



JURA Kaffeefullautomat C8

KOMPAKTE PERFEKTION IN DER PREMIUM- ECONOMY-KLASSE



Es soll wirklich Kaffeetrinker geben, deren Präferenz nur vier Arten von Kaffee ist: schwarz mit cremigem Kaffeeschaum, Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato. Sie brauchen keine 16 oder mehr Programme, sie wollen ganz einfach nur einen guten Kaffee. Genau für diese Kaffee-Puristen haben die schweizer Entwickler von JURA die neue C8 entwickelt, einen kompakten Full-Size-Vollautomaten.

Die C8 nimmt nur wenig Platz in Anspruch und fügt sich mit ihrem Design in jedes Ambiente. Die konvex-konkave Form der Front und die edle Toppartie mit dem hochwertigen Bohnenbehälterdeckel steht für eine klare,

einheitliche Designsprache und zeigt deutliche Stilelemente der Premium-Klasse. Das edle und zeitlose Wellen-Design mit seinen geschwungenen Strukturen macht sowohl den Wassertank als auch die verchromte Tassenplattform zum unwillkürlichen Blickfang. „Unkonventionelle Einfachheit“ lautet das Konzept, das auf eine einzigartige Art und Weise Schlichtheit mit Eleganz und Performance kombiniert. JURA wollte so eine neue Definition des Minimalismus-Prinzips schaffen. Das aber ohne auf die speziellen Features, die JURA Kaffeefullautomaten auszeichnen, zu verzichten.

Weiter lesen auf Seite 6



Horst Nikolaus, Geschäftsführer der JURA Elektrogeräte Vertriebs-GmbH. „Mit dem zeitlosen Kaffeefullautomaten C8 haben wir dieses Jahr die neue Premium-Economy-Klasse von JURA begründet. In kompakter Größe, mit leistungsstarkem Innenleben und Stilelementen der Premium-Klasse wird jede Tasse zum aromatischen Kaffeeerlebnis.“

SAMSUNG



Alnfach energieeffizient. Einfach dein Style.

Mit Bespoke AI wird dein Zuhause nicht nur stilvoll, sondern auch intelligent effizient. Über den aktivierten AI Energy Mode in der SmartThings App¹ verbraucht die Bespoke AI Waschmaschine automatisch bis zu 70 %² weniger Energie und die Bespoke Kühlgeräte bis zu 15 %³ weniger Energie. Über die App hast du den Energieverbrauch deiner Geräte jederzeit im Blick und kannst individuell Sparpotenziale identifizieren. Mit monatlichen Verbrauchszielen kannst du zusätzlich dein Nutzungsverhalten umstellen und es effizient anpassen. So Alnfach geht Energiesparen.

BESPOKE AI

¹ Verfügbar auf Android- und iOS-Geräten. Eine Wi-Fi-Verbindung und ein Samsung-Konto sind erforderlich.

² Basierend auf internen Tests des Modells WW11BB944AGB unter normalen Nutzungsbedingungen mit 5 kg Wäsche im Baumwollprogramm. Ergebnisse: durchschnittlicher Stromverbrauch ohne AI Energy Mode im Baumwollprogramm = 0,539 kWh. Durchschnittlicher Stromverbrauch im Baumwollprogramm mit AI Energy Mode = 0,145 kWh. Einzelne Ergebnisse können je nach Nutzung variieren. Der AI Energy Mode kann bei Waschttemperaturen von 20 bis 40 °C angewendet werden (außer bei den Programmen Super Eco und Kaltwaschprogrammen).

³ Der Energiesparalgorithmus AI Energy Mode lässt die Geräte insgesamt bis zu 15 % Energie einsparen im Vergleich zur Nutzung ohne den AI Energy Mode. Die internen Testergebnisse basieren auf dem Vergleich der werkseitig voreingestellten Temperatur mit AI Energy Mode und ohne AI Energy Mode. Einzelne Ergebnisse können je nach Nutzung variieren.

NAMEN & ZITATE / INHALT

HEIM-EM 2024

Anlässlich der in diesem Jahr in Deutschland stattfindenden Fußball-Europameisterschaft schätzt der Handelsverband Deutschland (HDE) die zusätzlichen Umsätze im Einzelhandel auf 3,8 Milliarden Euro, das ergab eine Umfrage von HDE und Appinio unter 1.000 Personen. „Im Einzelhandel sorgen große Sportereignisse immer wieder für Umsatzimpulse. Die diesjährige Heim-EM könnte den Konsum in einzelnen Branchen und Warengruppen ankurbeln“, so HDE-Hauptgeschäftsführer Stefan Genth. Wie die Umfrage von HDE und Appinio zeigt, sind Lebensmittel zu diesem Anlass besonders beliebt. Über 41 Prozent der Befragten planen den Kauf von Snacks, Grillgut, Getränken und weiteren Lebensmitteln. Zu Fanartikeln wie Schals, Fahnen und Dekoartikeln greifen 31 Prozent. Auch bei Sportartikeln, Produkten aus dem Bereich Wohnen und Garten, Spielwaren sowie Elektronik ist mit einzelnen Umsatzeffekten zu rechnen. Von den Befragten, die zur Fußball-EM Ausgaben tätigen wollen, planen die meisten (32 Prozent) zusätzliche Einkäufe in Höhe von 101 bis 200 Euro. 28 Prozent gehen von Ausgaben zwischen 51 und 100 Euro aus, während acht Prozent mehr als 500 Euro ausgeben wollen. „Die Entwicklung der EM-Umsätze im Einzelhandel hängt auch mit dem Turnierverlauf zusammen. Wenn die deutsche Nationalmannschaft ein neues Sommermärchen erspielt und weit kommt, könnte das die Konsumstimmung spürbar steigen lassen“, so Genth. Die Mehrheit der Befragten zeigt Interesse an der EM. Fast 70 Prozent planen, möglichst alle oder ausgewählte Spiele des Turniers zu verfolgen. Auf das Abschneiden der deutschen Fußball-Nationalmannschaft blicken die Befragten mit gemischten Erwartungen. Mit etwa 25 Prozent halten die meisten von ihnen das Erreichen des Viertelfinales für wahrscheinlich, rund ein Fünftel rechnet mit dem Einzug in das Finale in Berlin. Die Fußball-Europameisterschaft 2024 findet vom 14. Juni bis 14. Juli in Deutschland statt.

