

**Miele**



Une technologie intuitive,  
en parfaite adéquation avec vous

Cuisinier Rôtir Cuire  
2023

Miele. Immer Besser.



# Immer Besser – Toujours mieux

Miele, pour toujours

|    |   |
|----|---|
| 5  | “Immer Besser” – Toujours mieux : notre exigence            |
| 6  | Qualité – made by Miele                                     |
| 12 | Une technologie intuitive, en parfaite adéquation avec vous |
| 18 | Le bon goût commence avec le design                         |
| 22 | Flexibilité pour tous les goûts                             |
| 24 | Système de commande – La simplicité du bout des doigts      |

|   |     |
|---|-----|
| Mise en réseau des appareils électroménagers – Miele@home | 26  |
| Four Dialogue   | 30  |
| Fours et cuisinières                                      | 42  |
| Fours compacts avec micro-ondes                           | 60  |
| Steamers et fours à vapeur                                | 70  |
| Fours à vapeur combinés                                   | 82  |
| Fours à vapeur avec micro-ondes                           | 102 |
| Fours à micro-ondes                                       | 110 |
| Tiroirs chauffants Gourmet                                | 120 |
| Tiroir de mise sous vide                                  | 128 |
| Plans de cuisson à induction et électriques               | 136 |
| Plans de cuisson TwoInOne                                 | 170 |
| Éléments SmartLine  | 178 |
| Éléments ProLine  | 190 |
| Hottes aspirantes   | 204 |
| Machines à café   | 234 |
| Nos offres de prestations                                 | 254 |
| Accessoires d'origine                                     | 256 |
| Responsabilité écologique                                 | 258 |



Notre exigence

# Immer Besser – Toujours mieux

Bienvenue chez Miele

Lorsque nos arrière-grands-pères ont fondé la société Miele, ils ont dû se démarquer de leurs concurrents pour assurer le succès de leur entreprise. Et pour ce faire, il n'y a que deux voies possibles : soit faire moins cher que les autres, soit faire mieux que les autres. Choisir les deux voies en même temps est pratiquement impossible. Les fondateurs de Miele ont opté pour la qualité.

Depuis plus de 120 ans, Miele a sans cesse prouvé par ses produits qu'elle suit encore et toujours la voie de la qualité, comme en témoignent d'innombrables comparatifs et distinctions, mais aussi – et surtout – les millions de clients satisfaits de par le monde. Cette évolution résulte d'une continuité des valeurs et des objectifs, telle qu'on ne peut l'observer que dans les entreprises appartenant depuis des générations à une même famille.

Dans cet esprit, depuis 1899, Miele est non seulement synonyme de produits d'excellente qualité et d'ingénierie allemande, mais symbolise aussi le respect, la loyauté et l'estime de ses partenaires, que ce soit pour les partenariats avec ses distributeurs, ses clients finaux, ses fournisseurs, ses employés ou ses voisins.

De plus, acheter Miele, c'est agir en faveur de l'environnement. En effet, nos méthodes de production et nos produits ménagent les ressources et se distinguent en matière de consommation d'électricité, d'eau et de produits de lavage, ce qui réduit en outre les coûts pour l'utilisateur.

Aujourd'hui, nous – les dirigeants de la société de la quatrième génération – vous promettons que cela ne changera pas.

Cordialement vôtres,

*Markus Miele*

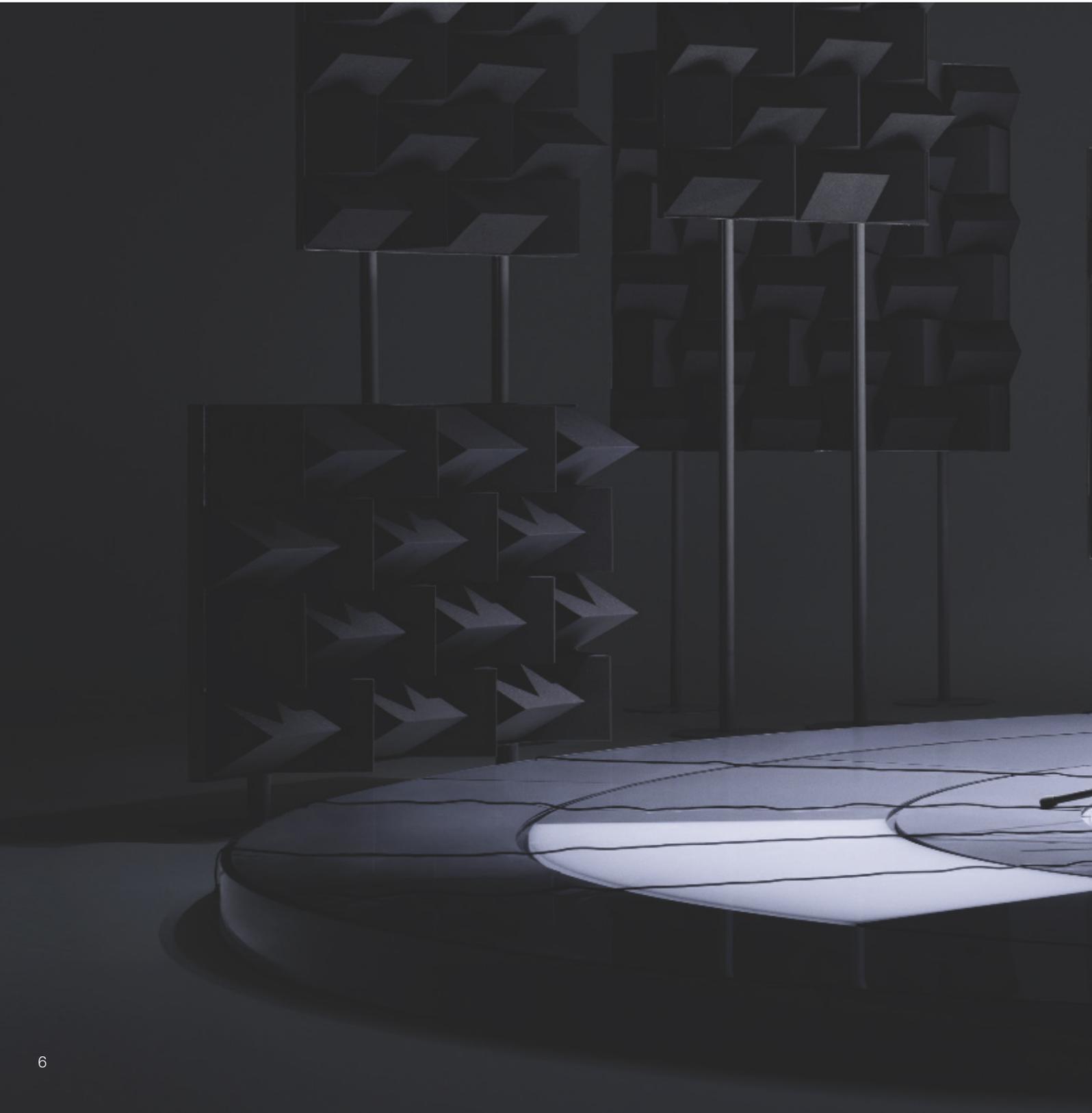
et

*Reinhard Zinkann*



Dr Markus Miele &  
Dr Reinhard Zinkann

La qualité en avance sur son temps.



**Vos désirs forment l'ADN de nos appareils.**

Pour nous, l'alliance entre innovation et artisanat d'excellence constitue le secret d'une fiabilité durable. C'est grâce à ce souci indéfectible du détail que nous parvenons à créer des appareils particulièrement durables, adaptés aux exigences les plus variées. Avec nos appareils au design très intuitif, chaque geste devient un véritable jeu d'enfant. Entretien du linge, lavage de la vaisselle, réfrigération, appareils de cuisine ou entretien des sols : nous mettons tout en œuvre pour vous faciliter la vie dans votre maison.



# La longévité, secret d'une véritable durabilité

## Durabilité

Imaginez n'utiliser qu'un seul et même appareil, au lieu de plusieurs sur de nombreuses années. Un unique appareil encore plus économe en eau et en énergie. Et qui préserve l'environnement.

## Performance

Alors que certains moteurs de voiture sont testés pendant 3'000 heures, les tests de performance constante de nos produits peuvent aller jusqu'à 10'000 heures<sup>1)</sup>. De jour comme de nuit. Avec précision et sans réserve. Vous pouvez ainsi avoir entière confiance en nos produits.

<sup>1)</sup> Pendant la phase de développement de la série de lave-linge W1, Miele a testé les modèles et les composants principaux en effectuant 5'000 cycles de lavage (= cinq cycles de lavage par semaine pendant 50 semaines par an) dans différents programmes. Cela ne vaut pas garantie des caractéristiques du produit fini. En savoir plus : [miele.ch/20ans](http://miele.ch/20ans)

## Savoir-faire artisanal

Depuis 1899, vos désirs sont à la base de nos appareils. Chaque innovation est pour nous bien plus qu'une source de réjouissance. C'est un défi à relever pour créer quelque chose d'encore mieux. C'est pourquoi nous fabriquons nos composants et coulons nous-même le fer.

Nous construisons même les machines, qui nous permettent de produire nos appareils. À l'image de notre slogan : Immer Besser – Toujours mieux.

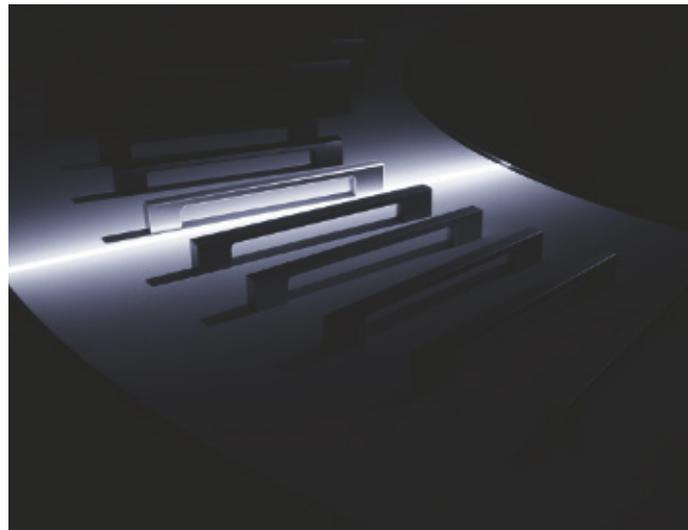




# Technologie intuitive : sur mesure pour vous



Les appareils encastrables de Miele sont conçus pour une interaction intuitive. En effet, ce n'est qu'ainsi que la véritable créativité peut se déployer dans la cuisine.



Les appareils encastrables de Miele offrent une technologie de pointe avec une grande sélection de fonctions innovantes et une diversité de designs et de coloris – des solutions sur mesure pour toutes les exigences.

Avec notre système innovant Miele@home, tous les appareils encastrables intelligents de Miele peuvent être interconnectés facilement et efficacement. Ainsi, vous utilisez tout le potentiel de vos appareils et facilitez davantage votre quotidien.



# Appareils de cuisine encastrables de Miele

Une technologie intuitive, en parfaite adéquation avec vous



Depuis plus de 120 ans, Miele est un précurseur dans le domaine des appareils électroménagers et établit constamment de nouveaux standards en matière de performance. Chez Miele, nous développons nos appareils encastrables pour que vous puissiez librement exprimer votre créativité. La qualité en avance sur son temps.

Découvrez les innovations les plus révolutionnaires que nous ayons jamais développées. Un appareil totalement inédit, qui peut cuire sans chaleur. Des appareils de cuisine encastrables qui vous reconnaissent et avec lesquels vous pouvez interagir. Des innovations qui vous permettront de réussir les plats qui semblent les plus compliqués et de profiter constamment de résultats parfaits. Découvrez la cuisson, le rôtissage, la cuisson vapeur et la pâtisserie à un tout autre niveau.

L'artiste floral de renommée mondiale Azuma Makoto forme avec les grands chefs Helena Rizzo, Gaggan Anand et Kyle Connaughton une équipe unique en son genre. Ils se sont donnés pour mission de découvrir jusqu'à quel niveau ils pouvaient sublimer leur cuisine, à l'aide des appareils de cuisine encastrables Miele, tout en s'inspirant de l'inventivité des œuvres d'Azuma. Ils ont tous les quatre atteint un niveau d'art et de gastronomie supérieur grâce à leurs créations. Vous aussi, laissez libre cours à votre créativité avec l'intuition de Miele.



Azuma Makoto, artiste



MOW



MChef

Miele

# Pour une précision ultime lors de la cuisson

## Les innovations de Miele

Du premier lave-vaisselle électrique au tiroir chauffant en passant par le four à vapeur encastrable, les appareils Miele définissent de nouveaux standards depuis des décennies. Et nous les portons à un niveau supérieur avec nos appareils de cuisine encastrables actuels. Avec de nombreuses innovations, dont on ne pourra bientôt plus se passer dans une cuisine moderne.

Le four Dialogue introduit un nouveau mode de cuisson révolutionnaire. En effet, la technologie M Chef assure la cuisson parfaitement uniforme des aliments, car elle ne chauffe plus, comme auparavant, de l'extérieur vers l'intérieur. Il est donc possible de faire cuire un poisson dans un bloc de glace sans que celui-ci ne fonde. Cette technologie exceptionnelle stimulera aussi bien la créativité des cuisiniers amateurs que celle des chefs étoilés, qui pourront ainsi surprendre par leurs réalisations.

Même les fours conventionnels créent de nouveaux espaces de liberté en matière de cuisine. TasteControl, par exemple, empêche avec l'ouverture automatique de la porte du four que la cuisson se poursuive et maintient de manière sûre et fiable le degré de cuisson recherché pour que vous puissiez vous consacrer pleinement à vos invités.

Et avec FoodView, vous gardez un œil sur votre plat grâce à un appareil photo logé dans le four, même lorsque vous n'êtes pas chez vous. La température et la durée peuvent aussi être réglées confortablement via une application.

**Exclusive  
to Miele**

Vous trouverez plus d'informations sur ces innovations et bien d'autres, toutes mises au point par Miele et disposant du label de qualité "Exclusive to Miele", dans les chapitres suivants.



Une perfection constante

Les appareils de cuisine encastrables de Miele marquent une toute nouvelle ère dans le domaine des technologies intelligentes. Avec des fonctions comme MotionReact et l'écran intuitif M Touch, ce n'est plus vous qui vous adaptez à votre cuisine, mais votre cuisine qui s'adapte à vous.

### **MotionReact** / INNOVATION

Seuls les appareils de cuisine encastrables de Miele fonctionnent si intuitivement qu'ils réagissent à votre seule présence. Si vous vous approchez du four par exemple, l'éclairage et l'écran s'allument et le signal sonore de fin de programme s'interrompt. De cette manière, nous veillons une fois de plus à ce que rien ne vienne perturber votre rythme.



### **Écran M Touch** / INNOVATION

Grâce à l'écran M Touch, une interface utilisateur claire et intuitive, l'utilisation de nos appareils de cuisine encastrables est plus simple que jamais. De nombreuses fonctions peuvent être sélectionnées par simple pression. Un affichage clair sur fond sombre apparaît immédiatement, permettant une lecture facile à toute heure du jour ou de la nuit.

# Le bon goût

commence avec le design

Avoir bon goût est très simple, comme le disait Oscar Wilde : il suffit de ne se satisfaire que du meilleur. C'est dans cet esprit que nous avons développé nos nouveaux appareils encastrables : un extérieur magnifiquement épuré, où rien ne vient troubler l'harmonie, et surtout pas de commande complexe. Disponible en trois lignes de design : laissez-vous inspirer et trouvez le design d'appareil parfait pour votre cuisine.





## Ligne de design ArtLine

Minimaliste | Sans poignée | Intégration parfaite

Possibilités de coloris :  
Blanc brillant | Gris graphite | Noir obsidienne



## Ligne de design VitroLine

Tout en verre | Intemporel | Moderne

Possibilités de coloris : Blanc brillant | Gris graphite | Noir obsidienne



## Ligne de design PureLine

Accent horizontal | Grande partie en verre | Poignée originale

# Flexibilité

Pour tous les goûts

**Agencez vos appareils comme vous le souhaitez : l'harmonie sera toujours au rendez-vous.**

Gardez une grande flexibilité tout en respectant le design de votre cuisine : les façades des appareils parfaitement adaptées les unes aux autres créent toujours une apparence harmonieuse, quel que soit l'agencement de vos appareils.

Créez des combinaisons horizontales avec le design Panorama, verticales avec le design Tower, en T ou centrées avec le design CubiQ. Avec un maximum de flexibilité et en adéquation parfaite avec l'espace et les exigences en matière d'utilisation.



## **Design Tower** **Parfait à la verticale**

Four, four à vapeur, combi-four vapeur ou tiroir chauffant Gourmet : le design Tower vous permet d'obtenir une disposition efficace et une bonne accessibilité à vos appareils.



## **Design CubiQ** **Combinaison groupée**

Tout bien en vue : avec la disposition carrée, vous donnez à votre passion culinaire une dimension compacte ainsi qu'une hauteur d'utilisation très pratique pour tirer le meilleur parti de vos appareils.



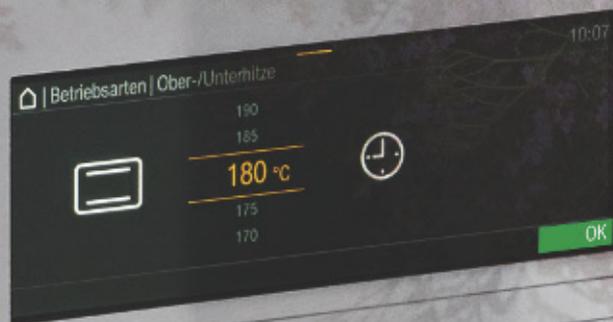
## **Design en T** **De multiples possibilités**

Vous souhaitez plus de place ? Le design en T permet de disposer symétriquement cinq appareils. Il reste suffisamment d'espace au dessus et à côté pour vos meubles de cuisine.



**Design panoramique**  
**Tout sur une même ligne**

Grâce à l'alignement horizontal à hauteur des yeux, vous avez tout bien en vue et accédez avec un confort maximal à tous les appareils. Un atout esthétique : la ligne élégante pour l'aménagement de votre cuisine.



## Systemes de commande La simplicité du bout des doigts

Une commande intuitive par pression sur une touche est déjà disponible sur quatre des cinq modèles : M Touch et M Touch S disposent d'écrans intégralement tactiles. DirectSensor et DirectSensor S ont une commande via des touches sensibles et un écran en texte clair. Il est possible de choisir la langue d'affichage selon la personne qui cuisine. Notre modèle EasyControl est commandé par un régulateur classique. Le design des différents modèles de commande obéit toujours au même concept et se distingue par une brillance éclatante, une longue durée de vie et une excellente finition des détails.

**Une touche de génie.**



### M Touch – Élégance maximale associée à un confort optimal

L'écran intégralement tactile est une innovation qui ne laisse rien à désirer en matière d'esthétique et de confort : vous commandez votre appareil rapidement et intuitivement en appuyant directement sur l'écran ou en le faisant simplement défiler. De nombreuses fonctions peuvent être sélectionnées par une simple pression du doigt. Le texte et les symboles sont toujours parfaitement visibles. Nouveau : vous pouvez modifier la couleur et choisir une version claire, parfaite si vous utilisez des appareils blancs.



### M Touch S – Exigence en matière de design et de fonctionnement

Notre technologie M Touch éprouvée est disponible avec la même fonctionnalité, mais avec un écran plus étroit.



### DirectSensor – Sélection directe et affichage en texte clair sur quatre lignes

Les touches sensibles permettent, entre autres, de sélectionner directement le mode de cuisson. L'affichage en texte clair sur quatre lignes permet d'afficher des fonctions et des réglages supplémentaires.



### DirectSensor S – Sélection directe et affichage en texte clair sur une ligne

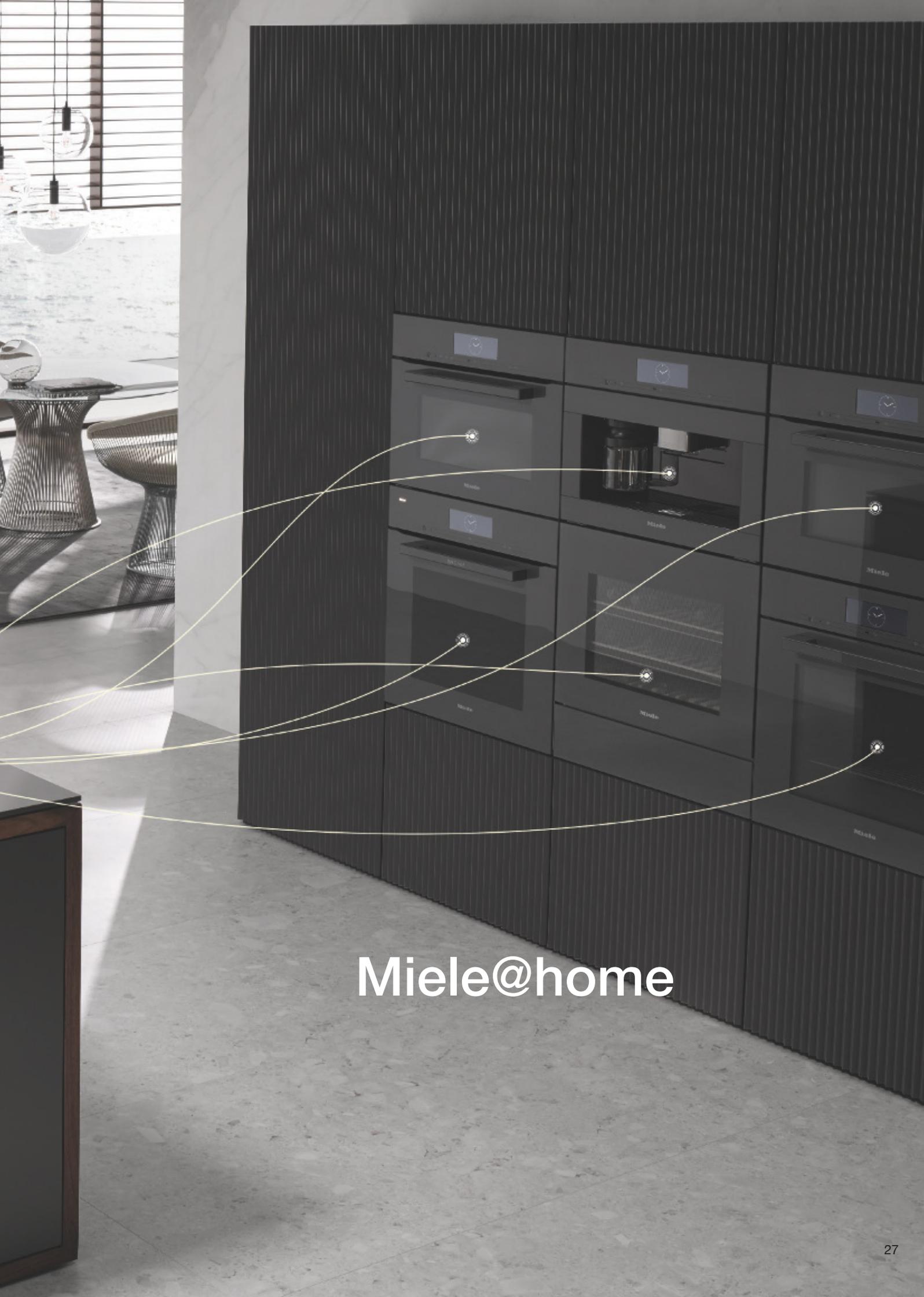
Les touches sensibles permettent, entre autres, de sélectionner directement le mode de cuisson. L'affichage en texte clair sur une ligne permet d'afficher des fonctions et des réglages supplémentaires.



### EasyControl/EasyControl S

Le mode de fonctionnement souhaité est sélectionné de manière classique en tournant le bouton de gauche. Les informations sur le statut ainsi que les réglages de la température et de la durée s'affichent sur un écran sur 1 ligne ou LCD à 7 segments.





Miele@home

# Mise en réseau des appareils ménagers avec Miele@home\*

## Les points forts des produits de Miele@home

Interconnexion intelligente : avec notre système innovant Miele@home, vous utilisez tout le potentiel de vos appareils Miele et améliorez votre quotidien. Tous les appareils ménagers intelligents Miele se connectent facilement et en toute sécurité. L'utilisation est simple grâce à l'application Miele, à la commande vocale ou à l'intégration aux solutions Smart Home disponibles. La connexion s'effectue via le routeur Wi-Fi domestique et le cloud Miele.



### App Miele\*\*

Le compagnon idéal : avec l'app Miele, vous gardez toujours un œil sur vos appareils Miele. Vous souhaitez par exemple suivre l'évolution du processus de cuisson dans le four ou savoir si le programme de lavage est terminé ? L'application vous fournit les informations nécessaires et permet une commande rapide et confortable. De plus, l'application offre des services et des informations supplémentaires sur vos appareils Miele, par ex. le BaristaAssistant ou des recettes. Téléchargez l'application dès maintenant !



### Assistant vocal\*\*\*

Grâce à l'assistant vocal Amazon Alexa, vous pouvez facilement contrôler vos appareils Miele par commande vocale. Le démarrage du programme, les réglages et les consultations de l'état des appareils sont très simples. Vous avez également accès à un grand nombre de services variés. Activez dès maintenant l'option Miele Skill correspondante et démarrez la commande vocale. Cerise sur le gâteau : vous avez les mains libres, pour plus de confort, d'hygiène et de flexibilité.



### Intégration Smart Home

Smart Home simplifie le quotidien et assure un confort domestique personnalisé. Les volets roulants, le chauffage et les appareils électroménagers communiquent entre eux et sont de plus en plus souvent pilotés par une application ou une commande vocale. De nombreux appareils Miele peuvent également être connectés en réseau. Vous pouvez les intégrer rapidement et aisément dans votre application Smart Home partenaire grâce à l'interface Miele Cloud pratique. Vous profitez ainsi de l'efficacité et de la commodité d'un réseau domestique global.

# Mise en réseau des appareils ménagers avec Miele@home\*

Les points forts de l'application Miele\*\*



## Tableau de bord

Toujours à jour : visualisez l'état de tous vos appareils Miele connectés sur le tableau de bord.

## MobileControl

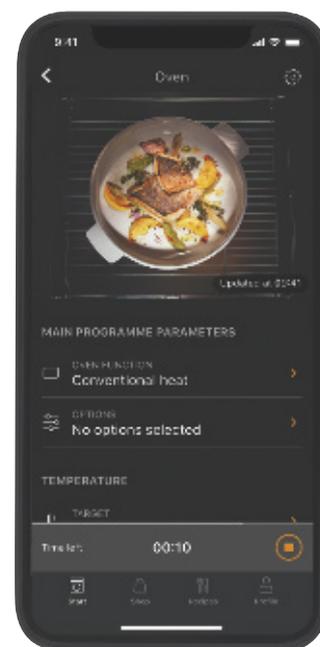
Contrôle total : avec MobileControl, vous pouvez gérer vos appareils via l'application.

## Mise à jour à distance

Les mises à jour logicielles disponibles sont simplement transférées à l'appareil concerné puis installées, sans intervention d'un technicien du SAV.

## ShopConnect

Commander rapidement et facilement des produits d'entretien via l'application.



Découvrez les autres possibilités de l'app Miele pour vos appareils ménagers compatibles avec la mise en réseau sur :

[www.miele.com](http://www.miele.com)



Téléchargez l'application dès maintenant !



\* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie KG. Toutes les applications intelligentes sont possibles grâce au système Miele@home. Les fonctionnalités peuvent varier selon le modèle et le pays.

\*\* Disponible pour un terminal mobile (configuration minimale à consulter sur l'App Store.)

\*\*\* La commande vocale utilise le service Amazon Alexa et repose sur sa disponibilité. Les fonctionnalités peuvent varier selon le pays.





Four Dialogue Miele

# Four Dialogue

# Exclusivité mondiale : le four Dialogue

L'accomplissement absolu de l'art culinaire





Depuis la fondation de notre entreprise, Miele est synonyme d'innovations enthousiasmantes qui redéfinissent l'excellence. Avec le four Dialogue, nous respectons cette revendication absolue. Nous créons un nouveau produit, mais nous inventons également une toute nouvelle catégorie qui n'est pas moins qu'une petite révolution dans votre cuisine.

Impressionnez vos convives sans effort : grâce à une émission d'énergie intelligente et précise, le four Dialogue Miele peut préparer avec une perfection impressionnante des aliments qui nécessitent des durées de cuisson normalement différentes. Il vous ouvre la voie à un éventail inédit de possibilités qui laissent libre cours à vos fantaisies culinaires. Appréciez l'arôme savoureux et le goût exceptionnel d'un cabillaud cuit à point ! Ou celui d'un filet de bœuf uniformément cuit et juteux. Ou bien réalisez des pains et petits pains sans croûte.

Avec le four Dialogue Miele, vous profitez des avantages d'une préparation digne d'un restaurant étoilé dans votre propre cuisine et appréciez la gastronomie dans toute sa perfection.



## Innovation culinaire

### La technologie M Chef change tout

Impossible de décrire les superlatifs, il faut les vivre. La technologie révolutionnaire M Chef du four Dialogue Miele vous ouvre des horizons inédits dans le domaine de la cuisine. Assisté par des capteurs, l'appareil entretient un dialogue avec les aliments toutes les dix secondes. Ainsi, le four Dialogue sait cuire simultanément et à la perfection différents aliments, comme de la viande, du poisson ou du pain. En outre, certains plats, comme par exemple un filet de veau en croûte de cire, ne sont possibles que grâce à la technologie révolutionnaire M Chef. L'intégralité du volume de la viande est cuit, mais pas de l'extérieur vers l'intérieur comme habituellement. Grâce à cette méthode de cuisson douce, la cire ne fond pas et le filet de veau reste tendre et fondant.

## Excellence

### La perfection à tous points de vue

Un véritable délice prend forme lorsque des aliments d'exception sont préparés de manière optimale. C'est la marque distinctive du grand art culinaire. Le four Dialogue Miele vous permet d'apprécier la qualité d'une gastronomie étoilée chez vous, et cela jour après jour. Alors que la chaleur traditionnelle ne se diffuse que lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment, le four Dialogue Miele, avec la technologie M Chef, assure une cuisson homogène de l'intégralité du volume dès les premières secondes. La viande reste juteuse à cœur et vous apprécierez la texture délicate du poisson et des fruits de mer. Vous apprécierez également ces avantages en pâtisserie. Pain de campagne rustique ou pâtisseries sophistiquées : le four Dialogue Miele améliore la levée et la consistance de la pâte, tout en assurant une croûte et un brunissage comme vous les aimez.

## Simplicité

### Consacrez plus de temps à vos invités qu'à votre cuisine

Le four Dialogue Miele pose des jalons grâce à son mode d'action unique, mais il sait également séduire grâce à son fonctionnement intuitif – à partir de votre smartphone, en toute simplicité. Avec MobileControl, vous envoyez les réglages de vos recettes directement sur le four Dialogue Miele et gardez également un œil sur la cuisson, à tout moment.

À partir de maintenant, préparer des menus sophistiqués avec plusieurs composants ne sera plus un défi insurmontable. Grâce aux programmes automatiques du menu M Chef, vous pouvez vous consacrer à vos invités en toute décontraction, avec l'assurance que votre repas sera réussi. Le four Dialogue surveille seul toute la préparation pour que vos aliments soient tous cuits à la perfection et prêts au même moment. Savourez des plats ambitieux, comme du saumon sur un lit de blettes et une brioche fraîchement cuite, le tout cuit à la perfection en même temps.

## Rapidité

### Un bon goût n'est pas une question de temps

Le caractère unique du four Dialogue Miele repose sur un autre ingrédient : le temps. Si jusqu'à présent les plats complexes étaient associés à un temps de préparation et de cuisson interminable, cette technologie garantit la même qualité en un temps record. Normalement, un effiloché de porc tendre et fondant doit cuire lentement entre 8 et 16 heures afin de développer son goût incomparable. Imaginez que vous obtenez exactement le même résultat en seulement deux heures et demie.

Cette technologie douce offre également des avantages particuliers pour la décongélation. Vos aliments surgelés sont rapidement décongelés de manière homogène et retrouvent la qualité des produits frais.





# Entièrement équipé pour des plaisirs parfaits

## Les caractéristiques exceptionnelles du four Dialogue Miele

### **Exclusive to Miele** M Chef

Cuisez comme personne avant vous : avec la technologie révolutionnaire M Chef, vous cuisez la totalité du volume de vos aliments et les chauffez uniformément. Tout cela est rendu possible par la production d'énergie grâce aux ondes électromagnétiques et la mesure parallèle des quantités d'énergie déjà absorbées, affichée sous forme de Gourmet Units. Dans le même temps, la cuisson est surveillée et ajustée en permanence. Combinez la technologie innovante M Chef avec les modes de cuisson conventionnels de manière personnalisée. Ainsi, vous pouvez préparer des plats impossibles à réaliser auparavant.



### **Exclusive to Miele** Gourmet Profi

Réglez tous les paramètres selon vos goûts et vos plats sont préparés comme vous le souhaitez.



### **Exclusive to Miele** Assistant Gourmet

Les conseils d'un expert : l'Assistant Gourmet vous propose les réglages qui conviennent à vos plats.



