



digitalMarkt

Consumer Electronics · Digital Imaging · Personal Computing · Telekommunikation

# CE&TRADE homeTec

Januar/Februar 2023



<https://hometec.ce-trade.de>

## Panasonic Brotbackautomaten DEUTSCHE BROTBACKKUNST GELINGT JETZT AUCH ZU HAUSE



Wirklich gutes Brot zu backen ist eine Kunst, um die Qualität des deutschen Brotes beneidet uns die Welt. Geht das auch zu Hause? Die vergangenen zwei Jahre haben einen Boom in der Küche ausgelöst. Die Gerichte wurden anspruchsvoller, Küchengeräte waren die Renner im Handel. Doch seit einem guten Jahr zeigt sich in den Regalen der Supermärkte ein weiterer Trend. War früher Weizenmehl Typ 405 das einzige Angebot, so wird heute eine

ganze Palette vom Weizenmehl über Roggenvollkorn bis hin zu Dinkelmehl und fertigen Brotmischungen angeboten. Neu hinzugekommen sind Sauerteig, flüssig und als Pulver, und spezielle Brotgewürze. Das neue Hobby in deutschen Haushalten ist es, eigenes Brot zu backen.

Oft leider nur mit mäßigem Erfolg, denn wirklich gutes Brot zu backen ist nun mal ein Handwerk mit jahrhunderteralter Tradition. Aber es geht auch anders, mit den Brotbackautomaten von

Panasonic, wie einschlägige Tests von Brotgenießern bestätigen. Ganz einfach die Zutaten in den Brotbackautomaten einfüllen, das passende Programm wählen und dann abwarten, bis das perfekt gebackene Brot fertig ist.

Vor über 35 Jahren hat Panasonic sein erstes Brotbackgerät vorgestellt. Mit den aktuellen Modellen SD-YR2550, SD-YR2540 und SD-R2530 gibt es jetzt drei Modelle, mit denen jeder den Alltag um selbst gemachte Brote bereichern kann:

vom passionierten Hobbybäcker über ernährungsbewusste Eltern bis hin zum Weizen-Allergiker. Wer sich glutenfrei ernährt, findet in allen Modellen vier Programme für glutenfreie Brote, Kuchen, Pizza- und Pastateige.

Ob Backbeginner oder erfahrener Hobbybäcker, Brotliebhaber oder Kuchenfan: Mit ihrer Programmvierfalt entfachen die neuen Panasonic Brotbackautomaten die Lust aufs Selbermachen.

*Weiter lesen auf Seite 6*

Midea

*make yourself at home*

**GREEN & ECO**

# WELTNEUHEIT: ERSTE KÜHL-GEFRIER- KOMBINATION MIT EINZIGARTIGER A-KOMBI

**Midea MDRB521MGA\*\*\*:  
So leise und sparsam wie noch nie**



Energy  
Efficiency  
Class Verified

www.tuv.com  
ID: 1111242707



Noise  
Emission  
Class Verified

www.tuv.com  
ID: 1111242708

Das Beste aus beiden Welten:  
höchste Energieeffizienz  
und unvergleichbar niedrige  
Geräuschemissionen.





# NAMEN & ZITATE / INHALT

## IMM COLOGNE

Mit **Dick Spierenburg** (im Bild rechts) und **Bernd Sanden** startet die imm cologne in die Mission Neuausrichtung der internationalen Einrichtungsmesse am Standort Köln. Mit



der Wahl von Dick Spierenburg, bis jetzt Creative Director der imm cologne, und Bernd Sanden, bis dato Director der LivingKitchen und Pure Architects, hat sich die Koelnmesse entschieden, mit einem Duo in das Messejahr 2023 zu starten. Das neue Tandem löst damit die Vorgängerin **Claire Steinbrück** ab, die die imm cologne seit 2018 leitete und nun als Geschäftsbereichsleiterin Ernährungstechnologie im Food-Bereich der Koelnmesse tätig ist. Aktuell bereitet sich das Messteam auf die Spring Edition im Juni (4. - 7.) 2023 vor. Der niederländische Architekt und Designer Dick Spierenburg, Jahrgang 1953, ist bereits seit 2009 für die imm cologne als Creative Director tätig und wird zukünftig zusätzlich konzeptionelle und strategische Aufgaben bei der geplanten Neuausrichtung übernehmen. Auch der 43-jährige Diplom-Kaufmann Bernd Sanden blickt bereits auf eine fundierte Koelnmesse-Erfahrung zurück. Seit nunmehr 16 Jahren bei der Koelnmesse, kam Sanden als Vertriebsmanager zur imm cologne und wurde im Jahr 2017 zum Director der LivingKitchen berufen, an deren Entwicklung er maßgeblich beteiligt war. Außerdem war er in zahlreiche internationale Projekte in Russland, China und den USA eingebunden. Im Fokus seiner Aufgaben steht der intensive Dialog mit den Unternehmen, Key-Opinion-Leadern und Verbänden.

[www.imm-cologne.de](http://www.imm-cologne.de)

## GFU



**Harald Friedrich**, Leiter Vertrieb Zentral- und Osteuropa der BSH Hausgeräte GmbH, bildet seit Jahresanfang den Aufsichtsrat der Veranstalter der IFA, gemeinsam mit **Frank Jüttner** (Miele & Cie. KG) und **Philipp Maurer** (Panasonic Deutschland). **Dr. Sara Warneke**, Geschäftsführerin der gfu, bedankt sich bei **Volker Klodwig** für seine Unterstützung für den Verbleib der IFA in Berlin.

## EURONICS



**Denis-Benjamin Kmetec** wurde mit Wirkung zum 15. Januar einstimmig in den Vorstand der Euronics Deutschland berufen. In seiner neuen Funktion leitet Kmetec das Controlling- und Finanzteam der Verbundgruppe und wird die Verwaltung und das HR-Ressort verantworten. Er tritt die Nachfolge von **Carsten Koch** an, für dessen Aufgaben interimweise Strategievorstand **Michael Rook** verantwortlich zeichnete.

