

Communiqué de presse

De nouvelles applications Smart Home rendent la cuisine plus sereine et plus durable

- ▶ MealSync aide pour la gestion du temps
- ▶ L'IA reconnaît les recettes et les prépare automatiquement
- ▶ Une expertise du vin grâce à l'app Miele

Crissier/Milan, le 30 avril 2024. – Pour beaucoup, faire la cuisine est le plus beau hobby du monde, mais cela pose souvent des défis aux personnes passionnées de gastronomie. Les nouvelles applications Smart Home de Miele simplifient désormais les processus complexes et donnent des conseils pour une préparation durable et économe en énergie. Le facteur plaisir n'est en aucun cas négligé.

Le meilleur exemple en est la fonctionnalité Picture Share*. Avec elle, les cuisinières et cuisiniers peuvent partager leurs créations culinaires avec leur communauté ou avec les personnes invitées pour la soirée. La caméra du four joue ici un rôle central. Elle transmet toutes les minutes des photos haute résolution du rôti, du gratin ou du gâteau sur le smartphone et envoie cette "carte postale du four" en un clic dans l'app Miele à toutes les plates-formes courantes, comme les e-mails, WhatsApp, Instagram ou Teams. Les personnes qui aiment la créativité peuvent associer le motif JPG à une invitation en modifiant l'image.

Une gestion du temps parfaite avec MealSync

Une bonne gestion du temps est indispensable pour cuisiner, car la combinaison de différents ingrédients pour un menu parfait n'est pas une mince affaire : tout doit être cuit à point et servi à la bonne température. C'est ici qu'intervient MealSync. Un exemple : le plat cuit au four doit être accompagné de garnitures préparées avec le four à vapeur combiné. Après avoir sélectionné les programmes correspondants, avec une fin du temps de cuisson définie si cela est souhaité, l'utilisatrice ou l'utilisateur confirme la fonction Synchroniser dans l'app Miele. Dans ce cas, le four démarre en différé, après le four à vapeur combiné, pour que tous les aliments soient prêts à l'heure fixée. MealSync n'est donc pas seulement une aide précieuse pour les personnes inexpérimentées, cette fonction facilite également le déroulement des opérations pour les cuisinières et cuisiniers expérimentés et leur permet de consacrer plus de temps à leurs hôtes, par exemple. MealSync sera disponible dans des premiers pays européens à partir de fin 2024.

Un peu d'intelligence artificielle (IA) dans la cuisine, ça vous tente ? La réponse est clairement oui si l'IA aide sans infantiliser, comme avec Smart Food ID de Miele. Dans cette application, une caméra placée dans le four prend des photos des ingrédients. Une intelligence artificielle interprète les données de l'image et indique sur l'écran du four de quel plat il s'agit. Il suffit ensuite de cliquer sur OK pour confirmer et la cuisson au four, le rôti ou la cuisson à la vapeur démarre automatiquement, puis s'arrête lorsque le résultat souhaité est atteint.

Smart Food ID est disponible en Suisse ainsi que dans une série d'autres pays et reconnaît actuellement une trentaine de recettes, Miele continuant d'élargir cette offre.

Le grand b.a.-ba de la cuisine durable

Aliments issus de l'agriculture biologique, ingrédients régionaux, plats végétariens et véganes : la durabilité a depuis longtemps fait son entrée dans la cuisine, et cette tendance est destinée à se maintenir. Miele aide ses clientes et ses clients à aborder ces mégathèmes, du stockage correct des aliments dans le réfrigérateur aux recettes de l'app, développées selon des critères de durabilité, en passant par des conseils de préparation.

Conserver correctement les aliments dans le réfrigérateur et le congélateur et utiliser de manière optimale la technologie de réfrigération innovante des appareils Miele permet de prévenir le gaspillage alimentaire et d'économiser de l'énergie. L'app montre à quel point c'est facile dans la rubrique "Eco & Storage Tips". Pour décongeler des produits surgelés en douceur, il est par exemple préférable de les stocker dans la zone de réfrigération. Cela permet au compresseur de refroidissement de faire des pauses supplémentaires et de réduire ainsi la consommation d'électricité. L'app donne également des conseils sur les aliments à ne pas mettre au réfrigérateur. Enfin, les fonctions de l'appareil, telles que NoFrost et SuperCool, et les modes Eco et Holiday sont expliqués.

Cuisiner est un plaisir et une source d'inspiration, et pour cela, l'app Miele fournit de nombreuses suggestions, à commencer par des conseils pour une consommation énergétique la plus faible possible. Ainsi, le préchauffage du four et autres est superflu dans la grande majorité des cas et n'a de sens que pour certaines applications avec des temps de cuisson courts. En revanche, renoncer au préchauffage permet d'économiser jusqu'à 20 % d'électricité. Dans une rubrique spécifique, l'offre de recettes tient en outre compte d'un large choix de spécialités véganes et végétariennes, renvoie à des ingrédients régionaux et aborde également le thème du gaspillage alimentaire avec des conseils étonnants, par exemple sur la manière dont des tiges de légumes ou des épluchures de fruits peuvent être transformées de manière savoureuse.

