



# Miele startet komplett neues Einbaugeräte-Programm

Am 8. Mai 2019 präsentierten die beiden geschäftsführenden Gesellschafter von Miele - Dr. Markus Miele und Dr. Reinhard Zinkann - in der Miele Österreich Zentrale in Salzburg die neue Miele Einbaugeräte Generation 7000.

Die Geschäftsführerin von Miele Österreich, Slowenien und Kroatien, Mag. Sandra Kolloth, zeigte sich in ihrer Begrüßung besonders stolz, dass Miele das Jahr 2019 mit einem fulminanten Start begonnen hat. So konnte bereits im Jänner die Geschirrspüler-Serie GS 7000 aus der neuen Einbaugeräte Generation 7000 am österreichischen Markt eingeführt werden. Im April kamen im Miele Professional-Bereich die neuen „kleinen Riesen“ auf den Markt. Und jetzt Anfang Mai folgt der größte Produktlaunch seit Bestehen des Familienunternehmens, welches heuer zu dem sein 120-jähriges Bestehen feiert.

Mit der Generation 7000 erneuert Miele das gesamte Produktprogramm seiner Kücheneinbaugeräte, von den Backöfen und Kochfeldern über die Dampfgarer und Kaf-

feevollautomaten bis zu den Geschirrspülern. Optisch bietet die Generation 7000 mit drei neuen Designlinien Inspiration für nahezu jeden Einrichtungsstil. Ein weiteres Plus ist die selbstverständliche Leichtigkeit, mit der die neuen Miele-Geräte den Benutzer zu kulinarisch exzellenten Ergebnissen führen. Dazu haben sie clevere Assistenten an Bord, etwa eine Kamera im Backofen oder einen Helfer, der aufpasst, dass der Braten nicht zu trocken gerät. Einige Geräte ahnen sogar, was der Nutzer als nächstes tun möchte. Ein kleiner Auszug aus den technischen Neuerungen: „MotionReact“- je nach Produktgruppe - Backöfen, Dampfgarer, Kaffeevollautomaten oder integrierter Geschirrspüler - und aktuellem Gerätestatus reagiert das Gerät auf eine Annäherung

des Nutzers. „FoodView“ - damit kann man den Fortschritt des Garprozesses im Backofen überprüfen, während man entspannt am Sofa sitzt. „VoiceControl“- in diesem Fall zieht „Alexa“ auch in die Miele Küchen ein. Mit dem Vollflächen Kochfeld gibt es keine vordefinierten Kochzonen mehr am Induktionsherd. „SilentMove“ - deutliche Geräuschreduktion beim Verschieben von Töpfen. „TasteControl“ - Back- und Bratergebnis bleiben unverändert - es gibt kein Nachgaren. „TempControlPlus“ - damit gibt kein Überkochen mehr.

## 3.000 Modellvarianten

Welcher Küchenstil passt am besten zu mir? Antworten darauf geben die Designlinien PureLine, VitroLine und ArtLine: Pu-

reLine bietet eine moderne Anmutung mit massivem Griff, einer zurückhaltenden Edelstahlapplikation und einer Glasfront in Obsidianschwarz. VitroLine unterstreicht seinen dezent-integrativen Stil durch einen Griff in Gerätefarbe, und ArtLine verzichtet im Sinne maximaler Reduktion vollständig auf den klassischen Türgriff. Die Linien VitroLine und ArtLine mit ihren reduzierten Vollglasfronten sind in Graphitgrau, Brillantweiß oder Obsidianschwarz erhältlich.

### Fließende Abläufe lassen mehr Raum für Kreativität

Ist die Stilfrage geklärt, sind die Geräte innerhalb einer Designlinie nahezu beliebig kombinierbar. Denn die Gerätekombinationen wirken wie aus einem Guss. Das gilt auch für die Handhabung: „Die Geräte der Generation 7000 führen unsere Kunden durch den Kochprozess, Bedienschritte sind intuitiv, die Abläufe daher fließend“, so Miele-Designchef Andreas Enslin, „diese neue Leichtigkeit lässt mehr Freiraum für Kreativität.“ Wichtige Funktionstasten und Displays sind produktübergreifend an gleicher Stelle auf der Blende angeordnet und die Bedienabläufe der Geräte aufeinander abgestimmt. Anders ausgedrückt: Wer sich mit dem Backofen beschäftigt hat, bedient mit derselben Selbstverständlichkeit zum Beispiel den Combi-Dampfgarer oder den Kaffeevollautomaten. Die intuitive Handhabung unterstützt Miele mit dem produktübergreifenden Feature MotionReact: Wenn gewünscht, ahnen die Miele-Geräte den nächsten Bedienschritt voraus und schalten bei Annäherung automatisch in den Betriebsmodus, aktivieren die Garraumbeleuchtung oder stellen den Signalton am Ende eines Programms ab.

### „Heiß“ begehrt: Weltneuheit TasteControl verhindert das Übergaren

Wenn es heiß zugeht, kommt die Weltneuheit „TasteControl“ ins Spiel. Bei Backöfen verhindert diese Funktion das Übergaren von Speisen, indem das Gerät am Ende eines Programms den Garraum schnell herunterkühlt. Garprozesse werden so exakt zum gewünschten Zeitpunkt beendet, ein unkontrolliertes Weitergaren bei hoher Restwärme, was oft zum Austrocknen führt, wird zuverlässig vermieden.

