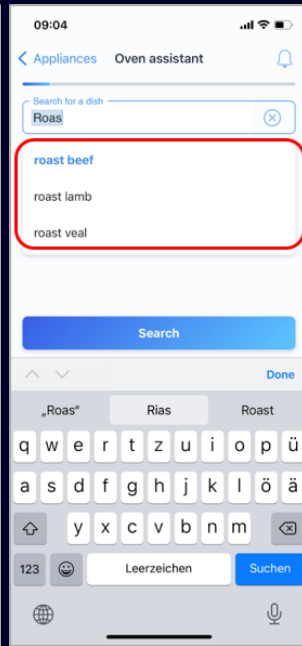
Controllo via App



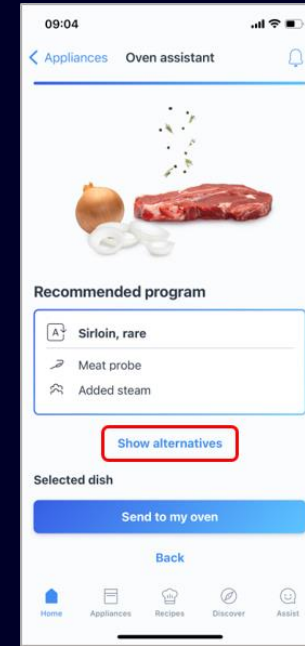
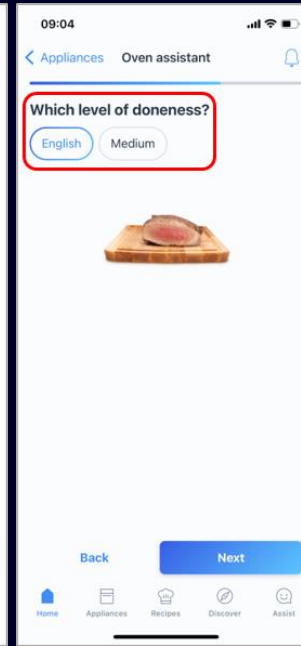
Aprire Assistente alla Cottura su Home Connect



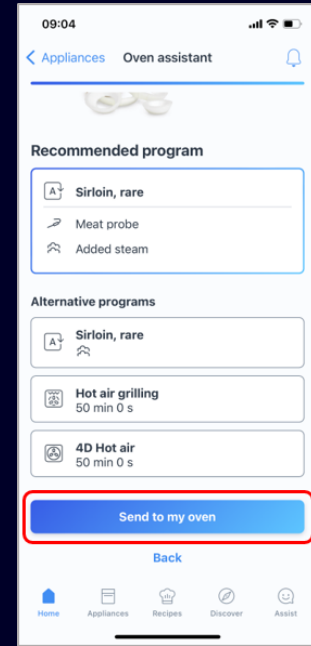
Cercare e selezionare la ricetta desiderata tra quelle presenti a catalogo (oltre 160 ricette, attualmente)



L'Assistente potrà fare delle domande per capire quali sono le opzioni di cottura migliori