www.hde.de

NINJA



David Beckham wird globaler Markenbotschafter für die Marke Ninja. Beckham, der für sein Geschick in der Küche, seine Leidenschaft fürs Kochen und seine hohen Ansprüche an die eigene Leistung bekannt ist, wird eng mit Ninja zusammenarbeiten, um die Bekanntheit der innovativen und benutzerfreundlichen Küchengeräte der Marke weiter zu erhöhen. Die Partnerschaft wird sich auf eine ausgewählte Reihe von Ninja-Produkten konzentrieren.

HAIER



Ana Ivanovic ist neue Botschafterin bei Haier. Vorgestellt wurde die sportliche Partnerschaft in Paris, wo noch bis 9. Juni die French Open stattfinden. Dieses Turnier und generell die Sportart Tennis passen gut zu Haier: Wer hier antritt, muss zu den besten Athleten der Welt gehören. Haier hat die Veranstaltung bereits in der Vergangenheit gesponsert und ist nun für die Jahre 2024 und 2025 erneut als offizieller Partner dabei.

WECK



Dr. Joyce Gesing ist neue Geschäftsführerin bei Weck. Dr. Gesing verfügt über umfangreiche Erfahrung in der strategischen Neuausrichtung von Marken und im globalen Ausbau der Vertriebsnetze, die sie aus ihrer leitenden Tätigkeit bei der Haushaltsgerätemarke Severin und bei Thyssenkrupp mitbringt. Seit 1900 steht Weck für das Einkochen und ist ein Pionier in der gesunden Ernährung.

ZVEI



Daniel Schiffbauer, Director Home Entertainment, LG Electronics, der 2023 die Position des Vorsitzenden des ZVEI-Fachverbands Consumer Electronics übernommen hatte, wurde ebenso wiedergewählt wie **Philipp Maurer** (Country Manager DACH, Panasonic Deutschland) als stellvertretender Vorsitzender. Der Verband sieht sich bestens vorbereitet für die herausfordernden Aufgaben mit Blick auf zunehmende regulatorische Vorgaben.

HOOGO



Manfred Küpers und **Sascha Heigl** verstärken beim Home-Cleaning-Spezialisten hoogo die Zusammenarbeit mit dem Fachhandel. Manfred Küpers übernimmt das Gebiet Schleswig-Holstein, Hamburg, einige Teile Niedersachsens und Mecklenburg-Vorpommern. Sascha Heigl betreut die Regionen Hessen, Saarland und Rheinland-Pfalz. Bereits über 700 Fachhändler vertrauen auf die Produkte von hoogo.



Beko: Dr. Evren Aksoy kann auf eine erfreuliche Entwicklung von Beko verweisen. **Seite 7**



Samsung: Diana Diefenbach sieht in KI und Smart Connect deutliche Vorteile. **Seite 8**



Haier: Mit der X Serie 11 soll eine neue Ära beim Waschen und Trocknen gestartet werden. **Seite 9**

Inhalt

Personen: Wirtschaft	3
Wilfa: Neue Eismaschinen	4
Stöckli: Schweizer Kleingeräte	4
SMEG: Mobile Induktions-Platte	4
Siemens: Jetzt auch kalter Kaffee	5
Kärcher: Saug-/Wisch-Roboter RCV 5	5
Medisana: Hilfe bei Insektenstichen	5
Nivona: Kaffeegenuss ausgezeichnet	5
Bauknecht: Soft-Steam-Backofen	5
Jura: Kompakter Kaffeevollautomat C8	6
Beko: Besser als der Gesamtmarkt	7
Grundig: Kompakter Siebträger	7
Samsung: KI im Haushalt	8
Haier: Wasch-/Trockner X Serie 11	9
Miele: Garantieverlängerung	9

Unternehmen		Stöckli	4
Bauknecht	5	Weck	3
Beko	7	Wilfa	4
Haier	3, 9	ZVEI	3
Joogo	3		
Jura	6	Personen	
Kärcher	5	Dr. Evren Aksoy	7
Medisana	5	David Beckham	3
Miele	9	Dr. Joyce Gesing	3
Ninja	3	Sascha Heigl	3
Nivona	5	Ana Ivanovic	3
Samsung	8	Manfred Küppers	3
Siemens	5	Philip Maurer	3
SMEG	4	Daniel Schiffbauer	3