### FoodView mittels Smartphone

Auf dem Weg zum bestmöglichen Ergebnis unterstützt den Nutzer eine Kamera im Backofenvord und zwar erstmals auch



Designlinie ArtLine



bei selbstreinigenden Pyrolysemodellen, in denen die Kamera sehr hohen Temperaturen ausgesetzt ist. Die vor Hitze geschützt eingebaute Kamera überträgt Bilder in HD-Qualität auf Tablet oder Smartphone. Von dort aus lassen sich auch Temperatur und Garzeit bequem nachregeln. Voraussetzung für die Kamera-Nutzung ist eine Verbindung mit dem Internet. Produktübergreifend haben die meisten Geräte der Generation 7000 bereits ein WiFi-Modul an Bord, das über die Anbindung an die Miele@mobile App eine Reihe zusätzlicher, neuer Komfortfunktionen ermöglicht. Die neuen Geschirrspüler der Generation 7000 mit AutoDos und PowerDisk etwa verrichten ihre Tätigkeit selbstständig, wenn Startzeiten programmiert sind. Selbstverständlich kann ein vernetztes Gerät per Tablet oder Smartphone auch gestartet oder gestoppt werden. Neu ist auch die Funktion RemoteService, mit der sich Softwareupdates einfach per Datenübertragung auf dem Gerät installieren lassen. Bisher war dazu der Besuch eines Servicetechnikers erforderlich. Interessant ist das beispiels-

weise für neue Anwendungen oder Services, die erst noch auf den Markt kommen.

Der Wechsel zur Generation 7000 umfasst alle Herde/Backöfen und Kochfelder von Miele. Hinzu kommen sämtliche Geschirrspüler, Dampfgarer, Mikrowellen, Kombinationsgeräte, die Kaffevollautomaten, Wärmeschubladen sowie eine Vakuumierschublade. „Mit weltweit annähernd 3.000 Modellvarianten aus 15 Produktgruppen und zehn beteiligten Miele-Werken ist dies die größte Produkteinführung in der Geschichte des Unternehmens“, sagt Sandra Kolloth, Geschäftsführerin Miele Österreich: „Die Generation 7000 überzeugt mit faszinierenden Innovationen, die das Kochen leichter, komfortabler und genussvoller machen – und die es so nur bei Miele gibt.“ Zudem passten sich die Geräte nahezu perfekt in jedes Küchenumfeld ein. Kolloth: „Wir sind daher sehr zuversichtlich, dass die Generation 7000 die Marktposition von Miele in Österreich bei den Premium-Einbaugeräten weiter stärken wird.“

## MotionReact – mehr als nur Show

Wenn der Backofen ahnt, was der Nutzer als nächstes tun möchte, dann ist MotionReact von Miele im Spiel. Beispiel: Mit einem Signalton macht der Ofen auf das Programmende aufmerksam. Nähert man sich jetzt dem Gerät, geschehen zwei Dinge gleichzeitig: Der Signalton verstummt, und die Beleuchtung im Garraum schaltet sich ein. In diesem Kontext sind beide Aktionen mehr als nur Show-Effekt, denn die Reduzierung um zwei Bedienschritte macht die Handhabung der Geräte intuitiver und lenkt die Aufmerksamkeit auf das Kochen. Eine weitere Anwendungsmöglichkeit: Bei Annäherung schalten sich Gerät und Garraumbeleuchtung ein, im Display erscheint das Hauptmenü. MotionReact hat auch einen Sicherheitsaspekt: In modernen Küchen verschwinden Einbaugeräte zugunsten des Designs gerne einmal hinter Möbelfronten oder Schiebetüren. Das wird dann kritisch, wenn im Gerätebetrieb die Belüftung fehlt und Backofen oder Möbel Schaden nehmen. MotionReact erkennt eine geschlossene Front und macht mit einem lauten Signalton darauf aufmerksam. Wird keine Abhilfe geschaffen, schaltet das Gerät sich sicherheitshalber aus. Welche der genannten Szenarien aktiv sein sollen, legt der Benutzer individuell in den Einstellungen fest. Technisch funktioniert MotionReact über Infrarotsensoren in der Geräteblende. Sie reagieren auf Bewegungen in einem Abstand zwischen circa 20 und 40 Zentimetern vor dem Gerät. MotionReact ist ein produktübergreifendes Ausstattungsmerkmal für Backöfen, Kompakt-Backöfen, Dampfgarer, Combi-Dampfgarer, Kaffevollautomaten und integrierte Geschirrspüler und für Modelle ab der Oberklasse verfügbar.

## Mehr brillantes Licht

Mit BrilliantLight setzt Miele für immer mehr Modelle auf langlebige und ressourcenschonende LED-Beleuchtung. Je nach Produkt können das eine Deckenleuchte, oder seitlich angebrachte Leuchtstäbe sein. Für besonders sanftes Öffnen und Schließen der Gerätetüren sind die Backöfen mit ausbalancierten Scharnieren ausgestattet (SoftOpen & SoftClose, modellabhängig). Auch dieses Feature findet sich produktübergreifend, etwa bei Kombigeräten und Dampfgarern.

Bilder: Miele

[www.miele.at](http://www.miele.at)