

## Communiqué de presse

# La cuisine passe au niveau supérieur grâce à l'intelligence artificielle

- ▶ Miele présente Smart Food ID, Smart Browning Control et CookAssist
- ▶ Les nouveaux systèmes d'assistance sont mis à jour à distance

**Spreitenbach, le 23 septembre 2020. – Avec de nouveaux systèmes d'assistance intelligents, Miele lance une expérience de cuisine numérique complète. L'application Miele est le poste de commande pour la cuisine et de nombreuses autres utilisations. Elle se présente dans un design moderne, offre de nouveaux contenus et ouvre l'appétit pour la maison intelligente.**

### **Smart Food ID – reconnaissance faciale des aliments**

Flashback : en 2019, Miele envoie pour la première fois des photos de l'enceinte du four sur le smartphone – contrôler le niveau de cuisson en dehors de la cuisine et ajuster les réglages à distance s'avère très confortable. Avec la nouvelle fonction Smart Food ID, cela devient vraiment intelligent. La caméra du four détecte les aliments que l'utilisateur place dans le four : quartiers de pommes de terre, légumes au four façon méditerranéenne, crumble..., le four les montre sur l'affichage ; il suffit de confirmer et le programme automatique approprié démarre. En plus d'être extrêmement confortable, cette fonction est très polyvalente. Dans un premier temps, la caméra reconnaît plus de 20 plats, d'autres reconnaissances sont en préparation.

### **Smart Browning Control – la pizza est prête !**

Une deuxième nouveauté dans les fours est dédiée à un incontournable de la cuisine internationale : la pizza. Cette application spéciale porte le nom de Smart Browning Control. L'approche est différente de celle de Smart Food ID. Ici, l'utilisateur sélectionne dans "Pizza" s'il s'agit d'un produit frais ou surgelé et lance le processus. La caméra détecte le moment où la pizza est prête à son dorage. Si nécessaire, Smart Browning Control (tout comme Smart Food ID) peut être combiné avec TasteControl, qui empêche les aliments de se dessécher en raison de la chaleur résiduelle. Pour cela, la porte du four s'entrouvre à la fin du programme, l'appareil refroidit à une température présélectionnée et garde ensuite les aliments au chaud.

Miele testera Smart Food ID et Smart Browning Control d'abord au Danemark à partir de la fin 2020.

## **CookAssist – cuisiner n’a jamais été aussi facile et sûr**

Tous les cuisiniers amateurs ne parviennent pas à préparer le steak parfait – saignant, à point ou bien cuit. Lors de la dernière édition de l’IFA, Miele a montré que cela pouvait être un jeu d’enfant. Pour cela, il suffit d’être équipé d’un des nouveaux plans de cuisson à induction avec TempControl de Miele et de CookAssist. CookAssist est une utilisation basée sur une application. Elle guide l’utilisateur pas à pas tout au long du processus de cuisson, en commençant par le chauffage de la poêle dont la température s’affiche au degré près sur le smartphone. Une fois la température souhaitée pour la cuisson atteinte, l’application invite l’utilisateur à placer la viande dans la poêle. Pour les étapes suivantes, comme tourner le steak, il suffit de suivre l’application. Et cette dernière est désormais capable de faire bien plus que des steaks. Pour le lancement sur le marché en septembre 2020, 14 recettes supplémentaires ont été intégrées, parmi lesquelles le poulet au curry, les rösti et les pancakes. En collaboration avec la start-up KptnCook, dans laquelle Miele détient une participation, nous travaillons d’arrache-pied pour développer des recettes supplémentaires qui seront disponibles au fur et à mesure via les prochaines versions de l’application. CookAssist et les plans de cuisson TempControl sont disponibles dès maintenant.

Smart Food ID et CookAssist sont basés sur l’intelligence artificielle. Le mot clé de la première fonction est “Computer Vision” : l’image prise par la caméra du four est analysée et interprétée pour la reconnaissance des aliments. Smart Food ID simplifie ainsi considérablement la préparation, car il n’est plus nécessaire de chercher les réglages ou les programmes appropriés, et Miele augmente progressivement le nombre de plats reconnus. L’application est également un système évolutif, ce qui signifie que les nouvelles photos des recettes des clients améliorent constamment la reconnaissance. L’évaluation de ces photos est bien sûr anonyme et se fait uniquement si le client accepte les conditions d’utilisation.

Pour CookAssist, la température idéale n’est pas simplement mesurée au fond de la poêle, mais calculée à l’aide d’un algorithme complexe et transmise au smartphone, de sorte que le processus de cuisson puisse être contrôlé avec précision.

## **L’application Miele – un compagnon plus intelligent et enrichi en contenu**

Pour l’application Miele, le temps est venu de faire peau neuve : l’application Miele@mobile devient l’application Miele. Non seulement le nom est nouveau, mais l’application a été complètement remaniée – pour un plus grand confort intelligent et un meilleur guidage de l’utilisateur. Un exemple est le nouveau tableau de bord avec une vue d’ensemble de tous les appareils en réseau et de leur statut. L’application continue également à se développer en termes de contenu et propose, entre autres, l’application nouvellement révisée BaristaAssistant. Ce dernier guide l’amateur de café à travers une série de dégustations au

cours desquelles les réglages de l'appareil sont affinés pas à pas via le smartphone. Le résultat est un profil de goût individuel pour l'expresso qui peut être enregistré comme favori. Après les machines à café encastrables, le BaristaAssistant est désormais également disponible pour le nouveau modèle haut de gamme de la série (à pose libre) CM6. L'application Miele remplacera l'application Miele@mobile au deuxième trimestre 2021.

## Contact médias :

Brand Affairs AG

[info@brandaffairs.ch](mailto:info@brandaffairs.ch)

+41 44 254 80 00

**À propos de l'entreprise :** Miele est le leader mondial sur le marché des appareils ménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie, de la cuisson vapeur, de la réfrigération-congélation, de la préparation de café, des lave-vaisselle, des lave-linge et de l'entretien des sols. Elle fabrique également des lave-vaisselle, des lave-linge et des sèche-linge pour un usage industriel ainsi que des laveurs-désinfecteurs pour les équipements médicaux et de laboratoire ("Miele Professional"). L'entreprise, fondée en 1899, est représentée dans presque 100 pays, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Gérée actuellement par la 4<sup>e</sup> génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 20 100 personnes dans le monde entier, dont 430 environ dans la société de distribution suisse.

## Six photos accompagnent le texte



**Photo 1 :** Une meilleure navigation et plus de contenus : la nouvelle application Miele.



**Photo 2 :** Smart Food ID de Miele : la caméra du four reconnaît les aliments et ces derniers apparaissent sur l'affichage – il suffit de confirmer et la préparation se fait de manière entièrement automatique.



**Photo 3** : La caméra dans les fours haut de gamme de Miele reconnaît les aliments et contrôle le processus de cuisson.



**Photo 4** : Des légumes savoureux sortis du four – en toute simplicité grâce à Smart Food ID, un nouveau système d'assistance de Miele qui reconnaît les aliments grâce à une caméra.



**Photo 5** : Avec Smart Food ID de Miele, la recette est identifiée et, après confirmation, le reste de la préparation se fait automatiquement.



**Photo 6** : Avec le système d'assistance intelligent CookAssist, jamais la cuisine n'a été aussi facile et aussi sûre : étape par étape, l'application sur le smartphone ou la tablette guide l'utilisateur tout au long du processus de cuisson.

Pour télécharger le texte et les photos : [www.miele.ch](http://www.miele.ch)