

Communiqué de
presse

Generation 7000 : Miele lance une toute nouvelle gamme d'appareils encastrables

- ▶ Lancement de produits le plus important de l'histoire de l'entreprise
- ▶ Des fonctions intelligentes soutiennent le processus de cuisson
- ▶ Trois nouvelles lignes de design

Spreitenbach, le 6 septembre 2019. – Avec la Generation 7000, Miele renouvelle toute sa gamme d'appareils de cuisine encastrables, des fours et plans de cuisson aux lave-vaisselle, en passant par les fours à vapeur et les machines à café, et lance sur le marché mondial près de 3000 nouvelles variantes de modèles. Visuellement, la Generation 7000 offre trois nouvelles lignes de design. Grâce à leurs fonctions intelligentes, les appareils soutiennent l'utilisateur avec une facilité naturelle. Ils sont également équipés d'assistants intelligents, comme un appareil photo dans le four ou un accessoire qui veille à ce que le rôti ne se dessèche pas trop. Certains appareils devinent même ce que l'utilisateur souhaite faire ensuite.

Les trois nouvelles lignes de design PureLine, VitroLine et ArtLine s'intègrent parfaitement à tous les styles d'ameublement : PureLine offre une apparence moderne avec une poignée massive, une application en inox discrète et une façade en verre noir obsidienne. VitroLine souligne son style sobre et équilibré avec une poignée de la couleur de l'appareil et ArtLine renonce complètement à la poignée de porte classique pour un style épuré au maximum. Les lignes VitroLine et ArtLine avec leurs façades en verre sobres sont disponibles en gris graphite, blanc brillant ou noir obsidienne.

La fluidité d'utilisation laisse plus de place à la créativité

Au sein d'une même ligne de design, les appareils se combinent presque à l'infini. Les combinaisons d'appareils semblent en effet sortir du même moule. Il en va de même pour la manipulation : « Les appareils de la Generation 7000 guident nos clients tout au long du processus de cuisson, les étapes d'utilisation sont intuitives et le déroulement est donc fluide, ce qui laisse plus de place à la créativité », explique Andreas Enslin, chef designer Miele. La disposition des touches de fonction importantes et de l'affichage sur le bandeau est la même pour tous les appareils et les processus d'utilisation sont harmonisés. Autrement dit, si l'on sait déjà se servir du four, on peut par exemple utiliser le combi-four vapeur ou la machine à café avec la même facilité.

Miele rend la manipulation encore plus intuitive avec la fonction MotionReact : si on le souhaite, les appareils Miele peuvent anticiper la prochaine étape d'utilisation et se mettre en marche, activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson ou désactiver automatiquement le signal sonore à la fin d'un programme lorsque l'on s'approche.

La nouveauté mondiale TasteControl évite la surcuisson

Quand les choses se mettent à chauffer un peu trop, la nouveauté mondiale TasteControl entre en jeu. Dans les fours, cette fonction empêche la surcuisson des aliments en refroidissant rapidement l'enceinte de cuisson à la fin d'un programme. La cuisson se termine ainsi exactement à l'heure souhaitée et ne se poursuit pas de manière incontrôlée à cause de la chaleur résiduelle, ce qui évite le dessèchement des aliments.

L'« œil » du four envoie des images sur le smartphone via l'interconnexion

Pour garantir un résultat optimal, un appareil photo est installé dans le four, y compris – et pour la première fois – dans les modèles à nettoyage automatique par pyrolyse, où la caméra est exposée à des températures très élevées. Cet appareil photo intégré à protection thermique envoie des images en haute définition vers une tablette ou un smartphone. La température et le temps de cuisson peuvent également être réglés à distance.

Une connexion à Internet est nécessaire pour utiliser l'appareil photo. La plupart des appareils de la Generation 7000 sont déjà équipés d'un module Wi-Fi qui permet d'ajouter de nouvelles fonctions pratiques via la connexion à l'application Miele@mobile. Les nouveaux lave-vaisselle de la Generation 7000 avec AutoDos et PowerDisk fonctionnent par exemple de manière autonome lorsque les heures de démarrage sont programmées. Bien entendu, il est possible de démarrer ou d'arrêter un appareil connecté avec une tablette ou un smartphone. Une autre nouveauté est la fonction RemoteService, qui permet d'installer facilement les mises à jour logicielles sur l'appareil via un transfert de données. Auparavant, cela nécessitait la visite d'un technicien du service après-vente.

Le passage à la Generation 7000 concerne tous les fours/cuisinières et plans de cuisson Miele. Viennent s'y ajouter tous les lave-vaisselle, fours à vapeur, micro-ondes, appareils combinés, machines à café, tiroirs chauffants et un tiroir de mise sous vide. « Avec près de 3000 variantes de modèles dans 15 groupes de produits et dix usines Miele participantes dans le monde entier, il s'agit du plus grand lancement de produits de l'histoire de l'entreprise », déclare Rico Fallegger, Managing Director de Miele Suisse. « La Generation 7000 séduit par ses innovations fascinantes qui rendent la cuisine plus facile, plus agréable et plus sûre – et n'existent que chez Miele. » De plus, les appareils s'intègrent presque parfaitement à tous les

environnements de cuisine. Et Rico Fallegger de conclure : « Nous sommes donc persuadés que la Generation 7000 renforcera la position de Miele sur le marché mondial des appareils encastrables haut de gamme. »

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

Quatre photos accompagnent ce texte :



Photo 1 : La ligne de design ArtLine de Miele, associée à un lave-vaisselle Knock2open, est idéale pour ceux qui souhaitent équiper leur cuisine sans aucune poignée. Les appareils présentés sont de couleur gris graphite. (Photo : Miele)



Photo 2 : Les appareils encastrables PureLine de Miele se distinguent par leur façade en verre noir obsidienne avec poignée en métal et bande décorative en inox. Le four (H 7860 BP, au centre) est équipé de l'innovation mondiale TasteControl, un système d'assistance qui empêche la surcuisson des aliments. L'appareil est également doté d'un appareil photo dans l'enceinte de cuisson. A gauche se trouve une machine à café avec tiroir chauffant encastré sous le plan de travail, et à droite un combi-four vapeur avec tiroir de mise sous vide. (Photo : Miele)



Photo 3 : Comme si le four avait deviné la suite : lorsque l'on s'approche, l'appareil active l'éclairage de l'enceinte de cuisson ou arrête le signal sonore à la fin d'une opération de cuisson.

L'utilisateur détermine lui-même les scénarios auxquels l'appareil réagit. Cette

fonction, appelée « MotionReact » est également disponible pour d'autres appareils encastrables de Miele.



Photo 4 : Fours Miele en design VitroLine : la poignée de l'appareil est de la couleur de la façade en verre, ici blanc brillant. (Photo : Miele)