

Pressemitteilung
Nr. 049/2020

Kaum zu toppen bei Genussvielfalt und smartem Komfort – die neuen Herde und Backöfen von Miele

- ▶ Ganzheitlich digitales Kocherlebnis dank künstlicher Intelligenz
- ▶ Bewährte Features sorgen für perfekte Ergebnisse
- ▶ Zeitlose Eleganz für jeden Einrichtungsstil

Gütersloh/Berlin, 4. September 2020. – Erstklassiger Bedienkomfort und beste Garergebnisse für einen abwechslungsreichen Genuss – hier setzen die Herde und Backöfen von Miele immer wieder neue Maßstäbe. Dies gilt etwa für das Garen mit Feuchteunterstützung, die reinigungsfreundliche PerfectClean-Beschichtung, das kabellose Speisethermometer oder zuletzt die erste pyrolysefeste Kamera im Garraum. Jetzt stattet der Gütersloher Familienkonzern seine Backöfen der Generation 7000 mit einer weiteren Weltneuheit aus: ein smarter Kochassistent, der auf künstlicher Intelligenz basiert und komfortabel per Fernupdate nachrüstbar ist.

Spitzenklasse-Backöfen der Generation 7000 liefern mit einer extrem hitzebeständigen Kamera farbechte Bilder in HD-Qualität auf Smartphone oder Tablet. So ist der bequeme Blick auf den Garzustand auch außerhalb der Küche jederzeit möglich – und falls nötig können Temperatur oder Garzeit jederzeit mobil verändert werden. Doch die Kamera bekommt für noch mehr Komfort und beste Ergebnisse jetzt zwei weitere exklusive intelligente Features. **Smart Food ID** und **Smart Browning Control** sind der Auftakt zu einem gesamtheitlichen, digitalen Kocherlebnis, das es so nur bei Miele gibt.

Mit Smart Food ID erkennt die Kamera, welche Speise sich gerade im Garraum befindet und zeigt dies im Touch-Display mit Bild an. Anwender bestätigen nur und schon startet das Gerät das passende Automatikprogramm. Aktuell erkennt die Kamera über 20 verschiedene Speisen, wie zum Beispiel: mediterranes Ofengemüse, Krustenbraten oder Muffins. Und Smart Food ID lernt ständig hinzu, um weitere Speisen zu erkennen.

Die perfekte Pizza bereitet das neue Programm Smart Browning Control zu. Für den italienischen Klassiker wählt der Nutzer einfach im Display zwischen gefrorener oder frisch zubereiteter Pizza aus und startet den Vorgang. Die Kamera erkennt über die Bräunung, wann die Pizza fertig ist, und der Backofen schaltet ab. Smart Browning Control und Smart Food ID können ebenfalls mit dem exklusiven Feature TasteControl kombiniert werden, um austrocknen durch Restwärme zu verhindern. Hier öffnet sich am Ende des Garvorgangs die

Tür einen Spalt, und das Kühlgebläse transportiert die heiße Luft nach draußen. So sinkt die Temperatur innerhalb von fünf Minuten um rund 100 Grad Celsius. Danach schließt sich die Backofentür automatisch wieder und hält in Verbindung mit der Warmhaltefunktion die Garraumtemperatur weiterhin auf der gewünschten Temperatur.

Erster Testmarkt für Smart Food ID und Smart Browning Control ist ab Ende dieses Jahres Dänemark. Beide Features sind schnell und komfortabel für Miele-Backöfen über Fern-Update verfügbar.

Durchdacht bis ins kleinste Detail

Und auch bei den klassischen Programmen und Anwendungen sind Miele-Backöfen und Herde der Generation 7000 das Maß der Dinge, wenn es darum geht, genussvolle Speisen leicht und unkompliziert zuzubereiten:

- Mit ihrem großen Display ist die **M Touch-Steuerung** besonders intuitiv und führt so schnell und zielsicher zu den richtigen Funktionen und Programmen.
- Der Bewegungssensor **MotionReact** reagiert aktiv und direkt auf den Nutzer. Nur ein Beispiel: bei Annäherung verstummen Signaltöne und die Beleuchtung im Garraum schaltet sich an. Damit entfallen zwei Bedienschritte und der Nutzer kann sich ganz dem Kochen widmen.
- Für das perfekt selbstgebackene Brot braucht es neben erstklassigen Zutaten eine gute Teigführung und die bewährte Funktion **Klimagaren**. Hier wird gezielt Feuchtigkeit in den Garraum geleitet. So bekommt Brot eine knusprige, glänzende Kruste und eine lockere Krume. Und zartes Fleisch gelingt mit der gezielten Feuchtigkeitszugabe ebenfalls besonders kross und saftig. Die Dampfstöße erfolgen automatisch oder lassen sich für noch mehr Kreativität manuell zum gewünschten Zeitpunkt auslösen und zeitlich vorprogrammieren.
- Exklusiv nur bei Miele: das **kabellose Speisethermometer**. Bereits seit zwölf Jahren misst der kleine Helfer gradgenau die Kerntemperatur, zeigt diese im Backofen-Display an und schaltet bei Erreichen der gewünschten Temperatur den Backofen ab. Und das alles ohne lästiges Kabel, Batterien oder zusätzliches externes Display. So gelingt Fleisch leicht und sicher auf den Punkt. Damit es jederzeit griffbereit ist, kann es in einer Hülse in der Backofentür aufbewahrt werden.

- Für den besten Blick auf das Gargut leuchten an den Seiten angebrachte LED-Leuchtstäbe den gesamten Innenraum aus und sind dabei besonders langlebig und sparsam im Verbrauch (**BrilliantLight**).
- Selbst vermeintliche Kleinigkeiten machen Miele-Backöfen außergewöhnlich komfortabel: mit den exklusiven **FlexiClip-Vollauszügen** können Backbleche, Kombiroste oder Gourmet-Bräter vollständig aus dem Garraum herausgezogen werden und erlauben so zum Beispiel ein sicheres Wenden des Garguts.
- Kinderleicht ist auch die Reinigung des Garraums und von Zubehör wie Backblech und Bratrost – dank der patentierten **PerfectClean**-Oberflächenveredelung. Denn die Antihafteffekt dieser Oberfläche ist einzigartig. Wahlweise sind die Backöfen mit der Selbstreinigungsfunktion **Pyrolyse** ausgerüstet, die selbstständig Rückstände bei hohen Temperaturen beseitigt.

Schließlich und endlich stechen die Herde und Backöfen, wie alle Einbaugeräte von Miele, auch mit ihrer zeitlosen Eleganz hervor. Vier Designlinien bieten für jeden Stil und die individuelle Wohnsituation das passende Gerät. ContourLine mit ihrem markanten Edelstahlrahmen und dem Obsidianschwarzen Glas legt den Fokus deutlich auf die Technik. PureLine wiederum hat einen massiven Griff und eine zurückhaltende Edelstahlapplikation, die moderne Anmutung wird von einer Glasfront in Obsidianschwarz abgerundet. Dezentestes Understatement hingegen bei VitroLine: hier ist der Griff in der Gerätefarbe gehalten. ArtLine verzichtet vollständig auf den klassischen Türgriff und wird über eine Sensortaste sanft geöffnet. Die Linien VitroLine und ArtLine mit ihren reduzierten Vollglasfronten sind in Graphitgrau, Brillantweiß oder Obsidianschwarz erhältlich.

Medienkontakt:

Julia Cink

Telefon: +49 (0)5241/89-1962

E-Mail: julia.cink@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2018/19

rund 4,16 Milliarden Euro (Auslandsanteil rund 71 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es vier Fotos



Foto 1: Smart Food ID von Miele: Die Kamera erkennt, was sich gerade im Backofen befindet und zeigt dies im Display an. Nach kurzer Bestätigung läuft die Zubereitung vollautomatisch ab. (Foto: Miele)



Foto 2: Mit der gezielten Zugabe von Feuchtigkeit gelingt Brot besonders locker und bekommt eine krosse Kruste. Und auch Fleisch wird zart und saftig. Die Dampfstöße lassen sich manuell zum gewünschten Zeitpunkt auslösen oder auch zeitlich vorprogrammieren. (Foto: Miele)



Foto 3: Auf den FlexiClips gleiten Backblech, Combirost oder Gourmet-Bräter komfortabel vollständig aus dem Garraum. Das schafft Sicherheit beim Wenden, Übergießen oder Herausnehmen von Gargut. Dabei sind die Auszüge flexibel in jeder Ebene einsetzbar. (Foto: Miele)



Foto 4: Elegantes Design für jeden Einrichtungsstil bieten die Geräte der Generation 7000 von Miele. Hier im Bild die Designlinie VitroLine in der Farbe Graphitgrau (Backofen, Kaffeevollautomat, Combi-Dampfgarer und Wärmeschublade). (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @Miele_com

 Miele