### **Exclusive to Miele** Menu M Chef

Préparer un menu complet : cuisez ensemble et simultanément plusieurs aliments en une seule étape, sans craindre de rater vos plats.



### **Exclusive to Miele** Décongélation en douceur

Uniforme et rapide : vous décongelez vos aliments rapidement et en douceur, sans nuire à leur qualité.



### Mise en réseau des appareils ménagers avec Miele@home

Facilitez-vous la vie : avec Miele@home, interconnectez vos appareils ménagers intelligemment pour plus de possibilités.

# À chaque recette son propre réglage

## Les modes de cuisson du four Dialogue Miele



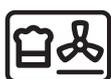
### M Chef + Chaleur tournante +

Délicieusement aéré et léger : l'idéal pour une cuisson et un rôtissage encore plus doux et plus rapides.



### M Chef + chaleur sole-voûte

Pour les classiques : des recettes traditionnelles parfaitement réalisées en un temps record.



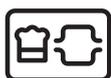
### M Chef + cuisson intensive

Idéal pour les garnitures humides : pizza, quiche ou tarte aux fruits – fond croustillant et dessus juteux.



### M Chef + fonction HydraCook

De véritables délices grâce à l'apport d'humidité : des croûtes dorées à souhait et un poisson tendre et juteux, tout en gagnant du temps.



### M Chef + rôtissage automatique

Une viande bien juteuse cuite rapidement : la viande est d'abord saisie à haute température, puis la cuisson se poursuit à une température réglée individuellement.



### M Chef + turbogril

Extérieur croustillant, intérieur bien juteux : une durée de cuisson réduite, idéale pour les rôtis roulés, la volaille et de nombreux plats de viande.



### M Chef + grand gril

Saveurs intenses : gain de temps pour griller de grandes quantités de saucisses, brochettes, légumes et bien plus encore.



### Programmes automatiques

Concocter sans souci plus de 100 plats : menu M Chef, pain, gâteau ou viande – tout se prépare automatiquement.



### Décongélation en douceur

Vos aliments surgelés sont décongelés de manière homogène et retrouvent la qualité des produits frais.



### Chaleur tournante +

Résultat délicieusement aéré et léger : l'idéal pour une cuisson et un rôtissage rapide et en douceur sur un ou deux niveaux.



### Chaleur sole-voûte

Mode classique, utilisation universelle : pour réussir parfaitement toutes les recettes de cuisson et de rôtissage traditionnelles.



### Cuisson intensive

Un fond croustillant, une garniture délicieuse : pizza, quiche ou tarte – le dessous reste croustillant et le dessus juteux.



### Fonction HydraCook

Comme sortie du four du boulanger : l'apport d'humidité permet d'obtenir une pâte d'une légèreté incomparable et une croûte dorée.



### Rôtissage automatique

Le secret d'une viande bien juteuse : saisir d'abord la viande à haute température, puis poursuivre la cuisson à la température de son choix.



### Turbogril

Croustillants à l'extérieur, juteux à l'intérieur : convient parfaitement pour les poulets, canards, jarrets de porc, rôtis roulés et bien d'autres plats de viande.



### Grand gril

Pour griller les aliments les plus divers, à l'intérieur : pour les grandes quantités de saucisses, brochettes, légumes et bien plus encore.



### Petit gril

Idéal pour les quantités réduites : même les petites portions de saucisses et de légumes sont grillées à la perfection.

# À chaque recette son propre réglage

## Les modes de cuisson du four Dialogue Miele



### Chaleur voûte

La cerise sur le gâteau : la chaleur voûte ajoute la touche finale pour un résultat parfait en gratinant et en dorant les plats.



### Chaleur sole

Une préparation individuelle : pour les plats cuits au bain-marie ou qui doivent encore dorer sur le dessous.



### Applications spéciales

Comblers ses envies les plus insolites : confort d'utilisation garanti grâce aux programmes spéciaux, par ex. faire lever la pâte.



### Cuisson à basse température

Pour une réussite absolue : à basse température, toute recette de viande se transforme automatiquement en plat gastronomique.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour le four Dialogue Miele



## Commande

Commande intuitive grâce au grand affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts.



## M Chef

Méthode de cuisson innovante qui tire parti de l'énergie sous forme de Gourmet Units.



## MultiLingua

Vous pouvez paramétrer plusieurs langues sur l'écran afin de comprendre au mieux toutes les informations.



## Menu M Chef

Différents aliments sont apprêtés simultanément au cours d'une seule cuisson.



## Gourmet Pro

Le programme des connaisseurs. Paramètres réglables individuellement.



## Gourmet Assistant

Cette application vous propose les paramètres spécifiques pour le plat de votre choix.



## Décongélation en douceur

L'aspect, la texture et l'intérieur restent totalement inchangés.



## Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



## MobileControl

Transmission des paramètres, consultation du statut et commande de l'appareil via smartphone ou tablette.

# Four Dialogue



|   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>Désignation du modèle/pour la vente</b>                          | <b>DO 7860-60</b>           |
| <b>Design</b>   |                             |
| ArtLine/PureLine/VitroLine  | -/●/●                       |
| Logo M Chef rétroéclairé  | ●                           |
| <b>Avantages</b>  |                             |
| Innovation culinaire M Chef   | ●                           |
| Gourmet Pro/Assistant Gourmet                                       | ●/●                         |
| Préchauffage rapide   | ●                           |
| Thermosonde/Crisp fonction  | ●/●                         |
| <b>Modes de fonctionnement</b>                                      |                             |
| M Chef + Chaleur tournante Plus/+ Chaleur sole-voûte                | ●/●                         |
| M Chef + Cuisson intensive /+ HydraCook                             | ●/●                         |
| M Chef + Rôtissage automatique/+ Grand gril/+ Turbogril             | ●/●/●                       |
| Menu M Chef   | ●                           |
| Programmes automatiques   | plus de 100                 |
| Décongélation   | ●                           |
| Grand gril/Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Turbogril      | ●/●/●/●                     |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte                       | ●/●/●/●                     |
| Petit gril/Chaleur voûte/Chaleur sole/Cuisson intensive             | ●/●/●/●                     |
| Rôtissage automatique/HydraCook                                     | ●/●                         |
| Cuisson à basse température/Fonctions utiles                        | ●/●                         |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                             |
| Affichage   | M Touch                     |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/-                         |
| MultiLingua   | ●                           |
| Jet de vapeur programmable  | ●                           |
| Affichage heure/date/Minuteur                                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson             | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                           | ●/●/●                       |
| Proposition Gourmet Units   | ●                           |
| Programme Sabbat/Réglages individuels                               | ●/●                         |
| <b>Efficacité et durabilité</b>                                     |                             |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |
| Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique             | -                           |
| Autonettoyage par pyrolyse  | ●                           |
| Catalyseur  | ●                           |
| <b>Fonctions domotiques</b>   |                             |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●                         |
| RemoteService/SuperVision   | ●/●                         |
| <b>Sécurité</b>   |                             |
| Système de refroidissement avec façade tempérée/Contacteur de porte | ●/●                         |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants                      | ●/●                         |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                  |                             |
| Volume en l/Nombre de niveaux                                       | 50/4                        |
| Éclairage   | BrilliantLight              |
| Régulation précise de la température                                | 30 – 300                    |
| Dimensions de niche en mm (l x H x P)                               | 560 – 568 x 590 – 595 x 550 |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A    | 3,7/400 2N~/10              |
| <b>Accessoires de série</b>   |                             |
| Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean                | 1/1                         |
| Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables                 | -/-/1                       |
| Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables                  | -/-/1 Paar                  |
| Livre de cuisine  | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>                                      |                             |
| Gris graphite GR  | ●                           |
| Inox CleanSteel ED  | ●                           |
| Blanc brillant BW   | ●                           |
| Noir obsidienne SW  | ●                           |



# Fours et cuisinières

10:07

OK





## Les modèles

### Four

Nos fours vous offrent plus de flexibilité dans la conception de votre cuisine : ils peuvent être installés indépendamment du plan de cuisson – par exemple, directement à la hauteur des yeux. Vous travaillez ainsi de manière ergonomique et pouvez sortir vos aliments du four facilement.

### Cuisinière

Planification de la cuisine deux en un : nos cuisinières sont toujours combinées avec un plan de cuisson. Elles sont donc installées sous le plan de travail, et s'intègrent parfaitement à votre cuisine tout en vous faisant gagner de la place. Le plan de cuisson et la cuisinière sont commandés à l'aide des boutons du bandeau de commande de la cuisinière. Et si vous cuisinez au four et sur le plan de cuisson en même temps, vous avez tout sous contrôle d'un seul coup d'œil.



# À hauteur des yeux ou sous le plan de cuisson

Diversité de tailles et systèmes de nettoyage des fours et cuisinières Miele\*

## Diversité des dimensions



### Le modèle compact

60 cm de large, 45 cm de haut



### Le modèle spacieux

Norme Euro 60 cm de large, 60 cm de haut  
ou norme Suisse 55 cm de large



### Le modèle extra-large

90 cm de large, 48 cm de haut



49 litres, trois niveaux d'introduction



76 litres, cinq niveaux d'introduction



90 litres, trois niveaux d'introduction

## Systèmes de nettoyage

Le repas – délicieux ! Mais qu'en est-il du nettoyage ? Miele vous propose deux options pour rendre le nettoyage aussi simple que possible : PerfectClean et pyrolyse (avec accessoires PyroFit adaptés à la pyrolyse).



### Exclusive to Miele PerfectClean

Le nettoyage devient un jeu d'enfant. L'enceinte de cuisson de votre four est dotée d'un revêtement de surface pour un effet antiadhésif unique. Les résidus alimentaires et les salissures tenaces peuvent être éliminés facilement avec un chiffon imbibé de liquide vaisselle. Vous gagnerez ainsi un temps précieux que vous pourrez consacrer à d'autres activités.



### Équipement pyrolyse et accessoires PyroFit\*

Rien de plus pratique : à des températures élevées, la pyrolyse détache et réduit en cendres tous les résidus d'aliments adhérant aux surfaces de l'enceinte de cuisson : votre four se nettoie tout seul ! PyroFit vous permet de nettoyer également de cette façon les grilles de cuisson et de support ainsi que les rails coulissants FlexiClips. Les cendres produites se retirent aisément du fond de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon.

\* Selon le modèle



# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les points forts\* des fours et cuisinières Miele

**Exclusive to Miele** **Fonction HydraCook<sup>1)</sup>**  
Des résultats professionnels grâce à l'apport d'humidité : la fonction HydraCook diffuse de la vapeur dans l'enceinte de cuisson. Cela permet de combiner différents modes de cuisson avec la vapeur, pour des résultats de cuisson et de rôtissage optimaux. Les viandes restent tendres et juteuses à cœur, dorées à l'extérieur. Les petits pains et le pain sont moelleux à l'intérieur, dorés uniformément et croustillants à l'extérieur, et semblent sortir tout droit de la boulangerie. Très pratique : vous pouvez programmer les apports de vapeur pour encore plus de flexibilité. Différents programmes automatiques font appel à la fonction HydraCook pour offrir les meilleurs résultats.



**Programmes automatiques**  
Des plats délicieux en un tournemain : pain, viande ou gâteau, la préparation est entièrement automatique.



**Exclusive to Miele** **TasteControl<sup>2)</sup>**  
Le refroidissement rapide automatique empêche une surcuisson des aliments tout en les maintenant au chaud.



**Exclusive to Miele** **Caméra dans l'enceinte de cuisson**  
Toujours un œil sur la cuisson. Solutions intelligentes et innovantes avec caméra intégrée dans l'enceinte de cuisson.



**Exclusive to Miele** **Thermosonde sans fil**  
Cuisson précise du poisson et de la viande : l'affichage du temps restant indique quand vos plats sont prêts.



**Mise en réseau des appareils ménagers avec Miele@home**  
Facilitez-vous la vie : avec Miele@home, interconnectez vos appareils électroménagers intelligemment pour plus de possibilités.

\* Selon le modèle  
<sup>1)</sup> Avec dispositif d'aspiration breveté  
Brevet : EP 2 190 295 B1  
<sup>2)</sup> Brevet : EP 1 714 083 B1

# À chaque recette son propre réglage

## Les modes de cuisson\* des fours et cuisinières Miele



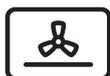
### Chaleur tournante +

Un plat léger et délicieusement aéré : l'idéal pour une cuisson ou un rôtissage en douceur sur un ou deux niveaux.



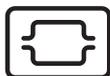
### Chaleur sole-voûte

Mode classique, utilisation universelle : pour réussir parfaitement toutes les recettes de cuisson et de rôtissage traditionnelles.



### Cuisson intensive

Un fond croustillant, une garniture fine : pizza, quiche ou tarte – le dessous est croustillant et le dessus juteux.



### Rôtissage automatique

Le secret d'une viande bien juteuse : elle est d'abord saisie à haute température, puis la cuisson se poursuit à la température réglée.



### Turbogrill

Croustillants à l'extérieur, juteux à l'intérieur : convient parfaitement pour les poulets, canards, jarrets de porc, rôtis roulés et bien d'autres plats de viande.



### Grand gril

Polyvalence en intérieur : pour griller des steaks, saucisses, brochettes, etc., même en grandes quantités.



### Petit gril

Idéal pour une petite quantité : réussissez parfaitement vos steaks, saucisses, etc., même les petites portions.



### Chaleur tournante Eco

Économe en énergie : réussissez parfaitement vos gratins ou vos soufflés.



### Programme Shabbat

Le programme Shabbat permet d'utiliser l'appareil tout en respectant les coutumes juives.



### Chaleur voûte

Soignez le goût et le visuel : obtenez des plats parfaitement gratinés et dorés.



### Chaleur sole

Une préparation individuelle : pour les plats cuits au bain-marie ou qui doivent encore dorer sur le dessous.



### Décongélation

Traitement doux pour les surgelés : ces produits sont décongelés progressivement à l'air froid, dans les conditions idéales.



### Booster

Mode express pour les utilisateurs pressés : ceux qui ont peu de temps pour cuisiner apprécieront particulièrement le temps de chauffe court.



### Programmes automatiques

Concoctez aisément une grande variété de plats : préparation automatique de pain, de gâteaux ou de volaille.



### Cuisson à basse température

Viande tendre et juteuse : les basses températures garantissent une cuisson homogène sans dessécher l'extérieur.



### Applications spéciales

Incroyable, et pourtant si simple : les programmes spéciaux comme le séchage donnent des résultats impeccables.



### Programmes personnalisés

Pour préparer vos plats favoris, il vous suffit de définir le mode de cuisson, la température et la durée.



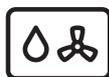
### Fonction HydraCook

Comme sortie du four du boulanger : l'apport d'humidité permet d'obtenir une pâte d'une légèreté incomparable et une croûte dorée.



### Fonction HydraCook avec rôtissage automatique

Un rôti parfait : saisissez à haute température et poursuivez à température personnalisée avec apport d'humidité.



### Fonction HydraCook avec Chaleur tournante +

Délicieusement aéré : l'idéal pour une cuisson ou un rôtissage avec apport d'humidité, sur jusqu'à trois niveaux.



### Fonction HydraCook avec cuisson intensive

Avec l'apport d'humidité, la pâte de vos pizzas, quiches et tartes croustille, et la garniture reste moelleuse.



### Fonction HydraCook avec chaleur sole-voûte

Une valeur sûre : l'apport d'humidité permet de réussir parfaitement toutes les recettes traditionnelles au four.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les fours et cuisinières Miele

## Fours



### Commande

Commande intuitive grâce au grand affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts.



Commande intuitive grâce à l'affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts.



Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 4 lignes.



Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 1 ligne.



Sélection des modes de fonctionnement, des températures et des durées via le régulateur de commande, affichage sur un écran de texte d'une ligne ou, pour EasyControl, sur un écran à 7 segments.



### MultiLingua

Vous pouvez paramétrer plusieurs langues sur l'écran afin de comprendre au mieux toutes les informations.



### Confort d'entretien

Revêtement de surface breveté pour un confort de nettoyage inédit.



Autonettoyage de l'enceinte de cuisson.



L'action de la pyrolyse rend l'enceinte de cuisson et les accessoires étincelants de propreté.



### Efficacité énergétique

L'étiquette-énergie vous renseigne sur la rentabilité et les performances de la hotte aspirante.



### Hydracook

La combinaison de la chaleur tournante et de l'humidité donne d'excellents résultats de cuisson et de rôtissage.



### Rails télescopiques FlexiClip

Rails entièrement extractibles pour une utilisation sûre des grilles de cuisson et de rôtissage à l'extérieur de l'enceinte.



### TasteControl

Une fois la cuisson terminée, l'enceinte de cuisson est refroidie afin d'éviter une prolongation non souhaitée de la cuisson.



### Thermosonde

Cuisson au degré près.



### FoodView

Ne quittez pas vos préparations des yeux – grâce à la caméra dans l'enceinte de cuisson.

## Cuisinières



### Commande

Sélection des modes de fonctionnement, des températures et des durées avec le bouton de commande, affichage à l'écran sur 7 segments.



### Confort d'entretien

Revêtement de surface breveté pour un confort de nettoyage inédit.



Autonettoyage de l'enceinte de cuisson.

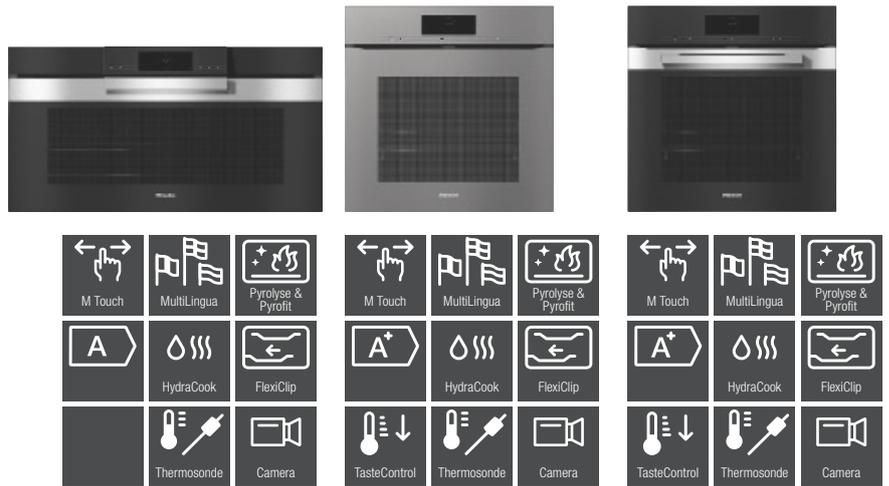


### Efficacité énergétique

L'étiquette-énergie vous renseigne sur la rentabilité et les performances de la hotte aspirante.

# Fours

90 cm et Norme Euro 60 cm



| Désignation du modèle/pour la vente                                       | H 7890-90 BP          | H 7860-60 BPX               | H 7860-60 BP                |
|---|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>   |                       |                             |                             |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                    | -/●/-/-               | ●/-/-/-                     | -/●/●/-                     |
| Sans poignée/Bouton escamotable   | -/-                   | ●/-                         | -/-                         |
| <b>Avantages</b>  |                       |                             |                             |
| Tournebroche  | ●                     | ●                           | ●                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil                         | ●/-                   | ●/-                         | ●/-                         |
| Préchauffage rapide/Fonction Crisp  | ●/●                   | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Fonctions</b>  |                       |                             |                             |
| Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation | ●/●/●/●               | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte                             | ●/●/●                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Gril/Petit gril/Turbogril   | ●/●/●                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| HydraCook   | ●                     | ●                           | ●                           |
| Programmes automatiques   | ●                     | ●                           | ●                           |
| Rôtissage automatique/Cuisson à basse température                         | ●/●                   | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                       |                             |                             |
| Affichage   | M Touch               | M Touch                     | M Touch                     |
| Détecteur de proximité MotionReact  | ●                     | ●                           | ●                           |
| FoodView  | ●                     | ●                           | ●                           |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/●                   | ●/-                         | ●/●                         |
| Panneau de commande 3D  | ●                     | -                           | -                           |
| Touch2Open  | ●                     | -                           | -                           |
| MultiLingua   | ●                     | ●                           | ●                           |
| Jets de vapeur programmables  | ●                     | ●                           | ●                           |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                 | ●/●/●                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                   | ●/●/●                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                 | ●/●/●                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels                                | 20/●                  | 20/●                        | 20/●                        |
| Programme Sabbat  | ●                     | -                           | ●                           |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)               | -                     | -                           | -                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                       |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)                                 | A                     | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                      | ●                     | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                       |                             |                             |
| Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique                   | -                     | -                           | -                           |
| Auto-nettoyage par pyrolyse   | ●                     | ●                           | ●                           |
| Catalyseur  | ●                     | ●                           | ●                           |
| Porte CleanGlass  | ●                     | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril rabattable   | ●                     | ●                           | ●                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                         |                       |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●                   | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision                                       | ●/●                   | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Sécurité</b>   |                       |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte         | ●/●                   | ●/●                         | ●/●                         |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants  | ●/●                   | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>  |                       |                             |                             |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                | 90/3                  | 76/5                        | 76/5                        |
| Éclairage   | BrilliantLight        | BrilliantLight              | BrilliantLight              |
| Régulation de la température en °C  | 30 - 300              | 30 - 300                    | 30 - 300                    |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                   | 860 x 475 - 517 x 550 | 560 - 568 x 590 - 595 x 550 | 560 - 568 x 590 - 595 x 550 |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A          | 5,6/400 3N~/16        | 3,5/400 2N~/10              | 3,5/400 2N~/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                       |                             |                             |
| Plaque de cuisson/tôle universelle avec PerfectClean                      | -/2                   | 1/1                         | 1/1                         |
| Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables                       | -/2                   | -/1                         | -/1                         |
| Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables         | -/2                   | -/1                         | -/1                         |
| Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables                        | -/●                   | -/●                         | -/●                         |
| Bon pour livre de cuisine   | ●                     | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                       |                             |                             |
| Gris graphite GR / Inox CleanSteel ED                                     | -/●                   | ●/-                         | ●                           |
| Blanc brillant BW / Noir obsidienne SW                                    | -/-                   | ●/●                         | ●                           |

# Fours

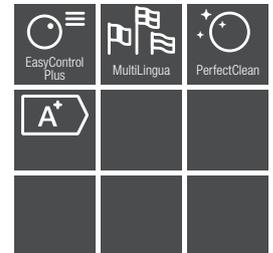
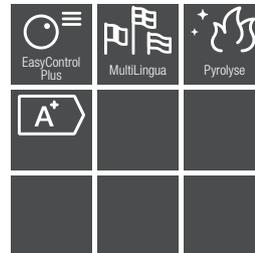
Norme Euro 60 cm



| Désignation du modèle/pour la vente                                       | H 7660-60 BP                | H 7464-60 BPX               | H 7460-60 BP                |
|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>   |                             |                             |                             |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                    | -/●/●/-                     | ●/-/-/-                     | -/●/●/-                     |
| Sans poignée/Bouton escamotable   | -/-                         | ●/-                         | -/-                         |
| <b>Avantages</b>  |                             |                             |                             |
| TasteControl  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil                         | -/●                         | -/●                         | -/●                         |
| Préchauffage rapide/Fonction Crisp  | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Fonctions</b>  |                             |                             |                             |
| Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte                             | ●/●/●                       | ●/●/-                       | ●/●/-                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill  | ●/●/●                       | ●/-/●                       | ●/-/●                       |
| HydraCook   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Programmes automatiques   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Rôtissage automatique/Cuisson à basse température                         | ●/●                         | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                             |                             |                             |
| Affichage   | M Touch S                   | DirectSensor                | DirectSensor                |
| Détecteur de proximité MotionReact  | ●                           | -                           | -                           |
| FoodView  | -                           | -                           | -                           |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/●                         | ●/-                         | ●/●                         |
| Touch2Open  | -                           | ●                           | -                           |
| MultiLingua   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Jets de vapeur programmables  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                   | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels                                | 20/●                        | ●/●                         | 20/●                        |
| Programme Sabbat  | ●                           | -                           | -                           |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)               | -                           | -                           | -                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                             |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)                                 | A+                          | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                      | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |                             |                             |
| Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique                   | -                           | -                           | -                           |
| Auto-nettoyage par pyrolyse   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Catalyseur  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Porte CleanGlass  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril rabattable   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                         |                             |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision                                       | ●/●                         | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Sécurité</b>   |                             |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte         | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants  | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>  |                             |                             |                             |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                | 76/5                        | 76/5                        | 76/5                        |
| Éclairage   | BrilliantLight              | 1 spot LED                  | 1 spot LED                  |
| Régulation de la température en °C  | 30 - 300                    | 30 - 300                    | 30 - 300                    |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                   | 560 - 568 x 590 - 595 x 550 | 560 - 568 x 590 - 595 x 550 | 560 - 568 x 590 - 595 x 550 |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A          | 3,5/400 2N~/10              | 3,5/400 2N~/10              | 3,5/400 2N~/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                             |                             |                             |
| Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean                      | 1/1                         | 1/1                         | 1/1                         |
| Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables                       | -/-/1                       | -/-/1                       | -/-/1                       |
| Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables         | -/-/1                       | -/-/-                       | -/-/-                       |
| Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables                        | -/-/●                       | -/-/●                       | -/-/●                       |
| Bon pour livre de cuisine   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                             |                             |                             |
| Gris graphite GR  | ●                           | -                           | ●                           |
| Inox CleanSteel ED  | ●                           | -                           | ●                           |
| Blanc brillant BW   | -                           | -                           | ●                           |
| Noir obsidienne SW  | -                           | ●                           | ●                           |

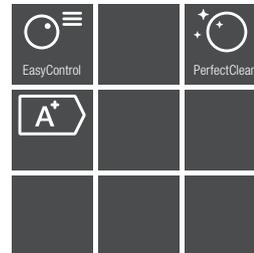
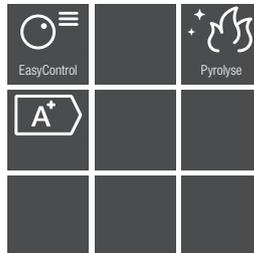
# Fours

Norme Euro 60 cm



\* livrable à partir de février

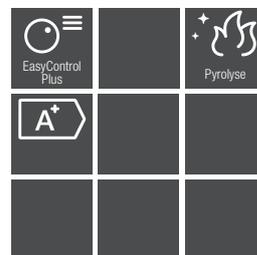
| Désignation du modèle/pour la vente                                       | H 7264-60 B                 | H 2861-60 BP*               | H 2861-60 B*                |
|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>   |                             |                             |                             |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                    | -/●/●/-                     | -/●/●/-                     | -/●/●/-                     |
| Sans poignée/Bouton escamotable   | -/-                         | -●                          | -/●                         |
| <b>Avantages</b>  |                             |                             |                             |
| TasteControl  | -                           | -                           | -                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil                         | -/-                         | -/-                         | -/-                         |
| Préchauffage rapide/Fonction Crisp  | ●/-                         | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Fonctions</b>  |                             |                             |                             |
| Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation | ●/●/●/●                     | ●/●/●/-                     | ●/●/●/●                     |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte                             | ●/●/-                       | ●/●/-                       | ●/●/-                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill  | ●/-/●                       | ●/-/●                       | ●/-/●                       |
| HydraCook   | ●                           | -                           | -                           |
| Programmes automatiques   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Rôtissage automatique/Cuisson à basse température                         | ●/-                         | -/-                         | -/-                         |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                             |                             |                             |
| Affichage   | DirectSensor S              | EasyControl Plus            | EasyControl Plus            |
| Détecteur de proximité MotionReact  | -                           | -                           | -                           |
| FoodView  | -                           | -                           | -                           |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Touch2Open  | -                           | -                           | -                           |
| MultiLingua   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Jets de vapeur programmables  | -                           | -                           | -                           |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                 | ●/-/●                       | ●/-/●                       | ●/-/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                   | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels                                | -/●                         | -/●                         | -/●                         |
| Programme Sabbat  | -                           | -                           | -                           |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)               | -                           | -                           | -                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                             |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)                                 | A+                          | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                      | -                           | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |                             |                             |
| Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique                   | ●                           | -                           | ●                           |
| Auto-nettoyage par pyrolyse   | -                           | ●                           | -                           |
| Catalyseur  | -                           | -                           | -                           |
| Porte CleanGlass  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril rabattable   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                         |                             |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision                                       | ●/-                         | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Sécurité</b>   |                             |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte         | ●/●                         | ●/-                         | ●/-                         |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants  | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>  |                             |                             |                             |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                | 76/5                        | 76/5                        | 76/5                        |
| Éclairage   | 1 spot halogène             | 1 spot halogène             | 1 spot halogène             |
| Régulation de la température en °C  | 30 - 300                    | 30 - 300                    | 30 - 300                    |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                   | 560 - 568 x 590 - 595 x 550 | 560 - 568 x 590 - 595 x 550 | 560 - 568 x 590 - 595 x 550 |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A          | 3,5/400 2N-/10              | 3,6/400 2-/10               | 3,5/400 2-/10               |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                             |                             |                             |
| Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean                      | 1/1                         | 1/1                         | 1/1                         |
| Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables                       | -/1/-                       | 1/-/-                       | 1/-/-                       |
| Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables         | -/-/-                       | -/-/-                       | -/-/-                       |
| Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables                        | -/●/-                       | ●/-/-                       | ●/-/-                       |
| Bon pour livre de cuisine   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                             |                             |                             |
| Gris graphite GR  | -                           | -                           | -                           |
| Inox CleanSteel ED  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Blanc brillant BW   | -                           | ●                           | ●                           |
| Noir obsidienne SW  | ●                           | ●                           | ●                           |



| Désignation du modèle/pour la vente                                       | H 2265-1-60 BP              | H 2265-1-60 B               |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>   |                             |                             |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                    | -/-/●                       | -/-/●                       |
| Sans poignée/Bouton escamotable   | -/●                         | -/●                         |
| <b>Avantages</b>  |                             |                             |
| TasteControl  | -                           | -                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil                         | -/-                         | -/-                         |
| Préchauffage rapide/Fonction Crisp  | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Fonctions</b>  |                             |                             |
| Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation | ●/●/●/-                     | ●/●/●/●                     |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte                             | ●/●/-                       | ●/●/-                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill  | ●/-/●                       | ●/-/●                       |
| HydraCook   | -                           | -                           |
| Programmes automatiques   | -                           | -                           |
| Rôtissage automatique/Cuisson à basse température                         | -/-                         | -/-                         |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                             |                             |
| Affichage   | EasyControl                 | EasyControl                 |
| Détecteur de proximité MotionReact  | -                           | -                           |
| FoodView  | -                           | -                           |
| SoftOpen/SoftClose  | -/-                         | -/-                         |
| Touch2Open  | -                           | -                           |
| Multilingua   | -                           | -                           |
| Jets de vapeur programmables  | -                           | -                           |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                 | ●/-/●                       | ●/-/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                   | -/●/●                       | -/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels                                | -/●                         | -/●                         |
| Programme Sabbat  | -                           | -                           |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)               | -                           | -                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)                                 | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                      | -                           | -                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |                             |
| Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique                   | -                           | ●                           |
| Auto-nettoyage par pyrolyse   | ●                           | -                           |
| Catalyseur  | -                           | -                           |
| Porte CleanGlass  | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril rabattable   | ●                           | ●                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                         |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl  | -/-                         | -/-                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision                                       | -/-                         | -/-                         |
| <b>Sécurité</b>   |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte         | ●/-                         | ●/-                         |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants  | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>  |                             |                             |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                | 76/5                        | 76/5                        |
| Éclairage   | 1 spot halogène             | 1 spot halogène             |
| Régulation de la température en °C  | 30 - 280                    | 30 - 250                    |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                   | 560 - 568 x 590 - 595 x 550 | 560 - 568 x 590 - 595 x 550 |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A          | 3,6/400 2-/10               | 3,5/400 2-/10               |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                             |                             |
| Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean                      | 1/1                         | 1/1                         |
| Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables                       | 1/-/-                       | 1/-/-                       |
| Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables         | -/-/-                       | -/-/-                       |
| Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables                        | ●/-/-                       | ●/-/-                       |
| Bon pour livre de cuisine   | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                             |                             |
| Gris graphite GR  | -                           | -                           |
| Inox CleanSteel ED  | ●                           | ●                           |
| Blanc brillant BW   | -                           | -                           |
| Noir obsidienne SW  | -                           | -                           |

# Fours

Norme Suisse 55 cm

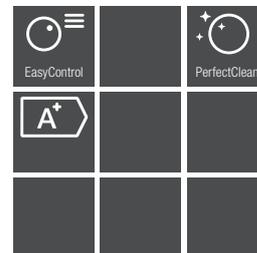
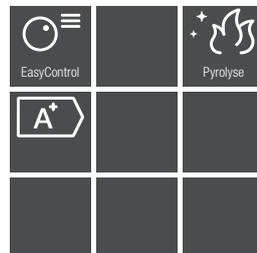
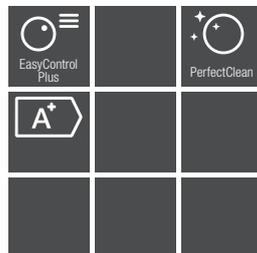