## SAGE



**René Némorin** verstärkt Sage Appliances als neuer Marketing Director, EMEA. Er wird ab sofort in der deutschen Niederlassung in Krefeld tätig sein und dort die Aktivitäten in den europäischen Schlüsselmärkten wie DACH, Großbritannien und Irland, Benelux, Frankreich, Spanien, Portugal, Polen und Italien verantworten. Zuletzt war Némorin Marketing Director der De'Longhi Gruppe Deutschland.

## SEVERIN



**Dr. Joyce Gesing** übernimmt als CEO interimistisch die Aufgabenbereiche von **Ulrich Cramer**, Chief Financial Officer (CFO) der Severin Elektrogeräte GmbH. Cramer wird die Geschäftsführung des Unternehmens zum 31. März 2023 auf eigenen Wunsch verlassen. Die Geschäftsführung und der Führungskreis von Severin werden in den kommenden Monaten durch weitere Industrie- und Fachexperten verstärkt.

## BSH



**Andreas Diepold** wird neuer Geschäftsführer der Robert Bosch Hausgeräte GmbH, er folgt auf **Harald Friedrich**. Diepold ist bereits seit über 30 Jahren für die BSH tätig und kann auf große Erfolge zurückblicken. Zuletzt ist er Vertriebsleiter für den Elektrohandel gewesen, er bringt langjährige Erfahrung im Küchenhandel mit und war maßgeblich an der Einführung der Accent Line beteiligt.



**Samsung:** Fitness-Programm mit Bespoke Akku-Sauger. **Seite 10**



**Bosch:** Küchenmaschine MUM 5 in Farben. **Seite 9**



**daan tech:** Mini-Geschirrspülautomat. **Seite 9**

## Inhalt

Personen: Wirtschaft	3
Sage: Kaffee Morgenstart	4
Severin: Kaffee wie bei Oma	4
Zwilling: Filterkaffee-Automat	4
Tineco: Sauger für Tierhaare	5
Miele: Doppelsieg bei der StiWa	5
Panasonic: Brotback-Kunst	6
LG: Neue Signature Modelle	8
LG: Wischen mit 60 Grad	8
LG: Neue Hausgeräte	8
Bosch: Küchenmaschine mit Farbe	9
daan tech: Mini-Geschirrspüler	9
Samsung: Saugen mit Body-Training	10
Homematic: Lichtkooperation mit Philips	11
Thomas: Neue Wäscheschleuder	11
HEPT: Jubiläumstour Termine	11

## Unternehmen

Unternehmen		Personen	
BSH	3	Ulrich Cramer	3
daan tech	9	Andreas Diepold	3
Euronics	3	Harald Friedrich	3
gfu	3	Dr. Joyce Gesing	3
HEPT	11	Franz Jüttner	3
Homematic	11	Volker Klodwig	3
LG	8	Denis B. Kmetec	3
Miele	5	Carsten Koch	3
Panasonic	6	Philipp Maurer	3
Sage	3, 4	René Némorin	3
Samsung	10	Michael Rook	3
Severin	3, 4	Bernd Sanden	3
Thomas	11	Dirk Spierenburg	3
Tineco	5	Clare Steinbrück	3
Zwilling	4	Dr. Sara Warneke	3



## SAGE MORGENKAFFEE Slow Morning Tagesstart

Gerade morgens punkten die neue Barista Express (l.), Impress (m.) und die automatische Oracle Touch mit einfachen Funktionen und erleichtern die Zubereitung von Third Wave Kaffeespezialitäten. Die Barista Express Impress wird mit wenigen Handgriffen bedient. Sie mahlt die richtige Menge Kaffee mit persönlicher Wunscheinstellung. Der praktische Druckhebel übernimmt das Tampen mit dem idealen

10-kg-Druck. Das Impress Puck-System merkt sich die Menge an gemahltem Kaffee. Durch 130 °C heißen, kraftvollen Dampf wird die Milch für die Latte Art feinporig und cremig, wie beim echten Barista. UVP 829,90 Euro

Die Oracle Touch ist der wahrscheinlich bequemste Begleiter am Morgen. Der Vollautomat unter den Siebträgermaschinen, da sie mit nur einer Berührung des Touch-Displays unterschiedliche Kaffeespezialitäten zubereitet. Sie mahlt, tampert und schäumt ganz automatisch. Zusätzlich

können eigene Kreationen eingespeichert werden. UVP 2.599,90 Euro

Besonders laut wird es, wenn der Puck aus dem Siebträger geklopft wird. Für genau dieses Problem und um den gemütlichen Tagesbeginn noch leiser zu gestalten hat Sage Appliances nun den Puck Sucker entwickelt. Der Kaffee puck wird hier nicht aus dem 58-mm-Siebträger geklopft, sondern gesaugt – schnell, praktisch und vor allem leise. Sage arbeitet daran, diesen auch für die 54-mm-Siebträger zur Verfügung zu stellen, um so die Kaffeezubereitung zu Hause noch alltagsfreundlicher gestalten zu können. UVP 89,90 Euro



## SEVERIN FILKA MACHT KAFFEE WIE OMA Mit Medienpaket für den Handel

Die Kernbotschaft „Deine für alle.“ rückt die Vielseitigkeit der FILKA ins Zentrum der Aufmerksamkeit. Die einzigartige Flexibilität bei der Tassen- und Kannenwahl sowie den Komfort der vollautomatischen Zubereitung formuliert SEVERIN in wechselnden Bildmotive kreativ aus. Die Kampagne ist bunt, so wie die durch sie transportierte Message und trifft damit den Zeitgeist. Längst spricht das Unternehmen seine Zielgruppe nicht mehr anhand klassischer Segmentierung nach Alter oder Geschlecht an, sondern heißt vielfältige Persönlichkeiten, individuelle Lebensmodelle, Lifestyles und Wohnrealitäten bei der Marke willkommen.



