

Pressemitteilung
Nr. 096/2023

Upgrades für mehr Komfort und Genuss machen smarte Miele-Geräte nach dem Kauf immer besser

- ▶ Entspannter kochen mit MealSync
- ▶ Zubereitung mit KI und Sprachsteuerung werden ausgebaut
- ▶ Neuer Guide in der App für Weinliebhaber

Gütersloh/Berlin, 30. August 2023. – Für viele ist Kochen das schönste Hobby der Welt. Es kann aber auch sehr herausfordernd sein, angefangen beim Einkauf über die Lagerung der Lebensmittel bis zu deren Vor- und Zubereitung. Manches in diesem komplexen Prozess machen neue Smart-Home-Anwendungen jetzt einfacher. So sorgt Miele für Entspannung bei Gastgeberin und Gastgeber – etwa, wenn sich Kochprozesse automatisch synchronisieren, Künstliche Intelligenz und Sprachsteuerung die Zubereitung unterstützen oder der Wein dank idealer Trinktemperatur sein volles Bouquet entfaltet.

Ein gutes Zeitmanagement ist beim Kochen unerlässlich, denn das Arrangement verschiedener Zutaten zu einem perfekten Menü hat es in sich, da schließlich alles auf den Punkt gegart und wohl temperiert aufgetischt werden soll. Hier kommt MealSync* ins Spiel. Ein Beispiel: Zum Gericht aus dem Backofen sollen Beilagen aus dem Dampfbackofen serviert werden. Nach Anwahl der entsprechenden Programme – auf Wunsch mit festgelegtem Garzeitende – bestätigt der User in der Miele App die Funktion Synchronisieren. In diesem Fall startet der Backofen zeitversetzt nach dem Dampfbackofen, mit dem Ergebnis, dass alle Speisen zur festgelegten Zeit fertig sind. MealSync ist so nicht nur für Unerfahrene eine große Hilfe, sondern erleichtert auch geübten Köchinnen und Köchen den Ablauf und schafft mehr Zeit, sich beispielsweise seinen Gästen zu widmen.

Darf es etwas Künstliche Intelligenz in der Küche sein? Die Antwort lautet eindeutig ja, wenn die KI hilft ohne zu bevormunden. So ist es bei Smart Food ID von Miele. 2020 als Prototyp vorgestellt, ist diese Anwendung jetzt auch in Deutschland für Kundinnen und Kunden verfügbar.

Bei Smart Food ID erstellt eine Kamera im Backofen Aufnahmen der Zutaten. Eine Künstliche Intelligenz interpretiert die Bilddaten und zeigt im Backofendisplay an, um welches Gericht es sich handelt. Dann braucht es nur noch das OK zur Bestätigung und das Backen, Braten oder Garen startet automatisch – und endet, wenn das gewünschte Ergebnis

erreicht ist. Smart Food ID erkennt aktuell rund 30 Rezepte, wobei Miele das Angebot weiter ausbaut.

Alexa, es ist Backzeit – Kochen mit Sprachunterstützung

Kochen so intuitiv wie nie zuvor – das verspricht CookAssist in Kombination mit Sprachsteuerung. Zur Erinnerung: CookAssist, ein Feature für Induktionskochfelder mit TempControl, leitet Köchinnen und Köche Schritt für Schritt durch die Zubereitung. Per Tablet oder Smartphone gibt es Hinweise, wann die Pfanne die richtige Temperatur – etwa für Blaubeer-Pancakes – erreicht hat, der Teig gewendet werden soll und schließlich, wann der Pfannkuchen fertig ist. CookAssist unterstützt so rund 30 Rezepte, deren Anzahl Miele sukzessive ergänzt. Die Künstliche Intelligenz steckt hier in einem Algorithmus, der exakt die Temperatur des Induktionskochfeldes regelt und ein Anbrennen verhindert. Noch mehr Kochvergnügen verspricht die Erweiterung von CookAssist um die Sprachassistenten mit Amazons Alexa. Der Übergang von der App zu Alexa ist dabei nahtlos: In der App wird nur noch das Rezept ausgewählt, das mit der Aufforderung zum Öffnen von CookAssist auf dem Display des Echo Show erscheint. Alexa führt dann mit Sprachanleitung und Bildunterstützung durch die Zubereitung.