WILFA EISMASCHINE

Für einen coolen Sommer

Die Eismaschine Vanilla ICMSB-C15 von Wilfa macht die Herstellung von Eiscreme, Sorbets, Slush-Eis, Frozen Joghurt oder gefrorener Cocktails besonders einfach. So kann jeder nach Herzenslust bestimmen, welche Eiskreation er genießen möchte: ob besonders cremig oder eben sehr erfrischend, mit reduziertem Zuckeranteil oder auch ganz vegan. Mit einem leistungsstarken Kompressor, mit Temperaturen zwischen -18 und -35 Grad Celsius wandelt sie alle Zutaten in feinstes Eis um – ohne dass ein Vorgefrieren nötig wäre. Dank der automatischen Mischfunktion gelingt Eiscreme ohne Kristalle und wird sehr cremig. Bild links, UVP 299 Euro.

Die Glacier ICM1-600 Eiswürfelmaschine von Wilfa ist



die ideale Lösung, besonders dann, wenn am nächsten Tag Gäste vorbeikommen, denn sie produziert beeindruckende 12 kg Eiswürfel in nur 24 Stunden. Das wiederum bedeutet, dass innerhalb einer Stunde entweder 48 große oder 56 kleine Eiswürfel im Auffangbehälter landen. Bild rechts, UVP 199 Euro.

<https://de.wilfa.com/>



Stöckli, Qualität aus der Schweiz: Seit seiner Gründung im Jahr 1874 durch Alfred Stöckli hat sich das Schweizer Familienunternehmen A. & J. Stöckli AG zu einem Synonym für Qualität und Innovation entwickelt. Das Unternehmen aus dem Glarnerland ist heute ein führender Anbieter von Fondues, Raclettegeräten, PizzaGrills und Dörrautomaten. Multitalent für viele gemeinsame Genussmomente: Raclettes, Mini-Pizzas, Grilliertes oder Früchtekuchen – alles lässt sich mit dem PizzaGrill zubereiten. Mit dem passenden Zubehör gelingen auch Crepes oder Steaks auf dem heißen Stein (Bild oben). Mit dem kompakten Dörrautomaten dörrnex lassen sich Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Pilze oder Kräuter optimal trocknen. Durch das Entziehen des Wassers behalten die Lebensmittel nicht nur ihre Nährwerte, indem Vitamine und Mineralstoffe konserviert und nicht zerstört werden, sondern schmecken auch noch nach Monaten köstlich.



SMEG MIT MOBILEM INDUKTIONSFELD

Professionell mit italienischem Design

Dieses vielseitige High-End-Induktionskochfeld ermöglicht ein exaktes und energiesparendes Kochen. Dazu lässt sich die Temperatur einfach per Touch regeln. Der integrierte Countdown-Timer stellt darüber hinaus sicher, dass nichts länger gart als es soll. Praktisch sind auch die sechs zusätzlichen Automatikprogramme zum Warmhalten, Grillen und Braten. Für sicheres Gelingen sorgt zudem der als Zubehör verfügbare Kerntemperaturfühler mit praktischem Clip für den Pfannenrand. Ist die optimale Kerntemperatur erreicht, schaltet sich das Gerät ab. Für das Sous-Vide-Kochen oder zum Niedertemperaturgaren hält ein zusätzlicher Timer die gewünschte Gartemperatur über die eingestellte Zeitspanne konstant. Die Eleganz der italienischen Ästhetik spiegelt sich in der schlanken, runden Linienführung und der Verblendung aus matt-gebürstetem Aluminium wider. Das Gehäuse bietet Smeg zum Start in den drei Farben Mattschwarz, Mattweiß und Emerald Green. UVP 349 Euro.



KAFFEEVOLLAUTOMAT EQ700

Bei Siemens gibt es auch kalten Kaffee

Cold Brew erfreut sich immer größerer Beliebtheit, gerade an heißen Tagen ist er eine gute Wahl, um sich zu erfrischen und trotzdem nicht auf den gewohnten Kaffeegenuss verzichten zu müssen. Die neuen Modell-Varianten des EQ700 bieten in der coffeeWorld drei neue Kaffeespezialitäten an: Cold Brew, Cold Brew Macchiato und Slow Brew. Im Gegensatz zu klassischem Kaffee wird bei Cold Brew kaltes Wasser für die Zubereitung genutzt. Zudem ist die Extraktionszeit, also die Zeit, in der das Wasser auf den Kaffee trifft, viel länger. Ebenso verhält es sich beim Slow Brew. Dieser wird mit heißem Wasser zubereitet, das eine lange Kontaktzeit mit dem gemahlene Kaffee hat. Durch diese lange Extraktionszeit werden die Aromastoffe aus der Bohne perfekt gelöst. Um eine optimale Zubereitung der Cold Brew und Slow Brew Getränke zu ermöglichen, wurden die Bestandteile des iAroma Systems überarbeitet. Sie sind nun in der Lage, das Wasser langsam und in Intervallen durch den gemahlene Kaffee zu pumpen. Dieser Vorgang dauert etwa 3,5 Minuten und sorgt dafür, dass sich das volle Aroma des Kaffees entfalten kann. UVP EQ700 classic 1.749 Euro, EQ700 integral 2.049 Euro.