## ZWILLING WELT DES FILTERKAFFEEES Kaffee mit drei Geschmacks-Innovationen

Das Besondere an der ZWILLING ENFINIGY Filterkaffeemaschine Thermo ist das innovative ENFINIGY Aroma System: Ein optimales Zusammenspiel der einzelnen Bestandteile, in Kombination mit dem Material und der Funktionalität, sorgt für überragende Leistung. Ideale Zeit- und Temperatureinstellungen sowie optimale Extraktionsparameter gewährleisten, dass der aufgebrühte Kaffee höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird. Gleichzeitig wird durch die einzigartige Blooming-Funktion das CO<sub>2</sub> aus dem Kaffee pulver gelöst und kann entweichen. Vom traditionellen Handbrühen inspiriert, sorgt diese Funktion für einen sanfteren, weniger sauren Kaffee geschmack. Wenn das Wasser heiß ist, befeuchtet der extragroße Edelstahlbrühkopf das Kaffee pulver besonders gleichmäßig. Der Kaffee tropft dann direkt in die Kanne, wo ein abnehmbarer Aromatrichter für eine gute Durchmischung des gebrühten Kaffees sorgt. UVP zwischen 159 und 199 Euro.





## **TINECO PURE ONE AIR SERIE** Tierhaare haben keine Chance dagegen

Der neue kabellose Staubsauger ist ein besonderer Helfer bei der Bekämpfung von Tierhaaren, Staub und Schmutz. Die Purecyclone-Technologie sorgt für die automatische Trennung von Luft und Staub, wodurch das Gerät von Anfang bis Ende seine zuverlässige Saugkraft behält. Zudem verfügt der PURE ONE Air PRO über einen Farbbildschirm mit intelligenter App-Integration und Sprachsteuerung. Der Sauger überzeugt nicht nur durch sein zeitloses Design, sondern auch durch seine ergonomische Handhabung. Er wiegt insgesamt nur 2,25 kg, was ihn zum idealen Partner für eine schnelle Reinigung während des oftmals stressigen Familienalltags macht. Dank der integrierten ZeroTangle-Technologie eignet er sich aber auch besonders gut für Haushalte mit felligen Vierbeinern. Die V-förmigen Borsten und das Doppelkamm-Design sorgen dafür, dass die Haare angehoben und abgesaugt werden, ohne sich in der Walzenbürste zu verfangen, und erleichtern so auch die anschließende Reinigung.



## **DOPPELSIEG BEI DER STIWA FÜR MIELE** Zwei Miele-Sauger mit "Gut" bewertet

Gleich zwei Geräte von Miele belegen im aktuellen Vergleichstest der Stiftung Warentest die ersten beiden Plätze: Der Triflex HX2 Sprinter setzte sich mit der Gesamtnote „Gut“ (2,3) gegen acht weitere Akku-Staubsauger durch. In der Kategorie der Bodenstaubsauger mit Beutel hat der Complete C3 Starlight mit der Note „Gut“ (2,1) vier Konkurrenten hinter sich gelassen. Grundlage ist der Test aus Juli 2022, der nun um zehn neue Modelle ergänzt wurde. Nachzulesen sind die Ergebnisse in der Ausgabe 02/2023 der Zeitschrift „test“

# Das Beste für Ihre Wäsche. *Und die Umwelt.*

Die Grundig Nachhaltigkeits-Serie – mit Trommelgehäusen aus recycelten PET-Flaschen.

Es ist die vermutlich sauberste Art, Plastikmüll zu recyceln: Bis heute haben wir den Kunststoff von über 58 Millionen Plastikflaschen in mehr als 400.000 innovativen Trommelgehäusen aus recyceltem PET-Material verbaut. Auch sonst präsentieren unsere Waschmaschinen und Wäschetrockner sich in jeder Hinsicht umweltfreundlich: Sie sparen Wasser und Energie – und sind dabei auch noch besonders leise. Sie sehen: Die Grundig Nachhaltigkeits-Serie ist eine rundum saubere Sache.

## **GRUNDIG**

Alles beginnt zuhause





**Automatische Zugabe** – Hefe wird erst dann zugefügt, wenn der Teig schon eine Weile geknetet wurde. Das Fach für die Zugabe von Rosinen, Nüssen, aber auch Speck, Käse, Oliven oder Trockentomaten, öffnet sich erst zum richtigen Zeitpunkt, wenn diese dem Teig zugegeben werden sollen.



## PANASONIC BROTTBACKAUTOMATEN Lieblingsbrot auf Knopfdruck

Auf seiner Website verspricht Panasonic für seine Brotbackautomaten „Brot wie vom Lieblingsbäcker. Qualität, die Sie schmecken“. Angesichts der deutschen Brotbacktradition ein mutiges Statement. In der Pressemittteilung wird eine „Geling-Maschine“ versprochen. Stimmt das wirklich, kann Panasonic diese Versprechen halten?

Die klare Antwort ist ein ja, mit den Brotbackautomaten SD-YR2550, SD-YR2540 und SD-R2530 gelangen unterschiedlichste Brote vom einfachen Weißbrot bis hin zum überaus sensiblen Sauerteigbrot immer. Selbst Roggenbrote mit ihrem weichen und klebrigen Teig gelingen mit speziellen Programmen und Knethaken. Vorausgesetzt man hält sich genau an die Zutatenmengen, die Panasonic in seinen Handbüchern angibt. Dann braucht man sich wirklich um nichts mehr zu kümmern. Einfach nur abwarten, wenn es piept, ist das Wunschbrot in beeindruckender Qualität fertig. Wie funktioniert das?

Nach 35 Jahren Erfahrung mit Brotbackautomaten beherrscht Panasonic das sensible Zusammenspiel zwischen Temperatur, Kneten des Teigs und „Teigführung“ für die Gezeiten. Und das ohne jegliche Zusatzstoffe, wie sie heute beim Industriebrot Standard sind. Oder ganz einfach gesagt: Mehl, Wasser und Trockenhefe als Grundrezept.

Doch solch einfache Rezepte waren den Panasonic-Enwicklern nicht genug. Die neuen Brotbackautomaten beherrschen gleich 17 Brotprogramme, davon vier für glutenfreie Backwaren. Insgesamt kann der Hobbybäcker unter 32 Programmen wählen, darunter neben den Back-Programmen auch für die Herstellung von Marmelade und Kompott.