Scegliere la soluzione preferita



Home Connect manda le impostazioni al forno

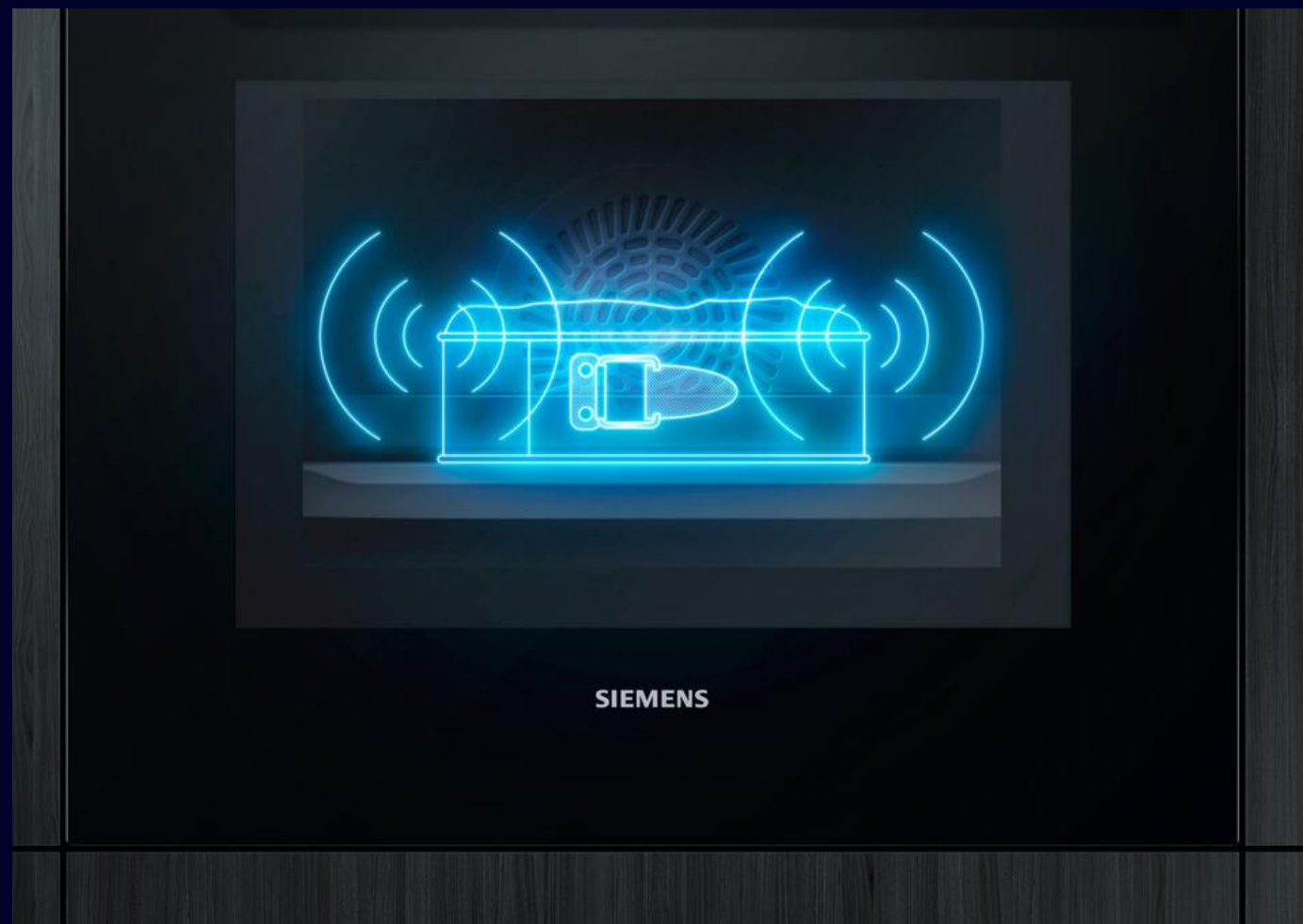
BAKING SENSOR ROASTING SENSOR

SIEMENS



Baking Sensor

Il sensore bakingSensor controlla automaticamente la cottura, misurando l'ossigeno residuo, e spegne automaticamente il forno a cottura ultimata.



roastingSensor Plus

I forni iQ700 presentano un sensore per arrosti a 3 punti di misurazione, per ottenere sempre risultati altamente professionali, sia in modalità automatica che personalizzata.

VAPORE



SIEMENS



Il sistema pulseSteam Plus permette di portare la temperatura del vapore fino a 120°, rendendo la cottura ancora più efficace e rapida.



La tanica da 1 litro è collegata alla caldaia tramite 2 motori che permettono al forno di svuotare i circuiti idrici automaticamente alla fine di ogni cottura, evitando in questo modo di dover procedere al drenaggio manuale, una manovra fondamentale per i forni a vapore ma che i consumatori non hanno più voglia di effettuare.



ALTRE CARATTERISTICHE

SIEMENS

varioSpeed

La funzione varioSpeed permette di unire le microonde ai diversi tipi di cottura tradizionale, per ottenere gli stessi risultati eccellenti ma in quasi la metà del tempo