\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente  | H 7660-55 BP    | H 7460-55 BP    | H 2861-55 BP*    |
|--|-----------------|-----------------|------------------|
| <b>Design</b>  |                 |                 |                  |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                     | -/●/●/-         | -/●/●/-         | -/●/●/-          |
| Sans poignée/Bouton escamotable  | -/-             | -/-             | -/●              |
| <b>Avantages</b>   |                 |                 |                  |
| TasteControl   | ●               | ●               | -                |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil                          | -/●             | -/-             | -/-              |
| Préchauffage rapide/Fonction Crisp   | ●/●             | ●/●             | ●/-              |
| <b>Fonctions</b>   |                 |                 |                  |
| Chaleur tournante +/-Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation | ●/●/●/●         | ●/●/●/●         | ●/●/●/-          |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte                              | ●/●/●           | ●/●/-           | ●/●/-            |
| Gril/Petit gril/Turbogrill   | ●/●/●           | ●/-/●           | ●/-/●            |
| HydraCook  | ●               | ●               | -                |
| Programmes automatiques  | ●               | ●               | ●                |
| Rôtissage automatique/Cuisson à basse température                          | ●/●             | ●/-             | -/-              |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                 |                 |                  |
| Affichage  | M Touch S       | DirectSensor    | EasyControl Plus |
| Détecteur de proximité MotionReact   | ●               | -               | -                |
| FoodView   | -               | -               | -                |
| SoftOpen/SoftClose   | ●/●             | ●/●             | ●/●              |
| Touch2Open   | -               | -               | -                |
| MultiLingua  | ●               | ●               | ●                |
| Jets de vapeur programmables   | ●               | ●               | -                |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                  | ●/●/●           | ●/●/●           | ●/-/●            |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                    | ●/●/●           | ●/●/●           | ●/●/●            |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                  | ●/●/●           | ●/●/●           | ●/●/●            |
| Programmes personnels/Réglages individuels                                 | 20/●            | 20/●            | -/●              |
| Programme Sabbat   | -               | -               | -                |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                | ●               | ●               | ●                |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                 |                 |                  |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)                                  | A+              | A+              | A+               |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | ●               | ●               | ●                |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                 |                 |                  |
| Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique                    | -               | -               | -                |
| Auto-nettoyage par pyrolyse  | ●               | ●               | ●                |
| Catalyseur   | ●               | ●               | -                |
| Porte CleanGlass   | ●               | ●               | ●                |
| Résistance de gril rabattable  | ●               | ●               | ●                |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                          |                 |                 |                  |
| Miele@home/MobileControl   | ●/●             | ●/●             | ●/●              |
| RemoteService/Affichage SuperVision  | ●/●             | ●/-             | ●/-              |
| <b>Sécurité</b>  |                 |                 |                  |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte          | ●/●             | ●/●             | ●/-              |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants   | ●/●             | ●/●             | ●/●              |
| <b>Informations techniques</b>   |                 |                 |                  |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                 | 76/5            | 76/5            | 76/5             |
| Éclairage  | BrilliantLight  | 1 spot LED      | 1 spot halogène  |
| Régulation de la température en °C   | 30 - 300        | 30 - 300        | 30 - 300         |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                    | 550 x 762 x 580 | 550 x 762 x 580 | 550 x 762 x 580  |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A           | 3,5/400 2N~/10  | 3,5/400 2N~/10  | 3,5/400 2~/10    |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                 |                 |                  |
| Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean                       | 1/1             | 1/1             | 1/1              |
| Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables                        | -/-/1           | -/-/1           | 1/-/-            |
| Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables          | -/-/1           | -/-/-           | -/-/-            |
| Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables                         | -/-/●           | -/-/●           | ●/-/-            |
| Bon pour livre de cuisine  | ●               | ●               | ●                |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                 |                 |                  |
| Gris graphite GR   | ●               | -               | -                |
| Inox CleanSteel ED   | ●               | ●               | ●                |
| Blanc brillant BW  | -               | -               | ●                |
| Noir obsidienne SW   | -               | -               | ●                |



NEW

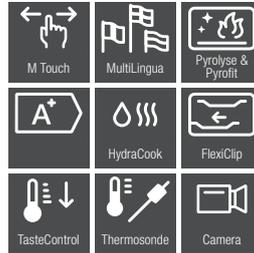


\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente                                       | H 2861-55 B*     | H 2265-1-55 BP  | H 2265-1-55 B   |
|---|------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Design</b>   |                  |                 |                 |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                    | -/●/●/-          | -/-/●           | -/-/●           |
| Sans poignée/Bouton escamotable   | -/●              | -/●             | -/●             |
| <b>Avantages</b>  |                  |                 |                 |
| TasteControl  | -                | -               | -               |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil                         | -/-              | -/-             | -/-             |
| Préchauffage rapide/Fonction Crisp  | ●/-              | ●/-             | ●/-             |
| <b>Fonctions</b>  |                  |                 |                 |
| Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation | ●/●/●/●          | ●/●/●/-         | ●/●/●/●         |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte                             | ●/●/-            | ●/●/-           | ●/●/-           |
| Gril/Petit gril/Turbogrill  | ●/-/●            | ●/-/●           | ●/-/●           |
| HydraCook   | -                | -               | -               |
| Programmes automatiques   | ●                | -               | -               |
| Rôtissage automatique/Cuisson à basse température                         | -/-              | -/-             | -/-             |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                  |                 |                 |
| Affichage   | EasyControl Plus | EasyControl     | EasyControl     |
| Détecteur de proximité MotionReact  | -                | -               | -               |
| FoodView  | -                | -               | -               |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/●              | -/-             | -/-             |
| Touch2Open  | -                | -               | -               |
| MultiLingua   | ●                | -               | -               |
| Jets de vapeur programmables  | -                | -               | -               |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                 | ●/-/●            | ●/-/●           | ●/-/●           |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                   | ●/●/●            | -/●/●           | -/●/●           |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                 | ●/●/●            | ●/●/●           | ●/●/●           |
| Programmes personnels/Réglages individuels                                | -/●              | -/●             | -/●             |
| Programme Sabbat  | -                | -               | -               |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)               | ●                | ●               | ●               |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                  |                 |                 |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)                                 | A+               | A+              | A+              |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                      | ●                | -               | -               |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                  |                 |                 |
| Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique                   | ●                | -               | ●               |
| Auto-nettoyage par pyrolyse   | -                | ●               | -               |
| Catalyseur  | -                | -               | -               |
| Porte CleanGlass  | ●                | ●               | ●               |
| Résistance de gril rabattable   | ●                | ●               | ●               |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                         |                  |                 |                 |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●              | -/-             | -/-/-           |
| RemoteService/Affichage SuperVision                                       | ●/-              | -/-             | -/-             |
| <b>Sécurité</b>   |                  |                 |                 |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte         | ●/-              | ●/-             | ●/-             |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants  | ●/●              | ●/●             | ●/●             |
| <b>Informations techniques</b>  |                  |                 |                 |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                | 76/5             | 76/5            | 76/5            |
| Éclairage   | 1 spot halogène  | 1 Spot halogène | 1 Spot halogène |
| Régulation de la température en °C  | 30 - 300         | 30 - 280        | 30 - 250        |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                   | 550 x 762 x 580  | 550 x 762 x 580 | 550 x 762 x 580 |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A          | 3,5/400 2~/10    | 3,5/400 2~/10   | 3,6/400 2~/10   |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                  |                 |                 |
| Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean                      | 1/1              | 1/1             | 1/1             |
| Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables                       | 1/-/-            | 1/-/-           | 1/-/-           |
| Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables         | -/-/-            | -/-/-           | -/-/-           |
| Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables                        | ●/-/-            | ●/-/-           | ●/-/-           |
| Bon pour livre de cuisine   | ●                | ●               | ●               |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                  |                 |                 |
| Gris graphite GR  | -                | -               | -               |
| Inox CleanSteel ED  | ●                | ●               | ●               |
| Blanc brillant BW   | ●                | -               | -               |
| Noir obsidienne SW  | ●                | -               | -               |

# Fours compacts

Norme Euro 60 cm



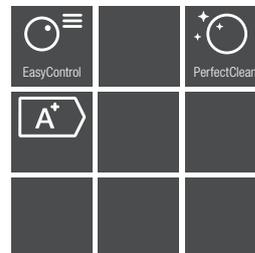
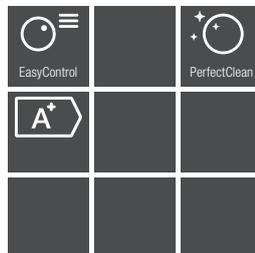
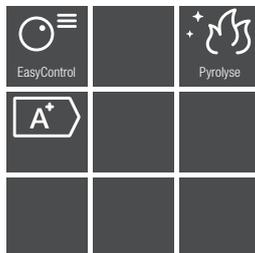
| Désignation du modèle/pour la vente  | H 7840-60 BPX               | H 7840-60 BP                |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>  |                             |                             |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                     | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Sans poignée/Bouton escamotable  | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Avantages</b>   |                             |                             |
| TasteControl   | ●                           | ●                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil                          | ●/●                         | ●/●                         |
| Préchauffage rapide/Fonction Crisp   | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Fonctions</b>   |                             |                             |
| Chaleur tournante +/-Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte                              | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill   | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| HydraCook  | ●                           | ●                           |
| Programmes automatiques  | ●                           | ●                           |
| Rôtissage automatique/Cuisson à basse température                          | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                             |                             |
| Affichage  | M Touch                     | M Touch                     |
| Détecteur de proximité MotionReact   | ●                           | ●                           |
| FoodView   | ●                           | ●                           |
| SoftOpen/SoftClose   | ●/●                         | ●/●                         |
| Touch2Open   | ●                           | ●                           |
| MultiLingua  | ●                           | ●                           |
| Jets de vapeur programmables   | ●                           | ●                           |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                  | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                    | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                  | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels                                 | 20/●                        | 20/●                        |
| Programme Sabbat   | ●                           | ●                           |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                | ●                           | ●                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)                                  | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                             |                             |
| Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique                    | ●                           | ●                           |
| Auto-nettoyage par pyrolyse  | ●                           | ●                           |
| Catalyseur   | ●                           | ●                           |
| Porte CleanGlass   | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril rabattable  | ●                           | ●                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                          |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl   | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision  | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Sécurité</b>  |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte          | ●/●                         | ●/●                         |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants   | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>   |                             |                             |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                 | 49/3                        | 49/3                        |
| Éclairage  | BrilliantLight              | BrilliantLight              |
| Régulation de la température en °C   | 30 - 300                    | 30 - 300                    |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                    | 560 - 568 x 450 - 452 x 550 | 560 - 568 x 450 - 452 x 550 |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A           | 3,2/400 2N~/10              | 3,2/400 2N~/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                             |                             |
| Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean                       | 1/1                         | 1/1                         |
| Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables                        | -/-/1                       | -/-/1                       |
| Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables          | -/-/1                       | -/-/1                       |
| Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables                         | -/-/●                       | -/-/●                       |
| Bon pour livre de cuisine  | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                             |                             |
| Gris graphite GR   | ●                           | ●                           |
| Inox CleanSteel ED   | ●                           | ●                           |
| Blanc brillant BW  | ●                           | ●                           |
| Noir obsidienne SW   | ●                           | ●                           |



| Désignation du modèle/pour la vente                                       | H 7640-60 BP                | H 7440-60 BPX               | H 7244-60 BP                |
|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>   |                             |                             |                             |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                    | -/●/●/-                     | ●/-/-/-                     | -/●/●/-                     |
| Sans poignée/Bouton escamotable   | -/-                         | ●/-                         | -/-                         |
| <b>Avantages</b>  |                             |                             |                             |
| TasteControl  | ●                           | ●                           | -                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil                         | -/-                         | -/-                         | -/-                         |
| Préchauffage rapide/Fonction Crisp  | ●/●                         | ●/●                         | ●/-                         |
| <b>Fonctions</b>  |                             |                             |                             |
| Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte                             | ●/●/●                       | ●/●/-                       | ●/●/-                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill  | ●/●/●                       | ●/-/●                       | ●/-/●                       |
| HydraCook   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Programmes automatiques   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Rôtissage automatique/Cuisson à basse température                         | ●/-                         | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                             |                             |                             |
| Affichage   | M Touch S                   | DirectSensor                | DirectSensor S              |
| Détecteur de proximité MotionReact  | ●                           | -                           | -                           |
| FoodView  | -                           | -                           | -                           |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/●                         | ●/-                         | ●/●                         |
| Touch2Open  | -                           | ●                           | -                           |
| MultiLingua   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Jets de vapeur programmables  | ●                           | ●                           | -                           |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/-/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                   | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels                                | 20/●                        | ●/●                         | -/●                         |
| Programme Sabbat  | ●                           | -                           | -                           |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)               | -                           | -                           | -                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                             |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)                                 | A+                          | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                      | ●                           | ●                           | -                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |                             |                             |
| Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique                   | -                           | -                           | -                           |
| Auto-nettoyage par pyrolyse   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Catalyseur  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Porte CleanGlass  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril rabattable   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                         |                             |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision                                       | ●/●                         | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Sécurité</b>   |                             |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte         | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants  | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>  |                             |                             |                             |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                | 49/3                        | 49/3                        | 49/3                        |
| Éclairage   | BrilliantLight              | 1 spot halogène             | 1 spot halogène             |
| Régulation de la température en °C  | 30 - 300                    | 30 - 300                    | 30 - 300                    |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                   | 560 - 568 x 450 - 452 x 550 | 560 - 568 x 450 - 452 x 550 | 560 - 568 x 450 - 452 x 550 |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A          | 3,2/400 2N~/10              | 3,2/400 2N~/10              | 3,2/400 2N~/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                             |                             |                             |
| Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean                      | 1/1                         | 1/1                         | 1/1                         |
| Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables                       | -/-/1                       | -/-/1                       | -/-/1                       |
| Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables         | -/-/1                       | -/-/-                       | -/-/-                       |
| Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables                        | -/-/●                       | -/-/●                       | -/-/●                       |
| Bon pour livre de cuisine   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                             |                             |                             |
| Gris graphite GR  | ●                           | -                           | ●                           |
| Inox CleanSteel ED  | ●                           | -                           | ●                           |
| Blanc brillant BW   | -                           | -                           | ●                           |
| Noir obsidienne SW  | -                           | ●                           | ●                           |

# Cuisinières

Norme Euro 60 cm

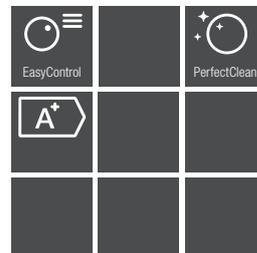
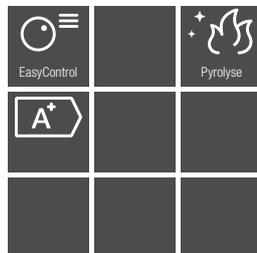
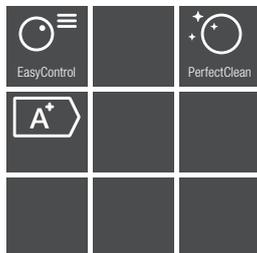


<sup>1)</sup> Uniquement en combinaison avec KM 7005 FR induction/230 V

| Désignation du modèle/pour la vente  | H 2265-1-60 EP        | H 2265-1-60 I 230 V <sup>1)</sup> | H 2265-1-60 E         |
|--|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| <b>Design</b>  |                       |                                   |                       |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                     | -/-/●                 | -/-/●                             | -/-/●                 |
| Bouton escamotable   | ●                     | ●                                 | ●                     |
| <b>Avantages</b>   |                       |                                   |                       |
| Préchauffage rapide  | ●                     | ●                                 | ●                     |
| <b>Fonctions</b>   |                       |                                   |                       |
| Chaleur tournante +/-chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation | ●/●/●/-               | ●/●/●/●                           | ●/●/●/●               |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte                              | ●/●/-                 | ●/●/-                             | ●/●/-                 |
| Gril/Petit gril/Turbogrill   | ●/-/●                 | ●/-/●                             | ●/-/●                 |
| HydraCook  | -                     | -                                 | -                     |
| Programmes automatiques  | -                     | -                                 | -                     |
| Rôtissage automatique/cuisson à basse température                          | -/-                   | -/-                               | -/-                   |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                       |                                   |                       |
| Affichage  | EasyControl           | EasyControl                       | EasyControl           |
| SoftOpen/SoftClose   | -/-                   | -/-                               | -/-                   |
| MultiLingua  | -                     | -                                 | -                     |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                  | ●/-/●                 | ●/-/●                             | ●/-/●                 |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                    | -/●/●                 | -/●/●                             | -/●/●                 |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                  | ●/●/●                 | ●/●/●                             | ●/●/●                 |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                | -                     | -                                 | -                     |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                       |                                   |                       |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)                                  | A+                    | A+                                | A+                    |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | -                     | -                                 | -                     |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                       |                                   |                       |
| Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique                    | -                     | ●                                 | ●                     |
| Auto-nettoyage par pyrolyse  | ●                     | -                                 | -                     |
| Catalyseur   | -                     | -                                 | -                     |
| Porte CleanGlass   | ●                     | ●                                 | ●                     |
| Résistance de gril rabattable  | ●                     | ●                                 | ●                     |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                          |                       |                                   |                       |
| Miele@home/MobileControl   | -/-                   | -/-                               | -/-                   |
| RemoteService/Affichage SuperVision  | -/-                   | -/-                               | -/-                   |
| <b>Sécurité</b>  |                       |                                   |                       |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte          | ●/-                   | ●/-                               | ●/-                   |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants   | ●/●                   | ●/●                               | ●/●                   |
| <b>Commande du plan de cuisson</b>   |                       |                                   |                       |
| Combinaison avec plan de cuisson à induction                               | -                     | ●                                 | -                     |
| Combinaison avec table de cuisson électrique                               | ●                     | -                                 | ●                     |
| <b>Informations techniques</b>   |                       |                                   |                       |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                 | 76/5                  | 76/5                              | 76/5                  |
| Éclairage  | 1 spot halogène       | 1 spot halogène                   | 1 spot halogène       |
| Régulation de la température en °C   | 30 - 280              | 30 - 250                          | 30 - 250              |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                    | 560 - 568 x 600 x 550 | 560 - 568 x 600 x 550             | 560 - 568 x 600 x 550 |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A           | 10,6/400 2-3~/16-20   | 10,9/230 3N~/16                   | 10,6/400 2-3~/16-20   |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                       |                                   |                       |
| Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean                       | 1/1                   | -/1                               | 1/1                   |
| Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables                        | 1/-/-                 | 1/-/-                             | 1/-/-                 |
| Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables          | -/-/-                 | -/-/-                             | -/-/-                 |
| Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables                         | ●/-/-                 | ●/-/-                             | ●/-/-                 |
| Bon pour livre de cuisine  | -                     | -                                 | -                     |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                       |                                   |                       |
| Gris graphite GR   | -                     | -                                 | -                     |
| Inox CleanSteel ED   | ●                     | ●                                 | ●                     |
| Blanc brillant BW  | ●                     | -                                 | ●                     |
| Noir obsidienne SW   | ●                     | -                                 | ●                     |
| Brun havane HB   | -                     | -                                 | ●                     |

# Cuisinières

Norme Euro 60 cm et  
norme Suisse 55 cm



<sup>1)</sup> Uniquement en combinaison avec KM 6012/230 V

| Désignation du modèle/pour la vente  | H 2265-1-60 E 230V <sup>1)</sup> | H 2265-1-55 EP      | H 2265-1-55 E       |
|--|----------------------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Design</b>  |                                  |                     |                     |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                     | -/-/●                            | -/-/●               | -/-/●               |
| Bouton escamotable   | ●                                | ●                   | ●                   |
| <b>Avantages</b>   |                                  |                     |                     |
| Préchauffage rapide  | ●                                | ●                   | ●                   |
| <b>Fonctions</b>   |                                  |                     |                     |
| Chaleur tournante +/-chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation | ●/●/●/●                          | ●/●/●/-             | ●/●/●/●             |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte                              | ●/●/-                            | ●/●/-               | ●/●/-               |
| Gril/Petit gril/Turbogrill   | ●/-/●                            | ●/-/●               | ●/-/●               |
| HydraCook  | -                                | -                   | -                   |
| Programmes automatiques  | -                                | -                   | -                   |
| Rôtissage automatique/cuisson à basse température                          | -/-                              | -/-                 | -/-                 |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                                  |                     |                     |
| Affichage  | EasyControl                      | EasyControl         | EasyControl         |
| SoftOpen/SoftClose   | -/-                              | -/-                 | -/-                 |
| MultiLingua  | -                                | -                   | -                   |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                  | ●/-/●                            | ●/-/●               | ●/-/●               |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                    | -/●/●                            | -/●/●               | -/●/●               |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                  | ●/●/●                            | ●/●/●               | ●/●/●               |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                | -                                | ●                   | ●                   |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                                  |                     |                     |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)                                  | A+                               | A+                  | A+                  |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | -                                | -                   | -                   |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                                  |                     |                     |
| Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique                    | ●                                | -                   | ●                   |
| Auto-nettoyage par pyrolyse  | -                                | ●                   | -                   |
| Catalyseur   | -                                | -                   | -                   |
| Porte CleanGlass   | ●                                | ●                   | ●                   |
| Résistance de gril rabattable  | ●                                | ●                   | ●                   |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                          |                                  |                     |                     |
| Miele@home/MobileControl   | -/-                              | -/-                 | -/-                 |
| RemoteService/Affichage SuperVision  | -/-                              | -/-                 | -/-                 |
| <b>Sécurité</b>  |                                  |                     |                     |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte          | ●/-                              | ●/-                 | ●/-                 |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants   | ●/●                              | ●/●                 | ●/●                 |
| <b>Commande du plan de cuisson</b>   |                                  |                     |                     |
| Combinaison avec plan de cuisson à induction                               | -                                | -                   | -                   |
| Combinaison avec table de cuisson électrique                               | ●                                | ●                   | ●                   |
| <b>Informations techniques</b>   |                                  |                     |                     |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                 | 76/5                             | 76/5                | 76/5                |
| Éclairage  | 1 spot halogène                  | 1 spot halogène     | 1 spot halogène     |
| Régulation de la température en °C   | 30 - 250                         | 30 - 280            | 30 - 250            |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                    | 560 - 568 x 600 x 550            | 550 x 762 x 580     | 550 x 762 x 580     |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A           | 11,3/230 3N~/16                  | 10,6/400 2-3~/16-20 | 10,5/400 2-3~/16-20 |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                                  |                     |                     |
| Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean                       | -/1                              | 1/1                 | 1/1                 |
| Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables                        | 1/-/-                            | 1/-/-               | 1/-/-               |
| Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables          | -/-/-                            | -/-/-               | -/-/-               |
| Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables                         | ●/-/-                            | ●/-/-               | ●/-/-               |
| Bon pour livre de cuisine  | -                                | -                   | -                   |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                                  |                     |                     |
| Gris graphite GR   | -                                | -                   | -                   |
| Inox CleanSteel ED   | ●                                | ●                   | ●                   |
| Blanc brillant BW  | -                                | ●                   | ●                   |
| Noir obsidienne SW   | -                                | ●                   | ●                   |
| Brun havane HB   | -                                | -                   | ●                   |

🏠 | Programmes automatiques

Gâteaux

Pain

Pâtisseries

Pizzas et  
tartes sa



16:46

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| Viande  | Gratins                  |
| Poisson | Accompagn.<br>et légumes |

Recherche



# Fours compacts avec micro-ondes

# Trois fonctions de cuisson dans un espace compact

Uniques, comme vous !





Le four compact avec micro-ondes Miele conjugue avec intelligence les avantages de deux appareils puissants dans une niche de 45 cm de haut : il s'agit d'un four complet qui permet les modes de cuisson les plus variés, comme Chaleur tournante +. Il fait également office de four à micro-ondes puissant. Vous avez le choix : utilisez les fonctions individuellement, par exemple pour cuire un pain croustillant ou des gâteaux avec la fonction four ou pour réchauffer rapidement une tasse de chocolat au lait avec la fonction micro-ondes. Ou combinez les deux fonctions de four traditionnel et de four à micro-ondes pour préparer de nombreux plats plus rapidement – et gagner jusqu'à 30 % de temps selon les plats.

11:02

Statut

MO + Chaleur tournante Plus **terminé**

300 W 180 °C

Enregistrer Timer Fermer



# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les points forts\* des fours compacts avec micro-ondes Miele

### Quick & Gentle

Résultats parfaits en un temps record : réglage en continu de la puissance du four à micro-ondes grâce à la technologie d'inverseur. Combinez la chaleur conventionnelle et le four à micro-ondes pour une plus grande flexibilité au quotidien.



### 3 en 1

Mode four à micro-ondes, four et combiné pour une préparation idéale de vos plats dans un seul appareil.



### Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée brevetée<sup>1)</sup>

Nettoyage facile : la surface spéciale à structure tramée est résistante aux rayures et traitée avec PerfectClean.



### Programmes automatiques

Des plats délicieux en un tournemain : pain, viande ou gâteau, la préparation est entièrement automatique.



### Thermosonde

Cuisson précise du poisson et de la viande : l'affichage du temps restant indique quand vos plats sont prêts.



### Mise en réseau des appareils ménagers avec Miele@home

Facilitez-vous la vie : avec Miele@home, interconnectez vos appareils électroménagers intelligemment pour plus de possibilités.

\* Selon le modèle  
<sup>1)</sup> EP 1 345 474 B1

# À chaque recette son propre réglage

## Les modes de cuisson\* des fours compacts avec micro-ondes Miele



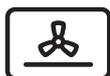
### Chaleur tournante +

Un plat léger et délicieusement aéré : l'idéal pour une cuisson ou un rôtissage en douceur sur un ou deux niveaux.



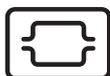
### Chaleur sole-voûte

Mode classique, utilisation universelle : pour réussir parfaitement toutes les recettes de cuisson et de rôtissage traditionnelles.



### Cuisson intensive

Un fond croustillant, une garniture fine : pizza, quiche ou tarte – le dessous est croustillant et le dessus juteux.



### Rôtissage automatique

Le secret d'une viande bien juteuse : elle est d'abord saisie à haute température, puis la cuisson se poursuit à la température réglée.



### Turbogrill

Croustillants à l'extérieur, juteux à l'intérieur : idéal pour les volailles, canards, jarrets de porc, rôtis roulés et bien d'autres plats de viande.



### Gril

Polyvalence en intérieur : pour griller des steaks, saucisses, brochettes, etc., même en grandes quantités.



### Chaleur tournante Eco

Économe en énergie : réussissez parfaitement vos soufflés ou vos gratins.



### Programme Shabbat

Le programme Shabbat permet d'utiliser l'appareil tout en respectant les coutumes juives.



### Chaleur sole

Une préparation individuelle : pour les plats cuits au bain-marie ou qui doivent encore dorer sur le dessous.



### Décongélation

Traitement doux pour les surgelés : ces produits sont décongelés progressivement à l'air froid, dans les conditions idéales.



### Booster

Mode express pour les utilisateurs pressés : ceux qui ont peu de temps pour cuisiner apprécieront particulièrement le temps de chauffe court.



### Programmes automatiques

Concoctez aisément une grande variété de plats : préparation automatique de pain, de gâteaux ou de volaille.



### Cuisson à basse température

Viande tendre et juteuse : les basses températures garantissent une cuisson homogène sans dessécher l'extérieur.



### Applications spéciales

Incroyable, et pourtant si simple : les programmes spéciaux comme le séchage donnent des résultats impeccables.



### Programmes personnalisés

Enregistrez facilement le mode, la température et la durée de cuisson des 20 plats favoris que vous préparez régulièrement.



### Four à micro-ondes

Réchauffer rapidement un plat ou une tasse d'eau pour le thé : un confort rapide et efficace.



### Four à micro-ondes avec chaleur tournante +

Pour un gâteau ou pour le rôti du dimanche : idéal pour une cuisson rapide et en douceur, sur un ou deux niveaux.



### Four à micro-ondes avec gril

Cuisson et gril : comment obtenir une saveur délicieusement grillée pour la viande, le poisson, les légumes et bien plus encore.



### Four à micro-ondes avec turbogrill

Polyvalence en intérieur : pour griller des steaks, des saucisses, des brochettes, des rôtis roulés, de la viande à la minute et bien d'autres choses encore.



### Four à micro-ondes avec rôtissage automatique

Juteuse à l'intérieur, croustillante à l'extérieur : la viande est saisie à température élevée, et la cuisson se poursuit à basse température.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles des fours compacts avec micro-ondes Miele



## Commande

Commande intuitive grâce au grand affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts.



Commande intuitive grâce à l'affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts.



Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 4 lignes.



Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 1 ligne.



## MultiLingua

Vous pouvez paramétrer plusieurs langues sur l'écran afin de comprendre au mieux toutes les informations.



## Confort d'entretien

Revêtement de surface anti-adhésif breveté pour un confort de nettoyage incomparable.



## Quick & Gentle

Préparation plus rapide et régulation en continu de la puissance micro-ondes à partir de 300 W grâce à la technologie d'onduleur.



## Puissance micro-ondes

Puissance micro-ondes : 1'000 watts.



## Cuisson combinée

Flexibilité et jusqu'à 30 % de gain de temps grâce à la combinaison d'un mode de fonctionnement conventionnel avec un micro-ondes.



## Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



## Thermosonde

Cuisson au degré près.

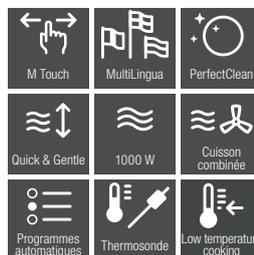
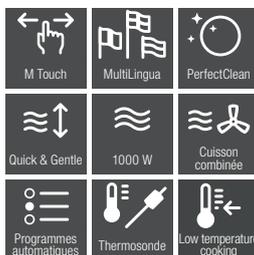


## Cuisson à basse température

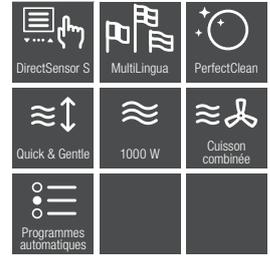
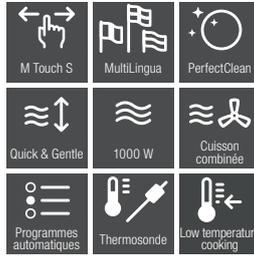
Préparation à basse température pour des plats de viande parfaits.