Bei den Brotbackautomaten von Panasonic ist die Beratung durch den Fachhandel von besonderer Bedeutung. Die Vielzahl der Programme, glutenfreies Brot und die variablen Möglichkeiten der Automaten können dann den Kunden überzeugen.

Eine ganz besondere Raffinesse ist die Zubereitung von Teig, ohne diesen im Automaten zu backen. Denn so ist es auch möglich morgens in wenigen Minuten frische Brötchen oder Brioche zu backen und noch warm auf den Tisch zu bringen. Oder auch mal französische Baguettes oder italienischen Ciabatta zu backen. Den Teig liefert der Backautomat, und dann werden daraus Brötchen und die speziellen Brote von Hand geformt und im Backofen – oder noch viel besser in der Panasonic Heißluft Kombi-Mikrowelle NN-CT56 (Kasten rechts) – in wenigen Minuten fertig gebacken.

Das externe Backen ist auch dann sinnvoll, wenn man sein Brot im klassischen Bäckerformat auf den Tisch bringen möchte oder wenn Teige für Pizza oder Nudeln hergestellt werden sollen.

### Grenzenlose Vielfalt

Die Panasonic Backautomaten sind überaus virtuos bei der Kreation ganz spezieller Brote. Dazu verfügen sie über Zugabefächer. Einmal für die Hefe, was für eine optimale Teigführung besonders wichtig ist. Das „Y“ im Produktnamen des Panasonic YR2550 und YR2540 steht für „Yeast“, also Hefe. Die beiden High-End Modelle verfügen über einen integrierten Dispenser, der die Trockenhefe erst dann in die Brotbackform gibt, wenn die übrigen Zutaten bereits vermengt sind. So kommt die Hefe nicht ungewollt mit Flüssigkeiten oder Salz in Kontakt, und der Teig kann optimal aufgehen.

Für den kreativen Bäcker gibt es einen Rosinen-Nussverteiler. Hier kann man alle möglichen Zutaten wie Nüsse, Kerne, Rosinen, aber auch Speck oder Käse einfüllen, die

**Einfach entnehmen** – die Backform ist antihaft-beschichtet, das fertige Brot lässt sich einfach entnehmen.

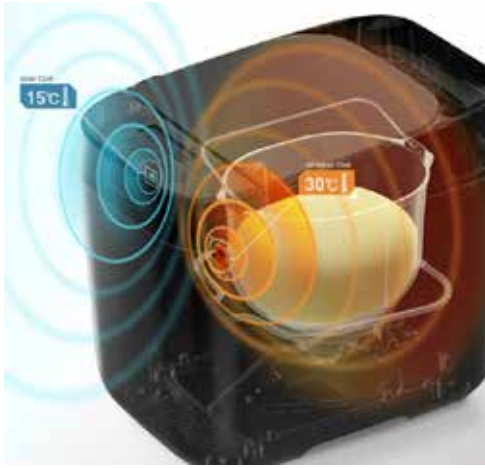


**32 Programme** – auf Knopfdruck wird das Programm für eine Vielzahl von Broten, Kuchen, glutenfreien Backwaren oder Marmelade oder Kompott aufgerufen.



**Vollausstattung** – besonders wichtig der weitere Haken für Roggenbrot und die speziellen Messlöffel für die exakte Zutatenmessung.





**Temperaturkontrolle** – optimale Ergebnisse beim Brotbacken hängen von der richtigen Temperatur ab. Sensoren messen deshalb sowohl die Innen- und Außentemperatur.



**Leistungstark** – die Temperatur der Panasonic Brotbackautomaten liegt bis zu 20° höher als bei herkömmlichen Geräten für knusprige Brote wie von Hand gebacken.



**Panasonic Heißluft-Slim-Kombi-Mikrowelle:** Der NN-CS89 ist das Universaltalent in der Küche. Kochen, Grillen, Mikrowelle und Heißluft mit vielen Kombinationsmöglichkeiten und automatisches Zubereiten sind seine Disziplinen. In der Kombination mit den Brotbackautomaten von Panasonic zeigt er zudem seine ganz besonderen Fähigkeiten beim Backen. Einmal die hohe Temperatur von bis zu 220°, die eine schöne, braune und knusprige Oberfläche gewährleistet, zum anderen seine speziellen Funktionen für das Backen von Brot. Perfekt, wenn Brötchen oder spezielle Weißbrote wie Ciabatta oder Baguettes gebacken werden sollen.



**Knetleistung** – hier wird die Knettechnik eines handwerklichen Bäckers optimal nachempfunden. So wird der Teig perfekt gewalzt und ein gutes Aufgehen ist garantiert.



**Rezeptvielfalt** – auf dem Panasonic Experience Blog gibt es eine große Auswahl an Brotrezepten wie beispielsweise das Hinzufügen von Körnern auf der Oberfläche vor dem eigentlichen Backen.

dann zeitgesteuert dem Teig zugegeben werden. So sind auch italienische Brot-spezialitäten mit Oliven, Tomaten oder Gewürzen und Kräutern keine Herausforderung mehr.

## Glutenfreies Backen

Alle neuen Backautomaten sind mit vier Programmen für glutenfreie Brote, Kuchen, Pizza- und Pastateige aus-

gestattet, die mit Zutaten ohne Klebereiweiß umzugehen wissen. Damit zum Beispiel glutenfreie Kastenkuchen nicht trocken und krümelig werden, ziehen sie mit sanfter Restwärme gar. Für Personen mit Glutenunverträglichkeit heißt das: endlich problemlos selber machen und genießen. Mehr noch: Für Zöliakie-Patienten bedeutet ein eigenes Gerät zum Backen ohne Gluten sogar mehr Sicherheit, denn das Risiko

von Kreuz-Kontaminationen sinkt.

Es gibt natürlich auch für fertige Backmischungen mit Hefe ein spezielles Programm. Doch sie dürften für viele nur noch der Einstieg in die Panasonic-Backwelt sein. Einen ganz besonderen Touch kann man seinen Broten auch durch die Zutat von speziellen Brot-Gewürzmischungen geben, dann schmeckt es beispielsweise wie in Tirol.