Kärcher RCV 5: Der Saugroboter mit Wischfunktion RCV 5 von Kärcher wird noch smarter. Mit der ergänzenden Absaugstation RCV 5 Base entfällt das manuelle Entleeren des Schmutzbehälters nach dem Reinigungsvorgang. Zurück in der Station, wird der trockene Schmutz automatisch abgesaugt, und der Roboter lädt sich gleichzeitig wieder auf. Bereits nach kurzer Zeit fit für weitere Saug- und Wischvorgänge. Die RCV 5 Base bietet somit einen reibungslosen und effizienten Reinigungsablauf.



IB 100 hilft: Der medisana Insektensticheiler IB 100 ermöglicht eine gezielte und sofortige Behandlung von Insektenstichen und -bissen. Dabei wirkt er komplett ohne Medikamentenzugabe oder chemische Stoffe. Denn dank seiner schnell aufheizenden Keramikplatte erfolgt die Anwendung ganz natürlich durch eine intensive Wärmebehandlung. Durch die punktuelle Behandlung des Insektenstichs wird die Schwellung, Rötung sowie Juckreiz gelindert. UVP 29,95 Euro.



NIVONA CUBE 4' RÄUMT DESIGNPREISE AB

Die einfache Art für besten Kaffeegenuss

Unter dem Motto „Kaffeegenuss in bester Qualität“ steht die Marke Nivona bei Kaffeevollautomaten schon seit Gründung vor 19 Jahren für ein besonderes Konzept. Mit der Einführung des Kaffeeautomaten Cube 4' wagte sich die Marke im vergangenen Jahr auf neues Terrain. Der kubisch kompakte Kaffeeautomat, eine Symbiose aus Kaffeevollautomat und Siebträger, zeichnet sich aus durch ein innovatives Verfahren beim Tampen, ein integriertes Mahlwerk, eine intuitive Bedienung, geringen Reinigungsaufwand und einen guten Kaffee. Der Nivona Cube 4' Kaffeeautomat vereint kubisches Design mit innovativer Funktionalität. Mit seiner klaren Form und dem Fokus auf Hygiene, einfacher Reinigung und exzellentem Kaffeegeschmack.



BAUKNECHT SOFT-STEAM BACKOFEN

Der Meister für gesundes Kochen

Mit der neuen Soft Steam-Funktion der Backöfen gelingen gesunde und schmackhafte Mahlzeiten im Handumdrehen. Je nach Art der Speise kann entweder Dampfstufe 1 für Brot und Desserts oder Dampfstufe 2 für Fleisch, Fisch und Gemüse gewählt werden. Die Dampftechnologie schützt die Lebensmittel während des Garvorgangs vor extremer Hitze, wodurch Geschmack und Nährstoffe erhalten bleiben und eine perfekt knusprige Kruste entsteht. Der herausnehmbare Tank vereinfacht das Einfüllen von Wasser sowie die Reinigung und Wartung des Dampfsystems. Sorgenfreies Zubereiten verschiedener Speisen ermöglichen die 20 vordefinierten My Menu-Automatikfunktionen: Einfach das Rezept auswählen, die Zeit- und Temperatureinstellungen übernimmt der Backofen dank innovativer Sensortechnologie ganz von allein. Dabei stehen die sechs Lebensmittelkategorien Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck sowie Pizza und Brot zur Auswahl, die eine abwechslungsreiche und gesunde Ernährung unterstützen.



DIE NEUE JURA C8 Kleines Format, großer Genuss

Unter dem Motto „Minimalismus trifft Premiumausstattung“ hat Jura seine C8 auf der HEPT erstmals vorgestellt und damit bei seinen Kaffeefullautomaten eine neue Klasse etabliert. Jura nennt sie „Premium-Economy-Klasse“. Was ist damit gemeint?

Das Ziel der Schweizer war es, eine kompakte Maschine zu entwickeln, die jene Kunden ansprechen soll, die ganz einfach nur perfekten Kaffee trinken wollen. Die sechs Klassiker Cappuccino, Espresso und Latte macchiato oder den normalen Schwarzen. Dies aber mit der gewohnten Jura Kaffeequalität und dem bekannten Jura Design. Die konvex-konkave Form der Front und die edle Toppartie mit dem hochwertigen Bohnenbehälterdeckel steht für eine klare, einheitliche Designsprache und zeigt deutliche Stilelemente der Premiumklasse. Das edle und zeitlose Wellendesign mit seinen geschwungenen Strukturen macht sowohl den Wassertank als auch die verchromte Tassenplattform zum unwillkürlichen Blickfang. „Unkonventionelle Einfachheit“ lautet das Konzept, das auf eine einzigartige Art und Weise Schlichtheit mit Eleganz und Performance kombiniert.

Dabei setzt Jura wie zu erwarten auf kompromisslose Qualität. Die bietet die C8 dank dem Professional Aroma Grinder (P.A.G.), einer Full-size Brüheinheit und dem Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.). Das Hochleistungsmahlwerk steht für ein ideales Mahlergebnis während seiner gesamten Lebensdauer. In Verbindung mit der Brüheinheit der achten Generation garantiert es die maximale Ausschöpfung der vielfältigen Aromen bei jeder Spezialität. Mit der variablen Brühkammer, die über ein Fassungsvermögen von 5 bis 16 Gramm verfügt, bringt die C8 den vollen Umfang sämtlicher Kaffeearomen in die Tasse.

