

Informazione per i media

## Le nuove applicazioni Smart Home rendono la cucina più rilassante e sostenibile

- ▶ MealSync: un valido aiuto nella gestione del tempo
- ▶ L'IA riconosce le ricette e le prepara automaticamente
- ▶ Diventare esperti di vino con l'app Miele

**Crissier/Milano, 30 aprile 2024. – Per molti la cucina è l'hobby più bello del mondo, ma spesso pone appassionati e appassionate di fronte a varie sfide. Ora le nuove applicazioni Smart Home di Miele semplificano processi complessi e forniscono suggerimenti per una cucina sostenibile e a risparmio energetico. E il tutto senza trascurare il fattore divertimento.**

L'esempio migliore è la funzione Picture Share\*. In questo modo cuochi e cuoche possono condividere le loro creazioni culinarie con la community o con gli ospiti invitati per la serata. La fotocamera nel forno svolge un ruolo centrale. Ogni minuto trasmette allo smartphone foto ad alta risoluzione dell'arrosto, del gratin o della torta e invia i "saluti dal forno" a tutte le piattaforme più comuni come e-mail, WhatsApp, Instagram o Teams con un solo clic dall'app Miele. Per chi vuole essere creativo, è possibile combinare il soggetto in formato JPG con un invito tramite l'editing di immagini.

### Gestione perfetta del tempo con MealSync

In cucina la buona gestione del tempo è essenziale, perché combinare i diversi ingredienti trasformandoli in un menu perfetto è un compito arduo: in fondo, tutto deve essere cotto a puntino e servito alla giusta temperatura. È qui che entra in gioco MealSync. Ad esempio, le pietanze nel forno devono essere servite insieme ai contorni nel forno a vapore combinato. Dopo aver selezionato i relativi programmi, eventualmente impostando il tempo di fine cottura, l'utente conferma la funzione di sincronizzazione nell'app Miele. In questo caso, il forno si avvia in un secondo momento rispetto al forno a vapore combinato, cosicché tutti gli alimenti siano pronti all'orario impostato. MealSync non rappresenta quindi solo un grande aiuto per cuoche e cuochi inesperti, ma semplifica il processo anche per chi ha già esperienza, ad esempio concedendo più tempo da dedicare ai propri ospiti. A partire dalla fine del 2024, MealSync sarà disponibile nei primi Paesi europei.

Vorreste un pizzico di intelligenza artificiale (IA) in cucina? La risposta è assolutamente sì, se l'IA aiuta senza imporsi, come nel caso di Smart Food ID di Miele. Questa applicazione prevede una fotocamera nel forno che fotografa gli ingredienti. Un modulo d'intelligenza artificiale interpreta i dati dell'immagine e indica sul display del forno di quale piatto si tratta.

A questo punto basta premere il tasto OK per confermare e la cottura o l'arrostitura inizia automaticamente, terminando quando si raggiunge il risultato desiderato.

Smart Food ID è disponibile sia in Svizzera che in diversi altri Paesi e attualmente riconosce circa 30 ricette; Miele continuerà ad ampliare la gamma.

## **Le basi della cucina sostenibile**

Cibi provenienti da coltivazioni biologiche, ingredienti della regione, piatti vegetariani e vegani: la sostenibilità è arrivata da tempo in cucina e non è solo una tendenza, ma è destinata a rimanere. Miele supporta i suoi clienti e le sue clienti in questi temi chiave, dalla corretta conservazione degli alimenti nel frigorifero ai consigli per la preparazione e alle ricette nell'app, sviluppate in linea con criteri sostenibili.

Conservare correttamente gli alimenti nel frigorifero e nel congelatore e sfruttare al meglio l'innovativa tecnologia di refrigerazione degli apparecchi Miele consente di evitare gli sprechi alimentari e di risparmiare energia. L'app mostra quanto questo sia facile nella sezione "Eco & Storage Tips". Per scongelare delicatamente i cibi congelati, ad esempio è meglio conservarli nel vano frigorifero. In questo modo il compressore di raffreddamento dispone di pause supplementari e ricompensa con un consumo energetico inferiore. L'app fornisce anche suggerimenti su quali alimenti non devono essere conservati in frigorifero. Non da ultimo, vengono spiegate le funzioni dell'apparecchio come le modalità NoFrost, SuperCool, Eco e Holiday.

Cucinare è divertente e stimolante e l'app Miele offre molti spunti in tal senso, a partire dai consigli per ridurre al minimo il consumo energetico. Il preriscaldamento del forno e di altri apparecchi è superfluo nella maggior parte dei casi e ha senso solo per alcune applicazioni con tempi di cottura brevi. Rinunciare al preriscaldamento, invece, consente di risparmiare fino al 20% di energia elettrica. La gamma di ricette comprende anche un'ampia selezione di specialità vegane e vegetariane in una sezione separata, fa riferimento a ingredienti regionali e affronta anche il tema dello spreco alimentare con suggerimenti sorprendenti, come ad esempio il modo in cui la buccia della frutta o il gambo di una verdura possono essere trasformati in modo gustoso.

