Messe Küchenwohntrends in Salzburg H51 (Halle10)
**Miele bringt mit künstlicher Intelligenz mehr Genussvielfalt und Kreativität in die Küche**

* Assistenzsystem Smart Food ID kommt in Österreich auf den Markt
* Neue Dunstabzugshaube PUR 98 in Mattschwarz
* Dampfbacköfen reinigen sich selbst mit der neuen Funktion HydroClean

**Wals 21. April 2023. – Beim assistierten Kochen zündet Miele die nächste Entwicklungsstufe und baut seine Anwendungen mit künstlicher Intelligenz (KI) weiter aus – für intuitives Kochen und noch mehr Spaß in der Küche.\* So bringt das Unternehmen das Feature Smart Food ID, die automatische Erkennung und Zubereitung von Lebensmitteln mittels Kamera im Backofen, jetzt auch in Österreich an den Start. Zudem präsentiert Miele auf der Messe Küchenwohntrends die neue Dunstabzugshaube PUR in der Trendfarbe Mattschwarz, das TwoInOne-Induktionskochfeld mit einfacher Plug&Play-Installation für eine einfache Montage, die neuen Dampfbacköfen mit der Funktion HydroClean sowie Einstiegsmodelle bei Backöfen und Dampfbacköfen.**

Bei Smart Food ID nimmt die hochauflösende Kamera im Backofen ein Foto der Speise auf. Über Bildinterpretation (computer vision) erkennt die KI das Gargut und schlägt das passende Programm vor; für den Start braucht es dann nur noch die Bestätigung am Gerät. Smart Food ID ist ein lernendes Programm und wird durch die Fotos von Kundenrezepten, wenn diese zugestimmt haben, immer besser und zuverlässiger. Aktuell erkennt das System rund 25 verschiedene Speisen und unterscheidet sogar zwischen frischer und tiefgekühlter Pizza. Bei einigen Programmen orientiert sich Smart Food ID am Bräunungsgrad und stoppt beispielsweise die Zubereitung der Pizza, wenn diese schön knusprig ist.

**Kulinarische Grüße aus dem Miele-Backofen**

Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude – und an dieser können Kochbegeisterte ihre Community oder für den Abend geladene Gäste jetzt mit Picture Share teilhaben lassen. Auch hier spielt die Kamera im Backofen die zentrale Rolle: Sie überträgt minütlich hochauflösende Fotos vom Braten, Gratin oder Kuchen auf das Smartphone und sendet diesen „Gruß aus dem Backofen“ mit einem Klick in der Miele App an alle gängigen Plattformen wie E-Mail, WhatsApp, Instagram oder Teams. Picture Share ist bereits mit dem aktuellen Release der Miele App verfügbar.

**CookAssist: kongenialer Partner für Kochen auf hohem Niveau**

Kochkunst für die heimische Küche bietet CookAssist, die Anwendung für Miele-Induktionskochfelder mit TempControl. Mit der Schritt-für-Schritt-Anleitung in der App gelingen anspruchsvolle Klassiker wie Steaks, Lachsfilet oder Blaubeerpancakes ohne Vorkenntnisse auf den Punkt. Noch mehr Intuition und Kochvergnügen verspricht die Erweiterung von CookAssist um die Sprachassistenz mit Amazon Alexa. Der Übergang von der App zu Alexa ist dabei nahtlos: In der App wird nur noch das Rezept ausgewählt, das mit der Aufforderung „Alexa, öffne CookAssist“ auf dem Display des Echo Show erscheint. Der Sprachassistent führt dann durch die Zubereitung. Am Beispiel der Steaks teilt der Sprachassistent mit, wann das Fett in der Pfanne die richtige Temperatur hat, um das Fleisch hinzuzugeben, wann es zu wenden ist, bis zum Hinweis, dass die Steaks fertig sind – alles ganz einfach und ohne mit fettigen Fingern auf einem Display zum nächsten Bearbeitungsschritt zu scrollen.

Für CookAssist sind die TempControl-Kochfelder mit Sensoren ausgestattet. Deren Daten wertet ein Algorithmus aus und ermöglicht so eine zuverlässige Temperaturführung, die Voraussetzung für gleichbleibend gute Bratergebnisse ist. Das Anbrennen von Speisen gehört damit der Vergangenheit an.