Einmal gibt es ein spezielles Programm um einen Brotteig richtig gehen zu lassen, damit Hefe oder Sauerteig ihre Triebfähigkeit für ein schönes Aufgehen des Teigs entfalten können. Temperatur und Dauer sind exakt darauf abgestimmt, und man muss die Raumtemperatur nicht mehr berücksichtigen.

Zudem gibt es ein ganz spezielles Brotbackprogramm in Kombination mit dem Heißluftbackofen und der regelmäßigen Zugabe von Wasserdampf. Bei 190° wird das Brot schön durchgebacken, und der Wasserdampf sorgt dabei für eine schöne dunkle Kruste.



**SD-YR2550**

Wecken Sie den Feinschmecker in sich. Wir stellen vor: der neue Brotbackautomat SD-YR2550. Ihr kreativer, unkomplizierter Küchenhelfer für leckere Brote, Kuchen, Marmeladen und mehr. Sie haben die Wahl: von glutenfreien Optionen bis hin zu handwerklich geformten Broten wie frisch vom Bäcker.

UVP 229 Euro



**SD-YR2540**

Lassen Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf mit dem SD-YR2540 Brotbackautomaten. Leckere Brote in handgemachter Form lassen sich ganz einfach zaubern – ebenso wie Kuchen, Marmeladen und vieles mehr. Mit verschiedenen Programmen und Verteilern wird das Backen zum Kinderspiel.

UVP 229 Euro



**SD-R2530**

Genießen Sie mit dem Brotbackautomaten SD-R2530 frisches Brot ganz ohne viel Aufwand. Zaubern Sie ganz einfach leckere Brote, Kuchen, Pizzateig und mehr mit Ihren eigenen Lieblingszutaten – und das jedes Mal mit perfekten Ergebnissen. Die verschiedenen Programme übernehmen die Arbeit für Sie.

UVP 199 Euro



**SD-ZD2010/ SD-ZP2000**

Dem innovativen Croustina Brotbackautomaten gelingt saftiges Brot mit einer aromatischen Kruste, so wie Sie es vom Bäcker kennen. Die ovale Backform sorgt dabei für besonders ansehnliches Brot und zahlreiche Programme für die nötige Abwechslung.

UVP 239 Euro



## NEUE LG SIGNATURE MODELLE Ultra Premium neu definieren

Auf der CES 2023 stellte LG die zweite Generation der SIGNATURE Hausgeräte vor. Die anspruchsvollen neuen Produkte bieten zeitloses Design und innovative Technologien für ein komfortableres, stilvolleres und nachhaltigeres Leben zu Hause.

Sieben Jahre nach ihrer Einführung definiert die Marke LG SIGNATURE den Begriff Ultra-Premium neu. Die eleganten und fortschrittlichen Geräte setzen neue Maßstäbe in puncto Leistung, Design und Benutzerfreundlichkeit. Während die zweite Generation des Produkt-Line-ups der LG SIGNATURE Markenphilosophie und ihrer handwerklichen Qualität treu bleibt, überzeugt sie durch neue Funktionen und Technologien für mehr Komfort, sowie neue Farben, Materialien und Oberflächen für einen eleganteren, minimalistischen Look in den eigenen vier Wänden.

Das neue Produktportfolio beinhaltet den brandneuen LG SIGNATURE Multi-Door Kühlschrank mit Dual InstaView, einen Wäschetrockner mit 7-Zoll LCD-Touch-Panel, den Over-the-Range

Mikrowellenofen mit intelligentem InstaView sowie einen Doppelherd, der über integrierte Kameras und automatische Zeit- und Temperatureinstellung verfügt.

Der LG SIGNATURE Bereich auf der CES, bestehend aus Wohnzimmer, Waschküche und Küche, wurde in Zusammenarbeit mit der italienischen Designermöbelmarke Molteni&C gestaltet. Die ästhetisch raffinierten, technologisch fortschrittlichen Produkte aus der LG SIGNATURE Reihe werden in jedem stilvoll eingerichteten Innenraum durch die eleganten Möbelstücke von Molteni&C ergänzt.

„Die LG SIGNATURE Produkte der zweiten Generation vereinen unsere exklusiven Technologien, eine Reihe verbesserter Funktionen für mehr Komfort und Effizienz sowie ein wunderschönes, modernes Design für ein intelligentes, nachhaltiges und luxuriöseres Leben zu Hause“, sagte **Lyu Jae-cheol**, Präsident der LG Electronics Home Appliance & Air Solution Company. Die Markteinführung in Deutschland steht noch nicht fest.



## MINIMALISTISCHES DESIGN LG stellt neue Hausgeräte vor

Weiteres Highlight auf der CES 2023 war eine neue Serie von Geräten mit zeitlosem, minimalistischem Design. Die neue Produktreihe konzentriert sich auf die Essentials eines jeden Geräts und verzichtet auf unnötige Designelemente. Die langlebigen Produkte spiegeln zudem das starke Engagement von LG für Nachhaltigkeit wider: Sie bestehen innen wie außen aus recycelten Materialien und werden mit weniger Teilen und geringerem Energieverbrauch als herkömmliche Geräte hergestellt.

Mit ihrer erfrischenden Schlichtheit passen die Geräte von LG zu jedem Dekor, Farbschema oder Einrichtungstrend. Die achromatische Farbpalette und der Verzicht auf zusätzliche Designelemente verleihen den Geräten ein modernes und klassisches Aussehen, und sorgen dafür, dass sie sich nahtlos in ihre Umgebung einfügen. Darüber hinaus zeichnen sich die Geräte von LG durch eine elegante, einfach zu handhabende Bedienung aus.

Die Produkte wurden im Einklang mit dem Ziel von LG entwickelt, die Umweltbelastung in allen Geschäftsbereichen kontinuierlich

zu reduzieren. Durch die Verringerung der verwendeten Komponenten und gedruckten Elemente benötigen die Geräte von LG weniger Zeit, weniger Ressourcen und weniger Energie bei der Herstellung, ohne jedoch auf die bewährten Technologien und Qualität der Funktionen zu verzichten.

