

**Konzept**

Der Küchentrend entwickelt sich immer mehr in die Richtung von cleanen Oberflächen ohne dreidimensionale Steuerelemente. Haptische Drehelemente werden immer häufiger von flachen Touch-Interfaces ersetzt. Haptik hat jedoch den großen Mehrwert, dass durch sie viel genauere Eingaben möglich sind. Daher haben wir „Liho“ entworfen. Das System besteht aus einem Tangible UI (einem tragbaren Drehdrückregler), der mit einer in die Arbeitsfläche eingearbeitete Multifunktionsfläche verbunden ist. Die Multifunktionsfläche dient als Waage und beinhaltet ein Display, auf dem man per Sprachsteuerung nach Rezepten suchen kann. In den tragbaren Drehdrückregler ist ebenfalls ein Display integriert. Mit ihm lassen sich Induktionsherd, Ofen und Waage nach dem selben Steuerungsprinzip steuern. Er erkennt außerdem an welchem Gerät man sich befindet und kann dessen Einstellungsmenü öffnen. Die mit immer mehr Sensoren ausgestatteten Geräte (Induktionsherd erkennt Temp. im Topf, Ofen erkennt Temp. im Braten) sollen zudem selbstständig Temperaturen regeln und Hinweise geben, um Interaktionen zu vermindern. Der Regler ist dabei per Induktion aufladbar. Zudem ist die Nutzung mehrerer Regler möglich.

**Zielsetzung**

Mit „Liho“ wollen wir weg von vielen verschiedenen Steuerungssystemen zu einem konsistenten System, damit die Geräte einfacher zu bedienen sind. Durch das Steuern mit dem selben Muster kann der Nutzer die Küchengeräte intuitiv bedienen. Zusätzliche Hilfestellungen, wie z.B. das Erscheinen verschiedener Temperaturhinweise (Simmern - Kochen - Braten) beim Einstellen eines Wertes helfen beim Kochen. Mithilfe sensorischer Intelligenz regeln sich die Geräte selbstständig. Somit werden die Prozesse beschleunigt und Interaktionen vermindert. Die Integration von Rezepten im Regler macht es zudem einfacher, sie nach zu kochen ohne einen Schritt aus zu lassen.

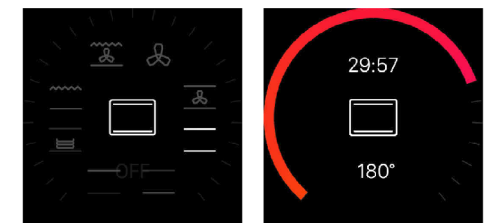
**Einzigartigkeit**

In „Liho“ findet erstmals eine Vereinheitlichung aller Systeme der Küche statt. Dadurch werden die verschiedenen Bedienungskonzepte in einer konsistenten Bedienungsführung vereint und somit auch das Interface. Auch die Idee eines tragbaren Interfaces, das Küchengeräte selbstständig erkennen kann, ist neu. Kombiniert mit der selbständigen Regelung der Werte wird die Küche intelligenter. Auch die Integration der Rezepte und der helfenden Informationen direkt in der Steuereinheit machen das Kocherlebnis einzigartig. In unserem System verbinden sich außerdem zwei Funktionen: Der Induktionsherd kann nicht nur Kochen, sondern ist zugleich fähig den Drehdrückregler aufzuladen.

**Hauptmenü**



**Ofensteuerung**



**Rezept Modus**