Zu Latte macchiato und Cappuccino gehört feinporiger Milchschaum. Diesen liefert die C8 dank der speziellen Feinschaum-Technologie und der One-Touch-Funktion mit einem einzigen Knopfdruck. Die Milch wird in separaten Kammern doppelt aufgeschäumt, was dem Ergebnis seine extra cremige Konsistenz verleiht. Auch die Pflege des ultrakompakten Kaffeefullautomaten ist kinderleicht: Das integrierte Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm gewährleistet eine zuverlässige Hygiene. Der Milchauslauf ist auswechselbar, und die integrierte Milchsystemreinigung und -spülung sorgen für eine einfache und effiziente Pflege. UVP 949 Euro.



JURA J8 twin – der Kaffeefullautomat in Piano Black wurde jetzt mit dem IF Design Award in der Kategorie Product und Kitchen ausgezeichnet. Die J8 twin hat die unabhängige internationale Expertenjury durch ihr hochwertiges Schweizer Design mit harmonischer Einheit von Konstruktionskunst, Feinsinnigkeit und erstklassiger Verarbeitung überzeugt. Als erster JURA-Kaffeefullautomat der Kompaktklasse beherbergt die J8 twin zwei Präzisionsmahlwerke, bei denen Kaffeekenner unterschiedliche Sorten und Blends aus einer Maschine genießen können. 32 individualisierbare Spezialitäten – von Espresso bis Sweet Foam Latte – ermöglichen ein besonders großes Genussspektrum. UVP 2.199 Euro.



JURA ENA 5 – der „Coffee-only“-Vollautomat verspricht stilvollen Kaffeegenuss für jeden Moment. Klassischer Hot Brew, trendiger Cold Brew oder – ganz neu – luftig-leichter Light Brew sorgen für überraschend vielfältige Geschmackserlebnisse. Für das Erlebnis Light Brew hat JURA eine technische Innovation entwickelt: den Light Extraction Process. Der Light Brew wird bei ca. 60°C gebrüht und mit weniger Kaffeepulver zubereitet. So entsteht ein völlig neues, eigenständiges Geschmacksprofil, das von Kennern vor allem wegen seiner Leichtigkeit und aromatisch-milden Note geschätzt wird. UVP 999 Euro.

WACHSTUM BEI BEKO GERMANY

Rund drei Millionen Beko/Grundig-Geräte verkauft

Alle 11 Sekunden kauft eine Kundin oder ein Kunde in Deutschland ein Gerät von Beko oder Grundig. Entsprechend zufrieden ist **Dr. Evren Aksoy**, Geschäftsführer von Beko Germany. In einem rückläufigen Markt (siehe auch HEMIX auf Seite 6) kann Beko Germany auf wachsende Marktanteile verweisen. Herausragend Backöfen mit plus 47 Prozent, gefolgt von Einbaugeräten mit plus 20 Prozent und Waschmaschinen mit plus sechs Prozent. Und Aksoy hat den verständlichen Wunsch: „Wir wollen weiter unser Wachstum steigern, Marktanteile gewinnen, denn Deutschland ist einer der Schlüsselmärkte auf der globalen Wachstumsreise von Beko.“

Das Kernthema wird dabei das nachhaltige Zuhause sein. Erreicht werden soll dies durch den vermehrten Einsatz recycelter Materialien, intelligente Technologie, ressourcenschonende Produktion und schonendes Wirtschaften. Dazu kann Beko beeindruckende Zahlen liefern, so zum Beispiel 8,83 Tonnen recycelte Fischeretze in der Produktion, 13,207 Tonnen recycelte Kunststoffe oder 58,2 Tonnen recycelte PET-Flaschen in Waschmaschinen und Waschtrocknern.

Den größten Umsatzanteil mit über 79 Prozent erreicht Beko Germany mit Großgeräten, Kleingeräte tragen weitere zehn Prozent dazu bei. Problematisch wie bei allen Herstellern ist der Bereich TV-Audio, der noch einen Umsatzanteil von 18 Prozent hat. Wichtig bei diesen Zahlen, sie stellen den Abverkauf an Endkunden dar, nicht den Reinverkauf an den Handel.

„Im Küchenmarkt können wir uns mit Beko und Grundig gut behaupten, auch 2023 haben wir neue Handelspartner gewonnen“, erläutert Dr. Evren Aksoy, der die Geschäfte in Deutschland seit

Beginn dieses Jahres führt. „Darauf sind wir besonders stolz. Denn entgegen dem Markttrend ist das Einbausegment bei uns zum zweiten Mal in Folge überproportional im zweistelligen Bereich gewachsen, während sich der Markt rückläufig entwickelte.“

Der Bereich Elektrokleingeräte blieb stabil, ein Erfolg im Vergleich zum rückläufigen Markt. Positiv das Segment Grundig Personal Care. Besonders erfolgreich war der automatische Lockenstab EasyCurl, das erste kabellose, akkubetriebene Produkt im Grundig Personal-Care-Segment. Gefragt waren zudem die Hair-Styling-Geräte der NaturaShine Familie, zu der auch der von Stiftung Warentest mit „Gut (2,0)“ ausgezeichnete Haartrockner HD 8080 mit Smart On/Off-Sensor gehört. Als weiteres Produktsegment wird Beko in diesem Jahr den Bereich Kaffee und Bodenpflege erweitern.