# Fours compacts avec micro-ondes

Norme Euro 60 cm



| Désignation du modèle/pour la vente  | H 7840-60 BMX               | H 7840-60 BM                |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>  |                             |                             |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                     | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Sans poignée   | ●                           | ●                           |
| <b>Avantages</b>   |                             |                             |
| Quick & Gentle   | ●                           | ●                           |
| Sonde thermique  | ●                           | ●                           |
| Maintien au chaud/Fonction Crisp/Préchauffage rapide                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| <b>Fonctions</b>   |                             |                             |
| Chaleur tournante +/-chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole  | ●/●                         | ●/●                         |
| Gril/Mode Turbogril  | ●/●                         | ●/●                         |
| Programmes automatiques  | ●                           | ●                           |
| Rôtissage automatique/cuisson à basse température                          | ●/●                         | ●/●                         |
| Micro-ondes  | ●                           | ●                           |
| Micro-ondes/avec Chaleur tournante +/-Rôtissage automatique/Gril/Turbogril | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Fonctions utiles   | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                             |                             |
| Affichage  | M Touch                     | M Touch                     |
| Détecteur de proximité MotionReact   | ●                           | ●                           |
| SoftOpen/SoftClose   | ●/●                         | ●/●                         |
| Touch2Open   | ●                           | ●                           |
| MultiLingua  | ●                           | ●                           |
| Fonction Popcorn   | ●                           | ●                           |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                  | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                    | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                  | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Suggestion puissance de micro-ondes/Quick micro-ondes                      | ●/●                         | ●/●                         |
| Programmes personnels/Réglages individuels                                 | 20/●                        | 20/●                        |
| Programme Sabbat   | ●                           | ●                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                             |                             |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                             |                             |
| Enceinte inox avec structure tramée et PerfectClean                        | ●                           | ●                           |
| Porte CleanGlass   | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril inclinable  | ●                           | ●                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                          |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl   | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision  | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Sécurité</b>  |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte          | ●/●                         | ●/●                         |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants   | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>   |                             |                             |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                 | 43/3                        | 43/3                        |
| Éclairage  | 1 spot LED                  | 1 spot LED                  |
| Régulation de la température en °C   | 30 – 250                    | 30 – 225                    |
| Puissance micro-ondes à commande électronique                              | ●                           | ●                           |
| Niveaux de puissances du four microondes en W                              | 80/150/300/450/600/850/1000 | 80/150/300/450/600/850/1000 |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                    | 560 – 568 x 448 – 452 x 550 | 560 – 568 x 448 – 452 x 550 |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A           | 3,2/400 2N~/10              | 3,2/400 2N~/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                             |                             |
| Grille combinée  | 1                           | 1                           |
| Plat en verre  | 2                           | 2                           |
| Bon pour livre de cuisine  | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                             |                             |
| Gris graphite GR   | ●                           | ●                           |
| Inox CleanSteel ED   | ●                           | ●                           |
| Blanc brillant BW  | ●                           | ●                           |
| Noir obsidienne SW   | ●                           | ●                           |



| Désignation du modèle/pour la vente                                       | H 7640-60 BM                | H 7440-60 BMX               | H 7240-60 BM                |
|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>   |                             |                             |                             |
| ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle                                    | -/●/●/-                     | ●/-/-/-                     | -/●/●/-                     |
| Sans poignée  | -                           | ●                           | -                           |
| <b>Avantages</b>  |                             |                             |                             |
| Quick & Gentle  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Sonde thermique   | ●                           | -                           | -                           |
| Maintien au chaud/Fonction Crisp/Préchauffage rapide                      | ●/●/●                       | ●/-/●                       | ●/-/●                       |
| <b>Fonctions</b>  |                             |                             |                             |
| Chaleur tournante +/chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation | ●/●/●/●                     | ●/●/-/●                     | ●/●/-/●                     |
| Chaleur sole-voûte/Chaleur sole   | ●/●                         | -/-                         | -/-                         |
| Gril/Mode Turbogril   | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Programmes automatiques   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Rôtissage automatique/cuisson à basse température                         | ●/●                         | ●/-                         | ●/-                         |
| Micro-ondes   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Micro-ondes/avec Chaleur tournante +/Rôtissage automatique/Gril/Turbogril | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Fonctions utiles  | ●                           | ●                           | -                           |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                             |                             |                             |
| Affichage   | M Touch S                   | DirectSensor                | DirectSensor S              |
| Détecteur de proximité MotionReact  | ●                           | -                           | -                           |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/●                         | ●/-                         | ●/●                         |
| Touch2Open  | -                           | ●                           | -                           |
| MultiLingua   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Fonction Popcorn  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Affichage de l'heure/de la date/Minuterie                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/-/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                   | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Suggestion puissance de micro-ondes/Quick micro-ondes                     | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Programmes personnels/Réglages individuels                                | 20/●                        | ●/●                         | -/●                         |
| Programme Sabbat  | ●                           | -                           | -                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                             |                             |                             |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                      | ●                           | ●                           | -                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |                             |                             |
| Enceinte inox avec structure tramée et PerfectClean                       | ●                           | ●                           | ●                           |
| Porte CleanGlass  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril inclinable   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                         |                             |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision                                       | ●/●                         | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Sécurité</b>   |                             |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte         | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Arrêt de sécurité/Sécurité enfants  | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>  |                             |                             |                             |
| Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction                | 43/3                        | 43/3                        | 43/3                        |
| Éclairage   | 1 spot LED                  | 1 spot LED                  | 1 spot LED                  |
| Régulation de la température en °C  | 30 – 225                    | 30 – 250                    | 30 – 225                    |
| Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung                               | ●                           | ●                           | ●                           |
| Niveaux de puissances du four microondes en W                             | 80/150/300/450/600/850/1000 | 80/150/300/450/600/850/1000 | 80/150/300/450/600/850/1000 |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                                   | 560 – 568 x 450 – 452 x 550 | 560 – 568 x 450 – 452 x 550 | 560 – 568 x 450 – 452 x 550 |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A          | 3,2/400 2N~/10              | 2,2/400 2N~/10              | 2,2/400 2N~/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                             |                             |                             |
| Grille combinée   | 1                           | 1                           | 1                           |
| Plat en verre   | 1                           | 1                           | 1                           |
| Bon pour livre de cuisine   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                             |                             |                             |
| Gris graphite GR  | ●                           | -                           | ●                           |
| Inox CleanSteel ED  | ●                           | -                           | ●                           |
| Blanc brillant BW   | -                           | -                           | ●                           |
| Noir obsidienne SW  | -                           | ●                           | ●                           |



12:00  
31. Ma



A close-up, black and white photograph of a steam oven door handle and latch mechanism. The handle is a dark, rectangular bar with a recessed grip area. Above it, a latch mechanism is visible, featuring a circular button and a vertical slot. The background is a dark, textured surface, possibly the oven's exterior panel.

# Steamers et fours à vapeur



## Modèles

### **Fours à vapeur encastrables**

Les fours à vapeur Miele s'adaptent à la configuration de votre cuisine. Grâce à leur forme compacte, ils se glissent parfaitement dans les niches standard des armoires. Vous pouvez ainsi décider en toute liberté de l'emplacement de votre four à vapeur Miele.

### **Four vapeur à pose libre\***

Si vous n'avez plus de place pour intégrer un appareil supplémentaire dans votre cuisine, vous ne devez pas pour autant renoncer aux avantages d'un four à vapeur. Dans l'idéal, le four vapeur à pose libre Miele se place sur le plan de travail de la cuisine. Cet appareil garantit confort et diversité d'utilisation, tout comme le modèle encastrable.



# De quelle niche disposez-vous et quelle capacité de cuisson préférez-vous ?

Les dimensions de niche et la diversité de taille des steamers et fours à vapeur Miele

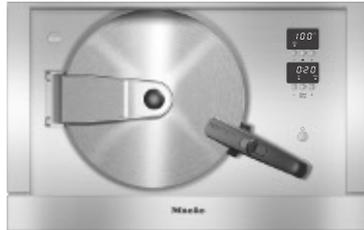
## Modèles et dimensions

Les fours à vapeur Miele existent en différentes dimensions et en différents modèles. Trouvez ici la disposition idéale pour votre cuisine.



### Le modèle classique

Norme Euro 60 cm de large, 45 cm de haut ou Norme Suisse 55 cm de large



**Exclusive to Miele**

### Le modèle haute pression

Norme Euro 60 cm de large, 38 cm de haut ou Norme Suisse 55 cm de large



### Le modèle à pose libre\*

50 cm de large, 37 cm de haut

## Modèles



### Four à vapeur (sans pression)

Le four à vapeur Miele travaille sans pression, dans la plage de températures de 40 à 100 °C. Il vous permet de préparer en douceur légumes, poissons, accompagnements, desserts et bien plus encore.



**Exclusive to Miele**

### Steamer avec une pression douce

Le steamer Miele vous permet, outre la cuisson à la vapeur sans pression, la cuisson à la vapeur avec pression à des températures comprises entre 101 et 120 °C. Contrairement à la cuisson à la vapeur sans pression, elle vous permet de gagner jusqu'à 50 % de temps.

## Technologies vapeur

Le générateur de vapeur de tous les fours à vapeur Miele se trouve à l'extérieur de l'enceinte de cuisson. Les avantages sont considérables pour la cuisson : quantité de vapeur idéale, mesure et maintien de la température optimaux, durée de cuisson indépendante de la quantité et montée en température rapide. Cela permet d'éviter la formation de dépôts calcaires dans l'enceinte de cuisson, qui se nettoie ainsi plus facilement.



**Exclusive to Miele**

### DualSteam

Puissant générateur de vapeur externe de 3,3 kW avec deux buses à vapeur.



### MonoSteam

Puissant générateur de vapeur externe de 2,2 kW avec une buse à vapeur.



### PowerSteam

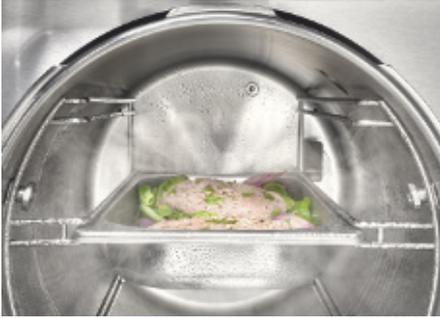
Très puissant générateur de vapeur externe de 5,0 kW avec une buse à vapeur.

\* jusqu'à épuisement du stock



# Quelles sont les caractéristiques de confort essentielles pour vous ?

## Les avantages supplémentaires du steamer Miele



### PowerSteam

Cuisson ultra-rapide : les durées de cuisson et de préchauffage sont nettement réduites grâce au puissant générateur de vapeur et à la cuisson sous pression.



### Enceinte de cuisson en inox

Qualité et facilité d'entretien : nos fours à vapeur sont tous équipés d'une enceinte de cuisson en inox.



### Production de vapeur externe

Production de vapeur hors de l'enceinte de cuisson : les aliments sont cuits de façon homogène et leurs couleurs sont préservées.



### DirectWater plus

Le raccordement à l'eau courante est toujours prêt : vous n'aurez jamais besoin de remplir ou de vider le réservoir d'eau.



### Systèmes de sécurité

L'esprit toujours tranquille : une protection fiable grâce à la sécurité enfants et à l'arrêt de sécurité.



### Refroidissement automatique

Cuit comme prévu : à la fin de la cuisson, l'enceinte est refroidie afin d'éviter toute surcuisson.



### Tablette extractible avec fermeture automatique

Pratique pour les plats de cuisson : lorsque la tablette n'est plus utilisée, il suffit de la repousser sous l'appareil.



### Porte Lift relevable

Revêtement élégant : la porte Lift relevable se marie parfaitement avec les autres appareils encastrables Miele.



### Une montée en température des plus rapides

Temps de cuisson réduit : le puissant générateur de vapeur garantit une cuisson rapide et parfaite.



# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les points forts\* des fours à vapeur Miele

**Exclusive to Miele** **DualSteam**  
La perfection comme vous l'aimez : le four à vapeur Miele complète idéalement un four et un plan de cuisson, pour des résultats de cuisson parfaits grâce à la technologie DualSteam. Des temps de chauffe réduits, une répartition homogène de la vapeur et une excellente précision de la température permettent de préparer des plats savoureux et parfaitement cuits. C'est le résultat de l'action conjuguée du puissant générateur de vapeur externe de 3,3 kW et de la disposition et de l'alignement spécifiques des deux buses à vapeur DualSteam.



**Exclusive to Miele** **Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée**

Qualité et facilité d'entretien : nos fours à vapeur sont tous équipés d'une enceinte de cuisson en inox.



**Exclusive to Miele** **Cuisson vapeur sous pression**

Gagner du temps et se nourrir sainement : vos plats cuisent particulièrement rapidement, entre 101 et 120 °C.



### Cuisson automatique de menus

Cuisson à point : préparation simultanée de différents aliments à la vapeur.



### Programmes automatiques

Des plats délicieux en un tournemain : viande, poisson ou légumes, la préparation est entièrement automatique.



### Cuisson sous vide

Pour une saveur intense : la cuisson à basse température préserve les propriétés des aliments sous vide.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les steamers et fours à vapeur Miele

## Steamers



### Volume de l'enceinte

Volume de l'enceinte : 19 litres.



### Technologies de la vapeur

Générateur de vapeur de 5,0 kW et cuisson sous pression pour des temps de cuisson très courts.



### DirectWater plus

Raccordement à l'eau et évacuation de l'eau pour une cuisson vapeur facile.



### Enceinte de cuisson en inox

Enceinte inox avec structure tramée facile à entretenir.

## Fours à vapeur



### Commande

Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 4 lignes.



Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 1 ligne.



Sélection de la température et des durées avec les touches sensibles, affichage sur écran à 7 segments.



### Volume de l'enceinte

Les four à vapeur Miele présentent différents volumes d'enceinte, soit 24 et 40 litres.



### MultiLingua

Vous pouvez paramétrer plusieurs langues sur l'écran afin de comprendre au mieux toutes les informations.



### Cuisson sous vide

Méthode permettant de cuire les mets en douceur dans un emballage sous vide.



### Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



### Technologies de la vapeur

Production rapide et diffusion homogène de la vapeur par 2 sorties de vapeur.



Diffusion de la vapeur par une sortie de vapeur.

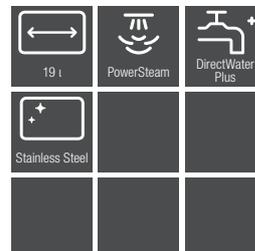
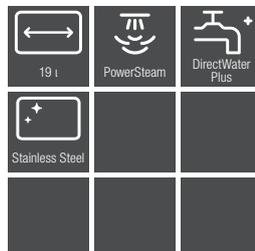


### Enceinte de cuisson en inox

Enceinte inox avec structure tramée facile à entretenir.

# Steamers

Norme Euro 60 cm et  
norme Suisse 55 cm



| Désignation du modèle/pour la vente                                    | DGD 7635-60           | DGD 7035-60           | DGD 7035-55           |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>Design</b>  |                       |                       |                       |
| ArtLine/PureLine/VitroLine   | -/●/●                 | -/●/-                 | -/●/-                 |
| Porte Lift relevable   | ●                     | -                     | -                     |
| <b>Avantages</b>   |                       |                       |                       |
| Production externe de vapeur   | ●                     | ●                     | ●                     |
| Préparation de menus sans transfert de goûts                           | ●                     | ●                     | ●                     |
| <b>Fonctions</b>   |                       |                       |                       |
| Décongeler   | ●                     | ●                     | ●                     |
| Cuisson à la vapeur  | ●                     | ●                     | ●                     |
| Cuisson vapeur sous pression   | ●                     | ●                     | ●                     |
| Réchauffer   | ●                     | ●                     | ●                     |
| Applications spéciales (p.ex. Sous-vide)                               | ●                     | ●                     | ●                     |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                       |                       |                       |
| Écran  | 2 x 7 segments        | 2 x 7 segments        | 2 x 7 segments        |
| Tablette coulissante avec fermeture automatique                        | ●                     | ●                     | ●                     |
| Cuisson non-lieée aux quantités  | ●                     | ●                     | ●                     |
| Cuisson à la vapeur sur jusqu'à 3 niveaux simultanément                | ●                     | ●                     | ●                     |
| Cuisson de menu vapeur   | ●                     | ●                     | ●                     |
| Diminution de la vapeur avant la fin du temps de cuisson               | ●                     | ●                     | ●                     |
| Programmation du temps de cuisson                                      | ●                     | ●                     | ●                     |
| Affichage de la température réelle                                     | ●                     | ●                     | ●                     |
| Réglages personnalisés   | ●                     | ●                     | ●                     |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                       |                       |                       |
| Façade inox avec revêtement CleanSteel*                                | ●                     | ●                     | ●                     |
| Enceinte en inox   | ●                     | ●                     | ●                     |
| Générateur de vapeur externe   | ●                     | ●                     | ●                     |
| Supports de gradins amovibles  | ●                     | ●                     | ●                     |
| Détartrage automatique   | ●                     | ●                     | ●                     |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b> |                       |                       |                       |
| PowerSteam   | ●                     | ●                     | ●                     |
| DirectWater Plus   | ●                     | ●                     | ●                     |
| Filtre d'évacuation  | ●                     | ●                     | ●                     |
| Longueur du tuyau d'alimentation en eau en m                           | 2,0                   | 2,0                   | 2,0                   |
| Longueur du tuyau d'évacuation d'eau en m                              | 2,5                   | 2,5                   | 2,5                   |
| <b>Sécurité</b>  |                       |                       |                       |
| Système de refroidissement avec façade froide                          | ●                     | ●                     | ●                     |
| Arrêt de sécurité  | ●                     | ●                     | ●                     |
| Blocage de la mise en marche   | ●                     | ●                     | ●                     |
| Système de refroidissement des vapeurs                                 | ●                     | ●                     | ●                     |
| Refroidissement automatique  | ●                     | ●                     | ●                     |
| Sécurité contre la surpression, double                                 | ●                     | ●                     | ●                     |
| Verrouillage de porte  | ●                     | ●                     | ●                     |
| <b>Informations techniques</b>   |                       |                       |                       |
| Volume de l'enceinte en l  | 19                    | 19                    | 19                    |
| Nombre de niveaux d'introduction                                       | 3                     | 3                     | 3                     |
| Charnières de porte  | gauche                | gauche                | gauche                |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                         | 40 – 120              | 40 – 120              | 40 – 120              |
| Cuissons sous pression de 101°C à 120°C                                | ●                     | ●                     | ●                     |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)                                  | 560 – 568 x 380 x 555 | 560 – 568 x 380 x 555 | 550 x 550 x 381 x 605 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A      | 5,1/400 3N~/10        | 5,1/400 3N~/10        | 5,1/400 3N~/10        |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                       |                       |                       |
| Récipients inox perforés/non perforés                                  | 2/1                   | 2/1                   | 2/1                   |
| Tôle de pose   | 1                     | 1                     | 1                     |
| Bon pour livre de cuisine  | ●                     | ●                     | ●                     |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                       |                       |                       |
| Inox CleanSteel ED   | ●                     | ●                     | ●                     |
| Noir obsidienne SW   | ●                     | -                     | -                     |

# Fours à vapeur

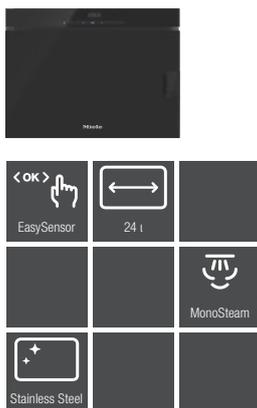
Norme Euro 60 cm et  
norme Suisse 55 cm



| Désignation du modèle/pour la vente                                    | DG 7440-60                  | DG 7240-60                  | DG 7440-55      |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------|
| <b>Design</b>  |                             |                             |                 |
| ArtLine/PureLine/VitroLine   | -/●/-                       | -/●/●                       | -/●/-           |
| <b>Avantages</b>   |                             |                             |                 |
| Préparation de menus sans transfert de goûts                           | ●                           | ●                           | ●               |
| Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson  | ●                           | ●                           | ●               |
| Maintien au chaud  | ●                           | ●                           | ●               |
| <b>Fonctions</b>   |                             |                             |                 |
| Cuisson vapeur/Sous-vide   | ●/●                         | ●/-                         | ●/●             |
| Programmes automatiques  | ●                           | ●                           | ●               |
| Décongeler/Chauffer  | ●/●                         | ●/●                         | ●/●             |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                             |                             |                 |
| Écran  | DirectSensor                | DirectSensor S              | DirectSensor    |
| SoftOpen/SoftClose   | ●/●                         | ●/●                         | ●/●             |
| Choix individuel de la langue  | ●                           | ●                           | ●               |
| Cuisson à la vapeur sur jusqu'à 3 niveaux simultanément                | ●                           | ●                           | ●               |
| Cuisson de menu vapeur   | ●                           | ●                           | ●               |
| Diminution de la vapeur avant la fin du temps de cuisson               | ●                           | ●                           | ●               |
| Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie                    | ●/●/●                       | ●/-/●                       | ●/●/●           |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●           |
| Température réelle/de consigne/préconisée                              | ●/●/●                       | ●/-/●                       | ●/●/●           |
| Programmes personnels/Réglages individuels                             | 20/●                        | -/●                         | 20/●            |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                             |                             |                 |
| Enceinte inox avec structure tramée                                    | ●                           | ●                           | ●               |
| Générateur de vapeur externe   | ●                           | ●                           | ●               |
| Résistances de sole pour réduire la condensation                       | ●                           | ●                           | ●               |
| Détartrage automatique   | ●                           | ●                           | ●               |
| Porte CleanGlas  | ●                           | ●                           | ●               |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b> |                             |                             |                 |
| DualSteam  | ●                           | ●                           | ●               |
| Réservoir d'eau pour env. 90 min. de temps de cuisson                  | ●                           | ●                           | ●               |
| Réservoir d'eau fraîche  | ●                           | ●                           | ●               |
| Réservoir d'eau fraîche amovible avec mécanisme Push-to-Release        | ●                           | ●                           | ●               |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                      |                             |                             |                 |
| Miele@home/MobileControl   | ●/●                         | ●/●                         | ●/●             |
| RemoteService  | ●/-                         | ●/-                         | ●/-             |
| <b>Sécurité</b>  |                             |                             |                 |
| Système de refroidissement avec façade froide                          | ●                           | ●                           | ●               |
| Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service                        | ●/●                         | ●/●                         | ●/●             |
| <b>Informations techniques</b>   |                             |                             |                 |
| Volume de l'enceinte en l  | 40                          | 40                          | 40              |
| Nombre de niveaux d'introduction                                       | 4                           | 4                           | 4               |
| Éclairage  | 2 spots LED                 | -                           | 2 spots LED     |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                         | 40 - 100                    | 40 - 100                    | 40 - 100        |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)                                  | 560 - 568 x 450 - 452 x 550 | 560 - 568 x 450 - 452 x 550 | 550 x 508 x 550 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A      | 3.3/400 2N~/10              | 3.3/400 2N~/10              | 3.3/400 2N~/10  |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                             |                             |                 |
| Récipients inox perforés/non perforés                                  | 2/1                         | 2/1                         | 2/1             |
| Grille/Plat récupérateur   | 1/1                         | 1/1                         | 1/1             |
| Bon pour livre de cuisine  | ●                           | ●                           | ●               |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                             |                             |                 |
| Inox CleanSteel ED   | ●                           | ●                           | ●               |
| Noir obsidienne SW   | -                           | ●                           | -               |

# Four à vapeur

À pose libre



\* Boîtier inox CleanSteel, jusqu'à épuisement du stock

| Désignation du modèle/pour la vente                               | DG 6010*   |
|---|------------|
| <b>Design</b>   |            |
| ArtLine/PureLine/VitroLine  | -/-/-      |
| Four à vapeur à pose libre  | ●          |
| <b>Avantages produits</b>   |            |
| Cuisson de menus sans transfert de goût                           | ●          |
| Programmes automatiques personnalisables                          | -          |
| Maintien au chaud   | -          |
| <b>Modes de fonctionnement</b>                                    |            |
| Cuisson vapeur/Sous-vide  | ●/-        |
| Programmes automatiques   | -          |
| Décongeler/Réchauffer   | -/-        |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                      |            |
| Affichage   | EasySensor |
| SoftOpen/SoftClose  | -/-        |
| Multilingua   | -          |
| Cuisson vapeur sur 3 niveaux simultanément                        | ●          |
| Cuisson de menu vapeur  | -          |
| Réduction de la vapeur en fin de cuisson                          | -          |
| Affichage heure/date/minuteur                                     | -/-/-      |
| Programmation départ/arrêt  | -          |
| Température réelle/de consigne/préconisée                         | ●/-/-      |
| Programmes personnalisés/réglages individuels                     | -/●        |
| <b>Porte</b>  |            |
| Porte CleanGlass/porte plein verre                                | -/-        |
| Charnière de porte  | à gauche   |
| Volume en l   | 24         |
| Nombre de niveaux d'enfournement                                  | 4          |
| Surface utile par niveau  | GN 1/2     |
| <b>Entretien</b>  |            |
| Enceinte inox avec structure tramée                               | -          |
| Générateur de vapeur externe                                      | ●          |
| Corps de chauffe sole réduisant la condensation                   | ●          |
| Détartrage automatique  | ●          |
| Porte CleanGlas   | -          |
| <b>Technologie de vapeur et alimentation en eau</b>               |            |
| MonoSteam   | ●          |
| Réservoir à eau pour env. 90 min de cuisson                       | ●          |
| Réservoir d'eau avec producteur de vapeur                         | ●          |
| <b>Fonctions domotiques</b>                                       |            |
| Miele@home/MobileControl  | -/-        |
| RemoteService/SuperVision   | -/-        |
| <b>Sécurité</b>   |            |
| Système de refroidissement et façade tempérée                     | ●          |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants                    | ●/-        |
| Contact de porte  | ●          |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                |            |
| Volume en l   | 24         |
| Nombre de niveaux d'enfournement                                  | 4          |
| <b>Éclairage</b>  |            |
| Régulation électronique précise de la température 40 – 100°C      | ●          |
| Dimensions de niche en mm (l x H x P)                             | -          |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A | 2,3/230/10 |
| <b>Accessoires de série</b>                                       |            |
| Récipient de cuisson inox perforé/non perforé                     | 2/1        |
| Grille/bac de récupération  | -/-        |
| Bon pour livre de cuisine   | ●          |
| <b>Design frontal au choix</b>                                    |            |
| Noir obsidienne SW  | ●          |





# Fours à vapeur combinés



# Un plaisir sans limites

## Les fours à vapeur combinés Miele

### Compacts et polyvalents

Les fours à vapeur combinés Miele se divisent en deux catégories : le DGC et le DGC Pro.

#### Four à vapeur combiné DGC

Le DGC est le modèle d'entrée de gamme des fours à vapeur combinés. Il s'agit d'un four à part entière avec une enceinte émaillée qui dispose en plus d'une fonction de cuisson vapeur. Vous pouvez ainsi préparer des plats multiples et variés dans un même appareil.

Avec le DGC, vous pouvez ajouter de l'humidité au mode de cuisson par des diffusions de vapeur. Vous obtiendrez ainsi des pains particulièrement moelleux avec une croûte brillante et des rôtis juteux.

#### Four à vapeur combiné DGC Pro

Le DGC Pro, lui, propose en outre de nombreuses fonctions aussi bien quotidiennes que professionnelles. L'enceinte de cuisson en inox est particulièrement durable et la fonction de nettoyage HydroClean permet un entretien très facile. De plus, le DGC Pro est également équipé de la fonction sous vide innovante.

L'environnement de cuisson peut être ajusté encore plus précisément avec le DGC Pro grâce au réglage précis de l'humidité au pourcentage près et à la possibilité de combiner plusieurs étapes de cuisson. Le DGC Pro permet ainsi d'unifier la chaleur sèche et la chaleur humide en un nouveau mode de cuisson – la cuisson combinée – et offre ainsi trois fonctions en un seul appareil.

### Diversité des dimensions

Nos fours à vapeur combinés sont disponibles en deux formats pour s'adapter à toutes les cuisines. Cela vous garantit une saveur intense et saine dans toutes les situations.



#### Pour des niches compactes : Norme Euro 60 cm de large, 45 cm de hauteur ou Norme Suisse 55 cm de large

Idéal pour l'encastrement dans une niche de 45 cm de hauteur et 60 cm de largeur, ou avec un tiroir chauffant ou de mise sous vide de 14 cm dans une niche de 60 x 60 cm. Les 47 l de volume de l'enceinte de cuisson du DGC Pro permettent de préparer une multitude de plats sur trois niveaux d'introduction.



#### Le modèle spacieux : Norme Euro 60 cm de large, 60 cm de haut ou Norme Suisse 55 cm de large

Idéal pour l'encastrement dans une niche classique pour four de 60 cm x 60 cm. Associé à un tiroir de 29 cm de haut, il remplit parfaitement une niche de 88 cm de haut. Les quatre niveaux d'introduction du DGC Pro, répartis sur 67 l de volume de l'enceinte de cuisson, offrent des possibilités illimitées. Le DGC offre 76 l de volume de l'enceinte de cuisson et cinq niveaux d'introduction.



# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts\* des fours à vapeur combinés DGC Pro Miele

**Exclusive to Miele** **DualSteam**  
Cuire à la perfection : grâce à DualSteam, la vapeur se répartit uniformément et assure des résultats de cuisson parfaits. La perfection comme vous l'aimez : les fours à vapeur combinés DGC Pro de Miele assurent des résultats de cuisson parfaits à tous les coups. De courtes durées de chauffe et de cuisson ainsi qu'une répartition homogène de la vapeur facilitent la préparation des plats – grâce au générateur de vapeur externe de 3,3 kW et à l'agencement et l'alignement spéciaux des deux buses de vapeur DualSteam. Cela permet également de préparer les aliments tout en conservant leurs vitamines.



**Exclusive to Miele** **Cuisson combinée**  
Un pur plaisir : la combinaison précise de la chaleur humide et sèche sur plusieurs étapes de cuisson garantit des résultats irréprochables.



**Exclusive to Miele** **Mix & Match**  
Rapide et sain : cuisson combinée ou réchauffage de différents aliments en même temps dans un seul récipient.



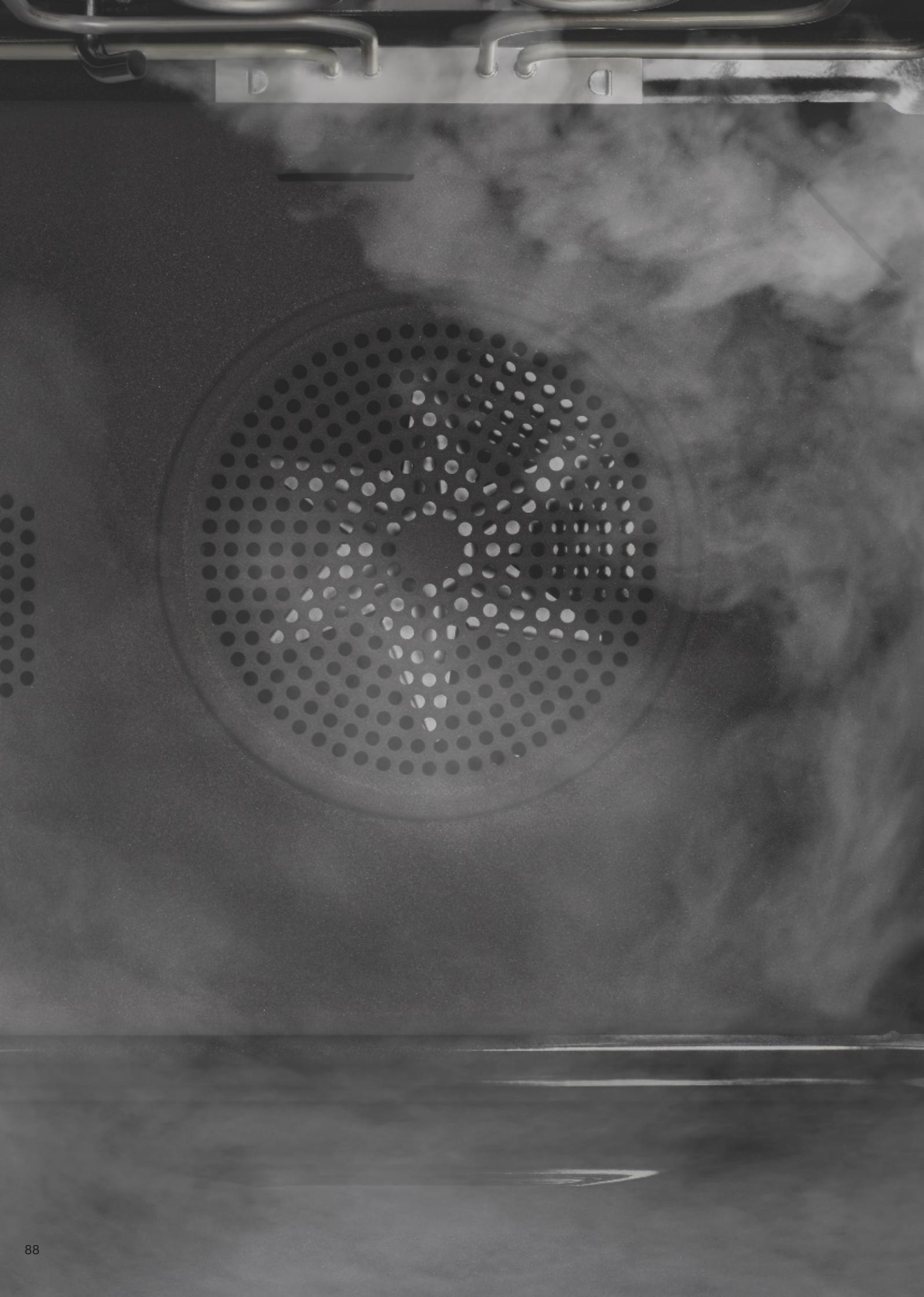
**HydroClean**  
Propreté éclatante : HydroClean assure le nettoyage automatique de l'enceinte de votre four à vapeur combiné Miele.



**Exclusive to Miele** **Cuisson automatique de menus**  
Cuisson à point : préparation simultanée de différents aliments à la vapeur.



**Exclusive to Miele** **Bandeau relevable à ouverture motorisée avec SoftClose<sup>1)</sup>**  
Pratique : ouvrez et fermez le bandeau relevable du bout des doigts pour accéder au réservoir d'eau.



# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les points forts\* des fours à vapeur combinés DGC Miele

### **Exclusive to Miele** MonoSteam

Le procédé de génération de vapeur éprouvé MonoSteam (2,2 kW) permet l'entrée de vapeur dans l'enceinte de cuisson de l'appareil Miele via une seule buse vapeur. Celle-ci se répand de façon rapide et homogène autour des aliments pour assurer une cuisson douce et de parfaits résultats.



### **Exclusive to Miele** Fonction HydraCook<sup>1)</sup>

Cuisson et pâtisserie améliorées : l'apport d'humidité permet d'obtenir des pâtes légères et des croûtes dorées.



### Programmes automatiques

Des plats délicieux en un tournemain : pain, viande ou gâteau, la préparation est entièrement automatique.



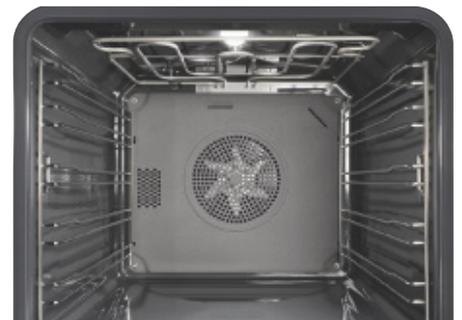
### **Exclusive to Miele** TasteControl<sup>2)</sup>

Le refroidissement rapide automatique empêche une surcuisson des aliments tout en les maintenant au chaud.



### Mise en réseau des appareils ménagers avec Miele@home

Facilitez-vous la vie : avec Miele@home, interconnectez vos appareils électroménagers intelligemment pour plus de possibilités.



