Miele

За гранью кулинарного искусства

Dialog Oven* от Miele

* Дайлог овн

Miele Dialog oven

Откройте для себя мировую премьеру

Содержание

Мировая премьера 04
Инновационное приготовление пищи 06
Совершенство 08
Простота 10
Скорость 12
Услуга "Private Dining*" 14

Преимущества продукта
Ключевые особенности 16
Дополнительные преимущества 17
Режимы работы 18

Продукция
Обзор продукции 23

* Прайвэт Дайнинг

МИРОВАЯ ПРЕМЬЕРА

Даже невозможное теперь становится возможным

С момента своего основания компания Miele выступала за инновации, которые дают новое определение понятию совершенства. Комбинированный духовой шкаф Dialog oven – это ещё одна веха в нашем стремлении следовать высоким стандартам. Мы не просто разрабатываем новый продукт – мы создаём абсолютно новую продуктовую категорию, тем самым революционно меняя подход к приготовлению пищи.

Прибор, который превратит страсть к кулинарии в настоящую любовь

Теперь вы можете с лёгкостью приготовить то, о чём другие только мечтают. Благодаря интеллектуальной технологии в Miele Dialog oven можно готовить блюда с разным временем приготовления – и к моменту подачи они будут доведены до совершенства одновременно. Это открывает абсолютно новые возможности для реализации ваших кулинарных фантазий.

Насладитесь насыщенным ароматом и нежным ореховым вкусом морского окуня, приготовленного в куске льда, который не тает, с использованием инновационных технологий и с безупречной точностью. Или попробуйте сочное филе телятины, приготовленное в пчелином воске. Или чиабатту, запечённую с томатами, без корочки.

Благодаря Miele Dialog oven вы насладитесь процессом приготовления блюд высокой кухни у себя дома и оцените кулинарные шедевры в их истинном совершенстве.

ИННОВАЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Технология M Chef* меняет всё

Превосходные вещи невозможно описать, их нужно почувствовать. Инновационная технология M Chef, используемая в Miele Dialog oven, открывает двери в ранее неизведанное измерение кулинарии. С помощью датчиков прибор постоянно поддерживает своего рода диалог с продуктами. Это означает, что Dialog oven может одновременно доводить до готовности, запекать, разогревать или размораживать разные блюда, будь то мясо, рыба или хлеб, – и делать это превосходно. Кроме того, революционная технология M Chef впервые делает возможным приготовление таких блюд, как филе телятины в корочке из пчелиного воска. Кусок мяса готовится равномерно по всему объёму, а не от поверхности к середине продукта, в чём заключается отличие данного подхода от традиционного. В результате пчелиный воск не тает, а филе остаётся нежным и сочным.

* Эм Шеф

СОВЕРШЕНСТВО

Всегда идеальный результат

Качество, доведённое до совершенства
Кулинарные шедевры получаются тогда, когда продукты высокого качества готовят оптимальным для них способом. Это визитная карточка кулинарного искусства, которое называется высокой кухней. С помощью Miele Dialog oven вы сможете насладиться процессом приготовления блюд высокой кухни у себя дома – и делать это каждый день.

В то время как при традиционном нагреве продукт готовится от поверхности к середине, Miele Dialog oven обеспечивает равномерное приготовление блюда по всему объёму с самого начала процесса. Благодаря этому каждый кусочек мяса остаётся сочным, а рыба и морепродукты сохраняют свою нежную консистенцию.

Если говорить о выпечке, вас ожидает ещё больше кулинарных сюрпризов. Неважно, что бы вы хотели приготовить: домашний хлеб или кексы, – Miele Dialog oven не только гарантирует увеличение теста в объёме и улучшение его структуры, но и поможет создать хрустящую корочку исключительно на ваш вкус.

ПРОСТОТА

Меньше времени на кухне, больше времени с гостями

Интуитивно понятно и инновационно
Miele Dialog oven устанавливает новые стандарты благодаря не только инновационным технологиям, но и интуитивно понятному управлению, которое осуществляется с помощью смартфона. С MobileControl* можно отправить настройки рецепта непосредственно в Miele Dialog oven и постоянно контролировать процесс приготовления.

