

Informazioni per i media

Cucinare a livello superiore con l'intelligenza artificiale

- ▶ Miele presenta Smart Food ID, Smart Browning Control e CookAssist
- ▶ I nuovi sistemi di assistenza sono disponibili tramite aggiornamento remoto

Spreitenbach, 23 settembre 2020. – Con i nuovi sistemi di assistenza intelligenti, Miele lancia un'esperienza di cucina digitale a 360 gradi. Centro di controllo per la cottura e molte altre applicazioni è l'app Miele. Caratterizzata da un design moderno, presenta nuovi contenuti e stuzzica davvero l'appetito per una casa intelligente.

Smart Food ID – riconoscimento del cibo da cucinare

Flashback: nel 2019, Miele ha portato per la prima volta le immagini del forno sugli smartphone – la possibilità di controllare lo stato di cottura anche all'esterno della cucina e di regolare le impostazioni in modalità mobile si è dimostrata molto comoda. Ora, la nuova funzione Smart Food ID rende tutto ancora più intelligente. Qui la telecamera del forno rileva quali alimenti l'utente mette nel forno: spicchi di patate, verdure mediterranee al forno, torta streusel..., il forno li mostra sul display; basta confermare e il programma automatico appropriato si avvia. Tutto ciò non solo è estremamente comodo, ma anche versatile, perché in una prima fase la fotocamera riconoscerà oltre 20 piatti, altri sono in preparazione.

Smart Browning Control – la pizza è pronta!

Una seconda innovazione per i forni è dedicata a una delle pietanze preferite a livello internazionale: la pizza. L'applicazione speciale per questo piatto si chiama Smart Browning Control. L'approccio è diverso da quello di Smart Food ID. In questo caso sotto Pizza l'utente seleziona tra prodotti surgelati e freschi e avvia il processo. Dalla doratura, la telecamera rileva quando la pizza è pronta. Se necessario, Smart Browning Control (così come Smart Food ID) può essere combinato con TasteControl, che impedisce che il cibo si secchi a causa del calore residuo. A questo scopo, alla fine del programma nello sportello del forno si apre una fessura, l'apparecchio si raffredda a una temperatura preselezionata e poi mantiene il cibo caldo.

Miele testerà Smart Food ID e Smart Browning Control a partire dalla fine del 2020, iniziando dalla Danimarca.

CookAssist –arrostiti non è mai stato più facile e sicuro

Non tutti i cuochi per hobby riescono a preparare la bistecca perfetta – sia essa al sangue, media o ben cotta. Miele ha dimostrato come farlo in modo molto semplice all'ultima IFA. In termini di "ingredienti tecnici" sono indispensabili i nuovi piani cottura a induzione con TempControl di Miele e CookAssist. CookAssist è un'applicazione basata su un'app. Guida l'utente passo dopo passo attraverso il processo di cottura, a partire dal riscaldamento della padella, monitorizzato precisamente al grado sullo smartphone. Una volta raggiunta la temperatura desiderata per la cottura, compare la richiesta di mettere la carne in padella. Per i passi successivi, come ad esempio girare la bistecca, basta seguire l'app che ora sa fare molto altro, oltre alle bistecche. Per il lancio sul mercato nel settembre 2020 sono integrate 14 ricette aggiuntive, tra cui pollo al curry, rösti o pancake. Insieme alla start-up KptnCook, di cui Miele detiene una partecipazione, altre ricette sono in fase di sviluppo a pieno regime e saranno rese disponibili successivamente tramite le future release delle app. CookAssist e i nuovi piani cottura TempControl sono disponibili da subito.

Smart Food ID e CookAssist si basano sull'intelligenza artificiale. La parola chiave per il primo è "Computer Vision": l'immagine registrata dalla telecamera del forno viene analizzata e interpretata per il riconoscimento del prodotto in cottura. Smart Food ID semplifica quindi notevolmente la preparazione, poiché non è più necessario cercare impostazioni o programmi adeguati e Miele sta gradualmente ampliando il numero di piatti riconosciuti. L'applicazione è anche un sistema in grado di apprendere, ciò significa che le nuove foto delle ricette caricate dai clienti migliorano costantemente il riconoscimento. La valutazione di queste foto avviene ovviamente in modalità anonima e solo se il cliente accetta le condizioni d'uso.

Per CookAssist, la temperatura ideale non viene semplicemente misurata sul fondo della pentola, bensì calcolata con un complesso algoritmo e trasmessa allo smartphone, in modo che il processo di cottura possa essere controllato con precisione.

L'app Miele – una compagna intelligente notevolmente migliorata e con più contenuti

Per l'app Miele è tempo di restyling: dall'app Miele@mobile nasce l'app Miele. Non solo il nome è nuovo, ma l'app è stata completamente rielaborata – con un nuovo design per una comodità ancora più smart e una migliore guida dell'utente. Ne è un esempio il nuovo dashboard con una panoramica di tutti i dispositivi collegati in rete e del loro stato. L'applicazione continua ad aggiornarsi anche in termini di contenuti e offre, tra l'altro, l'applicazione BaristaAssistant recentemente rivista. Essa guida gli amanti del caffè attraverso una serie di degustazioni in cui le impostazioni degli apparecchi vengono perfezionate passo dopo passo utilizzando uno smartphone. Il risultato è un profilo di gusto individuale per l'espresso che può essere memorizzato come preferito. Oltre che nelle macchine da caffè automatiche da incasso, BaristaAssistant è ora disponibile anche per il

nuovo modello di punta della serie CM6 (a posizionamento libero). L'app Miele sostituirà l'app Miele@mobile nel secondo trimestre del 2021.

Contatto per i media:

Brand Affairs AG

info@brandaffairs.ch

+41 44 254 80 00

L'azienda Miele: Miele è all'avanguardia in tutto il mondo per la fabbricazione di elettrodomestici Premium per la casa, la cucina e la lavanderia: forni convenzionali e a vapore, frigoriferi, congelatori, macchine da caffè, lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e aspirapolvere. La ditta è inoltre specializzata in apparecchi industriali: lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e apparecchiature specifiche per strutture mediche e laboratori per la pulizia e la disinfezione ("Miele Professional"). Fondata nel 1899, l'azienda è attualmente presente in quasi 100 nazioni con proprie società di distribuzione o d'importazione. Nella ditta a conduzione familiare da quattro generazioni sono attive in tutto il mondo ben 20 100 persone. Presso Miele Svizzera sono impiegati circa 430 collaboratori.

Questo testo è accompagnato da sei foto

Foto 1: Migliore navigazione e più contenuti: la nuova app Miele.



Foto 2: Smart Food ID di Miele: la telecamera del forno riconosce l'alimento e lo mostra sul display – basta solo una conferma per dare il via alla preparazione completamente automatica.



Foto 3: La telecamera dei forni top di gamma di Miele riconosce l'alimento e ne controlla il processo di cottura.



Foto 4: Gustose verdure al forno – facili da preparare con Smart Food ID, un nuovo sistema di assistenza di Miele che riconosce gli alimenti tramite telecamera.



Foto 5: La ricetta viene riconosciuta, basta una conferma e la preparazione proseguirà automaticamente grazie a Smart Food ID di Miele.



Foto 6: Il sistema di assistenza intelligente CookAssist rende la cottura più facile e sicura che mai: passo dopo passo, l'app sullo smartphone o sul tablet guida l'utente attraverso l'intero processo di cottura.

Download testi e foto: www.miele.ch