### **Exclusive to Miele** Finition PerfectClean

Propre en un clin d'œil : aucun aliment ne peut adhérer ni s'incruster, ce qui facilite grandement le nettoyage.

\* Selon le modèle

<sup>1)</sup> Avec dispositif d'aspiration breveté, brevet : EP 2 190 295 B1

<sup>2)</sup> Brevet : EP 1 714 083 B1

# À chaque recette son propre réglage

## Les modes de cuisson des fours à vapeur combinés DGC Pro Miele



**Cuisson combinée avec chaleur tournante +**  
D'excellents résultats : l'apport d'humidité garantit une cuisson parfaite du pain, des petits pains, de la viande et de bien d'autres aliments.



**Cuisson combinée avec chaleur sole-voûte**  
Grâce à l'humidité, les plats cuisent de façon homogène par le dessus et le dessous – les pains ressortent parfaitement réussis.



**Cuisson combinée avec grill**  
Des poissons et viandes grasses plus tendres et juteux, avec une peau croustillante ou une croûte, grâce à l'humidité.



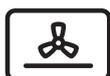
**Chaleur tournante +**  
Délicieusement aéré : l'idéal pour une cuisson ou un rôtissage en douceur sur jusqu'à trois niveaux.



**Chaleur sole-voûte**  
Mode classique, utilisation universelle : pour réussir parfaitement toutes les recettes de cuisson et de rôtissage traditionnelles.



**Gril**  
Polyvalence en intérieur : pour griller des steaks, saucisses, brochettes, etc., même en grandes quantités.



**Cuisson intensive**  
Un fond croustillant, une garniture délicieuse : pizza, quiche ou tarte – le dessous reste croustillant et le dessus juteux.



**Chaleur voûte**  
Soignez le goût et le visuel : obtenez des plats parfaitement gratinés et dorés.



**Chaleur sole**  
Une préparation individuelle : pour les plats cuits au bain-marie ou qui doivent encore dorer sur le dessous.



**Turbogrill**  
Croustillants à l'extérieur, juteux à l'intérieur : convient parfaitement pour les poulets, canards, jarrets de porc, rôtis roulés et bien d'autres plats de viande.



**Spécial gâteaux**  
Réussissez vos gâteaux : des pâtes à choux, bretzels et fonds de cake aussi réussis que ceux du boulanger.



**Fonctions spéciales**  
Incroyable, et pourtant si simple : les programmes spéciaux comme le séchage donnent des résultats impeccables.



**Chaleur tournante Eco**  
Économie d'électricité et de temps : les aliments peuvent être préparés en consommant moins d'énergie.



**Cuisson vapeur Eco**  
Écologique et durable : économisez de l'énergie lors de la préparation de vos aliments grâce à la cuisson vapeur.



**Programme Shabbat**  
Le programme Shabbat permet d'utiliser l'appareil tout en respectant les coutumes juives.



**Cuisson sous vide**  
Un régal pour les papilles : viandes, poisson, légumes ou fruits cuits sous vide pour un festival de saveurs.



**Mix & Match**  
Rapide et sain : cuisson combinée ou réchauffage de différents aliments en même temps dans un seul récipient.



**Cuisson vapeur**  
Préparation saine et douce : la cuisson à la vapeur d'eau permet de préserver de nombreux nutriments ainsi que la couleur et le goût des aliments.

# À chaque recette son propre réglage

## Les modes de cuisson\* des fours à vapeur combinés DGC Miele



### Chaleur tournante +

Délicieusement aéré : l'idéal pour une cuisson ou un rôtissage en douceur sur un ou deux niveaux.



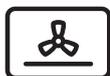
### Chaleur sole-voûte

Un classique éprouvé à l'utilisation universelle : pour réussir toutes les recettes traditionnelles à la perfection.



### Cuisson vapeur

Préparation saine et douce : la cuisson à la vapeur d'eau permet de préserver de nombreux nutriments.



### Cuisson intensive

Un fond croustillant, une garniture délicieuse : pizza, quiche ou tarte – le dessous reste croustillant et le dessus juteux.



### Rôtissage automatique

Le secret d'une viande bien juteuse : elle est d'abord saisie à haute température, puis la cuisson se poursuit à la température réglée.



### Turbogril

Croustillants à l'extérieur, juteux à l'intérieur : convient parfaitement pour les poulets, canards, jarrets de porc, rôtis roulés et bien d'autres plats de viande.



### Gril

Polyvalence en intérieur : pour griller des steaks, saucisses, brochettes, etc., même en grandes quantités.



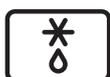
### Chaleur tournante Eco

Particulièrement économe en énergie : réussissez parfaitement vos soufflés ou vos gratins.



### Chaleur sole

Une préparation individuelle : pour les plats cuits au bain-marie ou qui doivent encore dorer sur le dessous.



### Décongeler

Traitement doux pour les surgelés : ces produits sont décongelés progressivement à l'air froid, dans les conditions idéales.



### Booster

Mode express pour les utilisateurs pressés : ceux qui ont peu de temps pour cuisiner apprécieront particulièrement le temps de chauffe court.



### Programmes automatiques

Concoctez aisément une grande variété de plats délicieux : préparation automatique de pain, de gâteaux ou de volaille.



### Fonctions spéciales

Incroyable, et pourtant si simple : les programmes spéciaux comme le séchage donnent des résultats impeccables.



### Programmes personnalisés

Pour préparer régulièrement vos plats favoris, il vous suffit de définir le mode de cuisson, la température et la durée.



### Fonction HydraCook

Comme sortie du four du boulanger : l'apport d'humidité permet d'obtenir une pâte d'une légèreté incomparable et une croûte dorée.



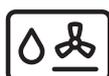
### Fonction HydraCook avec rôtissage automatique

Un rôti parfait : saisissez à haute température et poursuivez à température personnalisée avec apport d'humidité.



### Fonction HydraCook avec chaleur tournante +

Délicieusement aéré : l'idéal pour une cuisson ou un rôtissage avec apport d'humidité sur jusqu'à trois niveaux.



### Fonction HydraCook avec cuisson intensive

Avec l'apport d'humidité, la pâte de vos pizzas, quiches et tartes croustille, et la garniture reste moelleuse.



### Fonction HydraCook avec chaleur sole-voûte

Une valeur sûre : l'apport d'humidité permet de réussir parfaitement toutes les recettes traditionnelles au four.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les fours à vapeur combinés Miele



## Commande

Commande intuitive grâce au grand affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts.



Commande intuitive grâce à l'affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts.



Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 4 lignes.



Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 1 ligne.



## Volumes d'enceinte

Les combi-fours vapeur Miele ont différents volumes d'enceinte – de 76, 67 et 47 litres.



## Technologies vapeur

Production rapide et diffusion homogène de la vapeur par deux sorties de vapeur.



Diffusion de la vapeur par une sortie de vapeur.



## Classes d'efficacité énergétique

L'étiquette-énergie vous renseigne sur la rentabilité et les performances.



## Sous-vide

Méthode permettant de cuire les mets en douceur dans un emballage sous vide.



## HydroClean

Fonction d'autonettoyage automatique et simple.



## Mix & Match

Faire cuire ou réchauffer différents aliments dans une assiette en même temps en un tournemain.



## Bandeau lift

Bandeau relevable à ouverture et fermeture motorisées : accès confortable au réservoir à eau, au bac à eau condensée et à la thermosonde sur pression du doigt.



## DirectWater Plus

Raccordement à l'eau courante et au système d'évacuation pour une cuisson à la vapeur pratique.

# Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente   | DGC 7865-60 XXL HCX Pro*    | DGC 7865-60 XXL HC Pro*     |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>   |                             |                             |
| ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine                                     | ●/–/–                       | –/●/●                       |
| <b>Avantages</b>  |                             |                             |
| Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût                | ●/●                         | ●/●                         |
| Plats complets avec „Mix & Match“   | ●                           | ●                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique                                      | ●/–                         | ●/–                         |
| Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)            | ●                           | ●                           |
| TasteControl/CrispFuntion   | –/●                         | –/●                         |
| <b>Fonctions</b>  |                             |                             |
| Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée                           | ●/–/●/●                     | ●/–/●/●                     |
| Chaleur tournante +/-/Programmes automatiques                                 | ●/●                         | ●/●                         |
| Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive                                  | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                             |                             |
| Écran   | M Touch                     | M Touch                     |
| Détecteur de proximité MotionReact  | ●                           | ●                           |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/–                         | ●/●                         |
| Touch2Open/Bandeau Lift motorisé  | –/●                         | –/●                         |
| Cuisson non-lieée aux quantités/Jets de vapeur                                | ●/●                         | ●/●                         |
| Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur                       | ●/–                         | ●/–                         |
| Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie                           | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                     | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat                   | 20/●/–                      | 20/●/–                      |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                   | –                           | –                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)                                      | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle  | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |                             |
| Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.) | ●/–                         | ●/–                         |
| Générateur de vapeur externe  | ●                           | ●                           |
| Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage                    | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Porte CleanGlas   | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril inclinable   | ●                           | ●                           |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>        |                             |                             |
| Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche                           | ●/–/–                       | ●/–/–                       |
| Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée                    | –                           | –                           |
| DirectWater Plus  | ●                           | ●                           |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m                             | 2.0/3.0                     | 2.0/3.0                     |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                             |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision   | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Sécurité</b>   |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide                                 | ●                           | ●                           |
| Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service                               | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>  |                             |                             |
| Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l                            | ●/–/67                      | ●/–/67                      |
| Éclairage   | BrilliantLight              | BrilliantLight              |
| Réglage de la température du four en °C                                       | 30 – 225                    | 30 – 225                    |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                                | 40 – 100                    | 40 – 100                    |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)   | 560 – 568 x 590 – 595 x 555 | 560 – 568 x 590 – 595 x 555 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A             | 3,5/230/16                  | 3,5/400 3N~/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                             |                             |
| Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean                               | 1 Paar                      | 1 paire                     |
| Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean    | 1/1                         | 1/1                         |
| Récipients inox perforés/non perforés   | 2/1                         | 2/1                         |
| Bon pour livre de cuisine   | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                             |                             |
| Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED   | ●/–                         | ●/●                         |
| Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW  | ●/●                         | ●/●                         |

# Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente   | DGC 7860-60 XXL HCX Pro*    | DGC 7860-60 XXL HC Pro*     |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>   |                             |                             |
| ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine                                     | ●/–/–                       | –/●/●                       |
| <b>Avantages</b>  |                             |                             |
| Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût                | ●/●                         | ●/●                         |
| Plats complets avec „Mix & Match“   | ●                           | ●                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique                                      | ●/–                         | ●/–                         |
| Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)            | ●                           | ●                           |
| TasteControl/CrispFuntion   | –/●                         | –/●                         |
| <b>Fonctions</b>  |                             |                             |
| Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée                           | ●/–/●/●                     | ●/–/●/●                     |
| Chaleur tournante +/- Programmes automatiques                                 | ●/●                         | ●/●                         |
| Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive                                  | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                             |                             |
| Écran   | M Touch                     | M Touch                     |
| Détecteur de proximité MotionReact  | ●                           | ●                           |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/–                         | ●/●                         |
| Touch2Open/Bandeau Lift motorisé  | –/●                         | –/●                         |
| Cuisson non-lieée aux quantités/Jets de vapeur                                | ●/●                         | ●/●                         |
| Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur                       | ●/–                         | ●/–                         |
| Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie                           | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                     | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat                   | 20/●/–                      | 20/●/–                      |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                   | –                           | –                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)                                      | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle  | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |                             |
| Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.) | ●/–                         | ●/–                         |
| Générateur de vapeur externe  | ●                           | ●                           |
| Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage                    | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Porte CleanGlas   | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril inclinable   | ●                           | ●                           |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>        |                             |                             |
| Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche                           | ●/–/●                       | ●/–/●                       |
| Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée                    | ●                           | ●                           |
| DirectWater Plus  | –                           | –                           |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m                             | –                           | –                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                             |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision   | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Sécurité</b>   |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide                                 | ●                           | ●                           |
| Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service                               | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>  |                             |                             |
| Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l                            | ●/–/67                      | ●/–/67                      |
| Éclairage   | BrilliantLight              | BrilliantLight              |
| Réglage de la température du four en °C                                       | 30 – 225                    | 30 – 225                    |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                                | 40 – 100                    | 40 – 100                    |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)   | 560 – 568 x 590 – 595 x 555 | 560 – 568 x 590 – 595 x 555 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A             | 3,5/400 3N–/10              | 3,5/400 3N–/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                             |                             |
| Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean                               | 1 Paar                      | 1 paire                     |
| Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean    | 1/1                         | 1/1                         |
| Récipients inox perforés/non perforés   | 2/1                         | 2/1                         |
| Bon pour livre de cuisine   | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                             |                             |
| Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED   | ●/–                         | ●/●                         |
| Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW  | ●/●                         | ●/●                         |



\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente  | DGC 7660-60 XXL HC Pro*     | DGC 7460-60 XXL HCX Pro*    | DGC 7460-60 XXL HC Pro*     |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>  |                             |                             |                             |
| ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine                                      | -/●/●                       | ●/-/-                       | -/●/●                       |
| <b>Avantages</b>   |                             |                             |                             |
| Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût                 | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Plats complets avec „Mix & Match“  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique                                       | -/●                         | -/-                         | -/-                         |
| Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)             | ●                           | ●                           | ●                           |
| TasteControl/CrispFunction   | -/●                         | -/●                         | -/●                         |
| <b>Fonctions</b>   |                             |                             |                             |
| Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée                            | ●/-/●/●                     | ●/-/●/●                     | ●/-/●/●                     |
| Chaleur tournante +/Programmes automatiques                                    | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole                                  | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive                                   | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                             |                             |                             |
| Écran  | M Touch S                   | DirectSensor                | DirectSensor                |
| Détecteur de proximité MotionReact   | ●                           | -                           | -                           |
| SoftOpen/SoftClose   | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Touch2Open/Bandeau Lift motorisé   | -/●                         | -/●                         | -/●                         |
| Cuisson non-lieée aux quantités/Jets de vapeur                                 | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur                        | ●/-                         | ●/-                         | ●/-                         |
| Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie                            | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                        | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                      | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat                    | 20/●/●                      | 20/●/-                      | 20/●/●                      |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                    | -                           | -                           | -                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                             |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)                                       | A+                          | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                             |                             |                             |
| Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.) | ●/-                         | ●/-                         | ●/-                         |
| Générateur de vapeur externe   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage                     | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Porte CleanGlas  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril inclinable  | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>         |                             |                             |                             |
| Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche                            | ●/-/●                       | ●/-/●                       | ●/-/●                       |
| Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée                     | ●                           | ●                           | ●                           |
| DirectWater Plus   | -                           | -                           | -                           |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m                              | -                           | -                           | -                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                              |                             |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl   | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision  | ●/●                         | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Sécurité</b>  |                             |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide                                  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service                                | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>   |                             |                             |                             |
| Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l                             | ●/-/67                      | ●/-/67                      | ●/-/67                      |
| Éclairage  | BrilliantLight              | BrilliantLight              | BrilliantLight              |
| Réglage de la température du four en °C  | 30 – 225                    | 30 – 225                    | 30 – 225                    |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                                 | 40 – 100                    | 40 – 100                    | 40 – 100                    |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)  | 560 – 568 x 590 – 595 x 555 | 560 – 568 x 590 – 595 x 555 | 560 – 568 x 590 – 595 x 555 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A              | 3,5/400 3N~/10              | 3,5/400 3N~/10              | 3,5/400 3N~/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                             |                             |                             |
| Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean                                | -                           | -                           | -                           |
| Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean     | 1/1                         | 1/1                         | 1/1                         |
| Récipients inox perforés/non perforés  | 2/1                         | 1/1                         | 1/1                         |
| Bon pour livre de cuisine  | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                             |                             |                             |
| Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED  | ●/●                         | -/-                         | ●/●                         |
| Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW   | -/-                         | -/●                         | ●/●                         |

# Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



| Désignation du modèle/pour la vente  | DGC 7450-60 XXL             | DGC 7250-60 XXL             |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>  |                             |                             |
| ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine                                      | -/●/●                       | -/●/●                       |
| <b>Avantages</b>   |                             |                             |
| Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût                 | -/●                         | -/●                         |
| Plats complets avec „Mix & Match“  | -                           | -                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique                                       | -/-                         | -/-                         |
| Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)             | -                           | -                           |
| TasteControl/CrispFunction   | ●/●                         | ●/-                         |
| <b>Fonctions</b>   |                             |                             |
| Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée                            | ●/●/-/-                     | ●/●/-/-                     |
| Chaleur tournante +/- Programmes automatiques                                  | ●/●                         | ●/●                         |
| Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole                                  | ●/-/●                       | ●/-/●                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive                                   | ●/-/●/●                     | ●/-/●/●                     |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                             |                             |
| Écran  | DirectSensor                | DirectSensor S              |
| Détecteur de proximité MotionReact   | -                           | -                           |
| SoftOpen/SoftClose   | ●/●                         | ●/●                         |
| Touch2Open/Bandeau Lift motorisé   | -/-                         | -/-                         |
| Cuisson non-lieée aux quantités/Jets de vapeur                                 | ●/●                         | ●/●                         |
| Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur                        | -/-                         | -/-                         |
| Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie                            | ●/●/●                       | ●/-/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                        | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                      | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat                    | 20/-/-                      | 20/-/-                      |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                    | -                           | -                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)                                       | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle   | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                             |                             |
| Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.) | -/●                         | -/●                         |
| Générateur de vapeur externe   | ●                           | ●                           |
| Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage                     | -/●/-/●                     | -/●/-/●                     |
| Porte CleanGlas  | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril inclinable  | -                           | -                           |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>         |                             |                             |
| Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche                            | -/●/●                       | -/●/●                       |
| Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée                     | -                           | -                           |
| DirectWater Plus   | -                           | -                           |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m                              | -                           | -                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                              |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl   | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision  | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Sécurité</b>  |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide                                  | ●                           | ●                           |
| Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service                                | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>   |                             |                             |
| Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l                             | ●/-/76                      | ●/-/76                      |
| Éclairage  | 1 spot LED                  | 1 spot halogène             |
| Réglage de la température du four en °C  | 30 – 250                    | 30 – 250                    |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                                 | 70 – 100                    | 70 – 100                    |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)  | 560 – 568 x 590 – 595 x 550 | 560 – 568 x 590 – 595 x 550 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A              | 3,5/400 2N~/10              | 3,5/400 2N~/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                             |                             |
| Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean                                | -                           | -                           |
| Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean     | 1/1                         | 1/1                         |
| Récipients inox perforés/non perforés  | 1/1                         | 1/1                         |
| Bon pour livre de cuisine  | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                             |                             |
| Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED  | ●/●                         | -/●                         |
| Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW   | ●/●                         | -/●                         |



\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente   | DGC 7845-60 XL HCX Pro*     | DGC 7845-60 XL HC Pro*      |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>   |                             |                             |
| ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine                                     | ●/–/–                       | –/●/●                       |
| <b>Avantages</b>  |                             |                             |
| Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût                | ●/●                         | ●/●                         |
| Plats complets avec „Mix & Match“   | ●                           | ●                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique                                      | ●/–                         | ●/–                         |
| Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)            | ●                           | ●                           |
| TasteControl/CrispFuntion   | –/●                         | –/●                         |
| <b>Fonctions</b>  |                             |                             |
| Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée                           | ●/●/–/–                     | ●/–/●/●                     |
| Chaleur tournante +/-/Programmes automatiques                                 | ●/●                         | ●/●                         |
| Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive                                  | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                             |                             |
| Écran   | M Touch                     | M Touch                     |
| Détecteur de proximité MotionReact  | ●                           | ●                           |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/–                         | ●/●                         |
| Touch2Open/Bandeau Lift motorisé  | –/●                         | –/●                         |
| Cuisson non-lieée aux quantités/Jets de vapeur                                | ●/●                         | ●/●                         |
| Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur                       | ●/–                         | ●/–                         |
| Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie                           | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                     | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat                   | 20/●/–                      | 20/●/–                      |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                   | –                           | –                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)                                      | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle  | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |                             |
| Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.) | ●/–                         | ●/–                         |
| Générateur de vapeur externe  | ●                           | ●                           |
| Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage                    | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Porte CleanGlas   | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril inclinable   | ●                           | ●                           |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>        |                             |                             |
| Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche                           | ●/–/–                       | ●/–/–                       |
| Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée                    | –                           | –                           |
| DirectWater Plus  | ●                           | ●                           |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m                             | 2.0/3.0                     | 2.0/3.0                     |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                             |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision   | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Sécurité</b>   |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide                                 | ●                           | ●                           |
| Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service                               | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>  |                             |                             |
| Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l                            | –/●/47                      | –/●/47                      |
| Éclairage   | BrilliantLight              | BrilliantLight              |
| Réglage de la température du four en °C                                       | 30 – 225                    | 30 – 225                    |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                                | 40 – 100                    | 40 – 100                    |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)   | 560 – 568 x 450 – 452 x 555 | 560 – 568 x 450 – 452 x 555 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A             | 3,5/230/16                  | 3,4/400 3N–/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                             |                             |
| Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean                               | 1 Paar                      | 1 paire                     |
| Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean    | 1/1                         | 1/1                         |
| Récipients inox perforés/non perforés   | 2/1                         | 2/1                         |
| Bon pour livre de cuisine   | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                             |                             |
| Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED   | ●/–                         | ●/●                         |
| Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW  | ●/●                         | ●/●                         |

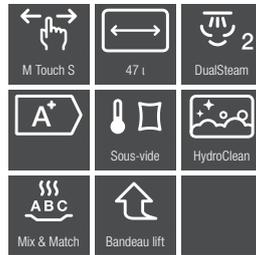
# Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente   | DGC 7840-60 XL HCX Pro*     | DGC 7840-60 XL HC Pro*      |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>   |                             |                             |
| ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine                                     | ●/–/–                       | –/●/●                       |
| <b>Avantages</b>  |                             |                             |
| Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût                | ●/●                         | ●/●                         |
| Plats complets avec „Mix & Match“   | ●                           | ●                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique                                      | ●/–                         | ●/–                         |
| Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)            | ●                           | ●                           |
| TasteControl/CrispFuntion   | –/●                         | –/●                         |
| <b>Fonctions</b>  |                             |                             |
| Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée                           | ●/–/●/●                     | ●/–/●/●                     |
| Chaleur tournante +/-/Programmes automatiques                                 | ●/●                         | ●/●                         |
| Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole                                 | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive                                  | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                             |                             |
| Écran   | M Touch                     | M Touch                     |
| Détecteur de proximité MotionReact  | ●                           | ●                           |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/–                         | ●/●                         |
| Touch2Open/Bandeau Lift motorisé  | –/●                         | –/●                         |
| Cuisson non-lieée aux quantités/Jets de vapeur                                | ●/●                         | ●/●                         |
| Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur                       | ●/–                         | ●/–                         |
| Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie                           | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                     | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbath                  | 20/●/–                      | 20/●/–                      |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                   | –                           | –                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)                                      | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle  | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |                             |
| Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.) | ●/–                         | ●/–                         |
| Générateur de vapeur externe  | ●                           | ●                           |
| Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage                    | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Porte CleanGlas   | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril inclinable   | ●                           | ●                           |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>        |                             |                             |
| Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche                           | ●/–/●                       | ●/–/●                       |
| Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée                    | ●                           | ●                           |
| DirectWater Plus  | –                           | –                           |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m                             | –                           | –                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                             |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision   | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Sécurité</b>   |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide                                 | ●                           | ●                           |
| Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service                               | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>  |                             |                             |
| Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l                            | –/●/47                      | –/●/47                      |
| Éclairage   | BrilliantLight              | BrilliantLight              |
| Réglage de la température du four en °C                                       | 30 – 225                    | 30 – 225                    |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                                | 40 – 100                    | 40 – 100                    |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)   | 560 – 568 x 450 – 452 x 555 | 560 – 568 x 450 – 452 x 555 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A             | 3,4/400 3N–/10              | 3,4/400 3N–/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                             |                             |
| Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean                               | 1 Paar                      | 1 paire                     |
| Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean    | 1/1                         | 1/1                         |
| Récipients inox perforés/non perforés   | 2/1                         | 2/1                         |
| Bon pour livre de cuisine   | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                             |                             |
| Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED   | ●/–                         | ●/●                         |
| Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW  | ●/●                         | ●/●                         |

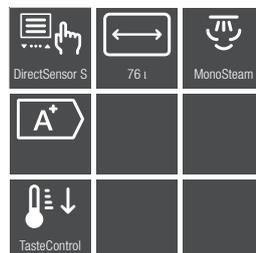


\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente  | DGC 7640-60 XL HC Pro*      | DGC 7440-60 XL HCX Pro*     | DGC 7440-60 XL HC Pro*      |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>  |                             |                             |                             |
| ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine                                      | -/●/●                       | ●/-/-                       | -/●/●                       |
| <b>Avantages</b>   |                             |                             |                             |
| Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût                 | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Plats complets avec „Mix & Match“  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique                                       | -/●                         | -/-                         | -/-                         |
| Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)             | ●                           | ●                           | ●                           |
| TasteControl/CrispFunction   | -/●                         | -/●                         | -/●                         |
| <b>Fonctions</b>   |                             |                             |                             |
| Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée                            | ●/-/●/●                     | ●/-/●/●                     | ●/-/●/●                     |
| Chaleur tournante +/Programmes automatiques                                    | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole                                  | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive                                   | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                             |                             |                             |
| Écran  | M Touch S                   | DirectSensor                | DirectSensor                |
| Détecteur de proximité MotionReact   | ●                           | -                           | -                           |
| SoftOpen/SoftClose   | ●/●                         | ●/-                         | ●/●                         |
| Touch2Open/Bandeau Lift motorisé   | -/●                         | -/●                         | -/●                         |
| Cuisson non-lieée aux quantités/Jets de vapeur                                 | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur                        | ●/-                         | -/●                         | -/●                         |
| Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie                            | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                        | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                      | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbath                   | 20/●/●                      | 20/●/-                      | 20/●/●                      |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                    | -                           | -                           | -                           |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                             |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)                                       | A+                          | A+                          | A+                          |
| Utilisation de la chaleur résiduelle   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                             |                             |                             |
| Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.) | ●/-                         | ●/-                         | ●/-                         |
| Générateur de vapeur externe   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Programmes d'entretien HydroClean/Trempe/Rinçage/Séchage                       | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Porte CleanGlas  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Résistance de gril inclinable  | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>         |                             |                             |                             |
| Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche                            | ●/-/●                       | ●/-/●                       | ●/-/●                       |
| Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée                     | ●                           | ●                           | ●                           |
| DirectWater Plus   | -                           | -                           | -                           |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m                              | -                           | -                           | -                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                              |                             |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl   | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision  | ●/●                         | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Sécurité</b>  |                             |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide                                  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service                                | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>   |                             |                             |                             |
| Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l                             | -/●/47                      | -/●/47                      | -/●/47                      |
| Éclairage  | BrilliantLight              | BrilliantLight              | BrilliantLight              |
| Réglage de la température du four en °C  | 30 – 225                    | 30 – 225                    | 30 – 225                    |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                                 | 40 – 100                    | 40 – 100                    | 40 – 100                    |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)  | 560 – 568 x 450 – 452 x 555 | 560 – 568 x 450 – 452 x 555 | 560 – 568 x 450 – 452 x 555 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A              | 3,4/400 3N~/10              | 3,4/400 3N~/10              | 3,4/400 3N~/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                             |                             |                             |
| Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean                                | -                           | -                           | -                           |
| Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean     | 1/1                         | 1/1                         | 1/1                         |
| Récipients inox perforés/non perforés  | 1/1                         | 1/1                         | 1/1                         |
| Bon pour livre de cuisine  | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                             |                             |                             |
| Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED  | ●/●                         | -/-                         | ●/●                         |
| Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW   | -/-                         | -/●                         | ●/●                         |

# Fours à vapeur combinés

Norme Suisse 55 cm



| Désignation du modèle/pour la vente  | DGC 7450-55 XXL | DGC 7250-55 XXL |
|--|-----------------|-----------------|
| <b>Design</b>  |                 |                 |
| ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine                                      | -/●/●           | -/●/●           |
| <b>Avantages</b>   |                 |                 |
| Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût                 | -/●             | -/●             |
| Plats complets avec „Mix & Match“  | -               | -               |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique                                       | -/-             | -/-             |
| Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)             | -               | -               |
| TasteControl/CrispFunction   | ●/●             | ●/-             |
| <b>Fonctions</b>   |                 |                 |
| Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée                            | ●/●/-/-         | ●/●/-/-         |
| Chaleur tournante +/- Programmes automatiques                                  | ●/●             | ●/●             |
| Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole                                  | ●/-/●           | ●/-/●           |
| Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive                                   | ●/-/●/●         | ●/-/●/●         |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                 |                 |
| Écran  | DirectSensor    | DirectSensor S  |
| Détecteur de proximité MotionReact   | -               | -               |
| SoftOpen/SoftClose   | ●/●             | ●/●             |
| Touch2Open/Bandeau Lift motorisé   | -/-             | -/-             |
| Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur                                  | ●/●             | ●/●             |
| Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur                        | -/-             | -/-             |
| Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie                            | ●/●/●           | ●/-/●           |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                        | ●/●/●           | ●/●/●           |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                      | ●/●/●           | ●/●/●           |
| Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbath                   | 20/-/-          | 20/-/-          |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                    | ●               | ●               |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                 |                 |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)                                       | A+              | A+              |
| Utilisation de la chaleur résiduelle   | ●               | ●               |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                 |                 |
| Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.) | -/●             | -/●             |
| Générateur de vapeur externe   | ●               | ●               |
| Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage                     | -/●/-/●         | -/●/-/●         |
| Porte CleanGlas  | ●               | ●               |
| Résistance de gril inclinable  | -               | -               |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>         |                 |                 |
| Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche                            | -/●/●           | -/●/●           |
| Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée                     | -               | -               |
| DirectWater Plus   | -               | -               |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m                              | -               | -               |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                              |                 |                 |
| Miele@home/MobileControl   | ●/●             | ●/●             |
| RemoteService/Affichage SuperVision  | ●/-             | ●/-             |
| <b>Sécurité</b>  |                 |                 |
| Système de refroidissement avec façade froide                                  | ●               | ●               |
| Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service                                | ●/●             | ●/●             |
| <b>Informations techniques</b>   |                 |                 |
| Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l                             | ●/-/76          | ●/-/76          |
| Éclairage  | 1 spot LED      | 1 spot halogène |
| Réglage de la température du four en °C  | 30 – 250        | 30 – 250        |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                                 | 70 – 100        | 70 – 100        |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)  | 550 x 762 x 580 | 550 x 762 x 580 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A              | 3,5/400 2N~/10  | 3,5/400 2N~/10  |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                 |                 |
| Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean                                | -               | -               |
| Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean     | 1/1             | 1/1             |
| Récipients inox perforés/non perforés  | 1/1             | 1/1             |
| Bon pour livre de cuisine  | ●               | ●               |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                 |                 |
| Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED  | -/●             | -/●             |
| Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW   | -/-             | -/●             |



\* livrable à partir de février

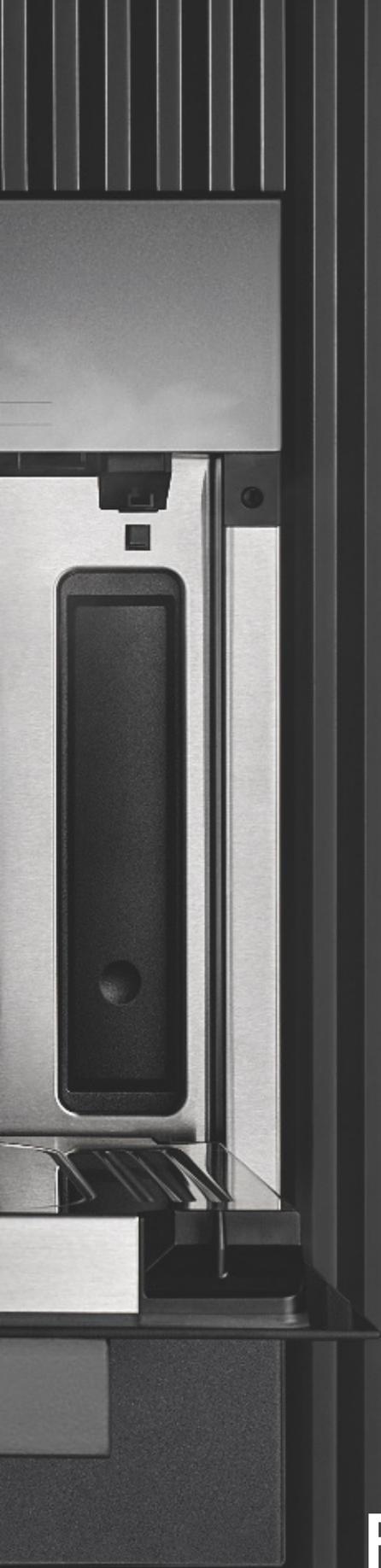
| Désignation du modèle/pour la vente  | DGC 7640-55 XL HC Pro* | DGC 7440-55 XL HC Pro* |
|--|------------------------|------------------------|
| <b>Design</b>  |                        |                        |
| ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine                                      | -/●/●                  | -/●/-                  |
| <b>Avantages</b>   |                        |                        |
| Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût                 | ●/●                    | ●/●                    |
| Plats complets avec „Mix & Match“  | ●                      | ●                      |
| Sonde thermique sans fil/Sonde thermique                                       | -/●                    | -/-                    |
| Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)             | ●                      | ●                      |
| TasteControl/CrispFunction   | -/●                    | -/●                    |
| <b>Fonctions</b>   |                        |                        |
| Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée                            | ●/-/●/●                | ●/-/●/●                |
| Chaleur tournante +/-/Programmes automatiques                                  | ●/●                    | ●/●                    |
| Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole                                  | ●/●/●                  | ●/●/●                  |
| Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive                                   | ●/●/●/●                | ●/●/●/●                |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                        |                        |
| Écran  | M Touch S              | DirectSensor           |
| Détecteur de proximité MotionReact   | ●                      | -                      |
| SoftOpen/SoftClose   | ●/●                    | ●/●                    |
| Touch2Open/Bandeau Lift motorisé   | -/●                    | -/●                    |
| Cuisson non-lieée aux quantités/Jets de vapeur                                 | ●/●                    | ●/●                    |
| Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur                        | ●/-                    | -/●                    |
| Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie                            | ●/●/●                  | ●/●/●                  |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                        | ●/●/●                  | ●/●/●                  |
| Température réelle/de consigne/préconisée                                      | ●/●/●                  | ●/●/●                  |
| Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat                    | 20/●/●                 | 20/●/●                 |
| Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)                    | -                      | -                      |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                        |                        |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)                                     | A+                     | A+                     |
| Utilisation de la chaleur résiduelle   | ●                      | ●                      |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                        |                        |
| Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.) | ●/-                    | ●/-                    |
| Générateur de vapeur externe   | ●                      | ●                      |
| Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage                     | ●/●/●/●                | ●/●/●/●                |
| Porte CleanGlas  | ●                      | ●                      |
| Résistance de gril inclinable  | ●                      | ●                      |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>         |                        |                        |
| Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche                            | ●/-/●                  | ●/-/●                  |
| Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée                     | ●                      | ●                      |
| DirectWater Plus   | -                      | -                      |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m                              | -                      | -                      |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                              |                        |                        |
| Miele@home/MobileControl   | ●/●                    | ●/●                    |
| RemoteService/Affichage SuperVision  | ●/●                    | ●/-                    |
| <b>Sécurité</b>  |                        |                        |
| Système de refroidissement avec façade froide                                  | ●                      | ●                      |
| Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service                                | ●/●                    | ●/●                    |
| <b>Informations techniques</b>   |                        |                        |
| Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l                             | -/●/47                 | -/●/47                 |
| Éclairage  | BrilliantLight         | BrilliantLight         |
| Réglage de la température du four en °C  | 30 – 225               | 30 – 225               |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                                 | 40 – 100               | 40 – 100               |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)  | 550 x 508 x 555        | 550 x 508 x 555        |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A              | 3,4/400 3N~/10         | 3,4/400 3N~/10         |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                        |                        |
| Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean                                | -                      | -                      |
| Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean     | 1/1                    | 1/1                    |
| Récipients inox perforés/non perforés  | 1/1                    | 1/1                    |
| Bon pour livre de cuisine  | ●                      | ●                      |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                        |                        |
| Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED  | ●/●                    | -/●                    |
| Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW   | -/-                    | -/-                    |



Home | ... | Gerichte | Romanesco | Status | 12:00

Auto Romanesco **Fertig**

speichern nachheizen schließen



# Fours à vapeur avec micro-ondes





Four à vapeur avec micro-ondes



**Cuire à la vapeur, cuisiner et réchauffer dans un seul et même appareil**

Miele est le premier fabricant à proposer un four qui combine les avantages du four à vapeur et ceux du four à micro-ondes dans un appareil encastrable – un four à vapeur combiné micro-ondes.

