



Ein Highlight der Backöfen der neuen Generation ist die Weltneuheit „TasteControl“: Am Ende eines Garvorgangs öffnet sich die Backofentür und die Temperatur wird schnell heruntergekühlt.



Immer ein Auge auf den Backofen und bei Bedarf Temperatur oder Zeit per Smartphone nachjustieren: Dazu muss der Anwender nicht einmal in der Küche sein. Fotos: Miele

Mit der neuen „Generation 7000“ – hier in der Designlinie „ArtLine“ in der Farbe Graphitgrau – feiert Miele die größte Produkteinführung der Unternehmensgeschichte.

Entspannt zu kulinarischer Finesse

Miele startet ein komplett neues Einbaugeräteprogramm in vier Designlinien

Es ist die größte Produkteinführung in der Geschichte von Miele: Mit der „Generation 7000“ erneuert der Hausgerätehersteller das komplette Produktprogramm seiner Kücheneinbaugeräte. Optisch bietet die „Generation 7000“ in den vier neuen Designlinien „PureLine“, „VitroLine“, „ArtLine“ und „ContourLine“ Inspirationen für nahezu jeden Einrichtungsstil.

Herausragende Features

Für ganz entspannt zubereitete Gerichte mit kulinarischer Finesse sorgen dabei die herausragenden technischen Features. Dazu gehören allen voran „TasteControl“, „FoodView“ (bei Backöfen) oder auch „MotionReact“ (produktübergreifend). Die Weltneuheit „TasteControl“ verhindert dabei das Übergaren von Speisen. Anwender sind damit beim Braten und Backen auf der sicheren Seite, denn ein Nachgaren und damit Austrocknen von Speisen am Ende eines Garvorgangs findet nicht mehr statt. Ein Beispiel: Der Ofen signalisiert, dass das Rinderfilet jetzt die gewünschte Kerntemperatur von 65 °C erreicht hat und schaltet ab. Ärgerlich nur, wenn man gerade abgelenkt wird, den Braten darüber vergisst und dieser mit hoher Restwärme weitergart und austrocknet. „TasteControl“ verhindert ein solches Malheur. Dafür öffnet sich die Tür einen Spalt, und das Kühlgebläse transportiert die heiße Luft nach draußen. Innerhalb von fünf Minuten sinkt die Temperatur dabei um rund 100 °C, bevor sich die Backofentür automatisch wieder schließt.

In Verbindung mit der Warmhaltefunktion kann die Garraumtemperatur in der Folgezeit auf das gewünschte Niveau geregelt werden. Praktisch ist auch die Funktion „FoodView“. Eine Kamera überträgt farbechte Bilder in HD-Qualität aus dem Garraum auf Smartphone oder Tablet. Damit entfällt der Blick hinter die Backofentür.

Das Gerät ist außerdem dank „MotionReact“ in der Lage, den nächsten Schritt der Nutzer vorauszuahnen. Ein Beispiel: Mit einem Signalton macht der Ofen auf das Programmende aufmerksam. Nähert man sich jetzt dem Gerät, geschehen zwei Dinge gleichzeitig: Der Signalton verstummt und die Beleuchtung im Garraum schaltet sich ein. Eine weitere Anwendungsmöglichkeit: Bei Annäherung schalten sich Gerät und Garraumbeleuchtung ein, im Display erscheint das Hauptmenü.

Das Beste geerbt

Neben den beschriebenen Merkmalen zeichnet sich die „Generation 7000“ durch Qualität und Ausstattungsdetails aus, die schon bei den Vorgängern überzeugt haben. Dazu zählen beispielhaft die „M Touch“-Steuerungen, die der intuitiven Bedienphilosophie von Smartphones folgen und praktische Suchfunktionen für die rund 100 Automatikprogramme bereithalten.

Insgesamt bringt Miele mit der „Generation 7000“ weltweit annähernd 3.000 Modellvarianten neu auf den Markt. Der Startschuss fällt im Mai 2019.

kuecheundbadforum.de/PRODUKTE

Neue Programme