

Pressemitteilung
Nr. 052/2020

Kochen auf dem nächsten Level mit künstlicher Intelligenz

- ▶ Miele präsentiert Smart Food ID, Smart Browning Control und CookAssist
- ▶ Neue Assistenzsysteme kommen per Fern-Update

Gütersloh/Berlin, 4. September 2020. – Die Kamera im Backofen erkennt Lebensmittel und steuert den Garprozess, ein anderer digitaler Helfer unterstützt Schritt für Schritt beim Braten: Mit neuen intelligenten Assistenzsystemen startet Miele in ein ganzheitlich digitales Kocherlebnis. Schaltzentrale für das Kochen und viele andere Anwendungen ist die Miele App. Sie kommt in einem modernen Design, mit neuen Inhalten und macht so richtig Lust auf das smarte Zuhause.

Smart Food ID – Gesichtserkennung für das Gargut

Flashback: 2019 bringt Miele erstmals per Backofenkamera Bilder auf das Smartphone – den Garzustand auch außerhalb der Küche zu kontrollieren und mobil Einstellungen nachjustieren, erweist sich als sehr komfortabel. Richtig intelligent wird es jetzt mit dem neuen Feature Smart Food ID. Hier erkennt die Backofenkamera, welche Speise der Anwender in den Ofen gibt: Kartoffelecken, Ofengemüse mediterran, Streuselkuchen ..., der Backofen zeigt es im Display an; nur noch bestätigen, und schon startet das passende Automatikprogramm. Das ist nicht nur äußerst komfortabel, sondern auch vielseitig, denn in einem ersten Schritt wird die Kamera über 20 Speisen erkennen, weitere sind in Vorbereitung.

Smart Browning Control – Pizza ist fertig!

Eine zweite Neuheit bei den Backöfen ist einem internationalen Lieblingsrezept gewidmet: der Pizza. Die Spezialanwendung dafür heißt Smart Browning Control. Die Herangehensweise ist eine andere als bei Smart Food ID. Hier wählt der Anwender unter Pizza zwischen gefrorener und frischer Ware aus und startet den Vorgang. Die Kamera erkennt über die Bräunung, wann die Pizza fertig ist. Bei Bedarf kann Smart Browning Control (wie auch Smart Food ID) mit TasteControl kombiniert werden, das ein Austrocknen der Speise durch Restwärme verhindert. Dazu öffnet sich am Programmende die Backofentür einen Spalt, das Gerät kühlt auf eine vorgewählte Temperatur herunter und hält die Speisen dann warm.

Frei zur
redaktionellen
Verwendung

Belege erbeten an
Miele & Cie. KG
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

Telefon
05241 89-1953
Telefax
05241 89-1950

www.miele.de
presse@miele.de

Miele testet Smart Food ID und Smart Browning Control ab Ende 2020 zunächst in Dänemark.

CookAssist – nie war Braten einfacher und sicherer

Das perfekte Steak – rare, medium oder well done – gelingt nicht jedem Hobbykoch. Wie es ganz einfach geht, hat Miele zur letzten IFA demonstriert. An Gerätezutaten braucht es dazu die neuen Induktionskochfelder mit TempControl von Miele und CookAssist. CookAssist ist eine App-basierte Anwendung. Sie leitet den Anwender Schritt für Schritt durch den Bratprozess, angefangen beim Aufheizen der Pfanne, gradgenau nachvollziehbar auf dem Smartphone. Ist die gewünschte Temperatur zum Anbraten erreicht, erfolgt die Aufforderung das Fleisch in die Pfanne zu geben. Für die weiteren Schritte, etwa zum Wenden des Steaks, folgt man einfach der App. Und die kann jetzt viel mehr als nur Steaks. Zur Markteinführung im September 2020 sind 14 weitere Rezepte integriert, darunter etwa Hähnchencurry, Rösti oder Pancakes. Zusammen mit dem Start-up KptnCook, an dem Miele beteiligt ist, entstehen unter Hochdruck weitere Rezepte, die dann sukzessive über kommende App-Releases bereitgestellt werden. CookAssist und die neuen TempControl-Kochfelder sind ab sofort erhältlich.