Vous souhaitez disposer d'un choix de modes de cuisson aussi large que possible, sans multiplier les appareils dans votre cuisine ?

Avec cet appareil encastrable innovant, Miele offre un complément idéal pour votre four – un four à vapeur et un four à micro-ondes à part entière dans un seul appareil ! Une solution optimale pour les cuisines qui ont seulement deux niches d'encastrement.



# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les points forts\* des fours à vapeur avec micro-ondes Miele

### **Exclusive to Miele** DualSteam

La perfection comme vous l'aimez : le four à vapeur avec micro-ondes Miele complète idéalement un four et un plan de cuisson, pour des résultats de cuisson parfaits. De courts temps de chauffe et de cuisson ainsi qu'une répartition homogène de la vapeur facilitent la préparation des plats – c'est le résultat offert par le puissant générateur de vapeur externe (3,3 kW) et l'agencement et l'alignement spéciaux des deux buses de vapeur DualSteam.



### **3 en 1**

Combinaison compacte : fonction micro-ondes, cuisson vapeur et cuisson rapide pour une flexibilité optimale.



### **Cuisson rapide**

Gagnez du temps : combinez la cuisson vapeur avec le mode micro-ondes pour une préparation plus rapide, sans perte de qualité.



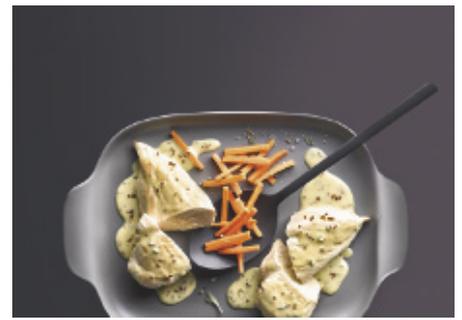
### **Exclusive to Miele** Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée

Qualité et facilité d'entretien : nos fours à vapeur avec micro-ondes sont tous équipés d'une enceinte de cuisson en inox.



### **Programmes automatiques**

Des plats délicieux en un tournemain : viande, poisson ou légumes, la préparation est entièrement automatique.



### **Quick & Gentle**

Résultats parfaits en un temps record : réglage de la puissance en continu grâce à la technologie d'inverseur (inverter).

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les fours à vapeur avec micro-ondes Miele



## Commande

Commande intuitive grâce au grand affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts.



Commande intuitive grâce à l'affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts.



Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 4 lignes.



## Volume de l'enceinte

Volume de l'enceinte : 40 litres.



## MultiLingua

Vous pouvez paramétrer plusieurs langues sur l'écran afin de comprendre au mieux toutes les informations.



## Cuisson sous vide

Méthode permettant de cuire les mets en douceur dans un emballage sous vide.



## Puissance micro-ondes

Puissance micro-ondes jusqu'à 1'000 watts.



## Technologies de la vapeur

Production rapide et diffusion homogène de la vapeur par 2 sorties de vapeur.



## Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



## Cuisson rapide

Combinaison vapeur et micro-ondes pour des cuissons plus courtes.

# Fours à vapeur avec micro-ondes

Norme Euro 60 cm



| Désignation du modèle/pour la vente                                    | DGM 7840-60                 | DGM 7640-60                 | DGM 7440-60                 |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>  |                             |                             |                             |
| ArtLine/PureLine/VitroLine   | -/●/●                       | -/●/●                       | -/●/●                       |
| <b>Avantages</b>   |                             |                             |                             |
| Quick & Gentle   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Préparation de menus sans transfert de goûts                           | ●                           | ●                           | ●                           |
| Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Maintien au chaud  | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Fonctions</b>   |                             |                             |                             |
| Cuisson vapeur/Sous-vide   | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Cuisson rapide/Micro-ondes   | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| Programmes décongeler/réchauffer/automatiques                          | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                             |                             |                             |
| Affichage  | M Touch                     | M Touch S                   | DirectSensor                |
| Détecteur de proximité MotionReact                                     | ●                           | ●                           | -                           |
| SoftOpen   | ●/-                         | ●/-                         | ●/-                         |
| MultiLingua  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Cuisson à la vapeur sur jusqu'à 3 niveaux simultanément                | ●                           | ●                           | ●                           |
| Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur                | ●/-                         | ●/-                         | -/●                         |
| Diminution de la vapeur avant la fin du temps de cuisson               | ●                           | ●                           | ●                           |
| Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie                    | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson                | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Température réelle/de consigne/préconisée                              | ●/●/●                       | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Programmes personnels/Réglages individuels                             | 20/●                        | 20/●                        | 20/●                        |
| Programme Sabbat   | -                           | -                           | -                           |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                             |                             |                             |
| Enceinte inox avec structure tramée                                    | ●                           | ●                           | ●                           |
| Générateur de vapeur externe   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Résistances de sole pour réduire la condensation                       | ●                           | ●                           | ●                           |
| Détartrage automatique   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Porte CleanGlas  | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b> |                             |                             |                             |
| DualSteam  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Réservoir d'eau pour env. 90 min. de temps de cuisson                  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Réservoir d'eau fraîche  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Réservoir d'eau fraîche amovible avec mécanisme Push-to-Release        | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                      |                             |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl   | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/Affichage SuperVision                                    | ●/●                         | ●/●                         | ●/-                         |
| <b>Sécurité</b>  |                             |                             |                             |
| Système de refroidissement avec façade froide                          | ●                           | ●                           | ●                           |
| Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service                        | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Informations techniques</b>   |                             |                             |                             |
| Volume de l'enceinte de cuisson en l                                   | 40                          | 40                          | 40                          |
| Éclairage  | 2 spots LED                 | 2 spots LED                 | 2 spots LED                 |
| Réglage de la température du four vapeur en °C                         | 40 – 100                    | 40 – 100                    | 40 – 100                    |
| Puissance de micro-ondes réglée électroniquement                       | ●                           | ●                           | ●                           |
| Niveaux de puissances du four microondes en W                          | 80/150/300/450/600/850/1000 | 80/150/300/450/600/850/1000 | 80/150/300/450/600/850/1000 |
| Dimensions de niche en mm (L x H x P)                                  | 560 – 568 x 450 – 452 x 550 | 560 – 568 x 450 – 452 x 550 | 560 – 568 x 450 – 452 x 550 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A      | 3.3/400 2N~/10              | 3.3/400 2N~/10              | 3.3/400 2N~/10              |
| <b>Accessoires fournis</b>   |                             |                             |                             |
| Supports de gradins amovibles  | 1                           | 1                           | 1                           |
| Plats de cuisson en inox perforés                                      | 2                           | 2                           | 2                           |
| Plats de cuisson en inox non perforés, hauteur 40 mm/-hauteur 80 mm    | 2                           | 2                           | 1                           |
| Grille/plat en verre   | 1/1                         | 1/1                         | 1/1                         |
| Bon pour livre de cuisine  | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                             |                             |                             |
| Gris graphite GR   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Inox CleanSteel ED   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Blanc brillant BW  | ●                           | -                           | ●                           |
| Noir obsidienne SW   | ●                           | -                           | ●                           |

900

750

600



## Fours à micro-ondes

450



450

300



Aut

Poisson grillé



OK



## Modèles

Votre cuisine : à l'image de votre vie et de vos habitudes. Vos appareils : adaptés à votre espace et à vos préférences d'utilisation. Il existe différents modèles de fours à micro-ondes Miele, pour que vous puissiez équiper votre cuisine sur mesure, selon vos propres souhaits.

Miele propose principalement deux modèles de fours à micro-ondes : un modèle encastrable et un modèle à pose libre. Grâce à leur design intemporel et leur concept de commande intelligente, ils s'intègrent parfaitement dans le design Miele de votre cuisine.

# Quel genre d'appareil désirez-vous ?

## La diversité des fours à micro-ondes Miele

### Dimensions de niche et diversité des dimensions

Que vous planifiez une nouvelle cuisine ou que vous souhaitiez intégrer un appareil dans une cuisine existante, les fours à micro-ondes Miele s'intègrent dans toutes les niches courantes. Vous exploitez ainsi toujours l'espace disponible de manière optimale : les différents appareils sont dotés d'enceintes de cuisson de différentes tailles et de plateaux tournants adaptés.



#### Norme Euro, 60 cm

- 35 ou 36 cm de haut
- 38 ou 42 cm de haut
- 45 cm de haut

#### Norme Suisse, 55 cm

- Niche 3/6



- Enceinte de cuisson de 17 l
- Enceinte de cuisson de 26 l
- Enceinte de cuisson de 46 l

### Les concepts de commande



#### Appareils à encastrer Miele TopControl

Créez un design parfaitement homogène dans votre cuisine : les fours à micro-ondes Miele avec bandeau de commande sur le dessus s'intègrent harmonieusement avec les autres appareils encastrables Miele. Par conséquent, ils peuvent être positionnés avec beaucoup de flexibilité dans votre cuisine. La porte des appareils s'ouvre vers le bas, comme celle des fours. La commande placée sur le dessus offre davantage d'espace dans l'enceinte de cuisson.



#### Appareils à encastrer Miele SideControl

Nos appareils SideControl aussi se marient parfaitement avec les autres appareils encastrables Miele : la commande est positionnée sur le côté de manière classique. Les appareils encastrables SideControl peuvent être combinés verticalement avec d'autres appareils encastrables Miele ou être installés seuls. La porte de l'appareil s'ouvre facilement sur le côté.

### Modes de fonctionnement

Découvrez la magie culinaire du four à micro-ondes, au-delà du réchauffage et de la décongélation. Laissez-vous surprendre par les multiples possibilités que les fours à micro-ondes Miele vous offrent au quotidien.

#### Four à micro-ondes Solo

Utilisé en solo, votre four à micro-ondes Miele peut sans doute déjà vous offrir bien plus que vous ne l'imaginiez : réchauffer un verre de lait, cuire des confitures, faire fondre du chocolat, cuire des légumes, décongeler du poisson ou émonder des amandes.

#### Four à micro-ondes grill

Du croustillant ? C'est aussi possible au four à micro-ondes : un grill quartz est intégré pour faire gratiner les aliments après la cuisson. Il sert également à rôtir et à griller. Vous pourrez également savourer des toasts, des légumes ou des crevettes grillées et croustillantes, et faire délicieusement gratiner votre plat de légumes.



900

750

600

450

\*\*\*

450

300

👤

Auto

📄

12:00

🔌

◆

↶

∨

|||||

∧

OK

⊕

Start

# Quelles caractéristiques de confort sont importantes pour vous ?

## Les points forts\* des fours à micro-ondes Miele

**Exclusive to Miele** **Enceinte de cuisson XL**  
Avec une enceinte de cuisson d'un volume utile de 46 litres, nos appareils avec commande TopControl vous offrent un vaste espace qui peut être utilisé avec flexibilité pour laisser libre cours à votre créativité culinaire.



### Programmes automatiques

Réussir les plats comme par magie et sans effort : il suffit de sélectionner un programme et par ex. de régler le poids – l'appareil s'occupe du reste.

### Quick micro-ondes

Gain de temps : accédez directement à la puissance maximale du four à micro-ondes, comme à votre habitude.



### Enceinte de cuisson en inox

Très efficace : l'enceinte en inox assure une répartition parfaite des micro-ondes et un nettoyage facile.



### Mode combiné

Économiser de l'argent et améliorer les résultats : en mode combiné, les mets sont cuits et dorés simultanément.



### EasySensor

Un classique réinventé : les appareils Miele SideControl sont maintenant équipés d'une commande tactile.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les fours à micros-ondes Miele



## Commande

Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 1 ligne.



Sélection de la température et des durées avec les touches sensibles, affichage sur écran à 7 segments.



## Volume de l'enceinte

Volume de l'enceinte : 46 litres.



Volume de l'enceinte : 26 litres.



Volume de l'enceinte : 17 litres.



## MultiLingua

Vous pouvez paramétrer plusieurs langues sur l'écran afin de comprendre au mieux toutes les informations.



## Puissance

Puissance micro-ondes jusqu'à 900 watts.



Puissance maximale de 800 watts.



## Éclairage à LED

Pour un éclairage optimal de toute l'enceinte de cuisson.



## Gril quartz

Pour gratiner les plats après la cuisson.



## Pop-corn

Pour préparer du pop-corn rapidement et facilement.



## Programmes automatiques

Décongeler, cuire et préparer des aliments frais sans efforts.

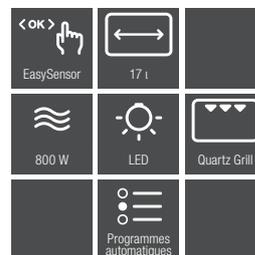
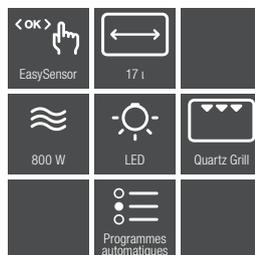


## Plateau tournant de 40 cm

Le plateau tournant de 40 cm de diamètre permet d'utiliser des plats de différentes tailles ou plusieurs plats.

# Fours à micro-ondes

Norme Euro 60 cm et  
norme Suisse 55 cm



| Désignation du modèle/pour la vente                               | M 7244-60 TC                | M 2234-60 SC                | M 2224-55 SC               |
|---|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| <b>Design</b>   |                             |                             |                            |
| ArtLine/PureLine/VitroLine  | -/●/●                       | -/●/●                       | -/●/●                      |
| Sans poignée  | -                           | ●                           | ●                          |
| TopControl/SideControl  | ●/-                         | -/●                         | -/●                        |
| <b>Avantages</b>  |                             |                             |                            |
| Maintenir au chaud  | ●                           | ●                           | ●                          |
| Gril quartz   | ●                           | ●                           | ●                          |
| <b>Fonctions</b>  |                             |                             |                            |
| Programmes automatiques   | ●                           | ●                           | ●                          |
| Micro-ondes seules  | ●                           | ●                           | ●                          |
| Fonctionnement combiné micro-ondes avec gril                      | ●                           | ●                           | ●                          |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                      |                             |                             |                            |
| Affichage   | DirectSensor S              | EasySensor                  | EasySensor                 |
| SoftOpen/SoftClose  | ●/●                         | -/-                         | -/-                        |
| MultiLingua   | ●                           | -                           | -                          |
| Fonction Popcorn  | ●                           | -                           | -                          |
| Affichage de l'heure/Fonction Minuterie                           | ●/●                         | ●/●                         | ●/●                        |
| Programmation du début/de la fin du temps de cuisson              | ●/●                         | -/●                         | -/●                        |
| Touche Quick Start  | ●                           | ●                           | ●                          |
| Réglages individuels  | ●                           | ●                           | ●                          |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |                             |                            |
| Enceinte inox   | ●                           | ●                           | ●                          |
| Porte CleanGlass  | ●                           | -                           | -                          |
| <b>Sécurité</b>   |                             |                             |                            |
| Système de refroidissement avec porte froide                      | ●                           | ●                           | ●                          |
| Sécurité enfants  | ●                           | ●                           | ●                          |
| Commutateur de sécurité   | ●                           | ●                           | ●                          |
| <b>Informations techniques</b>                                    |                             |                             |                            |
| Volume de l'enceinte en l   | 46                          | 17                          | 17                         |
| Charnières de porte   | en bas                      | à gauche                    | à gauche                   |
| Éclairage   | 1 spot LED                  | 1 spot LED                  | 1 spot LED                 |
| Hauteur de l'enceinte en cm                                       | 23,2                        | 20,2                        | 20,2                       |
| Diamètre du plateau tournant en cm                                | 40,6                        | 27,2                        | 27,2                       |
| Puissance de micro-ondes commandée électroniquement               | ●                           | ●                           | ●                          |
| Niveaux de puissances du four microondes en W                     | 80/150/300/450/600/750/900  | 80/150/300/450/600/750/800  | 80/150/300/450/600/750/800 |
| Puissance du Gril en W  | 1.500                       | 800                         | 800                        |
| Dimension de la niche en mm (L x H x P)                           | 562 - 568 x 450 - 452 x 550 | 562 - 568 x 360 - 362 x 310 | 550 x 381 x >=310          |
| Aération indépendante de la niche                                 | ●                           | ●                           | ●                          |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A | 1,6/220 - 240/10            | 1,3/220 - 240/10            | 1,3/220 - 240/10           |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                             |                             |                            |
| Grille  | 1                           | 1                           | 1                          |
| Plateau Gourmet   | 1                           | 1                           | 1                          |
| <b>Design frontal au choix</b>                                    |                             |                             |                            |
| Inox CleanSteel ED  | ●                           | -                           | -                          |
| Blanc brillant BW   | ●                           | ●                           | -                          |
| Noir obsidienne SW  | ●                           | ●                           | ●                          |

# Four à micro-ondes

À pose libre



|   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>Désignation du modèle/pour la vente</b>                        | <b>M 6012 SC</b>           |
| <b>Design</b>   |                            |
| ArtLine/PureLine/VitroLine  | -/-/-                      |
| TopControl/SideControl  | -/●                        |
| <b>Avantages produits</b>   |                            |
| Maintien au chaud   | ●                          |
| Gril à quartz   | ●                          |
| <b>Modes de fonctionnement</b>                                    |                            |
| Programmes automatiques   | 17                         |
| Fonctionnement micro-ondes seul                                   | ●                          |
| Fonctionnement combiné micro-ondes avec gril                      | ●                          |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                      |                            |
| Fonction Popcorn  | -                          |
| Affichage de l'heure  | ●                          |
| Minuteur/Arrêt automatique  | ●/●                        |
| Quick Start   | ●                          |
| Fonction mémoire  | ●                          |
| Réglages individuels  | ●                          |
| <b>Porte</b>  |                            |
| Contact de porte  | ●                          |
| Touche d'ouverture de porte                                       | ●                          |
| <b>Entretien</b>  |                            |
| Enceinte inox   | ●                          |
| Porte CleanGlass  | -                          |
| <b>Efficacité et durabilité</b>                                   |                            |
| Désactivation nocturne/Affichage de l'heure désactivé             | ●/-                        |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                |                            |
| Sécurité enfants  | ●                          |
| Interrupteur de sécurité  | ●                          |
| Commutateur de sécurité   | ●                          |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                |                            |
| Volume en l   | 26                         |
| Charnière de porte  | à gauche                   |
| Éclairage   | ●                          |
| Hauteur de l'enceinte en cm                                       | 20,7                       |
| Diamètre du plateau tournant en cm                                | 32,5                       |
| Puissance micro-ondes à commande électronique                     | ●                          |
| Niveaux de puissance  | 80/150/300/450/600/750/900 |
| Puissance gril en W   | 800                        |
| Dimensions de niche en mm (l x H x P)                             | -                          |
| Aération indépendante de la niche                                 | ●                          |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A | 2,30/220 – 240/10          |
| <b>Accessoires de série</b>                                       |                            |
| Cloche  | ●                          |
| Grille de rôtissage   | ●                          |
| Plaque Gourmet  | ●                          |
| <b>Design frontal au choix</b>                                    |                            |
| Inox CleanSteel ED  | ●                          |



Fours à micro-ondes Miele



# Tiroirs chauffants Gourmet





# Parfaitement adaptés à vos exigences

## Diversité des dimensions des tiroirs chauffants Gourmet

Nos tiroirs chauffants Gourmet Miele sont disponibles en trois formats différents pour différentes situations de montage et dimensions : ils assurent une image homogène dans votre cuisine.



### Le classique

14 cm de haut, 60 cm de large

Grâce à sa hauteur de 14 cm, le tiroir chauffant Gourmet Miele peut être associé à la perfection avec un appareil compact de 45 cm de haut, par ex. une machine à café Miele, un four à vapeur, un four à vapeur combiné ou un four combiné avec micro-ondes, pour exploiter pleinement votre niche de 60 cm de haut.



### Extra-large

29 cm de haut, 60 cm de large

Notre tiroir chauffant Gourmet de 29 cm de hauteur offre un volume considérable. En association avec un four traditionnel classique de 60 cm de haut ou un combi-four vapeur XXL, vous bénéficiez de la meilleure combinaison pour une niche de 88 cm de haut : de quoi utiliser l'espace disponible de manière optimale.



### La solution combinée pour niches de 90 cm

32 cm de haut, 60 cm de large

Le montage de deux appareils de 45 cm de hauteur l'un au-dessus de l'autre et le positionnement d'un appareil de 60 cm de hauteur à côté laisse une niche idéale pour accueillir ce tiroir chauffant Gourmet Miele ESW 7030 en dessous de l'appareil de 60 cm de hauteur. Sa façade d'environ 32 cm est plus haute que celle des autres tiroirs chauffants Gourmet Miele. Cela permet de réduire l'espace entre les appareils encastrés et de l'harmoniser avec celui qui se trouve entre les deux appareils de 45 cm de hauteur.

Pour cette solution d'installation, la plaque de fond ENB 1060 assure un écart parfait entre les deux appareils de 45 cm.

L'ESW 7030 est également idéal en combinaison avec la cave à vin Miele KWT 6422 iG et un appareil encastré de 60 cm de haut installé à côté.



Miele

Miele

# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les points forts\* des tiroirs chauffants Gourmet Miele

**Exclusive to Miele** **Cuisson à basse température**  
Préservez la qualité de votre viande en la cuisant à basse température : cette méthode professionnelle permet de cuire en douceur la viande à basse température de façon à préserver une grande partie des arômes et des nutriments. Votre viande est tendre, savoureuse et juteuse et peut être découpée immédiatement après la cuisson. Aucun temps de repos n'est nécessaire car le jus de viande est réparti uniformément.



**Quatre modes de fonctionnement**  
4 en 1 : réchauffer des tasses ou des assiettes, maintenir des plats au chaud ou cuire à basse température.



**Commande SensorTouch**  
Élégant et facile à entretenir : un écran tactile affleurant à la pointe de technologie offre un grand confort d'utilisation.



**Push2open**  
Ouverture en un tour de main : une légère pression sur le tiroir suffit.



**Fonction Timer**  
Vous restez flexible : le tiroir s'éteint automatiquement à l'issue du temps programmé.



**Polyvalence**  
Grâce au tiroir chauffant Gourmet Miele, vous pouvez aussi déshydrater des aliments, faire sécher des herbes, faire lever de la pâte, faire fondre du chocolat et bien plus encore.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les tiroirs chauffants Gourmet Miele



## Commande

Sélection directe des modes de fonctionnement, des températures et des durées à l'aide des touches sensibles.



## Hauteur de l'appareil

Capacité : couverts pour 6 personnes.



Capacité : couverts pour 12 personnes.



Capacité : couverts pour 12 personnes



## Cuisson à basse température

Cuits à basse température, les plats de viande deviennent des spécialités gastronomiques.



## Push2open

Activation de l'ouverture automatique par légère pression sur le tiroir.



## Extraction totale

Vous pouvez ouvrir le tiroir complètement pour le remplir ou le vider en toute simplicité.



## Minuterie

Minuterie de 4 heures qui s'arrête automatiquement à l'issue du temps programmé.



## Grille

Pour placer les plats et la vaisselle sur 2 niveaux.

# Tiroirs chauffants Gourmet

Norme Euro 60 cm



| Désignation du modèle/pour la vente                               | ESW 7030                  | ESW 7020                  | ESW 7010                 |
|---|---------------------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>Design</b>   |                           |                           |                          |
| ArtLine/PureLine/VitroLine  | ●/●/●                     | ●/●/●                     | ●/●/●                    |
| Sans poignée  | ●                         | ●                         | ●                        |
| <b>Avantages</b>  |                           |                           |                          |
| Préchauffage de la vaisselle                                      | ●                         | ●                         | ●                        |
| Maintien au chaud de plats pour préparation de menus              | ●                         | ●                         | ●                        |
| Résultats de cuisson parfaits à basse température                 | ●                         | ●                         | ●                        |
| <b>Fonctions</b>  |                           |                           |                          |
| Chauffer des tasses   | ●                         | ●                         | ●                        |
| Chauffer des assiettes  | ●                         | ●                         | ●                        |
| Maintenir des plats au chaud                                      | ●                         | ●                         | ●                        |
| Cuisson à basse température                                       | ●                         | ●                         | ●                        |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                      |                           |                           |                          |
| Capacité  | Couvert pour 12 personnes | Couvert pour 12 personnes | Couvert pour 6 personnes |
| Mécanisme Push-to-Open  | ●                         | ●                         | ●                        |
| Rails télescopiques pour charger et décharger facilement          | ●                         | ●                         | ●                        |
| Bandeau de commande avec touches sensibles                        | ●                         | ●                         | ●                        |
| Bandeau de commande sous forme de symboles                        | ●                         | ●                         | ●                        |
| Programmation marche/arrêt/Minuterie                              | ●                         | ●                         | ●                        |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                           |                           |                          |
| Affichage Touch à revêtement lisse                                | ●                         | ●                         | ●                        |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                 |                           |                           |                          |
| Miele@home/MobileControl  | ●/●                       | ●/●                       | ●/●                      |
| WiFiConn@ct   | ●                         | ●                         | ●                        |
| <b>Sécurité</b>   |                           |                           |                          |
| Façade froide   | ●                         | ●                         | ●                        |
| Tapis antidérapant  | ●                         | ●                         | ●                        |
| Arrêt de sécurité   | ●                         | ●                         | ●                        |
| <b>Informations techniques</b>                                    |                           |                           |                          |
| Réglage électronique précis de la température en °C               | 40 – 85                   | 40 – 85                   | 40 – 85                  |
| Dimension de l'appareil en mm (L x H x P)                         | 595 x 317 x 570           | 595 x 289 x 570           | 595 x 141 x 570          |
| Hauteur utile à l'intérieur en mm                                 | 230                       | 230                       | 80                       |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A | 0,7/230/10                | 0,7/230/10                | 0,7/230/10               |
| Longueur du câble de branchement électrique en m                  | 2,0                       | 2,0                       | 2,0                      |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                           |                           |                          |
| Revêtement antidérapant   | 1                         | 1                         | 1                        |
| Grille pour surélever la surface de pose                          | 1                         | 1                         | –                        |
| <b>Design frontal au choix</b>                                    |                           |                           |                          |
| Gris graphite GR  | ●                         | ●                         | ●                        |
| Inox CleanSteel ED  | –                         | ●                         | –                        |
| Blanc brillant BW   | ●                         | ●                         | ●                        |
| Noir obsidienne SW  | ●                         | ●                         | ●                        |
| Brun havane HB  | –                         | –                         | –                        |

# Tiroir de mise sous vide





# Bon goût garanti

## Tiroir de mise sous vide Miele polyvalent

Le tiroir de mise sous vide Miele vous offre une grande diversité d'utilisation : la mise sous vide préserve la qualité de vos mets, permet de les conserver plus longtemps et les prépare pour la cuisson sous vide. Elle s'effectue de manière simple et propre grâce au conditionnement sous film, à l'aspiration de l'air et à la fermeture hermétique. Par exemple, vous pouvez simplement mettre des restes sous vide puis les congeler : les nutriments, le goût et les vitamines sont préservés bien plus longtemps qu'avec une congélation traditionnelle et les aliments ne subissent pas de brûlures de congélation. En outre, vous gagnez beaucoup de place dans votre congélateur. Même les liquides, par ex. les soupes, peuvent être mis sous vide sans difficulté. Diviser en portions, stocker et préparer pour une cuisson savoureuse : tout cela avec un seul et même appareil.



### Pour un goût plus intense

La cuisson sous vide vous permet de préparer vos plats dans un sachet de mise sous vide à des basses températures constantes dans un four à vapeur. Cette méthode est particulièrement recommandée pour la préparation de viande, de poisson, de légumes et de fruits, car les arômes développent toute leur intensité lors de ce procédé. Les épices et les marinades s'allient de manière optimale aux mets et confèrent un goût savoureux.



### Un assistant efficace au quotidien

Les aliments sont plus savoureux lorsqu'ils sont frais. Mais qui a le temps d'aller acheter des ingrédients frais tous les jours ? Et que fait-on des restes ? Avec le tiroir de mise sous vide Miele, vous conservez les aliments beaucoup plus longtemps. En éliminant l'air et donc l'oxygène, la fraîcheur est conservée beaucoup plus longtemps qu'avec un stockage conventionnel dans le compartiment de congélation ou dans le réfrigérateur, qu'il s'agisse de viande, de légumes ou de fruits.

Si vous aimez préparer des quantités plus importantes pour les réchauffer plus tard, même quelques jours après, le tiroir de mise sous vide vous garantit la même expérience gustative qu'au premier jour de préparation. Par exemple, cuisinez le week-end dans le calme et avec plaisir, puis mettez sous vide chaque portion et conservez-les au réfrigérateur. Ainsi, vous pourrez spontanément savourer un délicieux plat en semaine après une longue journée de travail.



Tiroir de mise sous vide Miele



# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les points forts du tiroir de mise sous vide Miele

### Mise sous vide

L'extraction d'air et d'oxygène prépare vos aliments à la cuisson sous vide au four à vapeur. En outre, vous pouvez diviser en portions, stocker, mariner ou refermer à la perfection vos sachets sous vide contenant du poisson, de la viande et des légumes. Autre avantage : pour obtenir une conservation maximale, mettez vos aliments sous vide avant de les congeler – vitamines et goût restent parfaitement préservés et les aliments ne subissent aucune brûlure de congélation. En outre, vous gagnez de la place dans le congélateur.



### Commande SensorTouch

Élégant et facile à entretenir : un écran tactile affleurant à la pointe de technologie offre un grand confort d'utilisation.



### Trois niveaux de mise sous vide

Réglage individuel : vous avez le choix entre trois niveaux pour la mise sous vide, qui s'adapte ainsi à tous les aliments.