Die neue Produktreihe, die einen Kühlschrank, eine Waschmaschine, einen Wäschetrockner, einen Ofen und einen Geschirrspüler umfasst, ist auch Teil der innovativen, aufrüstbaren Gerätepalette von LG, d.h. Konsumenten können die Produkte über das Upgrade Center in der LG ThinQ-App mit neuen Funktionen ausstatten.

„Unsere minimalistisch designten Geräte sind nachhaltig, stilvoll, einfach zu bedienen und bieten einen neuen Kundenmehrwert“, sagte **Lyu Jae-cheol**, Präsident der LG Electronics Home Appliance & Air Solution Company. „Wir werden weiterhin fortschrittliche Lösungen anbieten, die unsere innovativen Technologien beinhalten und unser Engagement für die Umwelt widerspiegeln.“

## LG: Wischen mit 60 Grad

LG stellte auf der CES 2023 seinen neuen CordZero Staubsauger mit Steam Power Mop vor. Es handelt sich dabei um den ersten kabellosen Handstaubsauger des Unternehmens, der neben einer leistungsstarken Saugkraft auch gleichzeitig eine effektive Dampfwischfunktion bietet. Der LG CordZero Staubsauger wurde mit einem CES 2023 Innovation Award ausgezeichnet.

Dank des abnehmbaren Steam Power Mop können Oberflächen mit dem neuesten LG CordZero Staubsauger effektiv und ohne Verwendung von Reinigungsmitteln gesäubert werden. Beim Dampfwischen werden die Mop Pads auf eine Temperatur von etwa 60 Grad Celsius erhitzt, wodurch Flecken leichter von Fußböden entfernt werden können als mit einer herkömmlichen Nasswischlösung. Laut Intertek, der globalen Prüf- und Zertifizierungsorga-

nisation, sind die dampfbeheizten Mop Pads von LG effektiver beim Lösen von Substanzen wie z. B. angetrocknete Schokolade als ein typischer Nassmopp.

Darüber hinaus ist der Steam Power Mop mit zwei Sensoren, die einer Überhitzung des Dampfgenerators am Aufsatz vorbeugen, ausgestattet sowie mit einem fortschrittlichen, automatischen Wasserversorgungssystem, das die Mop Pads während des Wischens stets feucht hält. Um die Sicherheit von Konsumenten zu gewährleisten, wird die Dampfzufuhr abgeschaltet, wenn die Düse vom Boden angehoben oder etwa 20 Sekunden lang nicht bewegt wird. Ebenfalls wird die Rotation des Mop Pads nach etwa einer Minute Inaktivität angehalten. Für eine gleichzeitig starke Saugkraft sorgt die Axial Turbo Cyclone-Technologie von LG, die dabei hilft, Staub und Schmutz von Fußböden sowie anderen Oberflächen im Haushalt zu entfernen, bevor dann feucht „nachgewischt“ wird.







## Bosch MUM 5, Küchenmaschine mit Farbe

Süße Muffins, lockerer Pizzateig – und cremiger Brotaufstrich – mit dem richtigen Küchenhelfer an der Seite gelingt allen Fans des Selbermachens jedes Rezept im Handumdrehen. Ob beim Backen oder Kochen – jetzt bringt die beliebte MUM 5 mit integrierter Waage noch mehr Vielseitigkeit ins Spiel. Ausdrucksstarkes Schwarz, schmeichelndes Greige oder knalliges Rot – mit drei weiteren Farbvarianten wird die Küchenmaschine von Bosch zum stylischen Blickfang in jeder Küche.

**MUM 5 mit integrierter Waage setzt Farbakzente in der Küche.** Für Genießerinnen und Genießer mit Profi-Ansprüchen hat die MUM 5 mit integrierter Waage einiges zu bieten: Durch ihren kraftvollen 1.000-Watt-Motor verarbei-

tet sie spielend bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten zu Rührteig und Co. Mit umfangreichem Zubehör ausgestattet und erweiterbar durch sinnvolle Extras wie Eisbereiter, Zitruspresse oder Getreidemühle, bietet die vielseitige Küchenmaschine mehr als 100 verschiedene Funktionen.

Praktisch: Dank integrierter Waage können Zutaten direkt der Rührschüssel hinzugefügt und darin abgemessen werden – so wird Entspannung maximiert und der Abwasch minimiert.

Wer das Selbermachen mit der Präzision und dem Komfort der MUM 5 mit Waage liebt, hat jetzt gleich vier Farben zur Auswahl. Zum klassischen Weiß kommt ein knalliges Rot, das die Küchenmaschine als echten Hingucker auf der Arbeitsplatte oder im Regal inszeniert. Das zeitlose Schwarz

wirkt elegant und wertet jede Küche optisch auf. Greige harmoniert die MUM 5 mit jeder anderen Farbe und bietet einen Ruhepol in bunten Küchen. Die MUM 5 mit integrierter Waage ist in den drei neuen Farben Greige, Schwarz und Rot ab sofort erhältlich.



Gerät	Bosch MUM 5 mit integrierter Waage		
Modellnummer	MUM5XL72	MUM5XC4E	MUM5X720
Farbe	Greige	Schwarz	Rot
Geräte-Highlights	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Universal-Küchenmaschine für häufiges Kochen und Backen</li> <li>• Integrierte Waage</li> <li>• Einfache Verarbeitung von großen Mengen von bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten</li> <li>• Kraftvoller Motor mit 1.000 Watt – für bis zu 2,7 kg Rührteig / 1,9 kg Hefeteig</li> <li>• Edelstahl-Rührschüssel (3,9 l Volumen)</li> <li>• 3D PlanetaryMixing -</li> <li>• Komfortable Bedienung mit EasyArmLift</li> <li>• Einfache Befüllung der Schüssel dank automatischer Parkposition der Rührwerkzeuge</li> </ul>		
Ausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleischwolf</li> <li>• Knethaken</li> <li>• Kunststoff-Rührschüssel</li> <li>• Mixeraufsatz</li> <li>• Rasperlwendescheibe grob/fein</li> <li>• Reibscheibe grob</li> <li>• Reibscheibe fein</li> <li>• Schneidwendscheibe dick/dünn</li> <li>• Spritzgebäckvorsatz</li> <li>• Würfelschneider</li> <li>• Zubehörtasche dunkelgrau</li> <li>• Würfel Einsatz 13mm</li> <li>• Lochscheibe 5mm</li> <li>• Premium Schlagbesen</li> <li>• Premium Rührbesen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleischwolf</li> <li>• Knethaken</li> <li>• Durchlaufschneider</li> <li>• Mixeraufsatz</li> <li>• Kunststoff Rasperlwendescheibe grob/fein</li> <li>• Reibscheibe grob</li> <li>• Reibscheibe fein</li> <li>• Schneidwendscheibe dick/dünn</li> <li>• Zubehörtasche dunkelgrau</li> <li>• Lochscheibe 5mm</li> <li>• Premium Schlagbesen</li> <li>• Premium Rührbesen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Knethaken</li> <li>• Durchlaufschneider</li> <li>• Mixeraufsatz</li> <li>• Kunststoff Rasperlwendescheibe grob/fein</li> <li>• Reibscheibe fein</li> <li>• Schneidwendscheibe dick/dünn</li> <li>• Zubehörtasche dunkelgrau</li> <li>• Premium Schlagbesen</li> <li>• Premium Rührbesen</li> </ul>
LVP	649,00 EUR	569,00 EUR	459,00 EUR



