

Pressedienst 006-042023

Intelligente Hausgeräte unterstützen im Alltag

Mannheim, 26.04.2023. In den neuen Lifestyle-(Wohn-)Küchen steckt sehr viel Intelligenz: in den Möbeln und Beschlägen, im kleinen und größeren Küchenzubehör und den Accessoires sowie ganz besonders in den Hausgeräten. Dabei ist es bei weitem nicht ausschließlich Künstliche Intelligenz, auch wenn sie weiterhin in die Küche einzieht. „Wie clever die Hausgeräte im Alltag ihre Nutzer unterstützen, zeigt sich an vielen innovativen Produkt-Features und den Details“, so Geschäftsführer Volker Irlé von der AMK.

Am Anfang steht eine flüchtige Idee oder eine etwas konkretere Vision, die dann Schritt für Schritt in die Realität geholt wird, damit daraus neue, innovative Produkte entstehen; auch der Wunsch nach einer weiteren Optimierung und Perfektionierung. „In einer modernen Küche, wie beispielsweise den beliebten, offen geplanten Lifestyle-Wohnküchen, lassen sich diese fortwährenden innovativen Prozesse sehr gut beobachten“, konstatiert Volker Irlé, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. „Allein bei den Hausgeräten kann man schnell entdecken, wie viel Intelligenz in ihnen steckt. Ich denke dabei an die vielen innovativen Technologien, an ihre Leistungsfähigkeit und Schnelligkeit, Energieeffizienz und Nachhaltigkeit sowie das Maximum an Funktionalität, Ergonomie und Komfort.“

Dass man nicht kochen kann, ist ein Mythos. Eher, dass man keine Lust dazu hat, denn die neuen Kochfelder, Dampfbacköfen, Dampfgar- und Mikrowellen-Geräte, Geschirrspüler, Modelle zum Kühlen, Gefrieren und Weintemperieren sowie die vielen Lüftungssysteme zeigen eine erstaunliche Intelligenz, mit der sie ihren Nutzern assistieren. Beispielsweise mit intelligentem Kochen, ohne dass die Lebensmittel überkochen oder verkochen. Und Braten, ohne dass etwas zu sehr durchgebraten wird oder

gar anbrennt. Darum kümmert sich eine hochsensible Koch- und Bratsensorik, welche die Temperatur in Topf und Pfanne kontinuierlich überwacht. Die richtige Energiemenge wird gemäß der voreingestellten Hitzestufe punktgenau zugeführt und laufend automatisch angepasst, so dass auch nichts mehr nachreguliert werden muss. Für spezielle Zubereitungsmethoden gibt es auf dem Induktionskochfeld voreingestellte Kochmodi wie z. B. eine Schmelz-, Simmer- oder Warmhalte-Funktion. Zu weiteren unterstützenden Features zählen u. a. das automatische Erkennen von Größe und Position des Kochgeschirrs und so genannte Bridge- bzw. Brückenfunktionen, mit denen zwei flexible Kochzonen automatisch zusammengeschaltet werden, sobald größeres Kochgeschirr aufgesetzt wird.

„Wie clever gute Raumlufte auch bei geruchsintensiven Koch- und Bratvorgängen wieder hergestellt wird, zeigt das große Angebot an Lüftungssystemen – ob für Ab- und/oder Umluftbetrieb – mit manueller oder automatischer Inbetriebnahme bis hin zur Gesten-, App- und Sprachsteuerung. Um eine effiziente Beseitigung von Dampfschwaden, Fetten, Aerosolen und Gerüchen braucht man sich da keinerlei Gedanken mehr machen“, erläutert AMK-Geschäftsführer Volker Irle.

Manche Dunstabzugshauben überwachen die Qualität und Güte der Küchenluft mittels Sensors und stimmen ihre Lüfterleistung selbstregulierend auf das jeweilige Kochgeschehen ab. Werden Kochfeld und Dunstabzug smart vernetzt, lässt sich die Haube z. B. auch per Smart Speaker und Sprachbefehl steuern. Zudem gibt es Dunstabzugshauben mit Gestensteuerung: einfach die Hand davor bewegen, sodass die Haube von selbst angeht, ihre Lüfterleistung verändert oder das Licht ein-/ausschaltet. Bei Muldenlüftern – Induktionskochfelder mit eingebautem Dunstabzug – startet der Abzug auf Wunsch automatisch, sobald das Kochfeld in Betrieb genommen wird.