Продуманные автоматические программы M Chef
Приготовление обеда из нескольких блюд больше не представляет для вас сложности. Благодаря автоматическим программам M Chef вы можете уделить больше внимания гостям, будучи уверенными, что ваше блюдо будет на высоте. Система следит за одновременным приготовлением ингредиентов, учитывая их разное время готовности. Насладитесь безупречно приготовленными изысканными блюдами, такими как лосось с мангольдом, фаршированной куриной грудкой и свежеиспечённой бриошью.

Безупречность в простоте
Следуйте своему творческому порыву – не бойтесь освоить эти сложные блюда. С Miele Dialog Oven даже приготовление воздушного суфле становится увлекательным. Наслаждайтесь свободой создания кулинарных шедевров, которые вы раньше не решались приготовить. При необходимости Dialog oven предложит вам подсказки на протяжении всего процесса приготовления пищи для достижения превосходных результатов – и в случае с суфле вам даже не понадобится водяная баня.

* МобайлКонтрол

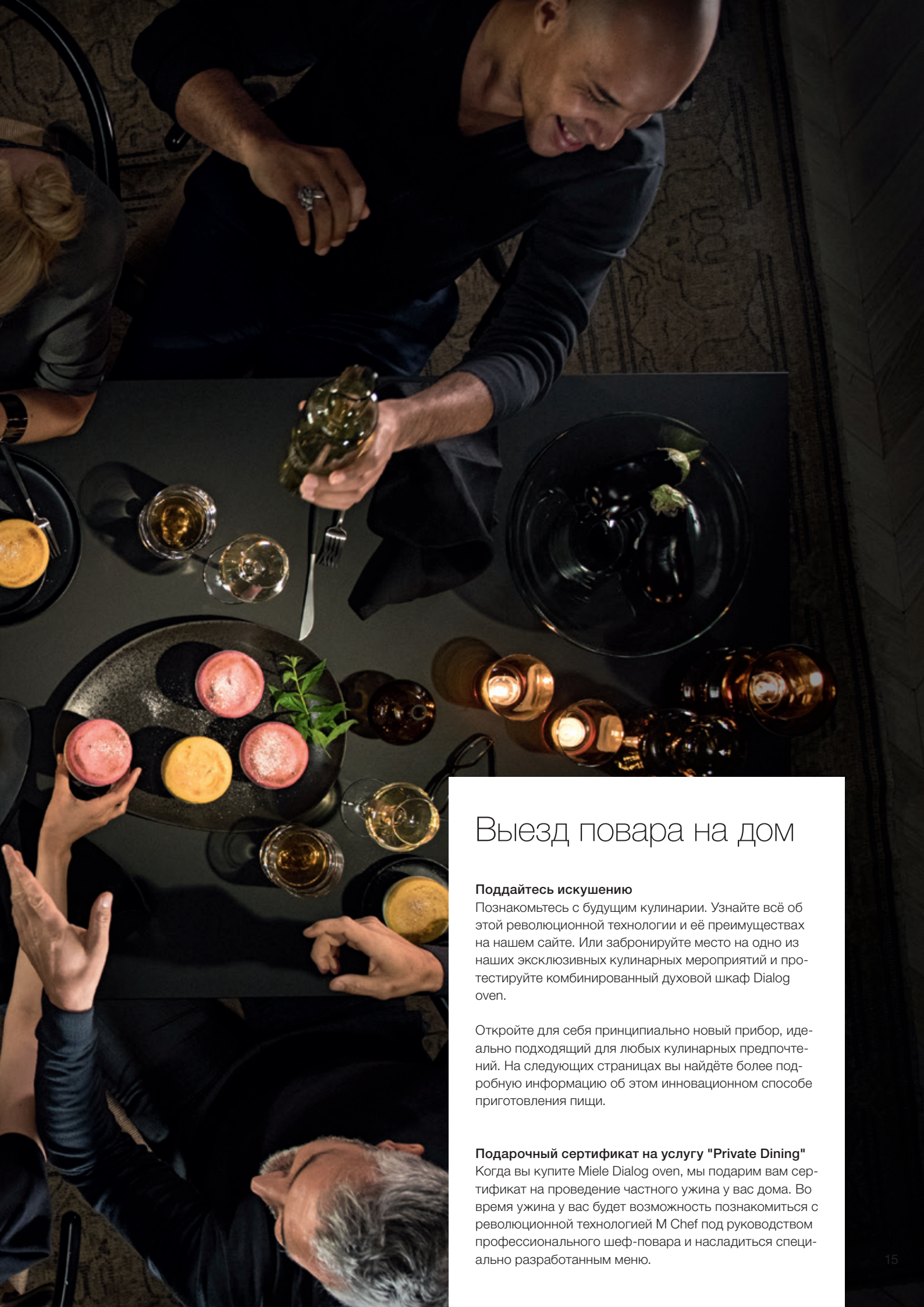
СКОРОСТЬ

Хороший вкус – это не вопрос времени

Экономия времени до 70 % без потери качества
Ещё одна составляющая, которая делает Dialog oven действительно уникальным прибором, – это время. Если раньше сложные блюда ассоциировались с долгой подготовкой и длительным временем приготовления, то сегодня уникальная технология позволяет без потери качества достичь тех же результатов за значительно меньшее время. Для приготовления сочной и нежной свинины по-мексикански (pulled pork) мясо обычно нужно готовить на медленном огне в течение 8–16 часов, чтобы оно приобрело свой невероятный вкус. Только представьте себе, что можно получить именно такой результат всего за 2,5 часа.

Безупречность начинается с размораживания
Благодаря Miele Dialog oven можно готовить продукты, которые остаются свежими, даже если они были предварительно заморожены. Технология бережного размораживания стирает разницу в качестве свежей и замороженной пищи. Так что вы можете быть уверены, что ингредиенты, из которых вы собираетесь готовить, свежие, как будто их только что принесли с фермерского рынка.

Услуга "Private Dining"



Выезд повара на дом

Поддайтесь искушению
Познакомьтесь с будущим кулинарии. Узнайте всё об этой революционной технологии и её преимуществах на нашем сайте. Или забронируйте место на одно из наших эксклюзивных кулинарных мероприятий и протестируйте комбинированный духовой шкаф Dialog oven.

Откройте для себя принципиально новый прибор, идеально подходящий для любых кулинарных предпочтений. На следующих страницах вы найдёте более подробную информацию об этом инновационном способе приготовления пищи.

