

Neue Smart-Home-Anwendungen machen das Kochen entspannter und nachhaltiger

- ▶ MealSync hilft beim Zeitmanagement
- ▶ KI erkennt Rezepte und bereitet sie automatisch zu
- ▶ Mit der Miele App zum Weinexperten

Gütersloh/Mailand, 16. April 2024. – Für viele ist Kochen das schönste Hobby der Welt, stellt Kochbegeisterte aber auch häufig vor Herausforderungen. Neue Smart-Home-Anwendungen von Miele vereinfachen jetzt komplexe Abläufe und geben Tipps für eine nachhaltige sowie energiesparende Zubereitung. Bei all dem kommt auch der Spaß-Faktor nicht zu kurz.

Bestes Beispiel dafür ist das Feature Picture Share*. Damit können Köchinnen und Köche ihre Community oder für den Abend geladene Gäste an ihren kulinarischen Kreationen teilhaben lassen. Eine zentrale Rolle übernimmt hier die Kamera im Backofen. Sie überträgt minütlich hochauflösende Fotos vom Braten, Gratin oder Kuchen auf das Smartphone und sendet diesen „Gruß aus dem Backofen“ mit einem Klick in der Miele App an alle gängigen Plattformen wie E-Mail, WhatsApp, Instagram oder Teams. Wer es kreativ mag, verbindet das JPG-Motiv per Bildbearbeitung mit einer Einladung.

Perfektes Zeitmanagement mit MealSync

Ein gutes Zeitmanagement ist beim Kochen unerlässlich, denn das Arrangement verschiedener Zutaten zu einem perfekten Menü hat es in sich, schließlich soll alles auf den Punkt gegart und wohl temperiert aufgetischt werden. Hier kommt MealSync ins Spiel. Ein Beispiel: Zum Gericht aus dem Backofen sollen Beilagen aus dem Dampfbackofen serviert werden. Nach Anwahl der entsprechenden Programme – auf Wunsch mit festgelegtem Garzeitende – bestätigt der User in der Miele App die Funktion Synchronisieren. In diesem Fall startet der Backofen zeitversetzt nach dem Dampfbackofen, mit dem Ergebnis, dass alle Speisen zur festgelegten Zeit fertig sind. MealSync ist so nicht nur für Unerfahrene eine große Hilfe, sondern erleichtert auch geübten Köchinnen und Köchen den Ablauf und schafft mehr Zeit, sich beispielsweise ihren Gästen zu widmen.

MealSync wird ab Ende 2024 in ersten europäischen Ländern verfügbar sein.

Darf es etwas Künstliche Intelligenz (KI) in der Küche sein? Die Antwort lautet eindeutig ja, wenn die KI hilft ohne zu bevormunden, wie bei Smart Food ID von Miele. Bei dieser

Anwendung erstellt eine Kamera im Backofen Aufnahmen der Zutaten. Eine Künstliche Intelligenz interpretiert die Bilddaten und zeigt im Backofendisplay an, um welches Gericht es sich handelt. Dann braucht es nur noch das OK zur Bestätigung, das Backen, Braten oder Garen startet automatisch – und endet, wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Smart Food ID ist in einer Reihe von Ländern verfügbar und erkennt aktuell rund 30 Rezepte, wobei Miele das Angebot weiter ausbaut.

Das große Einmaleins für nachhaltiges Kochen

Lebensmittel aus biologischem Anbau, Zutaten aus der Region, vegetarische und vegane Küche – Nachhaltigkeit ist längst auch in der Küche angekommen und nicht nur als Trend, sondern um zu bleiben. Miele unterstützt seine Kundinnen und Kunden bei diesen Megathemen, angefangen bei der richtigen Lebensmittelbevorratung im Kühlschrank, über Zubereitungstipps bis hin zu Rezepten in der App, die nach nachhaltigen Kriterien entwickelt wurden.

Lebensmittel richtig im Kühl- und Gefriergerät lagern und die innovative Kühltechnologie der Miele-Geräte optimal nutzen, beugt Lebensmittelverschwendung vor und spart Energie. Wie einfach das ist, zeigt die App in der Rubrik „Eco & Storage Tips“. Beispiele: Um Tiefgefrorenes schonend aufzutauen, lagert man die Tiefkühlware am besten in der Kühlzone. Das verschafft dem Kühlkompressor zusätzliche Pausen und belohnt mit einem geringeren Stromverbrauch. In der App gibt es zudem Tipps, welche Lebensmittel nicht in den Kühlschrank gehören. Nicht zuletzt werden Gerätefunktionen wie NoFrost, SuperCool, Eco- und Holiday-Modus erklärt.

Kochen ist Spaß und Inspiration, und dafür liefert die Miele App reihenweise Anregungen, angefangen bei Hinweisen für einen möglichst geringen Energieverbrauch. So ist das Vorheizen von Backofen und Co. in den allermeisten Fällen überflüssig und nur für einige Anwendungen mit kurzen Back- und Garzeiten sinnvoll. Der Verzicht auf das Vorheizen hingegen bringt eine Stromersparnis bis zu 20 Prozent. Das Rezeptangebot berücksichtigt zudem in einer eigenen Rubrik eine breite Auswahl veganer und vegetarischer Spezialitäten, verweist auf regionale Zutaten und nimmt sich auch des Themas Food Waste an – mit erstaunlichen Tipps, etwa wie ein Gemüsestrunk oder Schalen von Früchten schmackhaft weiterverarbeitet werden können.

