

Hoe de keuze voor een mooi uiterlijk tot teleurstelling kan leiden

(Of: "To connect or to NTP, that's the question")

Heeft u dat nu ook? U koopt een apparaat waarvan u toch wel een bepaalde minimum verwachting heeft? Ik in ieder geval wel en zodoende kwam ik even geleden weer van een koude kermis thuis.

Laat ik bij het begin beginnen. Sinds bijna een jaar hebben wij een nieuwe keuken. Hoe gaat zo iets in zijn werk? Heeft u dit proces ooit meegemaakt dan wordt dit vast een feest van herkenning. Als ik even voorbij ga aan de tijd (ruim zes maanden) die de leverancier nodig had voor het oplossen van alle restpunten viel het allemaal reuze mee.

Een van de moeilijkste keuzes die we moeten maken was de apparatuur. Hier beperk ik me voor het gemak tot alleen de 'ovens'. Hier valt veel te kiezen, hete lucht, stoom, grill en magnetron in vrijwel elke denkbare combinatie én met verschillende niveaus van luxe. Wij wilden graag een stoomoven en een combi magnetron.

Hoe kies je nu uit de veelheid van merken en combinaties? Natuurlijk zijn er top-merken met bijbehorende top-prijzen, maar of die nu beter bakken, grillen of stomen? Omdat alle specs zoveel op elkaar leken was een gefundeerde keuze te moeilijk en zijn wij voor het uiterlijk gegaan. Onze keuze viel op de geheel zwarte ovens van AEG. Deze zien er mooi uit en hebben een stijlvolle ronde zwarte-, goed te bedienen, knop voor de keuzes en instellingen.

Onverwacht blijkt mijn grote favoriet de stoomoven te zijn. Waren we aanvankelijk bang dat deze er alleen maar voor het mooi bij zou staan, we gebruiken deze vrijwel dagelijks.

Na de gebruikelijk gewenningsperiode voor nieuwe apparaten kan ik inmiddels de timers instellen en snap ik ook de kook assistent. Zo'n kook assistent is trouwens nog wel een dingetje. Bij ons thuis ben ik de kok en houd ik graag de volledige controle over het kookproces en die heb je niet bij zo'n assistent. Dit is een programma waarbij wel de uitleg staat dat hij voor jou het koken regelt, maar niet hoe hij dat doet. Maar eindelijk ben ik zover dat ik deze assistent het afbakken van voorgebakken broodjes toevertrouw. De andere kookprocessen regel ik toch liever zelf.

We zouden niet in deze 'connected' tijd leven als dit ook niet tot AEG was doorgedrongen. De ovens laten zich via mijn Wifi netwerk met het Internet verbinden. Er is zelfs een app beschikbaar!

Het zal u duidelijk zijn dat dit voor mij onweerstaanbaar was, mijn keuken remote bestuurbaar.....

Helaas valt dit een beetje tegen. Voedsel in en uit de oven halen moet je zelf doen en het water voor de stoomoven wordt ook niet vanzelf aangevuld.

Alhoewel de app er gelikt uitziet, met mooie plaatjes van de ovens, werkt hij wat rommelig. Niet altijd zijn beide ovens in de app zichtbaar en ook laat de vertaling van sommige Engelse termen te wensen over. Die zijn gewoon niet vertaald. Al met al een beetje knullig.

Voor mij is dat echter geen probleem want ik was eigenlijk alleen maar nieuwsgierig of zo'n fabrikant als Electrolux (ja, AEG is hier een sub-merk van) waarde kan toevoegen met een connected oven.

Niet dus, beide ovens zijn dan wel met het Internet verbonden, maar geen van beide ovens gebruikt het meest simpele, maar oh zo essentiële, deel van het Internet, de NTP server. U weet wel, de Internet klok die iedereen kan raadplegen om klokken gelijk te zetten.

U raad het al, we zijn van zomer- naar wintertijd overgegaan en deze jongeman stond dus 's morgens de klokken van 2 ovens gelijk te zetten en daarbij op te letten dat beide klokken echt dezelfde tijd hebben want twee verschillende tijden naast elkaar is knap verwarrend.

Moraal van het verhaal? Connected voor de één is disconnected voor de ander.



Jan W. Veltman

Reageren?

jan.w.veltman@technology2success.nl