Подарочный сертификат на услугу "Private Dining"
Когда вы купите Miele Dialog oven, мы подарим вам сертификат на проведение частного ужина у вас дома. Во время ужина у вас будет возможность познакомиться с революционной технологией M Chef под руководством профессионального шеф-повара и насладиться специально разработанным меню.

Какие функции особенно важны для вас?

Ключевые особенности Dialog oven от Miele

Только у Miele

Технология M Chef

Этот метод использует электромагнитные волны для приготовления пищи. Энергия, поглощаемая пищей, точно измеряется и отображается в виде энергетических единиц Гурмэ. Блюдо готовится равномерно по всему объёму в сочетании с традиционным нагревом, который поможет создать аппетитную корочку или подрумянить блюдо.

Только у Miele

Программы Гурмэ Профи

Программа для опытных пользователей, которая позволяет вручную задавать установки для достижения желаемого результата.

Только у Miele

Программы Гурмэ Ассистент

Программы Гурмэ Ассистент придут вам на помощь и предложат конкретные установки для приготовления блюд.

Только у Miele

Автоматические программы M Chef

Автоматические программы M Chef помогут вам приготовить изысканный обед, состоящий из нескольких блюд.

Только у Miele

Бережное размораживание

Замороженные продукты сохраняют внешний вид и структуру, так как размораживаются равномерно и бережно.

MobileControl

С помощью смартфона можно проверить время до окончания приготовления или управлять прибором.

Какие дополнительные преимущества важны для вас?

Дополнительные преимущества Dialog oven от Miele

Только у Miele **M Chef + Конвекция с паром[1)]**

Повышение уровня влажности обеспечивает подъём теста и образование хрустящей корочки при запекании и выпечке.

Только у Miele **Термощуп**

Термощуп точно измеряет и контролирует температуру внутри продукта. При достижении установленной температуры внутри продукта процесс приготовления завершается.

Только у Miele **Функция Crisp function***

Сухой жар обеспечит румяную хрустящую корочку при выпечке киша или тарта.

Таймер

Быстро и просто установите текущее время, время запуска и окончания, а также продолжительность процесса приготовления пищи.

Катализатор AirClean**

Катализатор нейтрализует жир из кухонных испарений, тем самым защищая мебель, стены и гардины от жировых отложений и заметно уменьшая выраженность запахов.

Защитное выключение

Если вы забыли выключить Dialog oven, то функция автоматического выключения сделает это за вас.