Smart Food ID und CookAssist basieren auf künstlicher Intelligenz. Bei ersterem Feature lautet das Stichwort dazu „Computer Vision“: Das von der Backofenkamera aufgenommene Bild wird dabei zur Gargutererkennung analysiert und interpretiert. Smart Food ID vereinfacht so die Zubereitung deutlich, da nicht mehr nach passenden Einstellungen oder Programmen gesucht werden muss, und Miele die Anzahl erkannter Speisen sukzessive ausweitet. Die Anwendung ist außerdem ein lernendes System, das heißt, neu aufgenommene Fotos von Kundenrezepten verbessern die Erkennung laufend. Die Auswertung dieser Fotos geschieht selbstverständlich anonymisiert und nur, wenn der Kunde in den Nutzungsbedingungen zustimmt.

Für CookAssist wird die jeweils ideale Temperatur nicht einfach am Pfannenboden gemessen, sondern mit einem komplexen Algorithmus errechnet und an das Smartphone übermittelt, so dass sich der Garprozess exakt steuern lässt.

Die Miele App – smarter Begleiter stark verbessert und mit mehr Inhalten

Nach über zehn Jahren auf dem Markt ist es Zeit für einen Neuauftritt: Aus der Miele@mobile App wird die Miele App. Nicht allein der Name ist neu, vielmehr wird die App komplett überarbeitet – mit einem neuen Design für noch mehr smarten Komfort und eine verbesserte Benutzerführung. Beispielhaft ist hier das neue Dashboard mit allen vernetzten

Geräten und deren Status im Überblick. Die App rüstet auch inhaltlich weiter auf und bietet unter anderem die neue Anwendung BaristaAssistant. Dieser leitet den Kaffeeliebhaber durch eine Verkostungsreihe, in der Geräteeinstellungen per Smartphone schrittweise verfeinert werden. Das Ergebnis ist ein individuelles Geschmacksprofil für Espresso, das als Favorit hinterlegt werden kann. Neben Einbau-Kaffeefullautomaten steht der BaristaAssistant jetzt auch für das neue Spitzenmodell der (Standgeräte-) Baureihe CM6 zur Verfügung. Die Miele App löst die Miele@mobile App im zweiten Quartal 2021 ab.

Fern-Update – stets auf dem neuesten Stand

Miele entwickelt seine Geräte beständig weiter, und in vielen Fällen profitieren Kunden von den neuesten Anwendungen. So werden etwa die Assistenzsysteme Smart Food ID und Smart Browning Control für die 60er-Backöfen mit integrierter Kamera nachrüstbar sein, also auch für Geräte, die schon im vergangenen Jahr erworben wurden. Die Funktionserweiterung gelangt über Fern-Update auf die Geräte und sorgt so dafür, dass diese stets auf dem neuesten Stand sind.

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 Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2018/19 rund 4,16 Milliarden Euro (Auslandsanteil rund 71 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es fünf Fotos



Foto 1: Bessere Navigation und mehr Inhalte: die neue Miele App. (Foto: Miele)



Foto 2: Smart Food ID von Miele: Die Backofenkamera erkennt die Speise und zeigt sie im Display an – nur noch bestätigen und die Zubereitung verläuft vollautomatisch. (Foto: Miele)



Foto 3: Die Kamera in den Spitzenklasse-Backöfen von Miele erkennt Speisen und steuert den Garprozess. (Foto: Miele)



Foto 4: Leckerer Gemüse aus dem Backofen – ganz einfach zubereitet mit Smart Food ID, einem neuen Assistenzsystem von Miele, das Speisen per Kamera erkennt. (Foto: Miele)



Foto 5: Rezept erkannt, bestätigen und schon läuft die weitere Zubereitung dank Smart Food ID von Miele automatisch. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @Miele_com

 Miele