Auch die Zubereitungsmöglichkeiten sind heute so vielseitig wie noch nie: Backen, Gratинieren, Schmoren, Grillen, Auftauen, Pasteurisieren, Regenerieren, Joghurt herstellen, Geschirr vorwärmen, reines Dampfgaren (100 %), mit Dampfunterstützung in unterschiedlichen Intensitätsstufen, Niedrigtemperaturgaren, Aufwärmen, Warmhalten, Dampf mit Heißluft und/oder Mikrowelle kombiniert, Sous-Vide-Garen, Brotbacken, Schnellaufheizen u.s.w. – Back- und Bratassistenten sowie eine Vielzahl

von perfektionierten Automatikprogrammen mit und ohne Dampfunterstützung sorgen dafür, dass das Essen perfekt zubereitet auf den Tisch kommt. Mit einem Selbstreinigungsprogramm ausgestattet, wird der Backofen anschließend wieder blitzsauber.

Noch eins oben drauf setzen vernetzte Einbau-Geräte mit integrierter Kamera und Künstlicher Intelligenz (KI). Sie können Lebensmittel erkennen, analysieren, vollautomatisch zubereiten und das Ganze überwachen. Um nicht dauernd nachschauen zu müssen, ob z. B. die Pizza bereits die gewünschte Lieblingsbräune erreicht hat, wird einfach der Bräunungsgrad vorgegeben. Mittels Bräunungssensor, KI und Kamera erkennt der Backofen den aktuellen Bräunungsgrad der Pizza und schaltet sich aus, sobald die ausgewählte Bräune erreicht ist. Anhand von Backofenkamera und Smartphone kann man übrigens von überall aus verfolgen, wie weit das Essen ist.

Ebenfalls ganz schön clever: Smarte Geschirrspüler, die das passende Programm je nach Art, Menge und Verschmutzungsgrad des Spülguts wählen – z. B. über einen Programmassistenten in der App. Und sobald der Spüler seine Arbeit erledigt hat, erfolgt eine Benachrichtigung auf dem Smartphone. Manche Geräte können erkennen, wann die Spültabs zu Ende gehen und bieten Online-Nachbestellungen per App an. Intelligente und zugleich nachhaltige Unterstützung liefern Geschirrspüler mit einer automatischen Dosierung des Reinigers. So wird die richtige Menge stets optimal angepasst und nichts verschwendet.

„Sehr viel Intelligenz steckt auch in Kühlgeräten mit ihren ausgereiften und nachhaltigen Technologien, damit die Lebensmittel wesentlich länger ihre Frische und Vitamine bewahren, was zudem einer Lebensmittelverschwendung entgegenwirkt“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle. Wie einfallsreich die Entwickler und Ingenieure sind, zeigen z. B. Frischeschubfächer nahe Null Grad, in denen ein feiner kalter Sprühnebel alle 1,5 Stunden oder bei jedem Öffnen des Kühlschranks das Obst und Gemüse gleichmäßig einhüllt. Auf diese Weise bleibt beides bis zu fünf Mal länger taufrisch und rundherum appetitlich im Gegensatz zu einem Kühlschrank ohne eine solche HighTech. Andere Hersteller setzen auf die Kraft des Lichts. Sie haben eine innovative Farb-Technologie entwickelt, die das Licht der Sonne simuliert, das heißt den täglichen

natürlichen Tag- und auch anschließenden Nacht-Zyklus. Das sorgt für eine langanhaltende Frische und bewahrt die Vitamine A und C länger.

Übrigens: Intelligent sind nun auch die Türen mancher Kühl- und Gefrierschränke. Sie öffnen und schließen sich sanft z. B. mithilfe einer mechanischen Öffnungsunterstützung (Push to open- und SoftClose-Mechanismen), per Klopfen mit dem Finger auf die grifflose Außen- und Innentür, via Smartphone und App oder auch mittels Sprachbefehl, wenn sie mit einem Smart Speaker vernetzt sind.