Покрытие CleanSteel***

Поверхность прибора имеет специальное покрытие и легко очищается даже без помощи специальных средств.

Синхронизация времени

Часы на всех ваших приборах Miele, объединённых в сеть, установлены точно на одно и то же время.

[1)] С запатентованной функцией подачи воды, европейский патент: EP 2 190 295 B1
* Крисп фанкшн
** ЭаКлин
*** КлинСтил

M Chef + Конвекция плюс
Превосходные результаты при выпечке и запекании ещё быстрее.

M Chef + Верхний/нижний жар
Для приготовления по традиционным рецептам: превосходные результаты выпечки и запекания за короткое время.

M Chef + Интенсивное выпекание
Идеально подходит для выпечки: пицца, пироги с кремом и фруктами – пропечённая нижняя и мягкая верхняя часть.

Идеальная программа для каждого рецепта

Режимы работы Dialog oven от Miele

M Chef + Конвекция с паром
Дополнительная влажность для приготовления деликатесов: мясные блюда с идеально подрумяненной корочкой и сочная нежная рыба.

M Chef + Автоматика жарения
Значительно сокращено время приготовления: проверенный режим приготовления для блюд с хрустящей румяной корочкой.

M Chef + Гриль большой
Для насыщенного вкуса: быстрое приготовление на гриле больших порций сосисок, люля-кебабов, овощей и др.

M Chef + Гриль с обдувом
Хрустящая корочка снаружи, сочное мясо внутри: идеально для приготовления мясных рулетов, птицы и многих других мясных блюд. При этом время приготовления сокращено.

Конвекция плюс
Идеальные результаты при выпечке и запекании на двух уровнях приготовления.

Верхний/нижний жар
Классическая функция широкого назначения: превосходные результаты для выпечки и запекания по традиционным рецептам.

Конвекция с паром
Выпечка, как будто только что из пекарни: «Конвекция с паром» обеспечивает пышность выпечки и аппетитную корочку.

Интенсивное выпекание
Хрустящая основа и воздушная начинка: пицца, пироги с кремом и фруктами – пропечённая нижняя и мягкая верхняя часть.

Автоматика жарения
Мясо остаётся нежным и сочным: сначала оно обжаривается при высокой температуре, а затем готовится при индивидуально заданной температуре запекания.

Идеальная программа для каждого рецепта

Режимы работы Dialog oven от Miele

Гриль с обдувом
Хрустящая корочка снаружи, сочное мясо внутри: идеальный режим для приготовления цыплят, утки, свиной рульки, мясных рулетов и многих других мясных блюд.

Гриль большой
Универсальная функциональность: для домашнего приготовления на гриле больших порций сосисок, кебабов, овощей и др.

Гриль малый
Для небольшого количества: идеально для небольших порций, например сосисок и овощей-гриль. Отличный результат при использовании гриля.

Верхний жар
Идеальный режим для заключительной фазы запекания, когда нужно создать румяную, аппетитную корочку.

Нижний жар
Специальный режим для приготовления пищи методом водяной бани или формирования румяной корочки снизу.

Автоматические программы
С лёгкостью более 100 блюд: меню M Chef, хлеб, кексы, мясо – полностью автоматическое регулирование процессов приготовления.

Низкотемпературное приготовление
Для идеального результата: приготовление любого вида мяса в автоматическом режиме.

Специальные программы
Для редко используемых методов приготовления: удобные в использовании специальные программы, например бережное размораживание.

M Chef
M Chef
Miele

Что означает каждая пиктограмма?

Обзор всех иконок для Dialog oven от Miele

Управление
Интуитивное управление в одно касание.

Технология M Chef
При данном методе продукт получает именно столько энергии, сколько нужно для его приготовления.

MultiLingua*
Можно выбрать язык индикации на дисплее, чтобы полностью понимать всю информацию.

Автоматические программы M Chef
Одновременное приготовление разных блюд.

Программы Гурмэ Профи
Программа для опытных пользователей. Возможность индивидуальной установки параметров.

Программы Гурмэ Ассистент
Эти программы предложат установки, которые подходят для приготовления именно этого блюда.

Бережное размораживание
В процессе размораживания не изменятся ни консистенция, ни внешний вид продуктов.

Автоматические программы
Для приготовления без усилий в автоматическом режиме.

MobileControl
Управление прибором с помощью смартфона или планшета.