### Push2open

Ouverture en un tour de main : une légère pression sur le tiroir suffit.



### Sachets de mise sous vide adaptés aux aliments

En lieu sûr : les sachets de mise sous vide Miele sont résistants à la chaleur, étanches et neutres au goût.



### Boîtes sous vide réutilisables

Solution durable : contrairement aux sachets, les boîtes de mise sous vide sont réutilisables à volonté.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour le tiroir de mise sous vide Miele



## Commande

Sélection directe des modes de fonctionnement, des températures et des durées à l'aide des touches sensibles.



## Hauteur de l'appareil

Capacité : couverts pour 6 personnes.



## Mise sous vide

Evacue pratiquement tout l'air présent dans le sac sous vide.



## Push2open

Activation de l'ouverture automatique par légère pression sur le tiroir.



## Extraction totale

Vous pouvez ouvrir le tiroir complètement pour le remplir ou le vider en toute simplicité.



## Support pour sachet

Facilite l'utilisation des petits sachets de mise sous vide.

# Tiroir de mise sous vide

Norme Euro 60 cm



|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Désignation du modèle/pour la vente</b>                        | <b>EVS 7010</b> |
| <b>Design</b>   |                 |
| ArtLine/PureLine/VitroLine  | ●/●/●           |
| Sans poignée  | ●               |
| <b>Avantages</b>  |                 |
| Préparation à la cuisson sous vide                                | ●               |
| Conservation plus longue des aliments                             | ●               |
| Marinade des aliments   | ●               |
| <b>Multiplicité d'utilisations</b>                                |                 |
| Mise sous vide des denrées alimentaires                           | ●               |
| Marinade des denrées alimentaires                                 | ●               |
| Division en portions des denrées alimentaires                     | ●               |
| Mise sous vide du récipient                                       | ●               |
| Refermer l'emballage d'origine                                    | ●               |
| Fermeture des bouches   | ●               |
| Mise sous vide de liquides  | ●               |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                      |                 |
| Contenance de la chambre de mise sous vide en l                   | 7,8             |
| Taille maximale du sachet en mm                                   | 250 – 350       |
| Mécanisme Push-to-Open  | ●               |
| Rails télescopiques pour charger et décharger facilement          | ●               |
| Bandeau de commande avec touches sensibles                        | ●               |
| Bandeau de commande sous forme de symboles                        | ●               |
| Puissance de mise sous vide en niveaux                            | 1 – 3           |
| Puissance de mise sous vide affichée sur LED                      | ●               |
| Vakuuierstärke für externe Behälter in Stufen                     | 1 – 3           |
| Anzeige Vakuuierstärke für externe Behälter über LED              | ●               |
| Durée de soudage en niveaux                                       | 1 – 3           |
| Durée de soudage affichée sur LED                                 | ●               |
| Fonction Stop   | ●               |
| <b>Technique de mise sous vide</b>                                |                 |
| Chambre de mise sous vide en acier inoxydable                     | ●               |
| Puissance d'aspiration de la pompe en m³/h                        | 4               |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                 |
| Affichage Touch à revêtement lisse                                | ●               |
| Indication pour déshumidification de la pompe à vide              | ●               |
| Barres de soudure interchangeables                                | ●               |
| <b>Sécurité</b>   |                 |
| Arrêt de sécurité   | ●               |
| <b>Informations techniques</b>                                    |                 |
| Dimension de l'appareil en mm (L x H x P)                         | 595 x 141 x 570 |
| Hauteur utile à l'intérieur en mm                                 | 80              |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A | 0,3/230/10      |
| Longueur du câble de branchement électrique en m                  | 1,8             |
| <b>Accessoires fournis</b>  |                 |
| Adaptateur pour récipient de mise sous vide                       | 1               |
| Support pour sachet   | 1               |
| Nombre de sachets de mise sous vide 180 x 280 mm                  | 50              |
| Nombre de sachets de mise sous vide 240 x 350 mm                  | 50              |
| <b>Design frontal au choix</b>                                    |                 |
| Gris graphite GR  | ●               |
| Inox CleanSteel ED  | –               |
| Blanc brillant BW   | ●               |
| Noir obsidienne SW  | ●               |
| Brun havane HB  | –               |

# Plans de cuisson à induction et électriques

**Miele**  
INDUCTION

Plans de cuisson Miele



## Modèles



Combiné avec une cuisinière



Indépendant du four

# Parfaitement adapté à vos exigences

Les modèles, les types d'appareils et le design du cadre des plans de cuisson à induction et électriques Miele

## Modèles



**Induction** – pleinement tendance

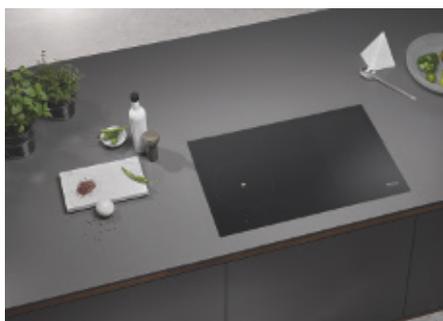


**Électriques** – les traditionnels

## Diversité des dimensions



**Le grand classique** – appareils peu encombrants d'une largeur de 60 cm avec quatre récipients de cuisson

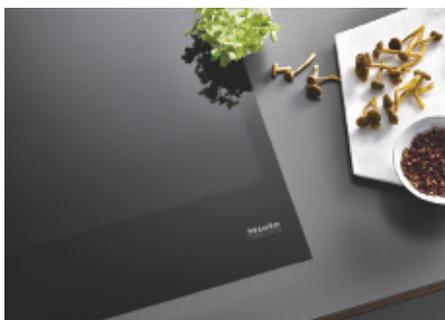


**Pour plus de confort** – des appareils d'environ 80 cm de largeur pour quatre à six récipients de cuisson

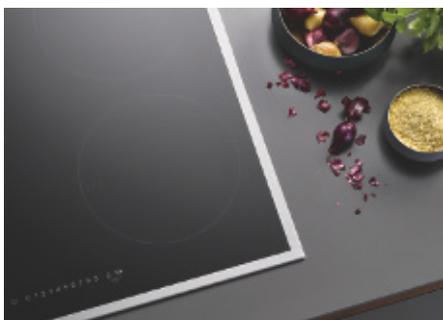


**Appareils de 90 cm** de largeur pouvant accueillir cinq à six récipients de cuisson maximum.

## Design du cadre



Vitrocéramique sans cadre, à monter à fleur de plan ou en saillie

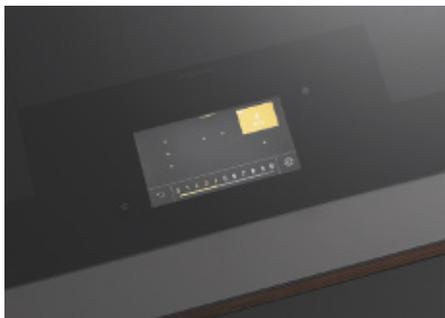


**Cadre inox** avec bordure haute ou large

# Les concepts d'utilisation intuitifs et l'induction pleine surface simplifient la cuisine !

La commande et la flexibilité des plans de cuisson Miele

Concepts d'utilisation des plans de cuisson à induction et électriques



Écran tactile



**Exclusive to Miele** SmartSelect White



**Exclusive to Miele** SmartSelect



ComfortSelect



EasySelect

# Une flexibilité imbattable

Utilisation individuelle de la surface de cuisson : placez votre récipient où vous voulez.

## Pleine surface : la flexibilité maximale des plans de cuisson à induction Miele

Liberté totale : utilisez l'intégralité de votre plan de cuisson – sans zones de cuisson prédéfinies pour une flexibilité maximale. Le récipient de cuisson est ainsi toujours idéalement positionné. Vous pouvez placer jusqu'à six poêles, casseroles et plats à rôtir adaptés à l'induction. Nos plans de cuisson à induction pleine surface FullFlex existent en différentes largeurs.



**Exclusive to Miele**

Détection intelligente de récipient



DiamondFinish



SilentMove



**Exclusive to Miele**

Aide au positionnement<sup>1)</sup>



<sup>1)</sup> Brevet : EP 2988573

# Fonctions d'assistance commandées par capteurs

Jamais la cuisson n'a été aussi facile

Une technologie intelligente s'invite dans votre cuisine  
avec les plans de cuisson Miele commandés par capteurs.



Profitez de résultats de cuisson toujours parfaits : grâce à nos fonctions d'assistance commandées par capteurs TempControl\*, vous facilitez votre quotidien et prenez plus de plaisir à cuisiner. Vous trouverez des capteurs TempControl dans de nombreux plans de cuisson avec commande Smart-Select ainsi que sur l'ensemble de la zone de cuisson du KM 7999 avec écran tactile.



Avec TempControl\*, vous découvrez le plaisir d'obtenir des résultats toujours parfaits avec différentes méthodes de cuisson. Pour cela, choisissez simplement le niveau de mijotage ou l'un des trois niveaux de cuisson avec des températures idéales. Plus besoin de les réguler, car les températures sont maintenues constantes.



TempControl\* vous offre plus de sécurité dans votre cuisine, car l'huile et le beurre ne brûlent plus dans la poêle. Et comme la température optimale pour les aliments cuisinés est toujours maintenue constante, plus rien n'attache. Vous pouvez utiliser les fonctions avec n'importe quelle poêle adaptée à l'induction – inutile de racheter une batterie de cuisine.



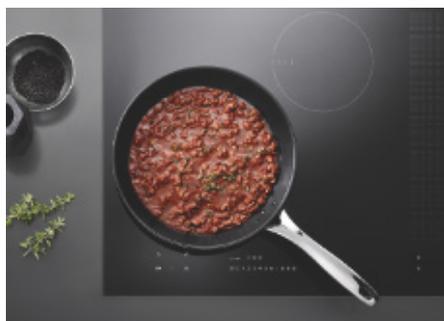
## Miele@home

Dans l'app Miele@mobile, vous trouverez une sélection de recettes spécialement prévues pour l'utilisation de TempControl\* et de CookAssist, comme la viande ou le poisson.





KM 7999 FL



#### Niveau de mijotage

De nombreux mets, tels que les ragoûts ou les pâtes à la bolognaise, ne sont vraiment parfaits que quand la sauce est réussie. Le niveau de mijotage permet au plan de cuisson de réguler la température de manière idéale. Cela évite les éclaboussures et les sauces sont toujours réussies.



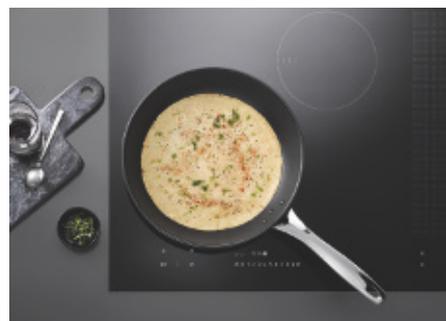
#### Niveau de cuisson I

Ce niveau de cuisson est idéal pour tous les mets préparés à faible température de cuisson, comme les œufs sur le plat, les œufs brouillés, le bacon, le blanc de poulet, les gnocchi, les légumes, les boulettes de viande, le poisson et la plupart des plats congelés.



#### Niveau de cuisson II

Cette température moyenne de rôtissage permet de saisir des aliments tels que les crevettes, les steaks, les escalopes, le fromage d'Italie et les émincés. Elle convient également pour faire dorer les graines et préparer les gâteaux de pommes de terre râpées, les tortillas et le caramel.



#### Niveau de cuisson III

Le niveau maximum est idéal pour cuire au wok, saisir la viande des ragoûts ou préparer de grandes quantités de viande, mais aussi pour réussir les omelettes et les pommes de terre sautées.



Con@ctivity

# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les points forts<sup>1)</sup> des plans de cuisson à induction Miele

### Con@ctivity

Concentrez-vous sur la cuisine : avec Con@ctivity, votre hotte aspirante fait automatiquement ce qu'il faut. Dès que le plan de cuisson est allumé ou éteint, la hotte aspirante réagit automatiquement. La puissance d'aspiration s'ajuste d'elle-même en fonction de l'activité sur le plan de cuisson, assurant ainsi une atmosphère agréable. Les appareils communiquent entre eux par Wi-Fi. Con@ctivity intègre la hotte aspirante et le plan de cuisson dans Miele@home.



### Full Flex

Utilisation individuelle de la surface de cuisson : placez votre récipient où vous voulez.



### Exclusive to Miele TempControl<sup>2)</sup>

Des résultats de cuisson toujours parfaits : la température de la poêle reste constante et plus rien n'attache.



### Exclusive to Miele SmartSelect White

Rapides et intuitifs : les niveaux de puissance sont réglables directement pour chaque zone de cuisson.



### Exclusive to Miele PowerFlex

Une rapidité et une flexibilité inégalées : un booster d'une puissance unique en son genre, allant jusqu'à 7,3 kW.



### DiamondFinish

Robuste et élégant : le revêtement DiamondFinish dur et de haute qualité réduit les rayures.

<sup>1)</sup> Selon le modèle

<sup>2)</sup> Brevet : EP 1704754, EP 2153698

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les plans de cuisson à induction Miele



Touch Display

## Commande

Affichage Touch multicolore de 7 pouces pour une utilisation intuitive.



SmartSelect White

Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Affichages blancs très contrastés.



SmartSelect

Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Rangées de chiffres rétroéclairées en jaune.



ComfortSelect

Sélection rapide et intuitive pour toutes les zones de cuisson et niveaux de puissance.



EasySelect

La rangée de chiffres centrale vous permet de commander toutes les zones de cuisson et tous les niveaux de puissance.



Boutons

Sélection simple et rapide de chaque zone de cuisson par le biais d'un régulateur séparé.



Con@ctivity

## Con@ctivity

Fonction automatique de technologie Wi-Fi, assurant un air ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal.



Full-Surface

## Flexibilité

Utilisation flexible de l'ensemble de la surface de cuisson sans zones de cuisson prédéfinies.



PowerFlex

Très grande surface pour deux récipients ou casseroles, un grand plat à rôtir ou une grande marmite à pâtes.



TwinBooster

## TwinBooster

Deux niveaux de puissance pour des temps de chauffe extrêmement courts.



Keeping Warm

## Maintien au chaud

Les plats sont maintenus au chaud à la température de service, quelle que soit leur quantité.



Keeping Warm Plus

Permet de réchauffer des plats froids en douceur et de les maintenir à la température de service.



Stop & Go

## Stop & Go

Réduction de la puissance d'une simple pression du doigt.



TempControl

## TempControl

Garantit des résultats toujours parfaits pour différentes opérations de rôtissage.



SmartLine

## Combinable avec SmartLine

Les éléments SmartLine offrent différentes méthodes de cuisson et se combinent à la perfection.



DiamondFinish

## DiamondFinish

Le revêtement particulièrement dur du plan de cuisson réduit considérablement les rayures.

# Plans de cuisson à induction



|   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>Désignation du modèle</b>  | <b>KM 7999 FL</b>           |
| <b>Système de chauffage</b>   |                             |
| Système de chauffage  | induction                   |
| <b>Type d'appareil</b>  |                             |
| Combiné avec la cuisinière/Autonome                                       | -/●                         |
| <b>Design</b>   |                             |
| Couleur de la vitrocéramique  | noir                        |
| DiamondFinish   | -                           |
| Motif d'impression  | SilentMove                  |
| Cadre inox/Verre biseauté   | -/-                         |
| Encastrement à fleur de plan/Posé sur le plan de travail                  | ●/●                         |
| Combinable avec SmartLine/Aérateurs de table SmartLine                    | -                           |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                                    |                             |
| Nombre de zones de cuisson  | -/3                         |
| Nombre de casseroles max.   | 5                           |
| <b>Zone de cuisson</b>  |                             |
| Emplacement   | gauche                      |
| Type  | Zone de cuisson TempControl |
| Diamètre en mm (l x H)  | 226 x 382                   |
| Puissance max. par casserole en W   | 2'800                       |
| Puissance Booster max. par casserole en W                                 | 3'600                       |
| <b>Zone de cuisson</b>  |                             |
| Position  | central                     |
| Type  | Zone de cuisson TempControl |
| Dimensions en mm (l x H)  | 365 x 286                   |
| Puissance max. par casserole en W   | 2'800                       |
| Puissance Booster max. par casserole en W                                 | 3'600                       |
| <b>Zone de cuisson</b>  |                             |
| Position  | droite                      |
| Type  | Zone de cuisson TempControl |
| Dimensions en mm (l x H)  | 226 x 382                   |
| Puissance max. par casserole en W   | 2'800                       |
| Puissance Booster max. par casserole en W                                 | 3'600                       |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                             |
| Fonctions domotiques Miele@home   | ●                           |
| Commande sur écran tactile/Dimensions de l'écran                          | ●/7 Zoll                    |
| Couleur de l'écran  | multicolore                 |
| TempControl   | ●                           |
| PowerFlex Plus  | ●                           |
| Identification des récipients et de leurs dimensions                      | ●                           |
| Détection permanente/intelligente des récipients                          | ●/-                         |
| Fonction Recall/Aide de positionnement                                    | ●/-                         |
| Fonction Stop&Go/Timer  | ●/●                         |
| Arrêt/Saisie automatique  | ●/-                         |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                           | ●                           |
| Programmes d'assistance   | ●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                             |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage                     | ●/●                         |
| <b>Sécurité</b>   |                             |
| Arrêt automatique de sécurité/Protection contre la surchauffe/Ventilateur | ●/●/●                       |
| Fonction de verrouillage/Sécurité enfants                                 | -/●                         |
| Contrôle d'erreur   | ●                           |
| Témoin de chaleur résiduelle  | ●                           |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |                             |
| Dimensions en mm (l x H x P)  | 936 x 67 x 520              |
| Dimensions de la découpe posé sur le plan de travail en mm (l x P)        | 916 x 500                   |
| Dimensions de la découpe intérieure à fleur de plan en mm (l x P)         | 916 x 500                   |
| Dimensions de la découpe extérieure à fleur de plan en mm (l x P)         | 940 x 524                   |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A         | 10,8/400 3N~/16             |
| <b>Accessoires de série</b>   |                             |
| Câble de raccordement   | ●                           |
| Module Wi-Fi XKS 3170 W   | ●                           |

# Plans de cuisson à induction



\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente                                | KM 7899 FL  | KM 7897-1 FL Diamond*          | KM 7697 FL                     |
|--|---|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>Système de chauffage</b>  |   |                                |                                |
| Système de chauffage   | induction   | induction                      | induction                      |
| <b>Type d'appareil</b>   |   |                                |                                |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | -/●   | -/●                            | -/●                            |
| <b>Design</b>  |   |                                |                                |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir graphite/-   | noir graphite/SilentMove       | noir/-                         |
| DiamondFinish  | -   | ●                              | -                              |
| Cadre inox/verre biseauté  | -/-   | -/-                            | -/-                            |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | ●/●   | ●/●                            | ●/●                            |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | -/-   | -/-                            | ●/-                            |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |   |                                |                                |
| Nombre de zones de cuisson   | 5/1   | -/1                            | -/1                            |
| Nombre de casseroles max.  | 5   | 6                              | 6                              |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |                                |                                |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | 2/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230               | Libre/pleine surface 870 x 380 | Libre/pleine surface/870 x 380 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2100/3000/3650  | 2600/3300/3650                 | 2600/3300/3650                 |
| <b>1ère zone/espace de cuisson</b>                                 |   |                                |                                |
| Position/Type/Dimensions en mm                                     | avant gauche/Zone de cuisson<br>vario/Ø 100 – 160         | -/-/-                          | -/-/-                          |
| Puissance max./Booster/TwinBooster en W                            | 1400/1700/2200  | -/-/-                          | -/-/-                          |
| <b>2e zone/espace de cuisson</b>                                   |   |                                |                                |
| Position/Type/Dimensions en mm                                     | arrière gauche/Zone de cuisson<br>TempControl/Ø 160 – 230 | -/-/-                          | -/-/-                          |
| Puissance max./Booster/TwinBooster en W                            | 2300/3000/3650  | -/-/-                          | -/-/-                          |
| <b>3e zone/espace de cuisson</b>                                   |   |                                |                                |
| Position/Type/Dimensions en mm                                     | arrière centre/Zone de cuisson<br>vario/180 – 280         | -/-/-                          | -/-/-                          |
| Puissance max./Booster/TwinBooster en W                            | 2600/3000/3650  | -/-/-                          | -/-/-                          |
| <b>4e zone/espace de cuisson</b>                                   |   |                                |                                |
| Position/Type/Dimensions en mm                                     | droite/Ponts PowerFlex/<br>230 x 390                      | -/-/-                          | -/-/-                          |
| Puissance max./Booster/TwinBooster en W                            | 3400/4800/7300  | -/-/-                          | -/-/-                          |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |   |                                |                                |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | Smart Select White/-/-                                    | SmartSelect White/-            | SmartSelect/-/-                |
| Coloris de l'écran   | blanc   | blanc                          | jaune                          |
| TempControl  | ●   | -                              | -                              |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | ●/-   | -/●                            | -/●                            |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | ●/-/-   | ●/●                            | ●/●                            |
| Fonction Stop&Go/timer   | ●/●   | ●/●                            | ●/●                            |
| Arrêt/saisie automatique   | ●/●   | ●/●                            | ●/●                            |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/●   | ●/-                            | ●/-                            |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | ●   | ●                              | ●                              |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |   |                                |                                |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | ●/●   | ●/●                            | ●/●                            |
| Con@ctivity  | ●   | ●                              | ●                              |
| <b>Confort d'entretien</b>   |   |                                |                                |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | ●/●   | ●/●                            | ●/●                            |
| <b>Sécurité</b>  |   |                                |                                |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●   | ●/●/●                          | ●/●/●                          |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | ●/●   | ●/●                            | ●/●                            |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●   | ●                              | ●                              |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |   |                                |                                |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 936 x 51 x 520  | 936 x 51 x 520                 | 936 x 51 x 520                 |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 51  | 51                             | 51                             |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | 916 x 500   | 916 x 500                      | 916 x 500                      |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 916 x 500   | 916 x 500                      | 916 x 500                      |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 940 x 524   | 940 x 524                      | 940 x 524                      |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 11,0/400 3 N~/16  | 11,0/400 3 N~/16               | 11,0/400 3 N~/16               |
| <b>Accessoires de série</b>  |   |                                |                                |
| Câble de raccordement  | ●   | ●                              | ●                              |



| Désignation du modèle/pour la vente                                | KM 7629 FX  | KM 7689 FL  | KM 7684 FL                                    |
|--|---|---|---|
| <b>Système de chauffage</b>  |   |   |   |
| Système de chauffage   | induction   | induction   | induction                                     |
| <b>Type d'appareil</b>   |   |   |   |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | -/●   | -/●   | -/●   |
| <b>Design</b>  |   |   |   |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir/-  | noir/-  | noir/-  |
| DiamondFinish  | -   | -   | -   |
| Cadre inox/verre biseauté  | -/-   | -/-   | -/-   |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | ●/-   | ●/●   | ●/●   |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | -/-   | -/-   | -/-   |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |   |   |   |
| Nombre de zones de cuisson   | 5/1   | 4/1   | 4/2   |
| Nombre de casseroles max.  | 5   | 4   | 4   |
| <b>Zone de cuisson PowerFlex</b>                                   |   |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | 2/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 220               | 2/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230       | 4/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2100/3000/3650  | 2100/3000/3650                                    | 2100/3000/3650                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | avant gauche/Zone de cuisson<br>vario/Ø 100 – 160         | gauche/Zone de cuisson<br>TempControl/Ø 160 – 230 | gauche/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 1400/1700/2200  | 2300/3000/3650                                    | 3400/4800/7300                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | arrière gauche/Zone de cuisson<br>TempControl/Ø 160 – 230 | central/Ponts PowerFlex/<br>230 x 390             | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2300/3000/3650  | 3400/4800/7300                                    | 3400/4800/7300                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | central/Zone de cuisson vario/<br>Ø 180 – 280             | droite/Zone de cuisson vario/<br>100 – 160        | -/-/-   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2600/3000/3650  | 1400/1700/2200                                    | -/-/-   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390             | -/-/-   | -/-/-   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/4800/7300  | -/-/-   | -/-/-   |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |   |   |   |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | Smart Select/-/-  | Smart Select/-/-                                  | SmartSelect/-/-                               |
| Coloris de l'écran   | jaune   | jaune   | jaune   |
| TempControl  | ●   | ●   | -   |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | ●/-   | ●/-   | ●/-   |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | ●/-   | ●/-   | ●/-   |
| Fonction Stop&Go/timer   | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Arrêt/saisie automatique   | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/●   | ●/●   | ●/-   |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | ●   | ●   | ●   |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |   |   |   |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Con@ctivity  | ●   | ●   | ●   |
| <b>Confort d'entretien</b>   |   |   |   |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| <b>Sécurité</b>  |   |   |   |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●   | ●/●/●   | ●/●/●   |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●   | ●   | ●   |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |   |   |   |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 928 x 51 x 512  | 916 x 51 x 408                                    | 916 x 51 x 408                                |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 51  | 51  | 51  |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | -   | 896 x 388   | 896 x 388                                     |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 906 x 490   | 896 x 388   | 896 x 388                                     |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 932 x 516   | 920 x 412   | 920 x 412                                     |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 11/400 3 N~/16  | 7,3/400 2-3 N~/16                                 | 7,3/400 2-3 N~/16                             |
| <b>Accessoires de série</b>  |   |   |   |
| Câble de raccordement  | ●   | ●   | ●   |

# Plans de cuisson à induction



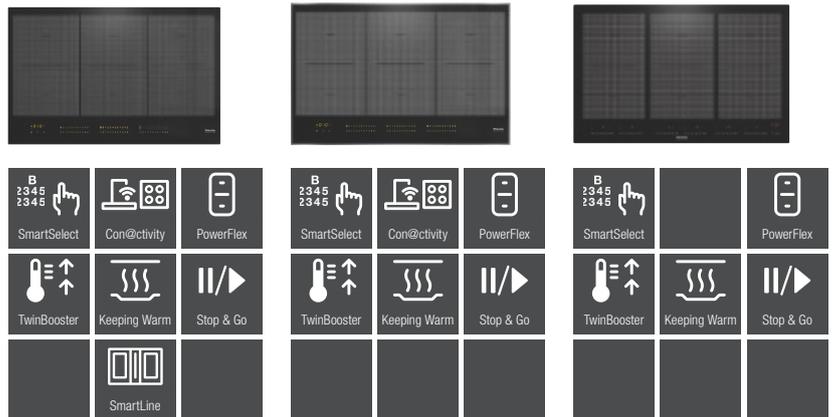
| Désignation du modèle/pour la vente                                | KM 7879 FL  | KM 7679 FL  | KM 7679 FR  |
|--|---|---|---|
| <b>Système de chauffage</b>  |   |   |   |
| Système de chauffage   | induction   | induction   | induction   |
| <b>Type d'appareil</b>   |   |   |   |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | -/●   | -/●   | -/●   |
| <b>Design</b>  |   |   |   |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir graphite/-   | noir/-  | noir/-  |
| DiamondFinish  | -   | -   | -   |
| Cadre inox/verre biseauté  | -/-   | -/-   | ●/-   |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | ●/●   | ●/●   | -/●   |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | -/-   | ●/●   | -/-   |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |   |   |   |
| Nombre de zones de cuisson   | 4/1   | 4/1   | 4/1   |
| Nombre de casseroles max.  | 4   | 4   | 4   |
| <b>Zone de cuisson PowerFlex</b>                                   |   |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | 2/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230             | 2/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230             | 2/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230             |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2100/3000/3650  | 2100/3000/3650  | 2100/3000/3650  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | avant gauche/Zone de cuisson<br>TempControl/Ø 160 – 230 | avant gauche/Zone de cuisson<br>TempControl/Ø 160 – 230 | avant gauche/Zone de cuisson<br>TempControl/Ø 160 – 230 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2300/3000/3650  | 2300/3000/3650  | 2300/3000/3650  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | arrière centre/Zone de cuisson<br>vario/Ø 100 – 160     | arrière centre/Zone de cuisson<br>vario/Ø 100 – 160     | arrière centre/Zone de cuisson<br>vario/Ø 100 – 160     |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 1400/1700/2200  | 1400/1700/2200  | 1400/1700/2200  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | droite/Ponts PowerFlex/<br>230 x 390                    | droite/Ponts PowerFlex/<br>230 x 390                    | droite/Ponts PowerFlex/<br>230 x 390                    |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/4800/7300  | 3400/4800/7300  | 3400/4800/7300  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-   | -/-/-   | -/-/-   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-   | -/-/-   | -/-/-   |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |   |   |   |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | Smart Select White/-/-                                  | Smart Select/-/-  | Smart Select/-/-  |
| Coloris de l'écran   | blanc   | jaune   | jaune   |
| TempControl  | ●   | ●   | ●   |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | ●/-   | ●/-   | ●/-   |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | ●/-   | ●/-   | ●/-   |
| Fonction Stop&Go/timer   | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Arrêt/saisie automatique   | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | ●   | ●   | ●   |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |   |   |   |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Con@ctivity  | ●   | ●   | ●   |
| <b>Confort d'entretien</b>   |   |   |   |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| <b>Sécurité</b>  |   |   |   |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●   | ●/●/●   | ●/●/●   |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●   | ●   | ●   |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |   |   |   |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 800 x 51 x 520  | 800 x 51 x 520  | 806 x 52 x 526  |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 51  | 51  | 51  |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | 780 x 500   | 780 x 500   | 750 – 780/490 – 500                                     |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 780 x 500   | 780 x 500   | -   |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 804 x 524   | 804 x 524   | -   |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 7,3/400 2-3 N~/16                                       | 7,3/400 2-3 N~/16                                       | 7,3/400 2-3 N~/16                                       |
| <b>Accessoires de série</b>  |   |   |   |
| Câble de raccordement  | ●   | ●   | ●   |



\* livrable à partir de février

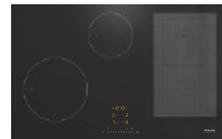
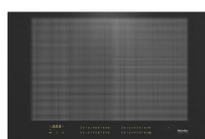
| Désignation du modèle/pour la vente                                | KM 7878-FL Diamond*                  | KM 7678 FL                         |
|--|--------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Système de chauffage</b>  |                                      |                                    |
| Système de chauffage   | induction                            | induction                          |
| <b>Type d'appareil</b>   |                                      |                                    |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | -/●                                  | -/●                                |
| <b>Design</b>  |                                      |                                    |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir graphite/SilentMove             | noir/-                             |
| DiamondFinish  | ●                                    | -                                  |
| Cadre inox/verre biseauté  | -/-                                  | -/-                                |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | ●/●                                  | ●/●                                |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | -/-                                  | ●/-                                |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |                                      |                                    |
| Nombre de zones de cuisson   | -/1                                  | -/1                                |
| Nombre de casseroles max.  | 6                                    | 6                                  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                      |                                    |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | Libre/pleine surface/<br>744 x 381,5 | Libre/pleine surface/<br>740 x 380 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2600/3300/3650                       | 2600/3300/3650                     |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                      |                                    |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-                                | -/-/-                              |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-                                | -/-/-                              |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                      |                                    |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-                                | -/-/-                              |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-                                | -/-/-                              |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                      |                                    |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-                                | -/-/-                              |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-                                | -/-/-                              |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                      |                                    |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-                                | -/-/-                              |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-                                | -/-/-                              |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |                                      |                                    |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | SmartSelect White/-                  | SmartSelect/-/-                    |
| Coloris de l'écran   | blanc                                | jaune                              |
| TempControl  | -                                    | -                                  |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | -/●                                  | -/●                                |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | ●/●                                  | ●/●                                |
| Fonction Stop&Go/timer   | ●/●                                  | ●/●                                |
| Arrêt/saisie automatique   | ●/●                                  | ●/●                                |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/-                                  | ●/-                                |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | ●                                    | ●                                  |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                                      |                                    |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | ●/●                                  | ●/●                                |
| Con@ctivity  | ●                                    | ●                                  |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                                      |                                    |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | ●/●                                  | ●/●                                |
| <b>Sécurité</b>  |                                      |                                    |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●                                | ●/●/●                              |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | ●/●                                  | ●/●                                |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●                                    | ●                                  |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |                                      |                                    |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 800 x 51 x 520                       | 800 x 51 x 520                     |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 51                                   | 51                                 |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | 780 x 500                            | 780 x 500                          |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 780 x 500                            | 780 x 500                          |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 804 x 524                            | 804 x 524                          |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 11,0/230/3 x 16                      | 11,0/400 3 N~/16                   |
| <b>Accessoires de série</b>  |                                      |                                    |
| Câble de raccordement  | ●                                    | ●                                  |

