

Nové trouby Miele: s bravurou ke kulinářským finesám

Kulinářské dokonalosti můžete dosáhnout i s lehkostí. To dokazují nové pečicí trouby generace 7000 od společnosti Miele. Se světovou novinkou „TasteControl“ a inovacemi „FoodView“ a „MotionReact“ nabízejí tyto spotřebiče inteligentní asistenci, která pomáhá předcházet drobným nehodám a tím ponechává více prostoru pro to důležité: tvořivost a inspiraci při vaření, stejně jako více času pro hosty.

Se světovou novinkou TasteControl si uživatelé při pečení a vaření mohou být jisti výsledkem, protože již nehrozí přepečení a tím i vysušení jídla na konci procesu vaření. Trouba např. vydá zvukový signál, že hovězí svíčková dosáhla požadované teploty uvnitř pečeně 65 °C, a vypne se. Když je ovšem člověk rozptýlený, může zapomenout pokrm vyndat z trouby a pečeně se vysuší kvůli vysokému zbytkovému teplu.

TasteControl zabraňuje přepečení jídla

TasteControl umí takové nehodě zabránit. Na skulinu otevře dvířka trouby a chladicí ventilátor žene horký vzduch ven. Během pěti minut teplota klesne přibližně o 100 °C, poté se dvířka trouby automaticky zavřou. V kombinaci s funkcí udržování teploty může být teplota pečicího prostoru následně regulována na požadovanou úroveň.

FoodView – kamera v troubě

FoodView přenáší z trouby do chytrého telefonu nebo tabletu barevné snímky v HD kvalitě. To ocení všichni kuchaři, kteří vaří podle svých zkušeností a pro něž je důležitý pohled na připravované jídlo. S funkcí FoodView mohou zůstat dvířka trouby zavřená. Pokud se ukáže, že bochník chleba ještě nemá dostatečně opečenou kůrku, mohou být doba pečení nebo teplota snadno upraveny pomocí chytrého telefonu. Uživatel ani nemusí být v kuchyni přítomen, protože fotoaparát každou minutu vytváří snímek jídla. Aby se zabránilo zbytečnému objemu dat, poslední snímek se vždy přepisuje. FoodView je k dispozici pro celou řadu špičkových modelů, včetně klasických pečicích trub o šířce 60 cm, kompaktní trouby se šířkou 45 cm a velké trouby se šířkou 90 cm. Jedinou vlastností tohoto zařízení u Miele je, že všechny modely FoodView odolávají v režimu pyrolýzy. V tomto režimu samočisticího procesu se vnitřek spotřebiče zahřívá až na 440 °C, což klade zvláštní požadavky na tepelnou izolaci a kvalitu kamery.

MotionReact – více než jen show

Díky funkci MotionReact od Miele umí trouba předvídat, co chce uživatel dále udělat. Trouba vás zvukovým signálem upozorní na konec programu. Pokud se k zařízení přiblížíte, dojde současně ke dvěma akcím: zvuková signalizace se vypne a rozsvítí se osvětlení uvnitř trouby. Obě akce jsou více než pouhým efektem, protože omezení na pouhé dva kroky při ovládní činí manipulaci se zařízeními intuitivnější a vy se můžete soustředit pouze na vaření. Další možnosti použití: když se přiblížíte, spotřebič a osvětlení trouby se zapnou a na displeji se objeví hlavní nabídka. MotionReact má také bezpečnostní aspekt: v moderních kuchyních lze často vestavné spotřebiče ukryt za kuchyňskými dvířky, aby tak vynikl čistý design. To může být problém v případě, že není dodrženo správné odvětrání trouby, což může způsobit škody na nábytku nebo na troubě samotné. MotionReact detekuje uzavřená dvířka a upozorní vás hlasitým zvukovým signálem. Nedojde-li k nápravě, zařízení se preventivně samo vypne. Uživatel si může individuálně nastavit, který z těchto scénářů by měl být aktivní. Technicky funguje MotionReact pomocí infračervených senzorů. Reagují na pohyby ve vzdálenosti asi 20 až 40 cm před přístrojem. Funkcí MotionReact jsou vybaveny trouby, kompaktní trouby, parní

trouby, konvektomaty, kávovary nebo vestavné myčky nádobí. Jsou k dispozici pro modely vyšších tříd.

