

Pressedienst 009-062024

Backen mit und ohne Künstliche Intelligenz

Mannheim, 17.06.2024. Per Fingertipp auf einem der schicken animierten Touchdisplays oder via App, Sprachassistent und Gestensteuerung exzellente Back-, Schmor-, Gar- und Grillergebnisse zu erzielen – das ermöglichen innovative Technik-Highlights wie neue lernfähige Backöfen mit KI-basierter Assistenz, eingebauter Kamera und vollautomatischer Gerichteerkennung. Ein neuer Meilenstein in der Küche. Doch auch Einbau-Modelle ohne diese neueste HighTech bieten zahlreiche spannende und komfortable Features, um mit ihrer Unterstützung die persönlichen Lieblingsgerichte jeweils auf den Punkt genau zuzubereiten.

„Künstliche Intelligenz im vernetzten Zuhause und speziell in der Küche ist bereits seit ein paar Jahren im Einsatz, um uns zu unterstützen, Routinearbeiten abzunehmen und unseren Alltag so komfortabel wie nur möglich zu machen“, erläutert Volker Irle, Geschäftsführer des Fach- und Dienstleistungsverbands der gesamten Küchenbranche, der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V.

In smarten HighTech-Backöfen sorgen zahlreiche Sensoren, eine integrierte Kamera und Künstliche Intelligenz nicht nur dafür, dass jedes Wunschgericht auf den Punkt genau gelingt, sondern diese Backöfen können dank Maschinellen Lernen und KI-Cloud-Computing zudem exakt prognostizieren, wann beispielsweise ein Kuchen, Schmorbraten, Gemüseauflauf oder die Pizza fertig ist.

Hierfür wird das entsprechende vorinstallierte Programm ausgewählt, alles Weitere steuert der Einbau-Backofen vollautomatisch. So überwacht er zum Beispiel kontinuierlich die Temperatur, Feuchtigkeit und Luftführung im Garraum und den Backfortschritt des Kuchens. Zudem ermittelt er die noch verbleibende Backzeit, benachrichtigt seine Besitzer, sobald

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.amk-ratgeber-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

er fertig ist und schaltet sich automatisch ab. Ein regelmäßiges Überprüfen, wie weit der Kuchen ist, damit er nicht zu braun wird oder gar verbrennt, sowie der bisherige Stäbchentest am Ende des Backprozesses gehören somit der Vergangenheit an.

Intelligente Premium-Backöfen mit Bräunungssensor, integrierter Kamera, KI und automatischer Gerichteerkennung setzen nicht nur eins, sondern gleich zwei oben drauf: Zum einen ermöglichen sie es, den Lieblings-Bräunungsgrad eines Gerichts individuell zu bestimmen. Der Backofen erkennt den eingestellten Bräunungsgrad (zum Beispiel für ein gratiniertes Gericht) und schaltet sich erst aus, wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Dank Kamera kann man zudem von überall aus mit dem Smartphone oder Tablet einen Blick in seinen smarten Backofen werfen.

Eine weitere technologische Glanzleistung ist die automatische Gerichteerkennung. Topmodelle können mithilfe von KI und Kamera derzeit bis zu 40 unterschiedliche Speisen identifizieren. Einmal erkannt, was zubereitet werden soll – beispielsweise eine Pizza –, schlagen diese Backöfen gleich das passende Programm mit Bräunungssensor vor. Die Anzahl der erkannten Gerichte wird im Laufe der Zeit erweitert und dann später per Software-Update bereitgestellt. Derart intelligent assistierende Technologien ermöglichen es somit auch all jenen Menschen ohne Passion fürs Kochen oder mit nur wenig Erfahrung, exzellente Ergebnisse zu erzielen, während sie die bisherige Expertise versierter Köche auf das nächste Level bringen.

In Markenprodukten ohne KI-basierte Funktionen, ohne eingebaute Kamera und automatische Gerichteerkennung sorgen innovative Sensortechnologie, diverse Betriebsarten und die vielen voreingestellten Automatikprogramme oder Backofenassistenten mit Programmvorschlägen in der App dafür, dass die Speisen perfekt gelingen. Hinzu kommen die beliebte Dampftechnologie und Komfort-Features wie automatische Selbstreinigungsprogramme (zum Beispiel intensiv mit Pyrolyse oder zeit- und energiesparend mit Hydrolyse) sowie sanft und leise schließende Backofentüren.

Bei einem neuen Backofen lässt sich die Menge an heißem Dampf etwa mithilfe voreingestellter Dampfstufen für Brot und Desserts (Dampfintensität: 25 Prozent) sowie für Fleisch, Fisch und Gemüse (50 Prozent)

einstellen. Der herausnehmbare Wassertank – er ist in die Backofen-Bedienblende integriert – vereinfacht das Befüllen sowie die Reinigung und Wartung des Dampfsystems. 20 vordefinierte Automatikfunktionen garantieren ein stressfreies Zubereiten der Speisen. Einfach das Rezept auswählen und der Backofen übernimmt die Zeit- und Temperatureinstellungen dank innovativer Sensortechnologie ganz von allein. Auch der bevorzugte Gar- und Bräunungsgrad lässt sich einstellen. Alle vollautomatisch ablaufenden Garprozesse stoppen, sobald ein Gericht fertig ist.