Ein weiteres Beispiel für intelligente Unterstützung im Alltag liefern Weintemperier- und Weinlagerschränke. Denn sie erfüllen alle Voraussetzungen wie sie sonst nur in professionellen Weinkellern gegeben sind. Zudem stellen sie – ob als griffloses Einbaugerät oder attraktiver Solitär – eine weitere Bereicherung in kleinen wie größeren Küchen dar, allen voran den beliebten, offen geplanten Lifestyle-Wohnküchen. (AMK)

*Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 150 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“. Der bundesweite Aktionstag findet in diesem Jahr am **30. September 2023** virtuell und per Live-Stream statt. 2022 (siehe <https://www.youtube.com/@tagderkuecheamk6382>) nahmen mehr als 2000 mitwirkende Küchenfachgeschäfte, Küchenstudios und Möbeldändler mit Küchenfachabteilungen daran teil. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)*

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 006-042023:
Intelligente Hausgeräte unterstützen im Alltag

Bild 1 + 1a:

Perfekt Backen (Brot, Gebäck), Rösten (von Fleisch), Überbacken, Grillen, Pasteurisieren/Regenerieren, Slow Cooking, Joghurt herstellen und Sous-Vide-Garen – mit Automatikprogrammen und diesem Dampfbackofen. (Foto: AMK)

Bild 2:

Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug – geeignet für eine Ab- und Umluftinstallation. Bei Inbetriebnahme schaltet sich das Lüftungssystem automatisch ein und saugt Kochschwaden, Fette und Gerüche effizient ab. (Foto: AMK)

Bild 3:

Geräteintelligenz steckt in jedem Detail. Dieser NoFrost-Gefrierschrank lässt sich vollständig automatisch öffnen und schließen – z. B. per Klopfsignal auf die Außen- und Innentür oder per Sprachsteuerung in der App. (Foto: AMK)

Bild 4 + 4a:

Dank integrierter Kamera mit Bräunungssensor und mithilfe Künstlicher Intelligenz kann dieser Backofen das Endergebnis an die persönlichen Vorlieben anpassen, z. B. den gewünschten Bräunungsgrad einer Pizza. (Foto: AMK)

Bild 5 + 5a:

Kochen und Braten mit diesem extrabreiten Premium-Induktionskochfeld mit integrierter Haubensteuerung und dazu eine Design-Deckenlifthaube. Beim Einschalten des Kochfelds startet die Inselhaube automatisch. (Foto: AMK)

Bild 6:

HighTech-Backofen, ausgestattet mit einem Annäherungssensor, Künstlicher Intelligenz, Kamera, kabellosen Temperaturfühler sowie einem XXL-Touch-TFT-Screen, der sich über die gesamte Backofentür erstreckt. (Foto: AMK)

Bild 7 +7a:

Bis zu fünf Mal länger frisch. Das Geheimnis: ein Frischeschubfach nahe Null Grad, in dem ein kalter und feiner Sprühnebel alle 90 Minuten oder bei jedem Öffnen der Tür das Obst und Gemüse gleichmäßig erfrischt. (Foto: AMK)

Bild 8:

Induktionskochfeld mit rundem Abzug. Es stellt automatisch die am besten geeignete Absaugleistung ein. Die tägliche Essenszubereitung unterstützen beispielsweise drei voreingestellte Modi: Schmelzen, Erwärmen, Simmern. (Foto: AMK)

Bild 9 + 9a:

Bietet alles, was es für die optimale Weinbevorratung braucht: eine vibrationsfreie Umgebung, getönte Glastür mit UV-Schutz, optimale Luftfeuchtigkeit, keine Temperaturschwankungen und ein ausgeklügeltes Regalsystem. (Foto: AMK)

Bild 10:

Holt die Sonne in den Kühlschrank: Rotes, grünes und blaues Licht sowie eine Dunkelphase simulieren den Tag-/Nachtzyklus und regen die Photosynthese von Obst & Gemüse an. Sie bleiben länger frisch und vitaminreich. (Foto: AMK)

Alle AMK-Pressemitteilungen und Bilder auch unter www.amk.de/pressemitteilungen

Pressekontakt:

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Harrlachweg 4, 68163 Mannheim

Tel.: +49 (0) 621 / 8 50 61 – 00

E-Mail: **info@amk.de**