Mit der Miele App zum Weinexperten

Was ist die ideale Lagertemperatur für den Lieblingswein und welche Trinktemperatur empfiehlt sich? Mit dem neuen Wine Storage Guide in der Miele App werden Weinliebhaber

schnell zu Expertinnen und Experten. Für den klassischen Roten oder Weißen, Rosé, aber auch zu Champagner und Dessertweinen liefert der Guide die entsprechenden Empfehlungen – und die lassen sich dann einfach aus der App auf den Weintemperierschrank übertragen. So ruht der gute rote Tropfen etwa bei 16 °C, der Weißwein ist auf 10 °C Trinktemperatur gekühlt und der Champagner kommt prickelnd aus dem untersten Fach des Weintemperierschranks. In jedem Fall ist gewährleistet, dass die Miele-Geräte die ihnen anvertrauten Tropfen bestens schützen: vor UV-Strahlung, Gerüchen in der Raumluft und Erschütterungen. Für optimale Lagerbedingungen kann die Luftfeuchtigkeit in den verschiedenen Kühlzonen zudem individuell angepasst werden. Welcher Wein zu welchem Essen? – auch hierzu liefert der Wine Storage Guide die passenden Vorschläge.

Der Wine Storage Guide wird mit einem der nächsten App-Updates verfügbar sein.

Spielerisch Energie sparen mit dem Consumption Dashboard

Vom Start weg zu einer der beliebtesten neuen Vernetzungsanwendungen bei Miele: Die Rede ist vom Consumption Dashboard. Über das Dashboard in der App haben Kundinnen und Kunden volle Transparenz zum Strom- und Wasserverbrauch von Waschmaschine und Geschirrspüler. Das gilt für einzelne Programme, inklusive Informationen über Durchschnittswerte, Tipps für eine effizientere Verwendung der Geräte und Analysen dazu, wie ein angepasstes Nutzungsverhalten die persönliche Ökobilanz verbessert und Kosten spart.

Neu ist in diesem Zusammenhang der „Monthly Report“. Der zeigt die Nutzung von Eco-Programmen im Vergleich zu vorangegangenen Monaten an und animiert dazu, das eigene Nutzungsverhalten zu hinterfragen – Challenge inklusive: Wer mag, kann seine Ergebnisse mit den durchschnittlichen Nutzungsdaten anderer Miele-User vergleichen. „Diese kleine ‚Wettbewerbskomponente‘ haben wir bewusst eingebaut, denn es soll Spaß machen, unsere Geräte so umweltverträglich wie möglich zu verwenden“, sagt Matthias Frankewitsch aus dem Smart-Home-Team von Miele.

*Die im Text beschriebenen Vernetzungsanwendungen sind zusätzliche digitale Angebote der Miele & Cie. KG oder von Partnerunternehmen. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren.

Medienkontakt

Michael Prempert

Phone: +49 5241 89-1957

E-Mail: michael.prempert@miele.com

Über das Unternehmen: Miele gilt als weltweit führender Anbieter von Premium-Hausgeräten, mit einem begeisternden Portfolio für die Küche, Wäsche- und Bodenpflege im zunehmend vernetzten Zuhause. Hinzu kommen Maschinen, Anlagen und Services für den Einsatz etwa in Hotels, Büros oder Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Seit seiner Gründung im Jahr 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen „Immer Besser“, bezogen auf Qualität, Innovativität, Performance und zeitlose Eleganz. Mit seinen langlebigen und energiesparenden Geräten unterstützt Miele seine Kundinnen und Kunden darin, ihren Alltag möglichst nachhaltig zu gestalten. Das Unternehmen befindet sich weiterhin in der Hand der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann und unterhält 15 Produktionsstandorte, davon acht in Deutschland. Weltweit arbeiten etwa 22.700 Menschen für Miele; der Umsatz betrug zuletzt ca. 5 Mrd. Euro. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es fünf Fotos



Foto 1: Grüße aus dem Miele-Backofen: Mit der Anwendung Picture Share sind Fotos der Backofenkamera per Klick in der App mit Freunden geteilt. (Foto: Miele)



Foto 2: Die Beilage aus dem Dampfbackofen und das Fischfilet auf Gemüsebett aus dem Backofen sind mit der Anwendung MealSync von Miele zur gleichen Zeit fertig. Das nimmt Stress aus dem Kochprozess, weil man sich um die unterschiedlichen Startzeiten der Geräte nicht mehr kümmern muss. (Foto: Miele)



Foto 3: Kochen mit Künstlicher Intelligenz: Smart Food ID erkennt die Zutaten im Backofen und schlägt das passende Programm für die Zubereitung vor. (Foto: Miele)



Foto 4: Miele App und Weintemperierschrank sind ein kongeniales Duo, wenn es um die perfekte Lagerung und Kühlung feiner Weine geht. (Foto: Miele)



Foto 5: Das Consumption Dashboard von Miele gibt einen Überblick zu Wasser- und Stromverbräuchen der Hausgeräte. User können jetzt auch das Nutzungsverhalten über Monate vergleichen. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:  @Miele.DE

 @miele_com

 Miele