

## Generation 7000: Miele startet komplett neues Einbaugeräte-Programm

- ▶ Mit Leichtigkeit und Eleganz zur kulinarischen Exzellenz
- ▶ Intelligente Assistenten unterstützen den Kochprozess
- ▶ Größte Produkteinführung in der Geschichte des Unternehmens

**Gütersloh, 5. Februar 2019. – Mit der Generation 7000 erneuert Miele das gesamte Produktprogramm seiner Kücheneinbaugeräte, von den Backöfen und Kochfeldern über die Dampfgarer und Kaffeevollautomaten bis zu den Geschirrspülern. Optisch bietet die Generation 7000 mit vier 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. Mit der Generation 7000 bringt Miele weltweit annähernd 3.000 Modellvarianten neu auf den Markt. Der Startschuss fällt im Mai 2019.**

Welcher Küchenstil passt am besten zu mir? Antworten darauf geben die Designlinien PureLine, VitroLine, ArtLine und ContourLine: PureLine 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. Im Gegensatz dazu steht ContourLine mit ihrem markanten Edelstahlrahmen: Hier liegt der Fokus auf der Inszenierung des Geräts und seiner Technik.

### **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 Kaffeefullautomaten.

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.

### **Das „Auge“ im Backofen: Vernetzung bringt Bilder auf das Smartphone**

Auf dem Weg zum bestmöglichen Ergebnis unterstützt den Nutzer eine Kamera im Backofen – und zwar erstmals auch 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 beispielsweise 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 Kaffeefullautomaten, 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 Gernot Trettenbrein, Leiter des Geschäftsbereichs Hausgeräte der Miele Gruppe. „Die Generation 7000 überzeugt mit faszinierenden Innovationen, die das Kochen leichter, komfortabler und sicherer machen – und die es so nur bei Miele gibt.“ Zudem passten sich die Geräte nahezu perfekt in jedes Küchenumfeld ein. Trettenbrein: „Wir sind daher sehr zuversichtlich, dass die Generation 7000 die weltweite Marktposition von Miele bei den Premium-Einbaugeräten weiter stärken wird.“

### **Medienkontakt:**

Michael Prempert

Telefon: +49 (0)5241/89-1957

E-Mail: michael.prempert@miele.com

**Über das Unternehmen:** Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2017/18 rund 4,1 Milliarden Euro, wovon 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt wurden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.100 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, 11.200 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

### **Zu diesem Text gibt es vier Fotos**



**Foto 1:** Wer seine Küche komplett ohne Gerätegriffe ausstatten möchte, findet bei Miele die Designlinie ArtLine, plus einen grifflosen Geschirrspüler (Knock2open) dazu. Die Farbe der gezeigten Geräte ist Graphitgrau. (Foto: Miele)



**Foto 2:** Merkmal der Miele-Einbaugeräte im PureLine-Design sind die obsidianschwarzen Glasfronten mit Metallgriff und Edelstahl-Zierleiste. Der Backofen (H 7860 BP, Mitte) verfügt mit der Weltneuheit TasteControl über ein Assistenzsystem, das ein Übergaren von Speisen verhindert. Außerdem hat das Gerät eine Kamera im Garraum. Links ist ein Kaffeevollautomat mit untergebauter Wärmeschublade zu sehen, rechts ein Combi-Dampfgarer mit Vakuumschublade. (Foto: Miele)



**Foto 3:** Als hätte der Backofen gehaut, was als nächstes kommt: Bei Annäherung schaltet das Gerät die Garraumbeleuchtung ein oder beendet den Signalton am Ende eines Garvorgangs. Auf welche Szenarien das Gerät reagiert, legt der Nutzer selber fest. Diese „MotionReact“ genannte Anwendung gibt es auch bei anderen Einbaugeräten von Miele. Das Foto zeigt einen Backofen im ContourLine-Design. (Foto: Miele)



**Foto 4:** Miele-Backöfen im VitroLine-Design: Der Gerätegriff ist in der Farbe der Glasfront gehalten, hier Brillantweiß. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: [www.miele-presse.de](http://www.miele-presse.de)

Folgen Sie uns:

 [www.twitter.com/Miele\\_Presse](https://www.twitter.com/Miele_Presse)

 [www.facebook.com/Miele.DE](https://www.facebook.com/Miele.DE)

 [www.instagram.com/miele\\_com](https://www.instagram.com/miele_com)

 [www.linkedin.com/company/miele](https://www.linkedin.com/company/miele)