„2023 konnten wir unsere Marktanteile in einem rückläufigen Markt sukzessive steigern“, so Dr. Aksoy. „Um weiterhin für uns und den Handel das Beste herauszuholen, agieren wir verlässlich und langfristig. 2023 haben wir mit Design- und Sortimentoptimierungen begonnen und unser im Markt einzigartiges, nachhaltiges Grundig Fachhandelskonzept eingeführt. Unser Ziel: Wir möchten uns mit unserem Portfolio in den Bereichen entwickeln, in denen die Stärken von Grundig liegen, und unsere Position als zuverlässiger Partner untermauern. Diesen Weg gehen wir weiter, und er trägt Früchte: 2024 fing vielversprechend an, sodass wir positiv auf die nächsten Monate schauen.“

HarvestFresh-Kühlschränke

Nach fünf Tagen enthalten Tomaten, grüne Paprika, Karotten, Spinat und Sellerie,



Die Vision, das nachhaltigste Unternehmen der Branche zu werden, treibt die Beko Germany GmbH weiter voran. „Es hat sich nicht geändert: Für uns gibt es keinen Plan B“, sagt Dr. Aksoy. „Nachhaltigkeit bleibt ein wesentlicher Treiber unseres unternehmerischen Handelns. Bis 2030 sollen in der gesamten Produktion des Mutterkonzerns Arçelik zu 100 Prozent erneuerbare Energien genutzt werden, spätestens 2050 soll das Netto-Null-Emissionsziel erreicht sein.“

die in der HarvestFresh-Gemüseschublade dem energieeffizienten blauen, grünen und roten Licht ausgesetzt waren, deutlich mehr Vitamin A und C als Gemüse, das in herkömmlichen Kühlschränken gelagert wurde. Diese spezielle Lichtsimulation im Inneren der Kühlschränke ahmt die Lichtverhältnisse eines gewöhnlichen 24-Stunden-Tages nach: vier Stunden blaues Licht für die Morgensonne, zwei Stunden grünes Licht zur Imitation der Mittagssonne, sechs Stunden rotes Licht für die Nachmittagssonne sowie zwölf Stunden Dunkelphase für die Nacht. Durch diese raffinierte Technologie bleiben Obst und Gemüse länger nährstoffreich und lecker.

Wer bis zum 31. August 2024 einen Aktions-Kühlschrank mit HarvestFresh-Technologie kauft, erhält kostenlos eine Rübenretter Familienretterbox „Mix“ mit sieben bis acht Kilo saisonalem Obst und Gemüse. Das geht in vier einfachen Schritten: Kühlschrank bei teilnehmendem Händler kaufen, online auf der Aktionswebseite registrieren, verifizieren und genießen. Die Teilnahmebedingungen und alle teilnehmenden Aktionsprodukte auf der Aktionswebseite <https://www.beko.com/de-de/harvestfresh-kuelschrank>.



Bei Grundig gibt es auch Kaffee

Siebträgermaschinen erleben einen Boom, an dem Grundig mit seiner KSM 5330 teilhaben möchte. Mit 1.628 Watt Leistung und 15 bar Pumpendruck sorgt die kompakte Maschine für vorprogrammierten Espresso, doppelten Espresso, Café Latte und Cappuccino. Die Maschine ist in nur 55 Sekunden auf Betriebstemperatur. Der abnehmbare Wassertank fasst 1,1 Liter und der Milchbehälter 0,3 Liter. Tassen können auf der Oberseite vorgewärmt werden. Kaffee und Milch, beziehungsweise Milchschaum, können über das Touch-Display angepasst und automatisch gespeichert werden. UVP 219 Euro.



Licht im Tagesrhythmus – vier Stunden blaues Licht für die Morgensonne, zwei Stunden grünes Licht zur Imitation der Mittagssonne, sechs Stunden rotes Licht für die Nachmittagssonne sowie zwölf Stunden Dunkelphase für die Nacht. Dies schafft eine längere Frisch für Obst und Gemüse.



SAMSUNG HIGHLIGHTS Erweiterte Konnektivität

Samsung Electronics präsentiert im Rahmen seiner Vision für ein vernetztes Zuhause die neuesten Produkte aus dem Bereich der Einbaugeräte auf der EuroCucina 2024 in Mailand.

„Es freut mich, den Besucherinnen und Besuchern auf der EuroCucina unsere neuesten Innovationen vorzustellen, die wir im Rahmen der globalen Veranstaltungsreihe ‚Welcome to Bespoke AI‘ in Paris angekündigt haben“, sagt Diana Diefenbach, Senior Manager Technical Product Management and Communication bei Samsung. „Wir sind überzeugt davon, dass die nahtlose Vernetzung unserer Geräte das Leben der Nutzerinnen und Nutzer bereichert.“

Die neuen Bespoke AI Geräte verfügen über eine Vielzahl an neuen Funktionen und fortlaufender Konnektivität, die den Alltag verbessern können – nach dem Motto „Do less. Live more“. Dank des 7-Zoll LCD-Displays „AI Home“, das im neu vorgestellten Anyplace Induktionskochfeld integriert ist, ist die Kontrolle über das vernetzte SmartThings-Ökosystem möglich. Es bietet eine intuitive Benutzeroberfläche für die Steuerung verschiedener verbundener Geräte. Mit AI Home lassen sich während des Kochens Rezepte nachschlagen und nächste Kochschritte verfolgen oder Anrufe auf dem kompatiblen Smartphone annehmen. Es können im SmartThings-Ökosystem verbundene Geräte ein- und ausgeschaltet, aber auch überwacht werden. Zudem wurde die Überprüfung des Energieverbrauchs vereinfacht. Die 3D Map View in AI Home bietet zudem eine vollständige 3D Ansicht des Hauses, die es ermöglicht, alle angeschlossenen Geräte übersichtlich zu steuern.