Une expertise du vin grâce à l'app Miele

Quelle est la température de stockage idéale pour votre vin préféré et quelle est sa température de dégustation recommandée ? Avec le nouveau Wine Storage Guide dans l'app Miele, les amatrices et les amateurs de vin acquièrent rapidement une vaste expertise. Pour le rouge ou le blanc classique, le rosé, mais aussi pour le champagne et les vins de dessert, le guide fournit les recommandations correspondantes et celles-ci peuvent ensuite être facilement transférées de l'app à la cave de mise en température du vin. Ainsi, la bonne bouteille de vin rouge est conservée à environ 16 °C, le vin blanc est refroidi à une température de consommation de 10 °C et le champagne sort pétillant du compartiment inférieur de la cave de mise en température du vin.

Dans tous les cas, il est garanti que les appareils Miele protègent au mieux les vins qui leur sont confiés : contre les rayons UV, les odeurs de l'air ambiant et les secousses. Pour des conditions de stockage optimales, l'humidité ambiante peut en outre être adaptée individuellement dans les différentes zones de réfrigération. Quel vin servir avec quel repas ? Le Wine Storage Guide fournit également des suggestions appropriées à ce sujet. Le Wine Storage Guide sera disponible lors d'une prochaine mise à jour de l'app.

Économiser de l'énergie de manière ludique avec le Consumption Dashboard

Dès son lancement, il est devenu l'une des nouvelles applications d'interconnexion les plus populaires chez Miele : nous parlons ici du Consumption Dashboard. Grâce au Dashboard de l'app, les clientes et clients bénéficient d'une transparence totale sur la consommation d'électricité et d'eau du lave-linge et du lave-vaisselle. Cela s'applique aux programmes individuels, y compris des informations sur les valeurs moyennes, des conseils pour une utilisation plus efficace des appareils et des analyses sur la manière dont un comportement d'utilisation adapté améliore le bilan écologique personnel et permet de réaliser des économies.

La nouveauté dans ce contexte est le "Monthly Report". Celui-ci indique l'utilisation des programmes Eco par rapport aux mois précédents et incite à remettre en question son propre comportement d'utilisation, en incluant un challenge : les personnes qui le souhaitent peuvent comparer leurs résultats avec les données d'utilisation moyennes d'autres utilisatrices et utilisateurs Miele. "Nous avons sciemment intégré ce petit 'élément de compétition', car utiliser nos appareils de la manière la plus écologique possible doit être amusant", explique Matthias Frankewitsch de l'équipe Smart Home de Miele.

*Les applications d'interconnexion décrites dans le texte sont des offres numériques supplémentaires de Miele & Cie. KG ou d'entreprises partenaires. Toutes les applications intelligentes fonctionnent grâce au système Miele@home. Selon le modèle et le pays, les fonctionnalités peuvent varier.

Contact médias Miele :

Roman Berther

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail : roman.berther@miele.com

À propos de l'entreprise : Miele est considérée comme le premier fournisseur mondial d'appareils électroménagers haut de gamme, avec un portefeuille enthousiasmant pour la cuisine, l'entretien du linge et des sols dans une maison de plus en plus connectée. À cela s'ajoutent des machines, des installations et des services pour une utilisation dans les hôtels, les bureaux ou les établissements de soins, ainsi que dans la technologie médicale. Depuis sa création en 1899, Miele suit la promesse de sa marque "Immer Besser", en termes de qualité, d'innovation, de performance et d'élégance intemporelle. Avec ses appareils à longue durée de vie et à faible consommation d'énergie, Miele aide ses clientes et ses clients à organiser leur quotidien de la manière la plus durable possible. L'entreprise est détenue par les deux familles fondatrices Miele et Zinkann et possède 15 sites de production, dont huit en Allemagne. Environ 22'700 personnes travaillent pour Miele dans le monde entier, dont 450 environ dans la société de distribution suisse.

Vous trouverez de plus amples informations sur : www.miele.ch/fr

Cinq photos accompagnent ce texte



Photo 1 : Cartes postales du four Miele : avec l'application Picture Share, les photos de la caméra du four sont partagées avec des amis d'un simple clic dans l'app. (Photo : Miele)



Photo 2 : Grâce à l'application MealSync de Miele, la garniture préparée dans le four à vapeur combiné et le filet de poisson sur lit de légumes cuit au four sont prêts en même temps. Cela élimine le stress du processus de cuisson, car il n'est plus nécessaire de se soucier des différentes heures de démarrage des appareils. (Photo : Miele)



Photo 3 : Cuisiner avec l'intelligence artificielle : Smart Food ID reconnaît les ingrédients dans le four et propose le programme approprié pour la préparation. (Photo : Miele)



Photo 4 : L'app Miele et la cave de mise en température du vin forment un duo génial lorsqu'il s'agit de conserver et de refroidir parfaitement les bons crus. (Photo : Miele)



Photo 5 : Le Consumption Dashboard de Miele donne un aperçu des consommations d'eau et d'électricité des appareils électroménagers. Les utilisatrices et les utilisateurs peuvent désormais comparer leur comportement d'utilisation sur plusieurs mois. (Photo : Miele)

Pour télécharger le texte et les photos : <https://www.miele.ch/fr/m/index-p.htm>

Suivez-nous :

 @mielesuisse

 @miele_com

 Miele