

# Smarte Lösungen für die Küche

## KI und Vernetzung machen den Kochalltag intuitiver

### Culinary Coach

Der Culinary Coach ist ein KI-gestützter Kochassistent für vernetzte Miele Backöfen. Das Feature in der App macht die Interaktion mit dem Backofen so einfach wie ein Gespräch: Nutzerinnen und Nutzer beschreiben, was sie zubereiten möchten – per Text, Sprache oder Foto. Von der KI erhalten sie im Anschluss passende Empfehlungen für die Zubereitung ihrer Gerichte. Dabei nutzt der Assistent Miele Koch- und Gerätewissen und überträgt geeignete Programme und Einstellungen direkt an das Gerät. So wird Kochen einfacher und intuitiver.



### KM 8000 mit M Sense

Mit den neuen Kochfeldern der Serie KM8000 und dem Kochgeschirr „M Sense“ präsentiert Miele ein vernetztes Kochsystem, bei dem Kochfeld und Topf oder Pfanne direkt miteinander kommunizieren. Integrierte Temperatursensoren im Kochgeschirr messen kontinuierlich die Hitzeentwicklung, das Kochfeld passt die Leistung automatisch an. Manuelles Nachregulieren entfällt – nichts brennt mehr an und nichts kocht mehr über. Selbst empfindliche Speisen gelingen präzise und sicher.



## Smart Food ID

Mit „Smart Food ID“ erkennt die integrierte Kamera im Miele Backofen Lebensmittel und Gerichte automatisch und schlägt auf Basis einer KI-gestützten Bildanalyse das passende Automatikprogramm vor. Nach der Bestätigung am Gerät startet die Zubereitung selbstständig mit den optimalen Einstellungen.

Dank „Smart Browning Control“ überwacht die Kamera kontinuierlich den Bräunungsgrad und erkennt den idealen Zeitpunkt für das Garende. Das sorgt für eine besonders intuitive Bedienung und gleichbleibend präzise Ergebnisse.



## MealSync

Mit „MealSync“ synchronisiert Miele verschiedene Küchengeräte intelligent miteinander. Backofen, Dampfgarer oder Kochfeld stimmen Garzeiten und Abläufe automatisch so aufeinander ab, dass unterschiedliche Komponenten eines Menüs gleichzeitig servierfertig sind. Besonders bei mehreren Gerichten oder komplexeren Menüs entsteht dadurch ein flüssigerer und deutlich entspannterer Kochablauf.



## **CookAssist**

„CookAssist“ ist eine App-basierte Anwendung und leitet den Anwender Schritt für Schritt durch den Kochprozess, angefangen beim Aufheizen der Pfanne – gradgenau nachvollziehbar auf dem Smartphone – bis zum Richtigen Zeitpunkt zum Wenden oder Servieren der zubereiteten Speisen. So gelingen selbst anspruchsvollere Gerichte wie Steaks, Fisch oder Gemüsegerichte zuverlässig und reproduzierbar – ohne Anbrennen oder ständiges Nachregulieren.