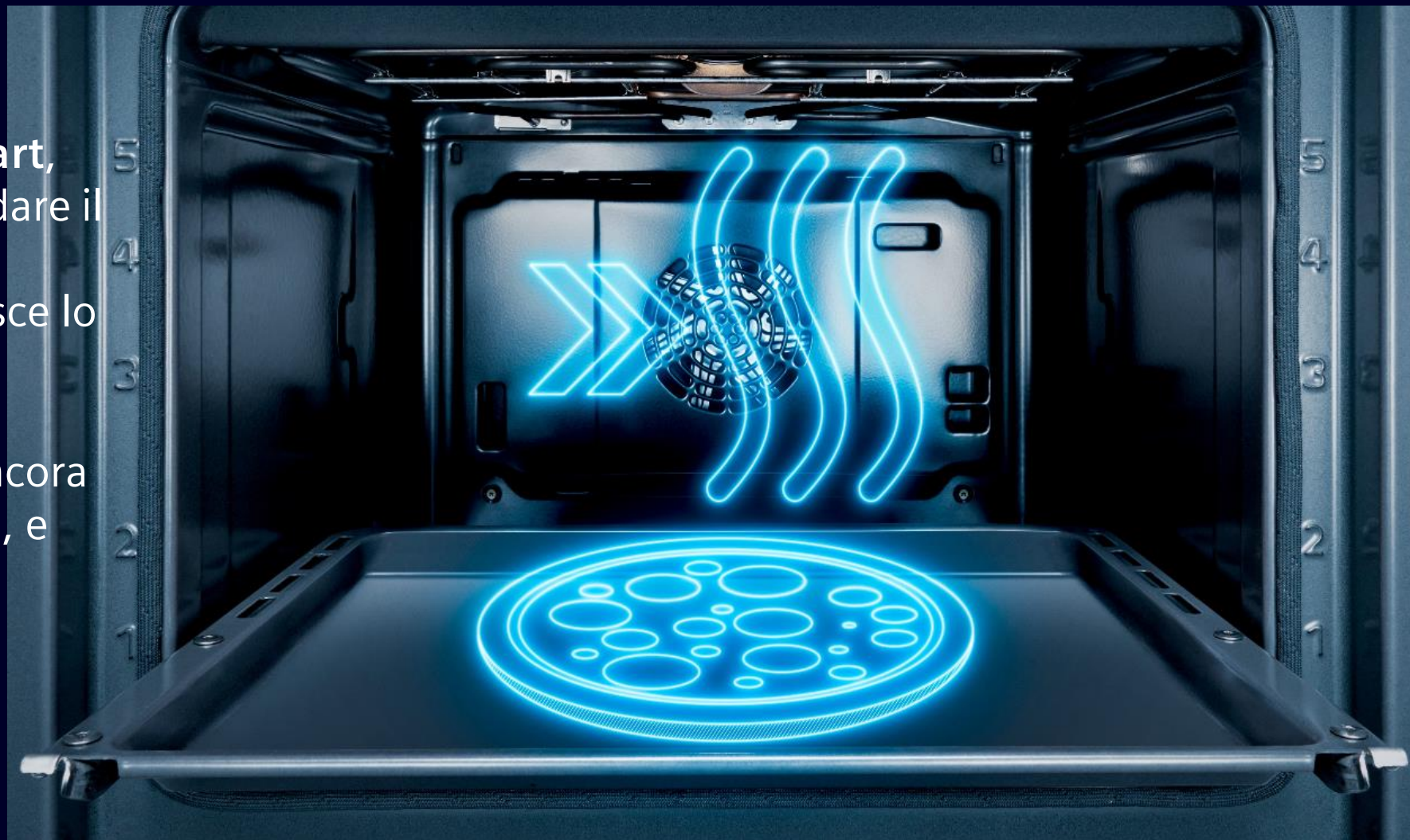
Es. una torta cotta a 180°e con 180W di potenza, richiede circa 27 minuti invece dei 50 normalmente previsti con il solo termoventilato



