

## ProfiLine Smart Command: pour une commande intuitive de Profi Steam et des fours

### Informations complémentaires:

Electrolux SA  
Badenerstrasse 587  
8048 Zurich

Tél. 044 405 81 11  
Fax 044 405 82 35  
[www.electrolux.ch](http://www.electrolux.ch)

Zurich, le 12 janvier 2016

**Le Profi Steam et les fours de la nouvelle gamme d'appareils Premium ProfiLine d'Electrolux peuvent désormais être utilisés par commande intelligente, comme un smartphone. Les actions «toucher» et «faire glisser» permettent de sélectionner les fonctions les plus diverses de l'appareil et de les commander de manière intuitive.**

Sur les fours ProfiLine et le Profi Steam, les cuissons classiques et vapeur sont commandées par un écran tactile entièrement nouveau. Il dispose de réglages pour jusqu'à 220 plats et quelque 60 menus préprogrammés. La commande s'opère comme pour un smartphone, par «toucher» et «faire glisser». Le Profi Steam et les fours ProfiLine sont dotés de la toute dernière technologie. L'appareil s'utilise comme un smartphone, au moyen d'un menu déroulant et d'une commande intelligente. L'écran multicolore montre des photos animées. Il est possible d'adapter individuellement la taille des caractères à l'écran et de compléter l'écran de démarrage par des options d'accès rapide personnellement programmées. Une fois l'appareil éteint, seuls l'heure et le bouton de marche/arrêt restent visibles, pour un design classique minimaliste.

### Polyvalent avec de nouvelles fonctions

Le Profi Steam est le premier four vapeur automatique au monde proposant une cuisson à plusieurs niveaux d'humidité, VarioGuide et SousVide. Cette dernière fonction est une réaction à la restauration rapide: La cuisson douce avec SousVide dans Profi Steam est idéale pour le poisson, les steaks ou les légumes. Elle préserve le goût tout en le mettant en valeur. Les vitamines et les minéraux sont préservés. L'espace de cuisson innovant reste pratiquement sec. Le tiroir à vide encastrable, uniquement disponible chez Electrolux, convient également pour garder au frais les aliments : il est ainsi possible de mettre sous vide le parmesan frais après consommation, au lieu de le conserver dans une boîte en plastique. VarioGuide propose la température, le taux d'humidité et le type de chauffage pour de nombreux plats. Les ingrédients et types de préparation des menus préprogrammés s'affichent bien lisiblement, directement sur l'écran. Le livre de cuisine fourni regorge de suggestions d'autres menus. Pour la cuisson à plusieurs niveaux d'humidité, un détecteur mesure et régule l'humidité dans l'espace de cuisson. Le cuisinier décide si le taux d'humidité doit être bas, modéré ou élevé.

### Smart Home: «My Electrolux» communique avec le four

L'intérêt pour une cuisine saine et savoureuse mais aussi pour des appareils électroménagers connectés ne cesse de grandir. Avec le Profi Steam EBPL70, Electrolux combine ces deux domaines pour faire entrer la technologie intelligente dans votre cuisine. Grâce à l'app mobile «My Electrolux» et à un accès WiFi, vous gardez toujours un œil sur ce qui se passe dans votre four. Il vous suffit de taper sur votre smartphone pour modifier la température de cuisson. Et de glisser votre doigt sur la tablette pour ajouter de la vapeur. Disponible à partir de l'été 2016.

### Des appareils haut de gamme accompagnés de services supplémentaires

Avec ProfiLine, Electrolux lance une nouvelle gamme d'appareils Premium au design et à la qualité suisses, et comble ainsi la lacune entre le niveau de confort le plus élevé de la gamme actuelle d'appareils d'Electrolux et la gamme exclusive Grande Cuisine. Avec ProfiLine, Electrolux renforce sa position de marque Premium. Pour les appareils ProfiLine, l'entreprise propose des services supplémentaires. Parmi eux, un accompagnement exclusif par le service client, un contrôle des appareils par un spécialiste avant la fin de la garantie et enfin un livre de cuisine individuel.

**Madeleine Ruckstuhl**  
**Responsable des Relations Publiques**  
Tél. 044 405 82 06, fax 044 405 82 55  
E-mail [madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch](mailto:madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch)  
Newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-fr/>

Electrolux est un leader mondial de la fabrication d'appareils électroménagers. Ses produits sont conçus sur la base d'une parfaite connaissance des consommateurs et sont mis au point en étroite collaboration avec des utilisateurs professionnels. Nous proposons des solutions innovantes et bien conçues, destinées à un usage privé ou professionnel. Le portefeuille comprend des réfrigérateurs, lave-vaisselle, lave-linge, cuisinières, aspirateurs, climatiseurs et autres articles de petit électroménager. Sous des marques célèbres comme Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire et Electrolux Grand Cuisine, le groupe vend plus de 50 millions de produits dans plus de 150 marchés chaque année. En 2014, avec un effectif de 60 000 collaborateurs, Electrolux a réalisé 12,3 milliards d'euros de ventes. Des informations complémentaires sont à votre disposition sur [www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com).