

Nove vgradne pečice Miele: povsem sproščeno do kulinaričnih presežkov

- ▶ Inteligentni pomočniki ščitijo pred nepazljivostjo in vnaprej predvidijo naslednji korak
- ▶ Budno oko kamere na pečenki

Gütersloh, 5. februar 2019. – Kulinarična odličnost je mogoča tudi s popolno sproščenostjo. To kažejo nove vgradne pečice Miele generacije 7000. S svetovno novostjo TasteControl in inovacijami FoodView in MotionReact so ti aparati opremljeni z inteligentnimi pomočniki, ki pomagajo preprečiti manjše spodrsaljaje in tako dopuščajo več svobode za tisto, kar je pomembno: kreativnost in navdih pri kuhanju ter več časa za goste.

Z novostjo, imenovano TasteControl, je uporabnik med peko in pečenjem lahko brez skrbi, da se jedi ob koncu postopka priprave ne bodo čezmerno toplotno obdelale in zato izsušile. Primer: Pečica javi, da je goveji file zdaj dosegel središčno temperaturo 65 °C, in se izklopi. Kako neprijetno, če se zgodi, da nekaj odvrne našo pozornost in v trenutku pozabimo na našo pečenko, ki se tako s preostalo toploto še naprej peče – in izsuši.

TasteControl preprečuje čezmerno toplotno obdelavo jedi

TasteControl preprečuje prav takšne spodrsaljaje. Vrata se odprejo za režo in hladilni ventilator odvede vroči zrak ven iz pečice. Temperatura v petih minutah pade na okrog 100 °C in šele takrat se vrata pečice avtomatsko spet zaprejo. V povezavi s funkcijo ohranjanja toplote se lahko temperatura notranjosti pečice v nadaljevanju uravnava na želeni ravni.

FoodView – kamera v pečici

Funkcija FoodView vključuje zajem barvne slike s kamero v kakovosti HD v notranjosti pečice in njen prenos na pametni telefon ali tablico. To je praktično za vse tiste kuharje, ki stavijo na vrednost doživetja in jim je pomemben pogled na živilo. FoodView tako omogoča, da vrata pečice ostanejo zaprta. Če ugotovimo, da se kruh še ni dovolj zapekel, lahko čas peke in temperaturo udobno spremenimo s pametnim telefonom. Uporabniku pri tem sploh ni treba v kuhinjo.

Kamera vsako minuto ustvari sliko živila. Da se obseg podatkov ne kopiči po nepotrebem, je za ogled vedno na voljo le zadnja slika. FoodView je del opreme različnih modelov

**Dovoljeno za
uredniško
uporabo.**

Kopije poslati na:
Miele d.o.o.
Brnčičeva ulica 41 g
1231 Ljubljana-Črnuče

Telefon
+386 1 563 44 91

www.miele.de
vojka.podkrižnik-golicnik@miele.com

vrhunskega razreda, med njimi klasičnih pečic velikosti 60 cm, 45-centimetrskih kompaktnih pečic in 90-centimetrskih pečic. Edinstvena Mielejeva prednost je, da vsi modeli s funkcijo FoodView vzdržijo delovanje pirolize. V tem načinu samočiščenja se pečica segreje na temperaturo 440 °C, kar postavlja posebne zahteve za toplotno izolacijo in kakovost kamere.

MotionReact – več kot le predstava

Ko pečica predvidi naslednji korak uporabnika, potem nastopi funkcija MotionReact. Primer: pečica opozori na konec programa z zvočnim signalom. Če se ji v tem trenutku približamo, se hkrati zgodi dvoje: zvočni signal ugasne in vklopi se osvetlitev notranjosti pečice. V tem okviru sta obe dejanji več kot le učinek predstave, saj opustitev dveh korakov upravljanja naredi uporabo pečice bolj intuitivno in usmerja pozornost na samo pripravo živil. Še ena možnost uporabe: ob približevanju se osvetlitev pečice vklopi, na prikazovalniku pa se pojavi glavni meni. MotionReact pa ima tudi varnostni vidik: v sodobnih kuhinjah so vgradni aparati pogosto skriti za pohištenimi ali drsnimi vrati, ker tako narekuje dizajn notranje opreme. To postane kritično, če med delovanjem aparata ni zadostnega prezračevanja, ker lahko pride do poškodb pečice ali pohištv. MotionReact zazna zaprta vrata in nas na to opozori z glasnim zvočnim signalom. Če motnje ne odpravimo, se aparat iz varnostnih razlogov izklopi.

Uporabnik lahko poljubno nastavi, katerega izmed navedenih scenarijev želi aktivirati. Funkcija MotionReact tehnično deluje s pomočjo infrardečih senzorjev v upravljalni plošči aparata. Odziva se na gibanje v razdalji med 20 in 40 centimetrov pred aparatom. MotionReact je na voljo pri celi vrsti vgradnih pečic, kompaktnih pečic, parnih pečic, kombiniranih parnih pečic, kavnih avtomatov in vgradnih pomivalnih strojev zgornjega razreda.