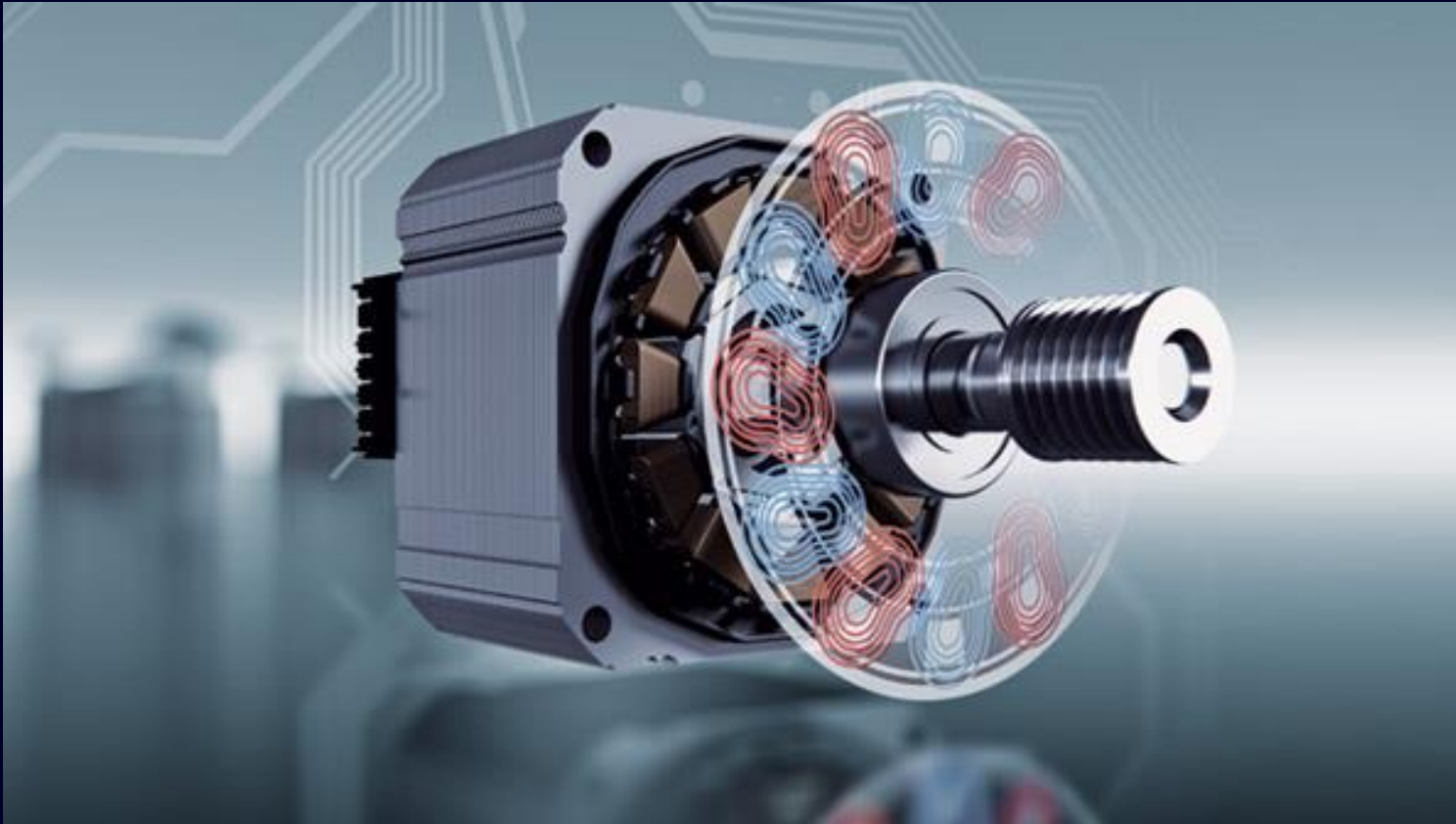
SIEMENS

SIEMENS

Grazie alla funzione **coolStart**, non è necessario preriscaldare il forno prima di cuocere cibi surgelati: l'elettronica gestisce lo scongelamento e la cottura simultaneamente. Basta inserire la pietanza ancora congelata nel forno, spento, e impostare coolStart con la temperatura consigliata.



