

Nová indukční varná deska Miele kombinuje intuitivní dotykové ovládání s vysokým výkonem a flexibilitou

- Varné zóny jsou přizpůsobeny až pro pět hrnců a pánví
- Inteligentní asistenční funkce pro dokonalé výsledky smažení

Dotykové displeje utvářejí náš každodenní život a staly se běžnou součástí kuchyně. To dokazuje také nová generace vestavných přístrojů Miele G 7000. Pečící a parní trouby, stejně jako ostatní přístroje se dnes dají jednoduše a intuitivně ovládat pomocí dotykového displeje. Přitom ještě nedávno šlo o ryzí fantazii.

Aktuálně uvedlo Miele na trh další novinku, vysoce výkonnou indukční varnou desku. Přístroj disponuje 3 zónami PowerFlex pro flexibilní vaření až s 5 hrnci a pánvemi, pohodlně se ovládá prostřednictvím integrovaného 7palcového barevného TFT displeje a nabízí také 23 asistenčních programů pro dokonalé výsledky vaření a smažení.

Indukční varná deska **Miele KM 7999 FL** je nadčasově elegantní, a obrací tak pozornost na integrovaný, multifunkční a barevný dotykový displej. Ve střední části přední plochy lze intuitivně zvolit stupně výkonu, teploty nebo dobu vaření pro jednotlivé varné zóny jemným dotykem. Díky permanentnímu rozpoznání hrnce se na displeji objeví barevná plocha pro každý umístěný kus nádobí. Rozbalovací menu vás provede dalšími funkcemi, jako je například ochrana při utírání desky nebo jas displeje.

Na tři varné zóny PowerFlex je možné jednotlivě a flexibilně umístit až 5 hrnců a pánví. Osvědčené zóny PowerFlex od Miele se snadno přizpůsobí vašim potřebám: do dvou postranních částí desky KM 7999 FL se vejdu až 4 hrnce nebo pánve. Střední část nabízí prostor pro nádobí větších rozměrů (průměr max. 30 cm), jako jsou např. hrnce na těstoviny. Ani umístění větších pekáčů není pro novou varnou desku žádný problém. Díky propojení 2 zón PowerFlex je možné je postavit nejen po stranách, ale také horizontálně nad displej. Když potřebujete rychle ohřát větší množství vody, oceníte tři výkonné stupně Booster.

Celkem 8 senzorů TempControl zabudovaných do oblastí PowerFlex zajišťuje dokonalé výsledky smažení. Tyto infračervené snímače pod skleněným povrchem přesně regulují teplotu od 140 do 230 °C. Není tedy třeba ručně nastavovat výkon a vale můžete dát i připáleným pokrmům. Proces ohřevu začne v okamžiku, kdy umístíte nádobí na varnou desku a zvolíte funkci TempControl. O dosažení požadované teploty vás informuje akustický signál.

Na přehledném displeji najdete 23 asistenčních programů, které vám pomohou určit ideální teplotu pokrmu pomocí krátkých pokynů a správného nastavení teploty. Díky tomu je zaručen perfektní výsledek u jakéhokoliv druhu pokrmu, ať už jde o maso, jemné ryby, vaječné speciality nebo dezerty. Teplotu můžete samozřejmě kdykoliv nastavit také ručně.

Indukční varnou desku KM 7999 FL lze zapojit do sítě Wi-Fi a integrovat do chytré domácnosti pomocí aplikace Miele. Díky osvědčené funkci Con@ctivity 3.0 přístroj komunikuje s odsavačem par Miele, což zaručuje vždy příjemné klima v místnosti. Výkon odsavače se totiž automaticky nastavuje podle toho, co se zrovna děje na varné desce.

Varná deska Miele KM 7999 FL s šířkou 90 cm je momentálně k dispozici bez rámu pro zapuštění nebo instalaci na pracovní desku.