Mobile Smart Connect

Neu ist auch Mobile Smart Connect, eine neue Funktion in der SmartThings-App. Mit Hilfe dieser kann eine Benachrichtigung auf das Smartphone gesendet werden, wenn es sich in der Nähe von registrierten Geräten im SmartThings-Ökosystem befindet. Die Pop-up-Benachrichtigung verfügt über ein Schnellsteuerungsmenü, über das die wichtigsten Funktionen des jeweiligen Geräts direkt über das Smartphone ausgeführt werden können. Der



Diana Diefenbach: „Wir sind überzeugt davon, dass die nahtlose Vernetzung unserer Geräte das Leben der Nutzerinnen und Nutzer bereichert, indem die neuen Funktionen der Einbaugeräte eine noch komfortablere Nutzung im Alltag ermöglichen.“

EuroCucina – auf der bedeutendsten Küchenmesse in Mailand präsentierte Samsung seine Vernetzung unterschiedlicher Produktgruppen.



Anyplace – das Induktionskochfeld wird von 22 rechteckigen Spulen zu einem großflächigen Kochbereich ohne „tote“ Zonen.

neue SmartThings Energy Away Modus schaltet automatisch ausgewählte Geräte ab, wenn niemand zu Hause ist. Zusätzlich bietet SmartThings Energy auch energieeffiziente Lösungen an.

Intelligent Frittieren und Kühlen

Die neue 69 cm breite Einbau-Gefrierkombination (BRB6500D), die ab Q4 2024 in Deutschland erhältlich sein wird, bietet dank ihrer Wi-Fi-Kompatibilität zahlreiche Vorteile. Mit SmartThings AI Energy Mode kann der Energieverbrauch um bis zu 10 % reduziert werden. Der Dienst prognostiziert auf Basis der bisherigen Nutzung den weiteren Verbrauch und kann bei Überschreitung der voreingestellten Ziele den Energiesparmodus aktivieren. So kann der AI Energy Mode helfen, Energie zu sparen, indem er die Geschwindigkeit des Kompressors und die

Häufigkeit des Abtauzyklus anpasst. Weiterhin unterstützt die Twin Cooling Technologie dank zwei getrennter Kühlkreisläufe dabei, dass Lebensmittel länger frisch bleiben und Gerüche nicht vermischt werden.

Induktionskochfeld ohne „tote“ Zonen

Das neue Anyplace Induktionskochfeld bietet die Flexibilität, an jeder beliebigen Stelle des Kochfeldes zu kochen. Diese Flexibilität wird durch 22 rechteckige flache Spulen gewährleistet, die das Kochfeld großflächig abdecken. Dadurch werden „tote“ Zonen reduziert, und die Kochfläche ist größer als bei einem herkömmlichen 4-Kochzonen-Induktionskochfeld. Zusätzlich unterstützt die smarte Topferkennung dabei, Töpfe und Pfannen nach Belieben zu platzieren. Mit über 70 Sensoren er-



Water Jet Clean – reinigt das Geschirr bis in jeden Winkel und spart zudem bis zu 23% Energie.

kennt das Induktionskochfeld intelligent Töpfe und Pfannen und zeigt ihre Position auf dem AI Home-Display an. Auf diese Weise können Kochbereiche ausgewählt und die Leistungsstufe entsprechend der Rezepte eingestellt werden. Zusätzlich zu diesen Funktionen verfügt das Anyplace Induktionskochfeld über Merkmale wie Anti-Scratch-Glas, das eine hervorragende Mohs-Härte von 8 aufweist. Dadurch können Kratzer vermieden werden, wenn man das Kochgeschirr bewegt oder das Kochfeld reinigt. Dies macht das Induktionskochfeld langlebig und pflegeleicht. Das Anyplace Induktionskochfeld wird ab Q4 2024 in Deutschland erhältlich sein.

Spülen mit 23 % weniger Energie

Die energieeffizienten Geschirrspüler der Reihe DW8700 sind in den Energieeffizienzklassen (EEK) A und B erhältlich. Die Modelle verfügen über die WaterJet Clean-Technologie, welche eine intensive Reinigung aus jedem Winkel ermöglicht. Mit einem Geräuschpegel von nur 41 dB im Extra Silence-Modus arbeitet sie besonders leise. Durch die SmartThings-Konnektivität kann außerdem zusätzlich Energie gespart werden. Der AI Energy Mode überwacht proaktiv den Stromverbrauch des Geräts und kann dessen weitere Nutzung prognostizieren. Dabei verbraucht der Geschirrspüler DW8700 in vielen Programmen bis zu 23 % weniger Energie. Hier wird im Hauptspülgang die Temperatur reduziert bei gleichzeitiger Verlängerung der Programmdauer. Mithilfe der Schlepptür lässt sich der Geschirrspüler flexibel und harmonisch in jede Küche integrieren.