## **Diventare esperti di vino con l'app Miele**

Qual è la temperatura di conservazione ideale per il vostro vino preferito e qual è la temperatura di consumo consigliata? Con la nuova Wine Storage Guide nell'app Miele, gli amanti e le amanti del vino possono diventare esperti in breve tempo. La guida fornisce le raccomandazioni appropriate per i tradizionali vini rossi o bianchi, i rosé, ma anche per champagne e vini da dessert, che possono poi essere trasferiti semplicemente dall'app all'enoteca per messa a temperatura.

Il buon vino rosso viene mantenuto a circa 16 °C, il vino bianco viene raffreddato fino a una temperatura di consumo di 10 °C e lo champagne conserva la sua frizzantezza riposando sul ripiano inferiore dell'enoteca per messa a temperatura.

In ogni caso, affidando le vostre preziose bottiglie agli apparecchi Miele, è garantita la massima protezione da raggi UV, odori presenti nell'ambiente ed eventuali urti. Per ottenere condizioni di conservazione ottimali, è inoltre possibile regolare individualmente l'umidità nei vari vani frigorifero. Quale vino per quale piatto? La Wine Storage Guide fornisce suggerimenti adeguati anche in questo ambito. La Wine Storage Guide sarà disponibile con uno dei prossimi aggiornamenti dell'app.

## **Risparmiare energia in maniera divertente con la Consumption Dashboard**

Sin dall'inizio, si è affermata come una delle nuove applicazioni di rete più popolari di Miele: stiamo parlando della Consumption Dashboard. La Dashboard dell'app offre ai clienti e alle clienti una trasparenza totale sul consumo di elettricità e acqua della lavatrice e della lavastoviglie. Questo vale per i singoli programmi, comprese le informazioni sui valori medi, i consigli per un uso più efficiente degli apparecchi fino alle analisi su come un comportamento di utilizzo adattato migliori il bilancio ecologico personale e permetta di risparmiare sui costi.

Una novità in questo contesto è il "Monthly Report", che mostra l'uso dei programmi ecologici rispetto ai mesi precedenti e incoraggia a mettere in discussione il proprio comportamento di utilizzo, con tanto di sfida: chi lo desidera, può confrontare i propri risultati con i dati medi di utilizzo di altri utenti Miele. "Abbiamo deliberatamente incluso questa piccola 'componente di competizione' perché vogliamo che sia divertente utilizzare i nostri apparecchi nel modo più ecologico possibile", afferma Matthias Frankewitsch del team Smart Home di Miele.

\*Le applicazioni di rete descritte nel testo sono offerte digitali aggiuntive di Miele & Cie. KG o di aziende partner. Tutte le applicazioni smart sono rese possibili dal sistema Miele@home. La gamma di funzioni può variare a seconda del modello e del Paese.

## **Contatto per i media Miele:**

Roman Berther  
Telefono: +41 56 417 25 40  
Indirizzo e-mail: roman.berther@miele.com

**L'azienda Miele:** Miele è riconosciuta come azienda leader mondiale nella fornitura di elettrodomestici premium, con un'interessante gamma di prodotti per la cucina e per la cura di biancheria e pavimenti in ambienti domestici sempre più connessi alla rete. L'offerta include anche macchine, impianti e servizi per applicazioni in alberghi, uffici o strutture di assistenza o nell'ambito della tecnologia medica. Dalla sua fondazione nel 1899, Miele tiene fede alla promessa del suo marchio di essere "Immer Besser" (sempre meglio) in termini di qualità, innovazione, prestazioni ed eleganza senza tempo. Con i suoi apparecchi durevoli e a risparmio energetico, Miele aiuta la sua clientela rendendo la loro vita quotidiana il più sostenibile possibile. L'azienda è di proprietà delle due famiglie fondatrici Miele e Zinkann e vanta 15 siti di produzione, di cui otto in Germania. Circa 22'700 persone lavorano per Miele in tutto il mondo. La società di distribuzione svizzera impiega circa 450 collaboratrici e collaboratori.

Maggiori informazioni all'indirizzo: [www.miele.ch/it](http://www.miele.ch/it)

## Questo testo è accompagnato da cinque immagini



**Immagine 1:** Saluti dal forno Miele: con l'applicazione Picture Share, le foto della fotocamera del forno possono essere condivise con gli amici dall'app con un solo clic. (Immagine: Miele)



**Immagine 2:** Il contorno nel forno a vapore combinato e il filetto di pesce su letto di verdure nel forno sono pronti contemporaneamente con l'applicazione MealSync di Miele. In questo modo non ci si deve più preoccupare dei diversi orari di avvio degli apparecchi e il processo di cottura procede senza stress. (Immagine: Miele)



**Immagine 3:** Cucinare con l'intelligenza artificiale: Smart Food ID riconosce gli ingredienti presenti nel forno e suggerisce il programma adatto alla preparazione. (Immagine: Miele)



**Immagine 4:** L'app Miele e l'enoteca per messa a temperatura sono un duo congeniale quando si tratta di conservare e raffreddare perfettamente i vini pregiati. (Immagine: Miele)



**Immagine 5:** La Consumption Dashboard di Miele fornisce una panoramica dei consumi di acqua ed elettricità degli elettrodomestici. Ora gli utenti possono anche confrontare il comportamento di utilizzo nell'arco dei mesi. (Immagine: Miele)

Download testi e foto: <https://www.miele.ch/it/m/index-p.htm>

Seguiteci:

 @mieleschweiz

 @miele\_com

 Miele