„Dass bei allem Komfort auch an Nachhaltigkeit gedacht wird“, so AMK-Geschäftsführer Volker Irle, „zeigen Einbau-Backöfen mit Einstufungen in die aktuell besten Energieeffizienzklassen A++ und A+.“

Zu den vielen Möglichkeiten des perfekten Backens, Schmorens, Dampfgarens, Sous-Vide-Garens und Grillens kommt bei manchen Einbau-Backöfen auch noch Heißluft-Frittieren (Air Frying) ohne zusätzliches Öl oder Fett hinzu. Dazu werden die Lebensmittel auf ein hierfür speziell konzipiertes und gelochtes Blech gelegt, in den Backofen eingeschoben und die AirFry-Funktion gestartet. Das Ergebnis: gleichmäßig goldbraun glänzendes und knuspriges Frittiertgut. Das spülmaschinenfeste Blech lässt sich darüber hinaus schnell und ohne großen Aufwand reinigen. (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 160 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 am Samstag, den **28. September 2024**, virtuell und per Live-Stream stattfinden (siehe <https://www.youtube.com/watch?v=2fCXdksNmOM>) wird. Am Event 2023 nahmen mehr als 2.000 Küchenfachgeschäfte, Küchenstudios und Möbelhändler mit Küchenfachabteilungen teil. Weitere Informationen im Internet unter **www.amk.de** und **www.tag-der-kueche.de**. (AMK)*

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 009-062024: **Backen mit & ohne Künstliche Intelligenz**

Bild 1:

Eleganter, smart vernetzter Premium-Dampfbackofen (links) mit 24 Betriebsarten (darunter eine Frittier-Funktion), integrierter Kamera, Künstlicher Intelligenz und der Möglichkeit, den Bräunungsgrad zu bestimmen. (Foto: AMK)

Bild 2:

Bei Annäherung startet der XXL-Touchscreen automatisch. Das Highend-Modell mit eingebauter Kamera und Artificial Intelligence erkennt verschiedene Lebensmittel, wählt und passt die Einstellungen vollautomatisch an. (Foto: AMK)

Bild 3:

Bei diesem mehrfach prämierten Design-Einbaumodell mit Bräunungssensor lässt sich der Bräunungsgrad eines Gerichts nach den eigenen Vorlieben einstellen – erkannt und kontrolliert per KI und Backofen-Kamera. (Foto: AMK)

Bild 3a:

Der Design-Dampfbackofen kann bis zu 40 Gerichte identifizieren. Er stellt das richtige Programm und die optimale Temperatur automatisch ein und schaltet ggf. Dampfstöße, den Grill oder die integrierte Mikrowelle hinzu. (Foto: AMK)

Bild 4:

Kontrollierte Speisenzubereitung: Vernetztes HighTech-Modell mit Kamera, KI-Unterstützung, Betriebsarten wie 100-Prozent-Dampfgaren, Sous-Vide-Garen, Heißluftfrittieren und weiterem Komfort wie Dampfreinigung oder Pyrolyse. (Foto: AMK)

Bild 5:

Neuheit mit 20 vordefinierten Automatikfunktionen und Steamtechnologie. Die richtige Dampfmenge wird anhand von zwei voreingestellten Dampfstufen für Brot und Desserts sowie für Fleisch, Fisch und Gemüse zugegeben. (Foto: AMK)

Bild 6:

Backofen mit 10 Heizarten, energieeffizienter Pyrolyse-Funktion und einem 72-Liter-Garraum. Die Speisen lassen sich mithilfe eines speziellen Back-Algorithmus gezielt nachbräunen: Einfach zum Programm hinzuwählen. (Foto: AMK)

Foto 7:

WLAN-fähiger und besonders energieeffizienter Backofen (A++) mit TFT Full-Touch-Farbdisplay, Kochassistent, Kerntemperatur- und Feuchtigkeitssensor für gesundes Dampf- und gradgenaues Sous-Vide-Garen. (Foto: AMK)

Foto 8:

Dieses Einbaumodell zeichnet sich durch einen XL-Garraum mit 77 Litern, 19 Automatik-Back-/Bratprogramme, 12 Backofenfunktionen (unter anderem Dampfzuführung, Eco-Heißluft und Pizza) und eine sanft schließende Backofentür aus. (Foto: AMK)

Foto 9:

Kompakte Maße, geballte Power: Was ein Einbaumodell für die 45 cm hohe Möbelnische kann, zeigt dieser Kompakt-Backofen mit professioneller Pizza-funktion (340 °C) – dank Schnellaufheizung in kürzester Zeit erreicht. (Foto: AMK)

Foto 10:

Ein attraktives Duo. Der große Backofen ist unter anderem mit einem Klimasensor und 3-Punkt-Gargutsensor, einer sich automatisch öffnenden und schließenden Backofentür sowie mit pyrolytischer Selbstreinigung ausgestattet. (Foto: AMK)

Foto 11:

Knuspriges Gebäck, Brot, krosse Pizzas und Co. – neue ausgeklügelte Backbleche sorgen dafür, dass sie perfekt gelingen. Eine spezielle Lochung optimiert die Luftzirkulation und ermöglicht Heißluftfrittieren ohne Fettzugabe. (Foto: AMK)

Foto 11a:

Bei diesem Spitzenmodell erkennt die Kamera mithilfe von KI aktuell Gerichte aus zehn Lebensmittelkategorien und passt alle Parameter automatisch an. Ein intelligenter Algorithmus überprüft den Bräunungsgrad. (Foto: AMK)

Pressemitteilung im **docx-Format**

Pressemitteilung im **PDF-Format**

Alle AMK-Pressemitteilungen und Bilder auch unter **www.amk.de/presse-meldungen**

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**