

Communiqué de presse

Les nouveaux fours Miele : le raffinement culinaire en toute tranquillité

- ▶ Les fonctions intelligentes évitent les erreurs d'inattention et anticipent la prochaine étape
- ▶ L'appareil photo garde un œil sur les aliments à cuire

Spreitenbach, le 6 septembre 2019. – On peut atteindre l'excellence culinaire tout en restant détendu. Les nouveaux fours de la Generation 7000 de Miele en sont la preuve. Avec la nouveauté mondiale TasteControl et les innovations FoodView et MotionReact, ces appareils sont équipés d'assistants intelligents. Ils évitent les petits accidents et laissent ainsi plus de place à ce qui compte vraiment : la créativité et l'inspiration en cuisine, mais aussi plus de temps à consacrer à la famille ou aux invités.

Avec la nouveauté mondiale TasteControl, les utilisateurs n'ont pas à s'inquiéter lors d'un rôtissage ou d'une cuisson, car les aliments ne continuent plus à cuire et ne se dessèchent plus à la fin d'une opération de cuisson. Prenons un exemple : le four signale que le filet de bœuf a atteint la température à cœur souhaitée de 65°C et s'éteint. Quoi de plus rageant que d'oublier le rôti par distraction et de constater qu'il a continué à cuire – et s'est desséché – à cause de la chaleur résiduelle.

TasteControl empêche la surcuisson des aliments

TasteControl évite ce genre d'incident. La porte s'entrouvre et le ventilateur de refroidissement évacue l'air chaud vers l'extérieur. En cinq minutes, la température chute d'environ 100 °C avant que la porte du four ne se referme automatiquement. En combinaison avec la fonction de maintien au chaud, la température de l'enceinte de cuisson peut ensuite être réglée au niveau désiré.

FoodView – un appareil photo dans le four

Pour FoodView, un appareil photo transmet des images aux couleurs fidèles en qualité HD depuis l'enceinte de cuisson vers un smartphone ou une tablette. Cette fonction est pratique pour tous les chefs qui s'appuient sur les valeurs empiriques et pour qui il est important de contrôler visuellement les aliments à cuire. Avec FoodView, la porte du four peut ainsi rester fermée. S'il s'avère que la miche de pain n'est pas encore assez dorée,

le temps de cuisson ou la température peuvent être facilement modifiés à l'aide du smartphone. L'utilisateur n'a même pas besoin d'être dans la cuisine.

Chaque minute, l'appareil photo produit une image des aliments à cuire. Pour éviter d'accumuler des données inutilement, seule la dernière image est consultable.

FoodView est disponible pour différents modèles haut de gamme, y compris les fours classiques de 60 centimètres, les fours compacts de 45 centimètres et même les fours de 90 centimètres. L'une des caractéristiques uniques de Miele est que tous les modèles FoodView peuvent résister à la pyrolyse. Dans ce mode autonettoyant, la température s'élève jusqu'à 440 °C, ce qui impose des exigences particulières en matière d'isolation thermique et de qualité de l'appareil photo.

MotionReact – plus qu'un simple spectacle

La fonction MotionReact de Miele permet au four de deviner ce que l'utilisateur souhaite faire ensuite. Exemple : le four émet un signal sonore pour indiquer la fin du programme. Si l'on s'approche alors de l'appareil, deux choses se produisent simultanément : le signal sonore s'arrête et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume. Dans ce contexte, ces deux actions ne servent pas simplement à impressionner : la réduction du nombre d'étapes rend également la manipulation des appareils plus intuitive et place l'acte de cuisiner au centre de l'attention. Autre application possible : lorsque l'on s'approche, l'appareil et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allument et le menu principal apparaît sur l'affichage.

MotionReact apporte aussi une sécurité supplémentaire : dans les cuisines modernes, les appareils encastrables disparaissent souvent derrière des façades de meubles ou des portes coulissantes au profit du design. Cela peut poser problème s'il n'y a pas de ventilation pendant le fonctionnement de l'appareil, ce qui risque ainsi d'endommager le four ou les meubles. MotionReact est capable de détecter qu'une façade est fermée et émet alors un puissant signal sonore pour attirer l'attention. En l'absence d'intervention, l'appareil s'éteint automatiquement par sécurité.

L'utilisateur définit lui-même dans les réglages les scénarios qui doivent déclencher une réaction. D'un point de vue technique, MotionReact utilise des capteurs infrarouges situés dans le bandeau de l'appareil. Ces capteurs détectent les mouvements à une distance d'environ 20 à 40 centimètres devant l'appareil. MotionReact est une fonction disponible pour tous les modèles haut de gamme, qu'il s'agisse de fours, de fours compacts, de fours à vapeur, de combi-fours vapeur ou de machines à café.

Un éclairage encore plus lumineux

Avec BrilliantLight, Miele mise sur l'éclairage LED durable et économe en ressources pour un nombre croissant de modèles. Selon le produit, il peut s'agir d'une lampe de plafond,

ou de bâtons lumineux fixés sur les côtés. Pour garantir une ouverture et une fermeture en douceur des portes des appareils, les fours sont équipés de charnières équilibrées (SoftOpen & SoftClose, selon le modèle). Cette caractéristique est elle aussi disponible pour différents produits, comme les appareils combinés et les fours à vapeur.