Heiß im doppelten Sinne sind Routinen, die das Kochen leichter machen. Auf den Zuruf „Alexa, es ist Backzeit“ wird die Küche zur Backstube, denn dann startet der Ofen mit zuvor individuell definierten Einstellungen und das Licht für die Arbeitsplatte schaltet ein. Als praktisch erweist sich Sprachsteuerung auch in einem weiteren Anwendungsbeispiel: Bei neuen Kühl- und Gefriergeräten, die Miele 2024 auf den Markt bringt, öffnet und schließt sich die Gerätetür auf Zuruf – eine Hilfe, wenn es beide Hände braucht, um Waren im Kühlschrank zu platzieren. Wer mag, kann aber auch einfach an die Front klopfen. In beiden Fällen bleibt die Kühlschranktür frei von Fingerprints.

Mit der Miele App zum Weinexperten

Was ist die ideale Lagertemperatur für den Lieblingswein und welche Trinktemperatur empfiehlt sich? – Mit dem neuen Wine Storage Guide in der Miele App werden Weinliebhaber schnell zu Expertinnen und Experten. Für den klassischen Roten oder Weißen, Rosé, aber auch zu Champagner und Dessertweinen liefert der Guide die entsprechenden Empfehlungen – und die lassen sich dann einfach aus der App auf den Weintemperierschrank übertragen. So ruht der gute rote Tropfen etwa bei 16 °C, der Weißwein ist auf 10 °C Trinktemperatur gekühlt und der Champagner kommt prickelnd aus dem untersten Fach des Weintemperierschranks. In jedem Fall ist gewährleistet, dass die Miele-Geräte die ihnen anvertrauten Tropfen bestens schützen: vor UV-Strahlung, Gerüchen

in der Raumluft und Erschütterungen. Für optimale Lagerbedingungen kann die Luftfeuchtigkeit in den verschiedenen Kühlzonen zudem individuell angepasst werden. Welcher Wein zu welchem Essen? – Auch hierzu liefert der Wine Storage Guide die passenden Vorschläge.

Der Wine Storage Guide wird in den kommenden Monaten in der App verfügbar sein.

*Die im Text beschriebenen Vernetzungsanwendungen sind zusätzliche digitale Angebote der Miele & Cie. KG oder von Partnerunternehmen. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren.

Medienkontakt

Michael Prempert

Phone: +49 5241 89-1957

E-Mail: michael.prempert@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. Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2022 rund 5,43 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 23.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.900 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es sechs Fotos

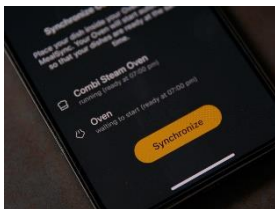


Foto 1: Die Anwendung MealSync synchronisiert über die Miele App die Garzeiten von Dampfbackofen und Backofen, so dass beide Geräte zur gewünschten Zeit mit der Zubereitung fertig sind. (Foto: Miele)



Foto 2: MealSync entspannt das Kochen indem es die Garzeiten verschiedener Geräte synchronisiert und ein Menü auf den Punkt gegart zur gewünschten Zeit servierfertig ist. (Foto: Miele)



Foto 3: Die Beilage aus dem Dampfbackofen und das Fischfilet auf Gemüsebett aus dem Backofen sind mit der Anwendung MealSync von Miele zur gleichen Zeit fertig. Das nimmt Stress aus dem Kochprozess, weil man sich um die unterschiedlichen Startzeiten der Geräte nicht mehr kümmern muss. (Foto: Miele)



Foto 4: Wohl temperiert aufgetischt – mit MealSync sind die verschiedenen Zutaten eines Menüs dank Garzeitsynchronisation pünktlich servierfertig. (Foto: Miele)



Foto 5: Kochen mit Künstlicher Intelligenz: Smart Food ID erkennt die Zutaten im Backofen und schlägt das passende Programm für die Zubereitung vor. (Foto: Miele)



Foto 6: Miele App und Weintemperierschrank sind ein kongeniales Duo, wenn es um die perfekte Lagerung und Kühlung feiner Weine geht. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

 @Miele.DE

 @miele_com

 Miele