**daan tech Mini Geschirrspülautomat BOB:** Kleiner 1-Personen-Haushalt, wenig Spülgeschirr und trotzdem ein-



fach und schnell spülen. Genau diese Zielgruppe hat daan tech im Visier. Der Mini-Geschirrspülautomat misst gerade mal 34 x 49 Zentimeter bei einer Bautiefe von nur 49 Zentimetern. BOB besteht zu 85% aus recyceltem Kunststoff. Dies reduziert den ökologischen



Fußabdruck und die CO<sub>2</sub>-Emissionen. daan tech verspricht mit seinem nachhaltigen Design eine Lebensdauer von mindestens 10 Jahren (Reparaturfähigkeitsindex von über 9/10 als Zeichen gegen geplante Obsoleszenz). Der Wasserverbrauch liegt bei nur 2,9l, das ist fünfmal weniger Wasser als



bei einer Handwäsche. Gefüllt wird BOB mit 3,9 Liter im integrierten Wassertank, ein Wasseranschluss ist nicht notwendig. Attraktiv die Auswahl aus 14 Frontfarben und zwei Gehäusefarben. Die Spüldauer beträgt nur 20 Minuten, und das praktische Zubehör mit Korb, Besteck- und Tellermodul für sechs Teller macht das Beladen für unterschiedliches Geschirr sehr einfach. UVP je nach Zubehörwahl 349,90 bis 379,80 Euro.

<https://daan.tech/de/>

SAMSUNG

## Joy of Cleaning with Tanju Koc



### SAMSUNG FITNESS-PROGRAMM Bespoke Jet wird zum Trainer

Mit **Tanju Kocs** Saug-Workout und dem Bespoke Jet kann man aktiv und beschwingt in das neue Jahr starten. Der erfolgreiche Dance- und Fitness-Influencer zeigt, wie man mit den passenden Moves Staubsaugen und Fitness verbinden und in den langweiligen Wintermonaten in Bewegung bleibt. Bedingt durch die Pandemie verbringen die Deutschen vermehrt Zeit zu Hause und nehmen sich gleichzeitig mehr Zeit für den Wohnungssputz – durchschnittlich mehr als eine Stunde pro Woche im Vergleich zu 2019. Wieso also nicht das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden und Zeit sparen, indem man Haushalt und Fitness kombiniert? Wie man diesen Vorsatz richtig angehen kann, will Samsung mit mehreren Trainings-Videos zeigen.

Tanju verbindet das Staubsaugen mit dem Bespoke Jet unter anderem mit Kniebeugen, Ausfallschritten und Armbeugen so zu einem Trainingsprogramm, dass die eigenen vier Wände danach blitzblank erstrahlen. Vom Teppich, übers Parkett bis hin zu Fliesen und von kleinen Staubmäusen bis hin zu Hundehaaren oder einer Pfütze Orangensaft – nichts kann Tanju und den Bespoke Jet während seines Saug-Workouts aufhalten. So werden Missgeschicke des Alltags sportlich-spielerisch beseitigt.

Diese drei Workouts hat Tanju dafür zusammengestellt. Sie unterscheiden sich je nach Staubsauger-Modell vom Anspruchsgrad.

- Joy of Cleaning | Bespoke Jet complete*
- Joy of Cleaning | Bespoke Jet complete extra*
- Joy of Cleaning | Bespoke Jet pro extra*

#### Bespoke Jet, smart saugen

Ob auf Hartboden oder Teppich, der Bespoke Jet bietet starke und gründliche Saugleistung und eine effiziente Reinigung. Der Samsung Digital Inverter Motor ist 47 Prozent leichter als der Motor des Samsung Jet 906 und erzeugt eine Saugleistung bis zu 210 W. Neun Zyklone mit 27 Lufteinlässen sorgen bei der Multi-Zyklon-Technologie für eine kraftvolle Saugleistung. Die hocheffiziente Technologie des Jet-Zyklon-Systems erzeugt einen optimierten Luftstrom, um den Luftwiderstand zu reduzieren und für eine langanhaltende Saugkraft zu sorgen. So werden die feinen Staubpartikel, die in den Staubsauger gesaugt werden, hygienisch eingefangen. Das Handstück des tragbaren, kabellosen Bespoke Jet wiegt nur 1,44 kg. Die Laufzeit beträgt rund zwei Stunden. Praktisch auch die automatische Schmutzenleerung in der Basis-/Lade-Station. Lieferbar in drei Farben. Das komplette Bespoke Jet-Programm umfasst drei unterschiedliche Modelle.

**Samsung Fitness-Kampagne** – Trainer Tanju Kocs zeigt in seinen Saug-Workouts mit dem Samsung Bespoke Sangeer wie man fit bleibt.



**Bespoke Pet Tool** – mit dem speziell ausgelegten Saugvorsatz haben Hunde- oder Katzenhaare selbst in Polstermöbeln keine Chance mehr.



