

Tisková zpráva  
č. 12/2020

## **Firma Miele představuje nové funkce Smart Food ID, Smart Browning Control a CookAssist**

**Nové asistenční systémy budou k dispozici prostřednictvím vzdálené aktualizace**

Kamera v pečicí troubě rozpozná druh pokrmu a řídí proces přípravy. Jiný digitální pomocník Vám bude krok za krokem nápomocný během pečení. Díky novým inteligentním asistenčním systémům se společnost Miele pouští na cestu k zážitkům prostřednictvím kompletně digitálního vaření. Systém Smart Home firmy Miele zahrnuje řídicí jednotku a mnoho dalších aplikací. Přichází s novým obsahem v moderním designu a láká tak k vytvoření chytré domácnosti.

### **Smart Food ID – rozpoznání vzhledu jídla během vaření**

Pohled zpět: V roce 2019 společnost Miele poprvé prostřednictvím kamery v pečicí troubě přenesla na chytrý telefon obrázky připravovaného pokrmu. Kontrolování stavu pokrmu během pečení i mimo kuchyň a dodatečné nastavení pomocí mobilního telefonu se ukázalo jako velmi pohodlné. S novou funkcí Smart Food ID teď bude tento proces opravdu inteligentní. Kamera umístěná v pečicí troubě rozpozná, jaký pokrm uživatel do trouby vložil: americké brambory, středomořská zelenina připravovaná na plechu, koláč s drobenkou, ..., trouba tuto informaci ukáže na displeji; stačí ji potvrdit a poté se spustí vhodný automatický program. Je to nejen mimořádně pohodlné, ale také mnohostranně využitelné. V prvním kroku dokáže kamera rozlišovat mezi 20 různými druhy pokrmů a na dalších se pracuje.

### **Smart Browning Control – pizza je hotová!**

Druhá novinka týkající se pečicích trub je věnována oblíbenému mezinárodnímu receptu: pizze. Speciální aplikace přímo pro tento pokrm se jmenuje Smart Browning Control. Postup je v tomto případě jiný než u funkce Smart Food ID. Zde si uživatel zvolí mezi mraženou a čerstvou pizzou a zahájí proces pečení. Kamera na základě zhnědnutí rozpozná, kdy je pizza hotová. Smart Browning Control (stejně jako Smart Food ID) je možné v případě potřeby kombinovat s funkcí TasteControl, která zabraňuje vysušení pokrmu způsobené zbytkovým teplem. Na konci programu se pootevrou dvířka trouby, přístroj se ochladí na předem nastavenou teplotu a udržuje pak jídlo teplé.

Společnost Miele bude funkce Smart Food ID a Smart Browning Control testovat od konce roku 2020 nejprve v Dánsku.

### **CookAssist – jednodušší a bezpečnější smažení než kdykoli předtím**

Perfektní steak – rare, medium nebo well done – se nepovede každému amatérskému kuchaři. Společnost Miele na posledním veletrhu IFA předvedla, jak snadné to může být. Co se týká přístrojů, jsou k tomu potřeba nové indukční varné desky s funkcí TempControl a CookAssist od firmy Miele. CookAssist je funkce založená na aplikaci. Ta uživatele krok za krokem provede procesem přípravy, počínaje rozpálením pánve, které lze na stupeň přesně sledovat na chytrém telefonu. Jakmile je dosažena požadovaná teplota pro smažení, budete vyzváni k vložení masa na pánev. I v dalších krocích, jako je například otočení steaku, jednoduše následujete pokyny aplikace, která nyní umí mnohem více než jen steak. Pro uvedení na trh v září 2020 bylo integrováno dalších 14 receptů, mezi nimi například kuřecí kari, rösti nebo lívance. Spolu se start-upem KptnCook, na kterém se firma Miele podílí, vznikají další recepty, které pak budou postupně zpřístupněny prostřednictvím nadcházejících verzí aplikace. Funkce CookAssist i nové varné desky s funkcí TempControl jsou již k dostání.

Funkce Smart Food ID a CookAssist jsou založeny na inteligentních technologiích. Klíčovým slovem první jmenované funkce je „Computer Vision“. Fotografie pořízená kamerou umístěnou uvnitř pečicí trouby je analyzována a interpretována tak, aby funkce rozpoznala připravovaný pokrm. Smart Food ID tak výrazně zjednodušuje přípravu jídla, protože už není nutné hledat vhodná nastavení nebo programy. Společnost Miele postupně rozšiřuje počet pokrmů, které funkce umí rozpoznat. Aplikace je kromě toho neustále se učící systém. To znamená, že nově pořízené fotografie receptů zákazníků stále zlepšují rozpoznání pokrmů. Vyhodnocování těchto fotografií probíhá samozřejmě anonymně a pouze tehdy, když k tomu zákazník udělí souhlas v podmínkách použití.

Pro CookAssist se ideální teplota neměří jednoduše na dně pánve, ale vypočítává se pomocí složitého algoritmu a pak se přenáší do chytrého telefonu tak, aby bylo možné přesně řídit proces vaření.

### **Aplikace Miele Smart Home – chytrý společník, nyní výrazně vylepšený a s ještě větším obsahem**

Po více než deseti letech na trhu je čas na změnu. Z aplikace Miele@mobile se stává Miele Smart Home. Nové ale nemá jen jméno, aplikace je totiž kompletně přepracovaná – má nový design, je ještě chytřejší a přináší větší pohodlí a lepší vedení uživatelů. Nová je například řídicí jednotka se všemi síťově propojitelnými spotřebiči a s přehledem jejich statusu. Obsah aplikace se i nadále rozšiřuje a nabízí mimo jiné novou funkci BaristaAssistant. Ta provede milovníky kávy sérií ochutnávek, během kterých se prostřednictvím chytrého telefonu postupně upravuje nastavení přístroje. Výsledkem je individuální chuťový profil pro espresso, který lze uložit do oblíbených. Kromě vestavných plně automatických kávovarů je funkce BaristaAssistant nyní k dispozici i u nových, špičkových modelů volně stojících kávovarů. Aplikace Miele Smart Home postupně nahradí aplikaci Miele@mobile.

### **Vzdálená aktualizace – aplikace vždy odpovídají nejnovějšímu stavu vývoje**

Společnost Miele své přístroje neustále vyvíjí a její zákazníci v mnoha případech profitují z nejnovějších aplikací. Asistenčními systémy Smart Food ID a Smart Browning Control tak bude například možné dovybavit i 60cm pečicí trouby s integrovanou kamerou, zakoupené v minulém roce. Rozšíření funkcí probíhá pomocí vzdálené aktualizace přístroje. Tím je zajištěno, že přístroj vždy odpovídá nejnovějšímu stavu vývoje.

- Lepší navigace a mnohem více obsahu: to je nová aplikace Miele Smart Home.
- Funkce Smart Food ID společnosti Miele: kamera umístěná v pečicí troubě rozpozná druh pokrmu a ukáže ho na displeji – stačí jen potvrdit a příprava proběhne plně automaticky.
- Kamera umístěná v pečicích troubách Miele nejvyšší třídy rozpozná pokrm a řídí proces přípravy.
- Chutná zelenina z trouby – připravená úplně jednoduše pomocí funkce Smart Food ID, novým asistenčním systémem firmy Miele, který rozezná pokrmy prostřednictvím kamery.
- Po rozeznání receptu stačí jen potvrdit a další příprava už běží díky funkci Smart Food ID společnosti Miele zcela automaticky.