* МультиЛингва

Комбинированный духовой шкаф Dialog oven

Обзор продукции

* только для цвета Нержавеющая сталь CleanSteel

Модель/Торговое наименование	DO 7860
Дизайн	
Dialog oven	●
Логотип M Chef с подсветкой	●
Преимущества для пользователя	
Технология M Chef	●
Услуга "Private Dining"	●
Программы Гурмэ Профи	●
Программы Гурмэ Ассистент	●
Подогрев/Функция поддержания тепла	●/●
Термощуп	●
Функция Crisp function	●
Режимы работы	
M Chef + Конвекция плюс/M Chef + Верхний/нижний жар	●/●
M Chef + Интенсивное выпекание/M Chef + Конвекция с паром	●/●
M Chef + Автоматика жарения/M Chef + Гриль большой/ M Chef + Гриль с обдувом	●/●/●
Автоматические программы M Chef	●
Автоматические программы	Более 100
Размораживание	●
Гриль большой/Конвекция плюс/Верхний/нижний жар/ Гриль с обдувом/Конвекция с паром	●/●/●/●/●
Гриль малый/Верхний жар	●/●
Интенсивное выпекание/Нижний жар	●/●
Автоматика жарения	●
Низкотемпературное приготовление/Специальные программы	●/●
Удобство в управлении	
Дисплей	M Touch
SoftOpen	●
Возможность выбора языка	●
Программируемое время подачи пара	●
Индикация текущего времени/Синхронизация времени/Таймер	●/●/●
Программируемое начало/длительность	●/●
Фактическая/заданная/рекомендуемая температура	●/●/●
Энергетические единицы Гурмэ	●
Режим «Шаббат»	●
Индивидуальные установки	●
Эффективность и устойчивое развитие	
Использование остаточного тепла	●
Удобство в уходе	
Фронт из нержавеющей стали с покрытием CleanSteel*	●
Пиролитическая чистка	●
Катализатор нагреваемый	●
Объединение бытовой техники в сеть	
Функция Miele@home	●
Дисплей SuperVision	●
Безопасность	
Система охлаждения прибора с холодным фронтом	–
Защитное выключение/Блокировка запуска	●/●
Технические данные	
Объём рабочей камеры в л/Количество уровней приготовления	50/4
Освещение	BrilliantLight
Размеры ниши в мм (Ш × В × Г)	560 – 568 x 593 – 595 x 550
Общая потребляемая мощность в кВт/Напряжение в В/ Номинал предохранителя в А/Количество фаз	3,7/220 – 240/16/1
Принадлежности, входящие в комплект	
Противень для выпечки/Универсальный противень с покрытием PerfectClean	1/1
Противень и решётка для выпечки и запекания с Pyrofit	1
Цвета	
Сталь CleanSteel/Графитовый серый Graphite Grey/Бриллиантовый белый Brilliant White/Чёрный обсидиан Obsidian Black	●/●/●/●

ООО Миле СНГ
Россия, 125284 Москва,
Ленинградский пр-т, 31А, стр. 1

E-mail: info@miele.ru

По всем вопросам вы можете обращаться в Центр обслуживания клиентов
8 (800) 200 2900*
+7 (495) 745 8990

* (звонок со всей территории России бесплатный)

Миле в Интернете
www.miele.ru

ТОО Миле
Казахстан, г.Алматы
пр-т Аль-Фараби, д.13
E-mail: info@kz.miele.com

По всем вопросам вы можете обращаться в контактный центр:
8 (800) 0805333*
+7 (727) 311 1141/42

* (звонок со всей территории Казахстана бесплатный)

Миле в Интернете:
www.miele.kz

Указанные ассортимент, комплектация и описание товара не являются офертой, гарантией или иным обязательством и информируют исключительно о характеристиках товара на дату изготовления настоящего рекламно-информационного материала. Производитель оставляет за собой право в одностороннем порядке в любое время до заключения договора купли-продажи товара изменять ассортимент, комплектацию и описание товара. Для получения вышеуказанной информации о товаре, актуальной на дату её получения, необходимо обратиться к продавцу товаров Miele:
в России: ООО Миле СНГ;
в Казахстане: ТОО Миле;

© Miele & Cie. KG, Gütersloh / Мат. номер: x xxx xxx / MMS 19-1124 / Все права защищены (xx) / xx/xx