Více brilantního světla

S technologií BrilliantLight spoléhá Miele na trvanlivé a úsporné LED osvětlení u stále více modelů, v závislosti na produktu se může jednat o horní nebo boční svítidla. Pro obzvláště jemné otevírání a zavírání jsou trouby vybaveny vyváženými závěsy dvířek (SoftOpen & SoftClose, v závislosti na modelu). Tato funkce se také nachází v dalších přístrojích, jako jsou např. kombinované spotřebiče a parní trouby.

Přednosti zděděné po předcích

Nad rámec zmíněných funkcí se generace 7000 vyznačuje kvalitou a vybavením, které zdělila po svých předchůdcích. Příkladem jsou ovládací prvky M Touch, které vycházejí z intuitivní provozní filozofie chytrých telefonů a poskytují praktické vyhledávací funkce pro zhruba 100 automatických programů. Mnoho pečicích trub má integrovanou funkci klimatického pečení. S cílenými dávkami páry těsto lépe vzejde a získává pěknou kůrku, u masa se lépe vypeče tuk a pečeně je tak křupavější. Pro náročnější přípravu jídel, jako je vaření při nízkých teplotách, jsou nezbytné pokrmové teploměry. Toto zařízení je k dispozici pouze u Miele v bezdrátové verzi. S vybavením, jako je povrchová úprava PerfectClean pro pečicí prostor, nebo doplňky, jako je plech na pečení a mřížka, je Miele stále jedinečné. Na tomto povrchu se sotva co připeče a čištění je velmi snadné.

Kompaktní trouby s integrovanou mikrovlnou: rychlé a šetrné při kombinovaném provozu

Nové kompaktní trouby s integrovanou mikrovlnou od Miele jsou při přípravě jídla výrazně rychlejší. V malých kuchyních jsou tyto všestranné kombinované přístroje často používané jako jediné. Tam, kde je více místa, fungují jako ideální doplněk klasické pečicí trouby. Výhoda rychlosti je daná díky invertované technologii s plynulým výkonem v mikrovlnném režimu (300 až 1 000 wattů). Rozmrazení a ohřev se tak provádí rovnoměrně a šetrně. Kromě toho mikrovlnné trouby v kombinaci s konvenčním provozním režimem urychlují proces vaření o 20-40 % při lepší kvalitě výsledku oproti předchozím modelům.

Aktualizace softwaru online

Vestavné přístroje generace 7000 jsou připraveny pro přenos parametrů, funkce bude k dispozici s pozdější aktualizací aplikace Miele@mobile. Při aktualizaci softwaru, která je vhodná pro instalaci nových inteligentních funkcí u kuchyňských spotřebičů, již nebude nutná návštěva servisního technika. Tato aktualizace na dálku, kterou nelze zaměňovat s pravidelnou aktualizací chytrých telefonů, je k dispozici online, pokud zákazník s takovou aktualizací souhlasí. Kromě těchto nových síťových aplikací podporují zařízení Miele celou řadu dalších inteligentních funkcí, jako je zadání řeči s Amazon Alexa, funkce SuperVision a ShopConn@ct, mobilní ovládání spotřebičů na cestách nebo rozvoz potravin přímo prostřednictvím aplikace Miele@mobile. Podrobnosti naleznete v tiskové zprávě č. 13/2019.

Foto č. 1: TasteControl od Miele: na konci procesu vaření se dvířka trouby otevřou a vnitřní prostor se rychle ochladí. Chléb se podaří a neztmavne kvůli zbytkovému teplu. (Foto: Miele)

Foto 2: Nejpopulárnějším modelem mezi troubami o šířce 60 cm je H 7860 BP, zde v provedení PureLine s kovovou rukojetí a nerezovým proužkem na přední straně. (Foto: Miele)

Foto 3: Trouba Miele v provedení PureLine: panel přístroje obsahuje pouze sensorová tlačítka. (Foto: Miele)

Foto 4: Dávejte pozor na troubu a v případě potřeby upravte teplotu nebo čas pomocí chytrého telefonu: uživatel nemusí být ani v kuchyni, ale může se například věnovat svým hostům. (Foto: Miele)

Foto 5: Trouba Miele v designové řadě ContourLine: vysoký podíl nerezové oceli podtrhuje samotný spotřebič a jeho technologii. (Foto: Miele)