**Automatisch entleeren und laden** – die Bespoke Staubsauger gibt es in drei Farben, Midnight Blue, Misty White und Woody Green, und die Ladestation entleert automatisch den Schmutz in einen Sammelbehälter.





## Homematic IP und Philips Hue sorgen für angenehmes Licht

Homematic IP ist eine der führenden Allround-Lösungen fürs Smart Home, Philips Hue das wohl bekannteste smarte Lichtsystem – nun können Homematic IP Nutzer die smarten Lampen komfortabel in ihrem Zuhause nutzen. Die Homematic IP App ermöglicht in den neuen Versionen 2.14.0 (iOS) und 2.14.6 (Android) die Integration von Philips Hue Lampen und Leuchten in eine Homematic IP Installation. Das Update für die kostenlose Homematic IP App wird ab sofort schrittweise ausgerollt.

Homematic IP ermöglicht Anwendern schon seit Langem, ihre Beleuchtung mit vernetzten Tastern und Aktoren smart zu machen und sie durch Automatisierungen, die Verbindung zu Präsenz- und Bewegungsmeldern oder per Smartphone zu steuern. Nun geht der europäische Smart-Home-Marktführer eQ-3 den nächsten Schritt und bindet das bekannte Lichtsystem Philips Hue in die eigene Home-Control-Lösung ein.

Nutzer können bis zu fünf Hue Lampen oder Leuchten komfortabel in ihr bestehendes Homematic IP Smart Home aufnehmen. Voraussetzung für die Integration ist eine Philips Hue Bridge. Zudem müssen Anwender die Philips Hue App mit einem aktiven Benutzerkonto auf ihrem Smartphone installiert haben und in den Kontoeinstellungen die „Steuerung von unterwegs“ aktivieren. Ist dies erledigt, können die Systeme im Menü „Sprachsteuerung und Zusatzdienste“ der Homematic IP App gekoppelt und vorhandene Hue Lampen zu Home-

matic IP hinzugefügt werden. Eine Video-Anleitung, die den Koppelungsprozess erklärt, ist auf dem Homematic IP YouTube-Kanal verfügbar.

Sobald die Integration abgeschlossen ist, verhalten sich die Lampen genau wie Homematic IP Geräte. So ist es möglich, sie zu Gruppen hinzuzufügen, über Automatisierungen zu steuern oder mit anderen Elementen des Smart Homes zu verbinden, zum Beispiel mit einem Taster oder Präsenzmelder. Über die App-Benutzeroberfläche lässt sich die Helligkeit und die Farbe der Hue Leuchten festlegen. Bis zu zwölf Konfigurationen können als Favoriten gespeichert werden, um mit nur einem Tippen die gewünschte Lichtstimmung einzustellen.

Die Homematic IP App erhält mit dem Update außerdem ein kleines optisches Facelift. Ein dezent modernisiertes App Icon weckt Neugier auf die neuen Funktionen. Und mit frischen Hintergrundmotiven sowie neuen Raumicons können Nutzer die App nach ihrem persönlichen Geschmack anpassen.

Das Update für die Homematic IP App mit den Versionsnummern 2.14.0 (iOS) und 2.14.6 (Android) wird ab sofort schrittweise über die jeweiligen App-Stores ausgerollt und steht binnen weniger Tagen allen Usern zur Verfügung. Auf dem Homematic IP YouTube-Kanal findet sich ein Übersichtsvideo zum Update.

<https://www.youtube.com/watch?v=QU6JULgeyiM>



## Thomas kommt mit energiesparender Wäscheschleuder:

Sie ist wieder da, die Wäscheschleuder aus der Mitte des vergangenen Jahrhunderts. Was kann jeder Einzelne tun, um im Haushalt Energie zu sparen? Diese Frage trifft aktuell den Nerv der Zeit und fängt schon bei den richtigen Haushaltsgeräten an. Die Wäscheschleudern des Haushaltsgeräteexperten THOMAS aus dem Siegerland sind mit nur 30 Watt pro Schleudergang und mit bis zu 2.800 Umdrehungen pro Minute besonders energiesparend und ideal für die schnelle Wäschetrocknung geeignet. Egal ob Sport- und Kinderbekleidung, Wollwäsche oder die empfindliche Lieblingsbluse – die Wäscheschleudern sind für alle Wäschesorten geeignet und benötigen pro Schleudergang nur rekordverdächtige 3–5 Minuten. Auch eventuelle Waschmittelrückstände werden entfernt, was besonders empfindliche Fasern schonnt und auch Allergiker freut. Alles in allem also ein schonendes und nachhaltiges Wäschetrocknen mit gutem Gefühl. UVP je nach Modell zwischen 219,99 und 269,99 Euro

## HEPT 2023 Jubiläumstour mit vielen Highlights:

Auch 2023 fährt die HEPT wieder mit einer Top-Besetzung auf. Dabei sind die Premiummarken AEG, Beurer, Jura, JURA Gastro, Kärcher, Liebherr und Miele.

### Die Stationen

Zwischen dem 24. April und dem 11. Mai können Besucher sich jeweils von 16 bis 22 Uhr auf interessante Begegnungen und besondere Momente in folgenden Städten freuen:

- 24.04.2023, Frankenthal, Congressforum, Großer Saal, Stephan-Cosacchi-Platz 5
- 25.04.2023, Offenburg, Messe Offenburg, Schutterwälder Straße 3
- 26.04.2023, Stuttgart, Phönixhalle im Römerkastell, Naststraße 43 – 45
- 27.04.2023, München, BMW Welt, Event Forum, Am Olympiapark 1
- 02.05.2023, Nürnberg, Ofenwerk, Klingenhofstraße 72
- 04.05.2023, Berlin, Classic Remise, Wiebestraße 36 – 37
- 08.05.2023, Mainz, Halle 45, Hauptstraße 17 – 19
- 09.05.2023, Köln, Palladium, Schanzenstraße 40
- 10.05.2023, Bochum, Jahrhunderthalle, An der Jahrhunderthalle 1
- 11.05.2023, Hamburg, Fischauktionshalle, Große Elbstraße 9