**Miele TwoInOne-Induktionskochfeld mit neuem Lüftungskonzept und praktischer Plug&Play-Installation**

Die eleganten Multitalente sind seit einigen Jahren bei der Gestaltung von Kochbereichen in offenen Wohnkonzepten besonders gefragt. Jetzt hat Miele sein Portfolio mit zwei besonders leistungsstarken und zugleich leisen Modellen mit einem neuen Lüftungskonzept ergänzt.

Zur Wahl stehen bei den TwoInOne-Kochfeldern Abluft- oder Umluftbetrieb. Bei der Abluft-Installation wird der abgesaugte Kochwrasen durch die Fettfilter unter dem Lüftungsgitter gefiltert und anschließend per Flachkanalsystem durch einen Mauerkasten ins Freie geleitet. So werden Gerüche und Feuchtigkeit komplett aus der Küche herausgeführt. Gleichzeitig muss Frischluft, zum Beispiel über ein geöffnetes Fenster, zugeführt werden.

Mit dem neuen Lüftungskonzept bietet Miele seinen Kundinnen und Kunden nun die zusätzliche Umluft-Variante Plug&Play für noch mehr Flexibilität bei Planung und Einbau. Bei dieser Installation können zudem niedrigere Sockelhöhen als bisher realisiert werden. Denn für diese Installation werden weder Flachkanäle noch eine Sockelbox benötigt. Stattdessen verbindet ein Adapter den Ausblasstutzen mit einer runden Öffnung mit der Schrankrückwand. So kann die gefilterte Luft durch einen Spalt zwischen Schrank und Küchenwand über den Sockel zurück in den Raum geführt werden

 **Miele Dunstabzugshaube PUR 98 jetzt in der Trendfarbe Mattschwarz**

Das zeitlose Design der Miele Dunstabzugshaube PUR 98 passt in viele Küchenumfelder und sorgt zudem im Ab- oder Umluftbetrieb für ein gutes Raumklima. Jetzt gibt es das Modell in der Trendfarbe Mattschwarz und passt perfekt in das angesagte dunkle Küchendesign. Die Edelstahl-Metallfettfilter der Wandhaube halten Fett zuverlässig zurück, können einfach im Geschirrspüler gereinigt werden und behalten dabei ihre hochwertige Optik. Hinter den Fettfiltern befindet sich eine geschlossene, glatte Oberfläche, die leicht zu reinigen ist und vor Berührung mit Kabeln und Motorteilen schützt.

**Die Dampfbacköfen von Miele reinigen sich selbst – mit der Funktion HydroClean**

Kochenthusiasten schätzen die Kombination aus Backofen und Dampfgarer als Königsklasse unter den Einbaugeräten – und hier bietet kein anderer mehr Erfahrung und Vielfalt als Miele. Kundinnen und Kunden haben die Wahl zwischen 45 oder 60 Zentimetern Höhe, Tank oder Frisch- und Abwasseranschluss sowie verschiedenen Designlinien, Farben und Bedienkonzepten. Der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten hat sein Portfolio mit einer äußerst komfortablen Selbstreinigungsfunktion weiter aufgewertet. Mit der Selbstreinigungsfunktion HydroClean von Miele gehört das lästige manuelle Reinigen der Vergangenheit an. Selbst eingebrannte Speisereste werden mühelos und vollständig entfernt. So behält der Garraum seine, gepflegte, neuwertige Optik.

**Dampfbacköfen und Backöfen zum attraktiven Einstiegspreis**

Nach erfolgreicher Einführung des neuen Miele Dampfbackofens mit emailliertem Garraum letzten Herbst, brachte das Unternehmen ein weiteres Modell DGC 7250 für die 60-Zentimeter Nische auf den Markt – und das bereits für unter 2.000 Euro.

Der **Miele Dampfbackofen DGC 7250**, kombiniert einen gut ausgestatteten Miele Backofen und einen vollwertigen Dampfgarer für die 60 Zentimeter hohe Nische. Und das zu einem hochattraktiven Einstiegspreis. Neben den klassischen Backofen-Betriebsarten wie etwa Ober-/Unterhitze oder Heißluft plus kann auch die Dampfgarfunktion ausgewählt werden.