Le meilleur des générations précédentes

Outre les caractéristiques décrites ci-dessus, la Generation 7000 se distingue par une qualité et des détails d'équipement qui ont déjà rendu ses prédécesseurs uniques. On peut notamment citer les commandes M Touch, qui suivent la philosophie d'utilisation intuitive des smartphones et offrent des fonctions pratiques pour rechercher un programme automatique parmi la centaine disponible.

La fonction HydraCook est également intégrée à de nombreux fours : grâce à des jets de vapeur ciblés, les pâtes lèvent mieux et forment une belle croûte ; les rôtis rendent de la graisse plus facilement et sont plus croustillants. Pour les méthodes de préparation exigeantes telles que la cuisson à basse température, les thermosondes sont indispensables. Miele est le seul fabricant à proposer cet accessoire en version sans fil. Le revêtement PerfectClean pour l'enceinte de cuisson et les accessoires tels que les plaques à pâtisserie et les grilles à rôtir restent également une caractéristique unique de Miele. Presque rien n'adhère à cette surface ; le nettoyage est donc très facile.

Fours compacts avec micro-ondes intégré : un fonctionnement combiné doux et rapide

Les nouveaux fours compacts avec micro-ondes intégré de Miele sont nettement plus rapides dans la préparation des aliments. Dans les petites cuisines, ces appareils combinés polyvalents sont souvent utilisés seuls. Lorsqu'il y a plus d'espace, ils servent de complément idéal au four. Le gain de vitesse est dû à la nouvelle technologie d'onduleur, qui assure une puissance de sortie continue pendant le fonctionnement du micro-ondes (300 à 1000 watts). Ainsi, les aliments sont décongelés et chauffés de manière douce et uniforme. En combinaison avec un mode de fonctionnement conventionnel, les micro-ondes accélèrent également les processus de cuisson de 20 à 40%, avec un résultat généralement supérieur aux modèles précédents.

Mises à jour logicielles et réglages de recettes disponibles en ligne

Choisir une recette parmi plus de 1200 dans l'application Miele@mobile et transférer tous les réglages de préparation directement sur l'appareil de cuisson – c'est d'ores et déjà possible pour les recettes Miele du four Dialogue. Au gain de confort (le mode de fonctionnement, la température et le temps ne doivent plus être saisis manuellement) vient s'ajouter un sentiment de sécurité accru, car toute erreur de manipulation

est exclue. Les appareils encastrables de la Generation 7000 ont également été conçus pour prendre en charge la transmission des paramètres, mais cette fonction ne sera disponible que lors d'une mise à jour ultérieure de l'application Miele@mobile.

Pour effectuer les mises à jour logicielles utiles à l'installation de nouvelles applications Smart Home sur les appareils de cuisine, il ne sera à l'avenir plus nécessaire de faire appel à un technicien du service après-vente. Ce « RemoteService », à ne pas confondre avec les mises à jour régulières des applications pour smartphone, sera disponible en ligne si le client accepte la mise à jour.

Outre ces nouvelles applications d'interconnexion, les appareils Miele prennent également en charge un certain nombre d'autres fonctions intelligentes, comme le service vocal Alexa d'Amazon, les fonctions SuperVision et ShopConn@ct, MobileControl et la commande mobile des appareils.

TEXT ENDE

A propos de l'entreprise : Miele est le leader mondial sur le marché des appareils ménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie, de la cuisson vapeur, de la réfrigération-congélation, de la préparation de café, des lave-vaisselle, des lave-linge et de l'entretien des sols. Elle fabrique également des lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge pour un usage industriel ainsi que des laveurs-désinfecteurs pour les équipements médicaux et de laboratoire (« Miele Professional »). L'entreprise, fondée en 1899, est représentée dans presque 100 pays, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Gérée actuellement par la quatrième génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 20 100 personnes dans le monde entier, dont 430 environ dans la société de distribution suisse.

Vous trouverez de plus amples informations sur : www.miele.ch

Contact médias :

Barbara Kaiser

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail : barbara.kaiser@miele.com

Zu diesem Text gibt es vier Fotos



Photo 1 : TasteControl de Miele : à la fin d'une opération de cuisson, la porte du four s'ouvre et la température diminue rapidement. Le pain est parfaitement cuit et ne noircit pas à cause de la chaleur résiduelle. (Photo : Miele)



Photo 2 : Parmi les fours de 60 centimètres, le modèle haut de gamme est le H 7860 BP, ici en design PureLine avec poignée métallique et bandes décoratives en inox en façade. (Photo : Miele)



Photo 3 : Four Miele en design PureLine : le bandeau de l'appareil ne comporte que des touches sensibles. (Photo : Miele)



Photo 4 : Toujours un œil sur le four pour ajuster la température ou le temps via smartphone si nécessaire : l'utilisateur n'a même pas besoin d'être dans la cuisine et peut se consacrer à ses invités. (Photo : Miele)