iQdrive



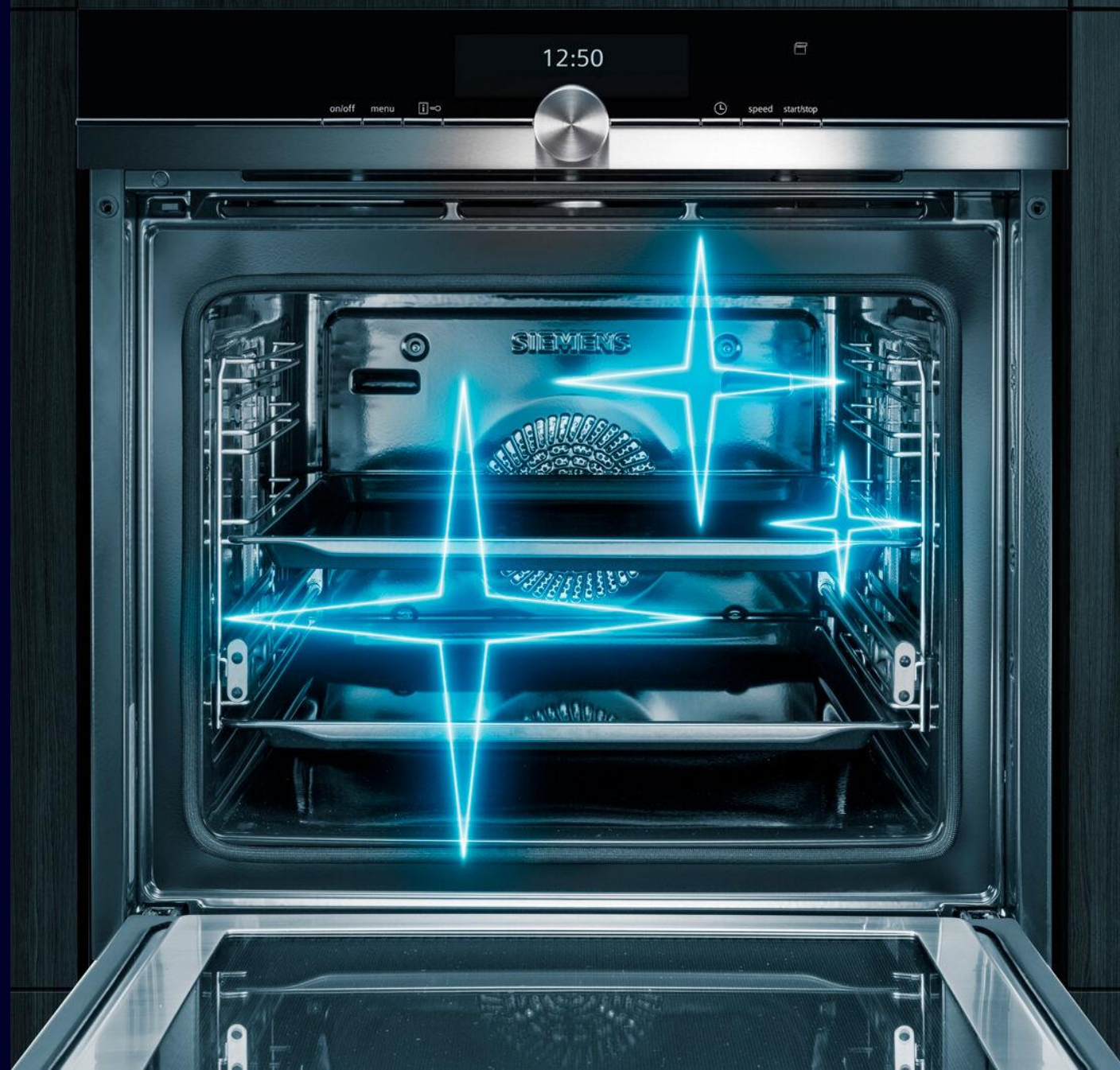
Rispetto ad un motore tradizionale, l'iQdrive permette di far ruotare la ventola nei due sensi (orario e antiorario) a cicli alternati di 3 minuti ciascuno, creando dei vortici d'aria molto intensi che permettono una diffusione maggiore e molto più uniforme del calore nella cavità.

Fino a 4 livelli contemporaneamente!

Pulizia activeClean

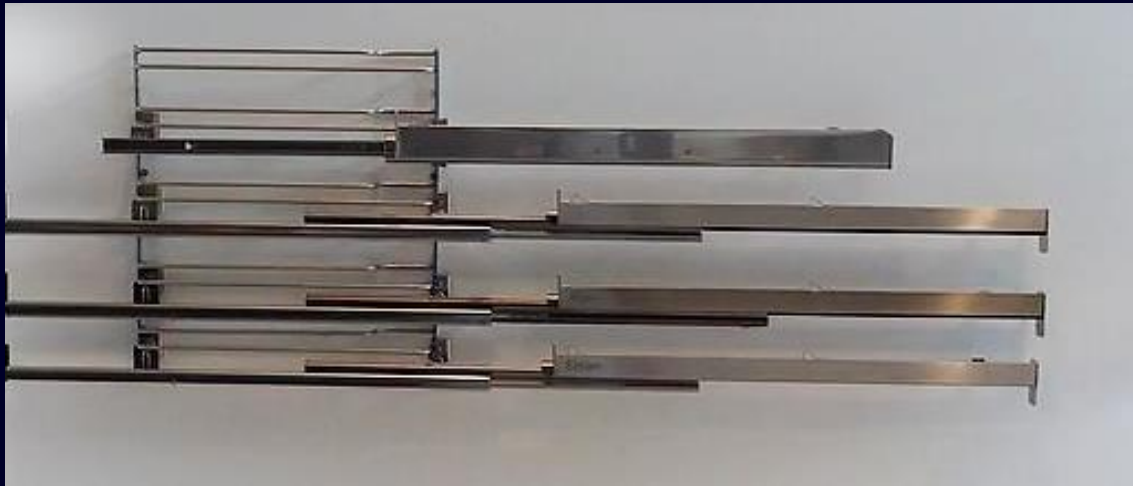
Due differenti livelli di pirolisi:
120' – 140'

Gli accessori dei modelli iQ700 sono pyroproof



SIEMENS

Cliprails



Le nuove guide telescopiche sganciabili Cliprails sono totalmente estraibili, a differenza dei modelli della gamma precedente, garantendo semplicità di utilizzo e maggiore efficacia.

A seconda delle necessità è possibile acquistare guide Standard, Pyroproof, Steamproof. La caratteristica è sempre serigrafata sul profilo della guida.



Grazie

SIEMENS