Več sijoče svetlobe

Z osvetlitvijo BrilliantLight Miele pri vse več modelih skrbi za vzdržljivo in okolju prijazno LED-osvetlitev. Odvisno od aparata je to lahko lučka na stropu ali pa stransko nameščene svetlobne letve. Za posebno mehko odpiranje in zapiranje vrat so pečice opremljene z uravnoteženimi tečaji (SoftOpen in SoftClose, odvisno od modela). Tudi ta značilnost je na voljo pri številnih izdelkih, na primer kombiniranih aparatih in parnih pečicah.

Najboljše od predhodnikov

Poleg opisanih značilnosti se aparati generacije 7000 ponašajo s kakovostjo in podrobnostmi opreme, zaradi katerih so bili edinstveni že njihovi predhodniki. Primer za to so upravljanja M Touch, ki sledijo intuitivni filozofiji upravljanja pametnih telefonov in zagotavljajo praktične funkcije iskanja za okrog 100 avtomatskih programov. Številne pečice imajo vgrajeno funkcijo Peka s paro: z ustreznimi dodatki pare testo bolje vzhaja in dobi lepo skorjico; pri mesu se maščoba bolje razpusti in pečenka je bolj hrustljava. Pri zahtevnih načinih priprave, kot je pečenje pri nizki temperaturi, so termometri za živila nepogrešljivi. Ta dodatek opreme

je samo pri znamki Miele na voljo v brezvrvični različici. S prevleko PerfectClean na površinah notranjosti pečice in opreme, kot so pekači in rešetke, Miele ohranja svojo edinstvenost. Na te površine se skoraj nič ne prime, zato je čiščenje izjemno enostavno.

Kompaktna pečica z mikrovalovi: hitro in nežno v kombiniranem delovanju

Novo Mielejeve kompaktno pečice z mikrovalovi so občutno hitrejši pri pripravi jedi. V majhnih kuhinjah so te vsestranske kombinirane pečice pogosto edini aparati za kuhanje. Če je nekoliko več prostora, so idealna dopolnitev klasične pečice. Prednost hitre priprave, ki jo nudijo nove pečice, izvira iz inverterske tehnologije z brezstopenjskim dovajanjem moči v delovanju z mikrovalovi (300 do 1000 W). Odtajevanje in pogrevanje se tako odvija enakomerno in nežno. Mikrovalovi v kombinaciji s konvencionalnim načinom delovanja pospešijo postopke priprave za 20 do 40 odstotkov, pri tem pa največkrat poskrbijo za boljšo kakovost rezultata kot predhodni modeli.

Posodobitve programske opreme in nastavitve za recepte po spletu

Poiščite enega izmed 1200 receptov v aplikaciji Miele@mobile in vse njegove nastavitve za pripravo prenesite neposredno na aparat – ta prenos parametrov iz aplikacije že deluje pri Mielejevih receptih za pečico Dialog. Poleg dodatnega udobja – načina delovanja, temperature in časa ni treba več ročno vnašati – to nudi tudi večji občutek varnosti, saj so napake pri upravljanju izključene. Za tovrsten prenos parametrov so pripravljene tudi vgradni aparati generacije 7000, vendar bo funkcija na voljo šele s poznejšo verzijo aplikacije Miele@mobile.

Za posodobitve programske opreme, ki so smiselne za namestitve novih načinov uporabe pametnega doma na kuhinjske aparate, obisk serviserja v bodoče ne bo več potreben. Ta storitev RemoteService, ki je ne smemo zamenjati z rednimi posodobitvami aplikacije na pametnem telefonu, se prenese s spleta, če se uporabnik strinja s posodobitvijo.

Aparati Miele poleg teh novih aplikacij povezljivosti podpirajo še celo vrsto drugih pametnih funkcij, kot so glasovno upravljanje z Amazonovo pomočnico Alexo, funkciji SuperVision in ShopConn@ct, mobilno upravljanje aparatov od koder koli ali storitev dostave živil neposredno z aplikacijo Miele@mobile. Podrobnejše informacije so v sporočilu št. 12/2019.

Kontakt za medije:

Vojka Podkrižnik Goličnik

Tel.: +386 1 563 44 91

E-pošta: vojka.podkriznik-golicnik@miele.com

To besedilo je opremljeno s štirimi fotografijami



Fotografija 1: TasteControl: Mielejeva funkcija, ki ob koncu postopka priprave odpre vrata pečice, da temperatura v aparatu hitro pade. Kruh je pečen ravno prav brez dodatnega porjavenja zaradi preostale toplote. (Foto: Miele)



Fotografija 2: Model vrhunskega razreda med 60-centimetrskimi vgradnimi pečicami je H 7860 BP, tukaj v dizajnu PureLine s kovinskim ročajem in okrasno letvijo iz plemenitega jekla. (Foto: Miele)



Fotografija 3: Vgradna pečica Miele oblikovne linije PureLine: na upravljalni plošči so izključno senzorske tipke. (Foto: Miele)



Fotografija 4: Z enim očesom vedno na pečici, s popolnim nadzorom temperature in časa priprave s pametnim telefonom: uporabniku sploh ni treba v kuhinjo, temveč lahko več časa posveti svojim gostom. (Foto: Miele)

Originalno besedilo in ostala sporočila za medije: www.miele-presse.de

Sledite nam:

 <http://www.facebook.com/Miele>

 www.instagram.com/miele_com

 www.linkedin.com/company/miele