Mehr Eleganz, mehr Komfort und mehr Leistung fürs Geld – mit den neuen **Einstiegsbacköfen der Baureihe H 2000** wertet Miele die erfolgreiche Einstiegsklasse seiner Backöfen weiter auf. Auffälligste Veränderungen sind der hohe Anteil an obsidianschwarzem Glas und das Klartextdisplay. Hinzu kommen erstmals auch 15 Automatikprogramme für besonders einfache Zubereitung beliebter Klassiker. Die Geräte gibt es je nach Modell in verschiedenen Farbvarianten Edelstahl CleanSteel, Obsidianschwarz, Graphitgrau und Brilliantweiß. Mit ihrer reduzierten Eleganz fügen sich die neuen Backöfen auch und gerade in moderne offene Wohnkonzepte hervorragend ein. Alle Modelle der neuen Einstiegsbacköfen sind vernetzungsfähig und können per WLAN mit der Miele App verbunden werden. So lassen sich Betriebsart, Temperatur und Restlaufzeit jederzeit mobil kontrollieren. Bei Bedarf können Temperatur und Restlaufzeit entsprechend angepasst werden.

\*Die Anwendungen Smart Food ID, CookAssist und Picture Share sind zusätzliche digitale Angebote der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren.

**Pressekontakt:**
Petra Ummenberger
Telefon: 050 800 81551
petra.ummenberger@miele.com
 **Zu diesem Text gibt es neun Fotos**

**Foto 1:** Smart Food ID erkennt mittels künstlicher Intelligenz die Speisen im Backofen, die dann mit dem passenden Automatikprogramm zubereitet werden. Dieses Kochassistenzsystem führt Miele sukzessive in 15 europäischen Ländern ein. (Foto: Miele)

**Foto 2:** Die Kamera im Miele-Backofen macht ein Foto, Künstliche Intelligenz erkennt die Speise und schlägt das passende Automatikprogramm vor. (Foto: Miele)

**Foto 3:** Noch nie gelbes Curry zubereitet? Mit CookAssist, dem Kochassistenten für Miele-Induktionskochfelder auf Basis Künstlicher Intelligenz, gelingt das dank Schritt-für-Schritt-Anleitung auf dem Tablet und bald auch über Sprachassistenz. (Foto: Miele)

**Foto 4:** CookAssist, der Kochassistent für Miele-Induktionskochfelder auf Basis Künstlicher Intelligenz, führt Schritt-für-Schritt durch den Zubereitungsprozess und verhindert ein Anbrennen von Speisen. Nach der Anleitung über Smartphone/Tablet ist CookAssist auch mit Sprachsteuerung möglich. (Foto: Miele)

**Foto 5:** Grüße aus dem Miele-Backofen: Mit der Anwendung Picture Share sind Fotos der Backofenkamera per Klick in der App mit Freunden geteilt. (Foto: Miele)

 **Foto 6:** Das zeitlose Design der Miele Dunstabzugshaube PUR 98 W passt in viele Küchenumfelder. Jetzt gibt es das beliebte Modell in der Trendfarbe Mattschwarz. (Foto: Miele)

**
Foto 7:** Dank der flachen Bauweise des neuen Silence Motors und mit der einfachen Plug&Play-Installation entfällt bei den neuen TwoInOne-Kochfeldern KMDA 72 Silence und KMDA 7473 Silence lediglich die oberste Schublade im Unterschrank. (Foto: Miele)

**Foto 8:** Der neue Dampfbackofen DGC 7250 von Miele kombiniert einen gut ausgestatteten Backofen und einen vollwertigen Dampfgarer zum Einstiegspreis. (Foto: Miele)

 **Foto 9:** Alle Modelle der neuen Einstiegsbacköfen sind vernetzungsfähig und können per WLAN mit der Miele App verbunden werden. So lassen sich Betriebsart, Temperatur und Restlaufzeit jederzeit mobil kontrollieren. Bei Bedarf können Temperatur und Restlaufzeit entsprechend angepasst werden. (Foto: Miele)

**Pressekontakt:**
Petra Ummenberger
Telefon: 050 800 81551
petra.ummenberger@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.
Die österreichische Vertriebs- und Servicegesellschaft wurde 1955 in Salzburg gegründet, erreichte 2022 einen Umsatz von € 262,7 Mio. Euro. Das Werk in Bürmoos erzielte einen Umsatz von 40,8 Mio. Euro.