

E.G.O.:

# E.G.O. verbindet klassische Haptik mit intelligenter Technologie

Moderne Induktionskochfelder werden leistungsfähiger, funktionsreicher – und damit auch anspruchsvoller in der Bedienung. Genau hier setzt die E.G.O.-Gruppe mit ihren neuen Bedienkonzepten EGO K7, EGO K8 und dem Display EGO D1 an. Der Zulieferer aus Oberderdingen verfolgt dabei ein klares Ziel: komplexe Kochprozesse für den Nutzer möglichst intuitiv, verständlich und komfortabel zu gestalten.

*EGO K7 kombiniert einen Drehknebel mit SmartKii-Technologie für ein intuitives Kocherlebnis. (Fotos: E.G.O.)*

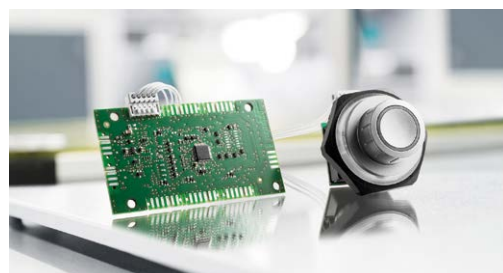


*EGO D1 zeigt die Kochzonen und zusätzliche Kochfunktionen auf einem Display an.*

Im Mittelpunkt steht dabei die Verbindung aus klassischer Haptik, moderner Lichtführung und digital unterstützten Kochfunktionen. Mit dem neuen EGO K7 präsentiert E.G.O. ein Bedienkonzept, das auf umfangreichen User-Testings basiert und gezielt auf eine besonders einfache Nutzerführung ausgelegt wurde. Die Kombination aus Touch Control und zentralem Drehknebel mit SmartKii-Technologie ermöglicht eine intuitive Steuerung moderner Induktionskochfelder. Ergänzt wird das System durch ein modernes 7-Segment-Display mit klarer Darstellung von Timer- und Temperaturwerten sowie zusätzlichen Anzeigen für Minuten und Sekunden. Jede Kochzone verfügt dabei über eine eigene SmartKii-Einheit, wodurch Funktionen wie Timer oder Pause/Recall individuell gesteuert werden können.

Auch in puncto Individualisierung eröffnet E.G.O. den Geräteherstellern zahlreiche Möglichkeiten. Die Gestaltung der äußeren Knebelkappe lässt sich ebenso anpassen wie die Beleuchtung oder ein optionales akustisches

*EGO K8 hat einen mechanischen Drehknebel, der verschiedene erweiterte Funktionen und Beleuchtungsoptionen darstellen kann.*



Feedback. Unterschiedliche LED-Farben sowie variable Beleuchtungskonzepte sorgen zusätzlich für eine markentypische Inszenierung des Kochfelds und schaffen ein hochwertiges Nutzererlebnis.

Mit EGO K8 setzt E.G.O. dagegen auf eine klassische mechanische Drehknebelsteuerung, kombiniert diese jedoch mit modernen Licht- und Funktionswelten. Die Bedienoberfläche lässt sich flexibel mit unterschiedlichen E.G.O. User Interfaces kombinieren und bietet Herstellern dadurch vielfältige Möglichkeiten zur Differenzierung. Erweiterte Funktionen wie Cooking Support Functions+, Chef Cook oder Pause/Recall können problemlos integriert werden. Ein besonderes Merkmal ist die intelligente Lichtführung: Unterschiedliche Helligkeitsstufen und Animationen wie Pulsieren, Blinken oder Dimmen liefern dem Nutzer visuelle Rückmeldungen zu Leistungsstufen, Timer-Funktionen oder aktiven Kochmodi.

Noch einen Schritt weiter geht das grafische Bedienkonzept EGO D1. Das kompakte 5-Zoll-Farbdisplay visualisiert die Kochzonen direkt auf dem Kochfeld und unterstützt den Anwender aktiv während des Kochprozesses. In Verbindung mit der Induktionstechnologie EGO GX erkennt das System beispielsweise, wenn Kochgeschirr verschoben wird, und übernimmt die gewählten Einstellungen automatisch auf die neue Position. Darüber hinaus führt EGO D1 Nutzer Schritt für Schritt durch unterstützte Kochprogramme wie Pasta-, Dämpf- oder Bratfunktionen und liefert konkrete Hinweise – etwa zur Wassermenge oder zum richtigen Zeitpunkt für weitere Zutaten. Selbst auf 60-cm-Kochfeldern lässt sich das kompakte Display integrieren.

Mit den neuen Bedienkonzepten reagiert E.G.O. auf die steigenden Anforderungen an moderne Küchentechnik. Im Fokus stehen dabei nicht nur technologische Möglichkeiten, sondern vor allem die einfache und verständliche Bedienung komplexer Funktionen. Gerätehersteller erhalten damit flexible Lösungen, um ihre Kochfelder individuell an Markenauftritt und Zielgruppen anzupassen – vom klassischen Drehknebel bis hin zum geführten digitalen Kocherlebnis. ■ [www.egoproducts.com](http://www.egoproducts.com)