HAIER X SERIE 11 Wasch/Trockner Standard



Mit seiner neuen X SERIE 11 verspricht Haier eine neue Ära der Waschmaschinen und Wäschetrockner. Die beiden Modelle mit zahlreichen Komfortfunktionen sind ab sofort im Handel erhältlich. Als Highlight bringt Haier sowohl beim Waschen als auch beim Trocknen Luft ins Spiel. So bleibt die Kleidung unvergleichlich frisch, verheddert nicht und trocknet gleichmäßig. Und auch die Umwelt profitiert: Beide Geräte erreichen eine beeindruckende Energieeffizienzklasse. Die Waschmaschine ist um 20 % besser als Klasse A, während der Trockner sogar um 10 % besser ist als die bestmögliche Klasse A+++.

Jeder kennt das Problem: Der Waschgang ist beendet und die Wäsche kann nicht sofort aufgehängt werden. Liegt sie nun zu lange in der Waschmaschine, knittert die frisch gewaschene Kleidung und der ursprünglich frische Geruch verfliegt. Das gibt es bei der Waschmaschine X SERIE 11 nicht mehr. UltraFresh hält die Kleidung frisch, duftend, sauber und knitterfrei. Noch bis zu 12 Stunden nach Programmende wird die Wäsche bewegt und mit Frischluft versorgt. Bis zu 10 Kilo Ladegewicht kann die Waschmaschine bewältigen. Dank TFT-Display lässt sie sich außerdem kinderleicht und intuitiv bedienen. Darüber hinaus wird dank Smart Dosing bei jedem Waschgang automatisch die optimale Menge an Waschmittel und Weichspüler zugefügt.

Der innovative Direct-Motion-Motor und das neue KI-Dynamic-Balance-System sorgen für einen besonders leisen Waschvorgang. Die lasergeschweißte Innenfläche der Trommel und die stabile Glastür sind für unzählige Waschgänge und eine lange Nutzungsdauer ausgelegt. Und natürlich ist das Gerät, das auch in puncto Design höchsten Ansprüchen genügt, über die hOn-App zu bedienen. Und das mit vielen zusätzlichen Vorteilen für alle, die die App nutzen: Künstliche Intelligenz erkennt zum Beispiel das optimale Waschprogramm.

Was UltraFresh für die Waschmaschine X SERIE 11 ist, ist die innovative Ultra-Reverse-Drum-Technologie für den Wäschetrockner der X SERIE 11. Sie sorgt dafür, dass sich die Trommel gleich lang in beide Richtungen dreht. So verknottet und verknittert die Kleidung nicht, sondern bleibt auch nach längerer Zeit im Trockner tragfähig. Mit der FlexyAir-Funktion kann der Luftstrom individuell angepasst und in fünf Stufen reguliert werden. Dank des Dreifach-Inverter-Motors bietet der Wäschetrockner nicht nur außergewöhnliche Leistung, sondern auch eine bemerkenswerte Energieeffizienz (Klasse A+++ -10%). Mit verbesserten Komponenten wie Kompressor, Motor und Ventilator lassen sich erhebliche Energieeinsparungen erzielen. I-Refresh Pro bringt außerdem die Kraft der Ultraschalltechnologie in den Trocknungsprozess: Gereinigter Wasserdampf sorgt dafür, dass Gerüche und Falten verschwinden – und die frisch gewaschene Wäsche ein wirklich erfrischendes Ergebnis bietet.



Miele Garantieverlängerung um 125 Wochen: Zum 125-jährigen Jubiläum bringt Miele eine Reihe von Aktionsgeräten auf den Markt, die je nach Modell mit verlängerter Garantie und attraktiven Zusatzausstattungen daherkommen. Bei den Kühl- und Gefriergeräten ist die Palette umfangreich und beinhaltet zudem zwei Weinschränke.

Zur Wahl stehen zwei Kühlschränke, ein Gefrierschrank und vier Kühl-Gefrier-Kombinationen aus den aktuellen Serien der Stand- und Einbaugeräte K 4000 und K 7000, darunter eine Kühl-Gefrier-Kombination in der besten Energieeffizienzklasse A. Der KFN 4799 AD wird als 125 Gala Edition angeboten und bringt damit zusätzlich zur zweijährigen Miele-Garantie eine kostenlose Garantieverlängerung von 125 Wochen mit. Er steht in klassischem Edelstahl und in modernem Obsidianschwarz matt zur Verfügung.

Zu den Jubiläums-Extras dieses und einiger anderer Modelle gehört neben der Garantieverlängerung eine Aufwertung im Innern: die CleanSteel-Rückwand, deren Edelstahl-Oberfläche nicht nur edel aussieht, sondern durch ihre besondere Struktur die Kälteverteilung unterstützt und eine sichtbare Kondensatbildung verhindert. Ergänzend gibt es einen Gutschein für den Filter „Active AirClean“, ein hilfreiches Extra, das für eine Neutralisierung der unterschiedlichen Gerüche im Kühlraum sorgt.

Ein Schmuckstück ist der Stand-Weintemperierschrank KWTS 4785 F 125 Gala Edition, der edle Tropfen nicht nur stilvoll präsentiert, sondern über zwei individuell regelbare Temperaturzonen verfügt. So können Weine mit unterschiedlichen Anforderungen in Bezug auf Trink- und Lagertemperatur gelagert werden. Die neue Funktion ActiveHumidity sorgt für hervorragende Lagerbedingungen und bietet die Möglichkeit, die Luftfeuchtigkeit im Gerät individuell stufenweise einzustellen – über die Miele App oder direkt am Gerät.