# Plans de cuisson à induction



\* livrable jusqu'à épuisement du stock, KM 6367-1 comme successeur

| Désignation du modèle/pour la vente                                | KM 7575 FL                                    | KM 7575 FR                                    | KM 7515 FX*<br>pour marché d'échange            |
|--|---|---|---|
| <b>Système de chauffage</b>  | induction                                     | induction                                     | induction                                       |
| <b>Type d'appareil</b>   |   |   |   |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | -/●   | -/●   | -/●   |
| <b>Design</b>  |   |   |   |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir/-  | noir/-  | noir/LightPrint                                 |
| DiamondFinish  | -   | -   | -   |
| Cadre inox/verre biseauté  | -/-   | ●/-   | -/-   |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | ●/●   | -/●   | ●/-   |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | ●/-   | -/-   | -/-   |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |   |   |   |
| Nombre de zones de cuisson   | 6/3   | 6/3   | 6/3   |
| Nombre de casseroles max.  | 6   | 6   | 6   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | 6/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   | 6/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   | 6/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230     |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2100/3000/3650                                | 2100/3000/3650                                | 2100/2600/3650                                  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | gauche/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | gauche/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | gauche/Zone de cuisson<br>PowerFlex/250 x 380,5 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3150/3400/3650                                | 3150/3400/3650                                | 3150/-/-  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | centre/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | centre/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | centre/Zone de cuisson<br>PowerFlex/250 x 380,5 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/4800/7300                                | 3400/4800/7300                                | 3150/-/-  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/250 x 380,5 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/4800/7300                                | 3400/4800/7300                                | 3150/-/-  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-   | -/-/-   | -/-/-   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-   | -/-/-   | -/-/-   |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |   |   |   |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | SmartSelect/-/-                               | SmartSelect/-/-                               | SmartSelect/-/-                                 |
| Coloris de l'écran   | jaune   | jaune   | rouge   |
| TempControl  | -   | -   | -   |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | ●/-   | ●/-   | ●/-   |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | ●/-   | ●/-   | ●/-   |
| Fonction Stop&Go/timer   | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Arrêt/saisie automatique   | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/-   | ●/-   | ●/-   |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | ●   | ●   | ●   |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |   |   |   |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | ●/●   | ●/●   | -/-   |
| Con@ctivity  | ●   | ●   | -   |
| <b>Confort d'entretien</b>   |   |   |   |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| <b>Sécurité</b>  |   |   |   |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●   | ●/●/●   | ●/●/●   |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●   | ●   | ●   |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |   |   |   |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 800 x 51 x 520                                | 806 x 52 x 526                                | 792 x 51 x 512                                  |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 51  | 45  | 51  |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | 780 x 500                                     | 780 x 500                                     | -   |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 780 x 500                                     | -   | 770 x 490                                       |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 804 x 524                                     | -   | 796 x 516                                       |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 11,0/400 3 N~/16                              | 11,0/400 3 N~/16                              | 11,0/400 3 N~/16                                |
| <b>Accessoires de série</b>  |   |   |   |
| Câble de raccordement  | ●   | ●   | ●   |



\* En remplacement de KM 7515 FX, livrable dès mai

| Désignation du modèle/pour la vente                                | KM 6367-1*<br>pour marché d'échange           | KM 7617 FX                     | KM 7474 FL                                    |
|--|---|--------------------------------|---|
| <b>Système de chauffage</b>  | induction                                     | induction                      | induction                                     |
| <b>Type d'appareil</b>   |   |                                |   |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | -/●   | -/●                            | -/●   |
| <b>Design</b>  |   |                                |   |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir/-  | noir/-                         | noir/-  |
| DiamondFinish  | -   | -                              | -   |
| Cadre inox/verre biseauté  | -/-   | -/-                            | -/-   |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | ●/-   | ●/-                            | ●/●   |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | -/-   | -/-                            | ●/-   |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |   |                                |   |
| Nombre de zones de cuisson   | 6/3   | -/1                            | 4/1   |
| Nombre de casseroles max.  | 6   | 4                              | 4   |
| <b>Zone de cuisson PowerFlex</b>                                   |   |                                |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | 6/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   | -/-/-                          | 2/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2100/3000/3650                                | -/-/-                          | 2100/3000/3650                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |                                |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | gauche/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | Libre/pleine surface/570 x 380 | avant gauche/Vario/Ø 160 – 220                |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3150/-/-                                      | 2600/3300/3650                 | 2300/3000/3650                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |                                |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | centre/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | -/-/-                          | arrière centre/Vario/Ø 100 – 160              |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/4800/7300                                | -/-/-                          | 1400/1700/2200                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |                                |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | -/-/-                          | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/3700/-                                   | -/-/-                          | 3400/4800/7300                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |                                |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-   | -/-/-                          | -/-/-   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-   | -/-/-                          | -/-/-   |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |   |                                |   |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | SmartSelect/-/-                               | SmartSelect/-/-                | ComfortSelect/-/-                             |
| Coloris de l'écran   | rouge   | jaune                          | jaune   |
| TempControl  | -   | -                              | -   |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | ●/-   | -/●                            | ●/-   |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | ●/-   | ●/●                            | ●/-   |
| Fonction Stop&Go/timer   | ●/●   | ●/●                            | ●/●   |
| Arrêt/saisie automatique   | ●/●   | ●/●                            | ●/●   |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/-   | ●/-                            | ●/-   |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | -   | ●                              | ●   |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |   |                                |   |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | -/-   | ●/●                            | ●/●   |
| Con@ctivity  | -   | ●                              | ●   |
| <b>Confort d'entretien</b>   |   |                                |   |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | -/●   | ●/●                            | ●/-   |
| <b>Sécurité</b>  |   |                                |   |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●   | ●/●/●                          | ●/●/●   |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | ●/●   | ●/●                            | ●/●   |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●   | ●                              | ●   |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |   |                                |   |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 792 x 18 x 512                                | 752 x 51 x 492                 | 800 x 51 x 520                                |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 51  | 51                             | 51  |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | -   | -                              | 780 x 500                                     |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 770 x 490                                     | 730 x 470                      | 780 x 500                                     |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 796 x 516                                     | 756 x 496                      | 804 x 524                                     |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 11,0/400 3 N~/16                              | 7,3/400 2-3 N~/16              | 7,3/400 2-3 N~/16                             |
| <b>Accessoires de série</b>  |   |                                |   |
| Câble de raccordement  | ●   | ●                              | ●   |

# Plans de cuisson à induction



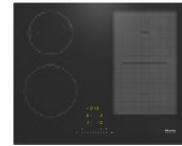
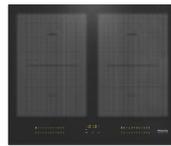
| Désignation du modèle/pour la vente                                | KM 7414 FX Verre (arrondi (R11) pour plans de travail en verre) | KM 7414 FX pour marché d'échange           | KM 7210 FR                                       |
|--|---|--|--|
| <b>Système de chauffage</b>  |   |  |  |
| Système de chauffage   | induction   | induction                                  | induction  |
| <b>Type d'appareil</b>   |   |  |  |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | -/●   | -/●  | -/●  |
| <b>Design</b>  |   |  |  |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir/-  | noir/-                                     | noir/-   |
| DiamondFinish  | -   | -  | -  |
| Cadre inox/verre biseauté  | -/-   | -/-  | ●/-  |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | ●/-   | ●/-  | -/●  |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | -/-   | -/-  | -/-  |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |   |  |  |
| Nombre de zones de cuisson   | 4/1   | 4/1  | 4/-  |
| Nombre de casseroles max.  | 4   | 4  | 4  |
| <b>Zone de cuisson PowerFlex</b>                                   |   |  |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | 2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230                        | 2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230   | -/-/-  |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2100/3000/3650  | 2100/3000/3650                             | -/-/-  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |  |  |
| Position/type/diamètre en mm                                       | avant gauche/Vario/Ø 160 – 220                                  | avant gauche/Vario/Ø 160 – 220             | avant gauche/Vario/Ø 160 – 220                   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2300/3000/3650  | 2300/3000/3650                             | 2300/3000/3650                                   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |  |  |
| Position/type/diamètre en mm                                       | arrière centre/Vario/Ø 100 – 160                                | arrière centre/Vario/Ø 100 – 160           | arrière gauche/Vario/ Ø 100 – 160                |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 1400/1700/2200  | 1400/1700/2200                             | 1400/1700/2200                                   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |  |  |
| Position/type/diamètre en mm                                       | droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390                      | droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390 | arrière droite/zone de rôtissage/Ø 190/190 x 290 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/4800/7300  | 3400/4800/7300                             | 2100/3000/3650                                   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |  |  |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-   | -/-/-                                      | avant droite/Vario/Ø 140 – 190                   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-   | -/-/-                                      | 1850/2500/3000                                   |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |   |  |  |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | ComfortSelect/-/-   | ComfortSelect/-/-                          | EasySelect/-/-                                   |
| Coloris de l'écran   | jaune   | jaune                                      | jaune  |
| TempControl  | -   | -  | -  |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | ●/-   | ●/-  | ●/-  |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | ●/-   | ●/-  | ●/-  |
| Fonction Stop&Go/timer   | ●/●   | ●/●  | ●/●  |
| Arrêt/saisie automatique   | ●/●   | ●/●  | ●/●  |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/-   | ●/-  | ●/-  |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | ●   | ●  | ●  |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |   |  |  |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | ●/●   | ●/●  | -/-  |
| Con@ctivity  | ●   | ●  | -  |
| <b>Confort d'entretien</b>   |   |  |  |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | ●/-   | ●/-  | ●/-  |
| <b>Sécurité</b>  |   |  |  |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●   | ●/●/●                                      | ●/●/●  |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | ●/●   | ●/●  | ●/●  |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●   | ●  | ●  |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |   |  |  |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 752 x 51 x 492  | 752 x 51 x 492                             | 764 x 51 x 504                                   |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 51  | 51   | 48   |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | -   | -  | 750 x 490  |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 730 x 470   | 730 x 470                                  | -  |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 756 x 496   | 756 x 496                                  | -  |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 7,3/400 2-3 N~/16   | 7,3/400 2-3 N~/16                          | 7,3/400 2-3 N~/16                                |
| <b>Accessoires de série</b>  |   |  |  |
| Câble de raccordement  | ●   | ●  | ●  |



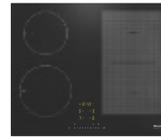
\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente                                | KM 7867-1 FL<br>Diamond*           | KM 7667 FL                         |
|--|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Système de chauffage</b>  |                                    |                                    |
| Système de chauffage   | induction                          | induction                          |
| <b>Type d'appareil</b>   |                                    |                                    |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | -/●                                | -/●                                |
| <b>Design</b>  |                                    |                                    |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir graphite/SilentMove           | noir/-                             |
| DiamondFinish  | ●                                  | -                                  |
| Cadre inox/verre biseauté  | -/-                                | -/-                                |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | ●/●                                | ●/●                                |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | -/-                                | ●/●                                |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |                                    |                                    |
| Nombre de zones de cuisson   | -/1                                | -/1                                |
| Nombre de casseroles max.  | 4                                  | 4                                  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |                                    |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | Libre/pleine surface/<br>573 x 386 | Libre/pleine surface/<br>570 x 390 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2600/3300/3650                     | 2600/3300/3650                     |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |                                    |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-                              | -/-/-                              |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-                              | -/-/-                              |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |                                    |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-                              | -/-/-                              |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-                              | -/-/-                              |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |                                    |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-                              | -/-/-                              |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-                              | -/-/-                              |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |                                    |                                    |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | SmartSelect White/-                | SmartSelect/-/-                    |
| Coloris de l'écran   | blanc                              | jaune                              |
| TempControl  | -                                  | -                                  |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | -/●                                | -/●                                |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | ●/●                                | ●/●                                |
| Fonction Stop&Go/timer   | ●/●                                | ●/●                                |
| Arrêt/saisie automatique   | ●/●                                | ●/●                                |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/-                                | ●/-                                |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | ●                                  | ●                                  |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                                    |                                    |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | ●/●                                | ●/●                                |
| Con@ctivity  | ●                                  | ●                                  |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                                    |                                    |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | ●/●                                | ●/●                                |
| <b>Sécurité</b>  |                                    |                                    |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●                              | ●/●/●                              |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | ●/●                                | ●/●                                |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●                                  | ●                                  |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |                                    |                                    |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 626 x 52 x 526                     | 620 x 51 x 520                     |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 51                                 | 51                                 |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | 600 x 500                          | 600 x 500                          |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 600 x 500                          | 600 x 500                          |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 624 x 524                          | 624 x 524                          |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 7,3/230/3 x 16                     | 7,3/400 2-3 N~/16                  |
| <b>Accessoires de série</b>  |                                    |                                    |
| Câble de raccordement  | ●                                  | ●                                  |

# Plans de cuisson à induction



| Désignation du modèle/pour la vente                                | KM 7564 FL                                    | KM 7564 FR                                    | KM 7464 FL                                    |
|--|---|---|---|
| <b>Système de chauffage</b>  |   |   |   |
| Système de chauffage   | induction                                     | induction                                     | induction                                     |
| <b>Type d'appareil</b>   |   |   |   |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | -/●   | -/●   | -/●   |
| <b>Design</b>  |   |   |   |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir/-  | noir/-  | noir/-  |
| DiamondFinish  | -   | -   | -   |
| Cadre inox/verre biseauté  | -/-   | ●/-   | -/-   |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | ●/●   | -/●   | ●/●   |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | ●/●   | -/-   | ●/●   |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |   |   |   |
| Nombre de zones de cuisson   | 4/2   | 4/2   | 4/1   |
| Nombre de casseroles max.  | 4   | 4   | 4   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | 4/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   | 4/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   | 2/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2100/3000/3650                                | 2100/3000/3650                                | 2100/3000/3650                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | gauche/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | gauche/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | avant gauche/Vario/Ø 140 – 190                |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/4800/7300                                | 3400/4800/7300                                | 1850/2500/3000                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | arrière gauche/Vario/<br>Ø 100 – 160          |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/4800/7300                                | 3400/4800/7300                                | 1400/1700/2200                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-   | -/-/-   | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-   | -/-/-   | 3400/4800/7300                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-   | -/-/-   | -/-/-   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-   | -/-/-   | -/-/-   |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |   |   |   |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | SmartSelect/-/-                               | SmartSelect/-/-                               | ComfortSelect/-/-                             |
| Coloris de l'écran   | jaune   | jaune   | jaune   |
| TempControl  | -   | -   | -   |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | ●/-   | ●/-   | ●/-   |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | ●/-   | ●/-   | ●/-   |
| Fonction Stop&Go/timer   | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Arrêt/saisie automatique   | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/-   | ●/-   | ●/-   |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | ●   | ●   | ●   |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |   |   |   |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Con@ctivity  | ●   | ●   | ●   |
| <b>Confort d'entretien</b>   |   |   |   |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | ●/●   | ●/●   | ●/-   |
| <b>Sécurité</b>  |   |   |   |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●   | ●/●/●   | ●/●/●   |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | ●/●   | ●/●   | ●/●   |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●   | ●   | ●   |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |   |   |   |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 620 x 51 x 520                                | 626 x 52 x 526                                | 620 x 51 x 520                                |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 51  | 45  | 51  |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | 600 x 500                                     | 600 x 500                                     | 600 x 500                                     |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 600 x 500                                     | -   | 600 x 500                                     |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 624 x 524                                     | -   | 624 x 524                                     |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 7,3/400 2-3 N~/16                             | 7,3/400 2-3 N~/16                             | 7,3/400 2-3 N~/16                             |
| <b>Accessoires de série</b>  |   |   |   |
| Câble de raccordement  | ●   | ●   | ●   |



| Désignation du modèle/pour la vente                                | KM 7464 FR                                    | KM 7404 FX pour marché d'échange              | KM 7201 FR                           |
|--|---|---|--------------------------------------|
| <b>Système de chauffage</b>  |   |   |                                      |
| Système de chauffage   | induction                                     | induction                                     | induction                            |
| <b>Type d'appareil</b>   |   |   |                                      |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | -/●   | -/●   | -/●                                  |
| <b>Design</b>  |   |   |                                      |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir/-  | noir/-  | noir/-                               |
| DiamondFinish  | -   | -   | -                                    |
| Cadre inox/verre biseauté  | ●/-   | -/-   | ●/-                                  |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | -/●   | ●/-   | -/●                                  |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | -/-   | -/-   | -/-                                  |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |   |   |                                      |
| Nombre de zones de cuisson   | 4/1   | 4/1   | 4/-                                  |
| Nombre de casseroles max.  | 4   | 4   | 4                                    |
| <b>Zone de cuisson PowerFlex</b>                                   |   |   |                                      |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | 2/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   | 2/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   | -/-/-                                |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2100/3000/3650                                | 2100/3000/3650                                | -/-/-                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |                                      |
| Position/type/diamètre en mm                                       | avant gauche/Vario/Ø 140 – 190                | avant gauche/Vario/Ø 140 – 190                | avant gauche/Vario/Ø 160 – 220       |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 1850/2500/3000                                | 1850/2500/3000                                | 2300/3000/3650                       |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |                                      |
| Position/type/diamètre en mm                                       | arrière gauche/Vario/<br>Ø 100 – 160          | arrière gauche/Vario/<br>Ø 100 – 160          | arrière gauche/Vario/<br>Ø 100 – 160 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 1400/1700/2200                                | 1400/1700/2200                                | 1400/1700/2200                       |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |                                      |
| Position/type/diamètre en mm                                       | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | arrière droite/Vario/Ø 140 – 190     |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/4800/7300                                | 3400/4800/7300                                | 1850/2500/3000                       |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |                                      |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-   | -/-/-   | avant droite/Vario/Ø 140 – 190       |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-   | -/-/-   | 1850/2500/3000                       |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |   |   |                                      |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | ComfortSelect/-/-                             | ComfortSelect/-/-                             | EasySelect/-/-                       |
| Coloris de l'écran   | jaune   | jaune   | jaune                                |
| TempControl  | -   | -   | -                                    |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | ●/-   | ●/-   | ●/-                                  |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | ●/-   | ●/-   | ●/-                                  |
| Fonction Stop&Go/timer   | ●/●   | ●/●   | ●/●                                  |
| Arrêt/saisie automatique   | ●/●   | ●/●   | ●/●                                  |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/-   | ●/-   | ●/-                                  |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | ●   | ●   | ●                                    |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |   |   |                                      |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | ●/●   | ●/●   | -/-                                  |
| Con@ctivity  | ●   | ●   | -                                    |
| <b>Confort d'entretien</b>   |   |   |                                      |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | ●/-   | ●/-   | ●/-                                  |
| <b>Sécurité</b>  |   |   |                                      |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●   | ●/●/●   | ●/●/●                                |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | ●/●   | ●/●   | ●/●                                  |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●   | ●   | ●                                    |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |   |   |                                      |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 626 x 52 x 526                                | 592 x 51 x 492                                | 574 x 51 x 504                       |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 45  | 51  | 48                                   |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | 560 – 600 x 490 – 500                         | -   | 560 x 490                            |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | -   | 570 x 470                                     | -                                    |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | -   | 596 x 496                                     | -                                    |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 7,3/400 2-3 N~/16                             | 7,3/400 2-3 N~/16                             | 7,3/400 2-3 N~/16                    |
| <b>Accessoires de série</b>  |   |   |                                      |
| Câble de raccordement  | ●   | ●   | ●                                    |

Con@ctivity



# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

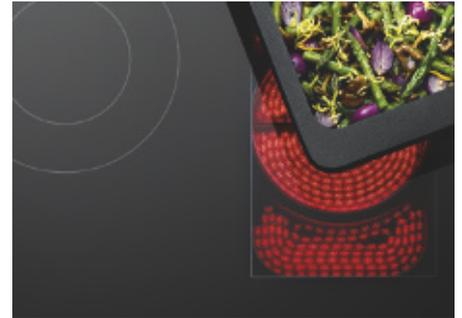
## Les points forts<sup>1)</sup> des plans de cuisson électriques Miele

### Con@ctivity

Concentrez-vous sur la cuisine : avec Con@ctivity, votre hotte aspirante fait automatiquement ce qu'il faut. Dès que le plan de cuisson est allumé ou éteint, la hotte aspirante réagit automatiquement. La puissance d'aspiration s'ajuste d'elle-même en fonction de l'activité sur le plan de cuisson, assurant ainsi une atmosphère agréable. Les appareils communiquent entre eux par Wi-Fi. Con@ctivity intègre la hotte aspirante et le plan de cuisson dans Miele@home.



**Exclusive to Miele** **ExtraSpeed<sup>2)</sup>**  
Gagnez encore plus de temps : avec cette technologie exclusive Miele, vous avez plus de temps pour vous.



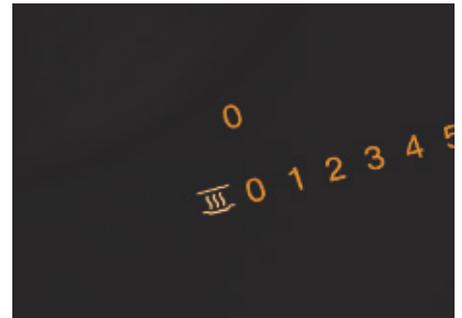
**Zone de rôtissage**  
Bien pratique : pour un plat à rôtir, des circuits de chauffe supplémentaires peuvent facilement être activés.



**Zone de cuisson à circuits multiples**  
À la mesure de vos attentes : activez simplement les circuits de chauffe, en fonction de la dimension nécessaire.



**Exclusive to Miele** **SmartSelect**  
Rapide et intuitif : réglage des puissances et durées de cuisson directe-ment pour chaque zone de cuisson.



**Exclusive to Miele** **Maintien au chaud**  
Température idéale : la température du fond de la casserole est régulée pour garder les aliments au chaud sans que rien n'attache.

<sup>1)</sup> Selon le modèle

<sup>2)</sup> Brevet : EP 2001267

# Quelle est la signification de chaque icône ?

## Aperçu de tous les symboles des plans de cuisson électriques Miele



### Commande

Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Rangées de chiffres rétroéclairées en jaune.



Commande très simple de toutes les zones de cuisson et des niveaux de puissance à l'aide d'une rangée de chiffres.



La rangée de chiffres centrale vous permet de commander toutes les zones de cuisson et tous les niveaux de puissance.



Sélection simple et rapide de chaque zone de cuisson par le biais d'un bouton séparé.



### Con@ctivity

Fonction automatique de technologie Wi-Fi, assurant un air ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal.



### Stop & Go

Stop & Go : réduction de la puissance d'une simple pression du doigt.



### Maintien au chaud

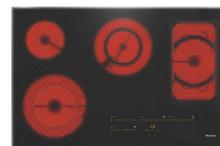
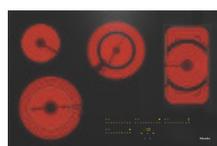
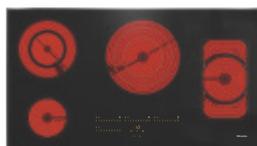
Les plats sont maintenus au chaud à la température de service, quelle que soit leur quantité.



### ExtraSpeed

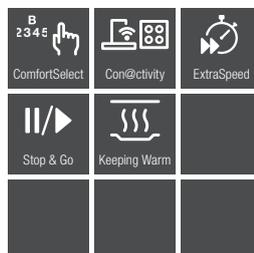
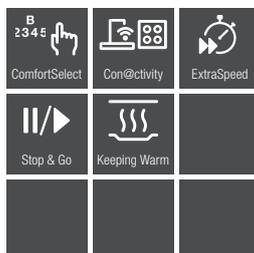
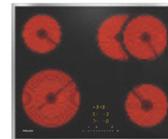
Résistances électrique pour des temps de cuisson courts.

# Plans de cuisson électriques

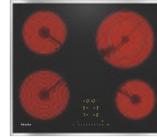
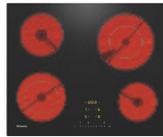


| Désignation du modèle/pour la vente  | KM 6565 FR   | KM 6564 FL   | KM 6564 FR   |
|--|--|--|--|
| <b>Système de chauffage</b>  |  |  |  |
| Système de chauffage   | électrique   | électrique   | électrique   |
| <b>Type d'appareil</b>   |  |  |  |
| Combiné avec la cuisinière/autonome  | -/●  | -/●  | -/●  |
| <b>Design</b>  |  |  |  |
| Cadre inox contour/cadre surdimensionné                                    | ●/-  | -/-  | ●/-  |
| Verre biseauté/encastrement à fleur de plan                                | -/-  | -/●  | -/-  |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                                     |  |  |  |
| Nombre de zones de cuisson   | 4  | 4  | 4  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |  |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm/<br>nombre de récipients zone FlexTouch    | avant gauche/1 circuit/145                         | avant gauche/ExtraSpeed/<br>145 – 230/-            | avant gauche/ExtraSpeed/<br>145 – 230/-            |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1200/-/-   | 1500/3200/-  | 1500/3200/-  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |  |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière gauche/Vario/120 – 210                     | arrière gauche/1 circuit/145                       | arrière gauche/1 circuit/145                       |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 900/2200/-   | 1200/-/-   | 1200/-/-   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |  |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière centre/ExtraSpeed/145/<br>210/270          | arrière centre/Vario/120 – 210                     | arrière centre/Vario/120 – 210                     |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1050/2050/3200                                     | 900/2200/-   | 900/2200/-   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |  |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière droite/zone rôtissage/<br>170 Ø, larg. 290 | arrière droite/zone rôtissage/<br>170 Ø, larg. 290 | arrière droite/zone rôtissage/<br>170 Ø, larg. 290 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1500/2600/-  | 1500/2600/-  | 1500/2600/-  |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |  |  |  |
| Commande sur écran tactile/touches sensibles/boutons                       | -/●/-  | -/●/-  | -/●/-  |
| Détection des récipients et de leur taille                                 | -  | -  | -  |
| Diamètre variable de la zone de cuisson                                    | ●  | ●  | ●  |
| Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud                             | ●/●  | ●/●  | ●/●  |
| Minuterie/timer/fonction de saisie automatique                             | ●/●/●  | ●/●/●  | ●/●/●  |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                            | ●  | ●  | ●  |
| <b>Témoins</b>   |  |  |  |
| Chaleur résiduelle/niveaux de puissance                                    | ●/●  | ●/●  | ●/●  |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |  |  |  |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | ●  | ●  | ●  |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |  |  |  |
| Con@ctivity  | ●  | ●  | ●  |
| <b>Sécurité</b>  |  |  |  |
| Arrêt automatique de sécurité  | ●  | ●  | ●  |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                                  | ●/●  | ●/●  | ●/●  |
| Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe | ●/-/●  | ●/-/●  | ●/-/●  |
| Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle                          | ●/●  | ●/●  | ●/●  |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |  |  |  |
| Dimensions en mm (l x H x P)   | 942 x 34 x 526                                     | 792 x 34 x 512                                     | 806 x 34 x 526                                     |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                  | 40   | 51   | 40   |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P)                                     | 916 x 500  | 770/796 x 490/516                                  | 780 x 500  |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A          | 9,2/400 3 N-/16                                    | 9,2/400 3 N-/16                                    | 9,2/400 3 N-/16                                    |
| <b>Accessoires de série</b>  |  |  |  |
| Raclor à verre/câble de raccordement/XKS 3170 W                            | ●/●/●  | ●/●/●  | ●/●/●  |

# Plans de cuisson électriques

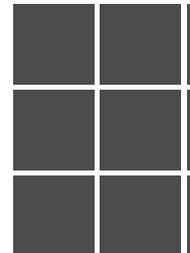
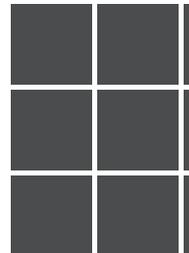
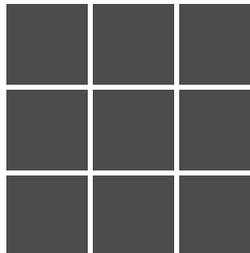
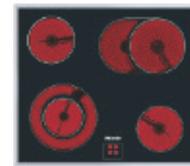
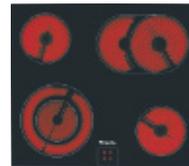
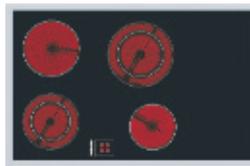


| Désignation du modèle/pour la vente  | KM 6542 FL  | KM 6542 FR  | KM 6540 FR   |
|--|---|---|--|
| <b>Système de chauffage</b>  |   |   |  |
| Système de chauffage   | électrique  | électrique  | électrique   |
| <b>Type d'appareil</b>   |   |   |  |
| Combiné avec la cuisinière/autonome  | -/●   | -/●   | -/●  |
| <b>Design</b>  |   |   |  |
| Cadre inox contour/cadre surdimensionné                                    | -/-   | ●/-   | ●/-  |
| Verre biseauté/encastrement à fleur de plan                                | -/●   | -/-   | -/-  |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                                     |   |   |  |
| Nombre de zones de cuisson   | 4   | 4   | 4  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm/<br>nombre de récipients zone FlexTouch    | avant gauche/ExtraSpeed/<br>120 – 210/-               | avant gauche/ExtraSpeed/<br>120 – 210/-               | avant gauche/ExtraSpeed/<br>120 – 210/-            |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 900/2200/-  | 900/2200/-  | 900/2200/-   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière gauche/1 circuit/<br>145                      | arrière gauche/1 circuit<br>145                       | arrière gauche/1 circuit/<br>145                   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1200/-/-  | 1200/-/-  | 1200/-/-   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière droite/zone de rôtissage/<br>170 Ø, larg. 290 | arrière droite/zone de rôtissage/<br>170 Ø, larg. 290 | arrière droite/zone rôtissage/<br>170 Ø, larg. 265 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1500/2600/-   | 1500/2600/-   | 1500/2400/-  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | avant droite/1 circuit/<br>180                        | avant droite/1 circuit/<br>180                        | avant droite/1 circuit/<br>160                     |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1800/-/-  | 1800/-/-  | 1500/-/-   |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |   |   |  |
| Commande sur écran tactile/touches sensibles/boutons                       | -/●/-   | -/●/-   | -/●/-  |
| Détection des récipients et de leur taille                                 | -   | -   | -  |
| Diamètre variable de la zone de cuisson                                    | ●   | ●   | ●  |
| Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud                             | ●/●   | ●/●   | ●/●  |
| Minuterie/timer/fonction de saisie automatique                             | ●/●/●   | ●/●/●   | ●/●/●  |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                            | ●   | ●   | ●  |
| <b>Témoins</b>   |   |   |  |
| Chaleur résiduelle/niveaux de puissance                                    | ●/●   | ●/●   | ●/●  |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |   |   |  |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | ●   | ●   | ●  |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |   |   |  |
| Con@ctivity  | ●   | ●   | ●  |
| <b>Sécurité</b>  |   |   |  |
| Arrêt automatique de sécurité  | ●   | ●   | ●  |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                                  | ●/●   | ●/●   | ●/●  |
| Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe | ●/-/●   | ●/-/●   | ●/-/●  |
| Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle                          | ●/●   | ●/●   | ●/●  |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |   |   |  |
| Dimensions en mm (l x H x P)   | 752 x 47 x 495  | 764 x 38 x 504  | 614 x 38 x 514                                     |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                  | 45  | 43  | 42   |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P)                                     | 730/756 x 470/496                                     | 750 x 490   | 600 x 500  |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A          | 7,8/400 2-3~/16                                       | 7,8/400 2-3~/16                                       | 7,3/400 2-3~/16                                    |
| <b>Accessoires de série</b>  |   |   |  |
| Raclair à verre/câble de raccordement                                      | ●/●/-   | ●/●/-   | ●/●/-  |

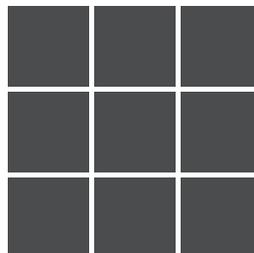
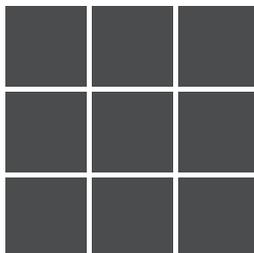


| Désignation du modèle/pour la vente  | KM 6539 FL                              | KM 6538 FR                              |
|--|---|---|
| <b>Système de chauffage</b>  |   |   |
| Système de chauffage   | électrique                              | électrique                              |
| <b>Type d'appareil</b>   |   |   |
| Combiné avec la cuisinière/autonome  | -/●                                     | -/●                                     |
| <b>Design</b>  |   |   |
| Cadre inox contour/cadre surdimensionné                                    | -/-                                     | ●/-                                     |
| Verre biseauté/encastrement à fleur de plan                                | -/●                                     | -/-                                     |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                                     |   |   |
| Nombre de zones de cuisson   | 4                                       | 4                                       |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm/<br>nombre de récipients zone FlexTouch    | avant gauche/Vario/120 – 180/-          | avant gauche/Vario/180/-                |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 900/1800/-                              | 1800/-/-                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière gauche/1 circuit/<br>160        | arrière gauche/1 circuit/<br>160        |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1500/-/-                                | 1500/-/-                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière droite/ExtraSpeed/<br>120 – 210 | arrière droite/ExtraSpeed/<br>120 – 210 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 900/2200/-                              | 900/2200/-                              |
| <b>Zone de cuisson</b>   |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | avant droite/1 circuit/<br>145          | avant droite/1 circuit/<br>145          |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1200/-/-                                | 1200/-/-                                |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |   |   |
| Commande sur écran tactile/touches sensibles/boutons                       | -/●/-                                   | -/●/-                                   |
| Détection des récipients et de leur taille                                 | -                                       | -                                       |
| Diamètre variable de la zone de cuisson                                    | ●                                       | ●                                       |
| Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud                             | ●/●                                     | ●/●                                     |
| Minuterie/timer/fonction de saisie automatique                             | ●/●/●                                   | ●/●/●                                   |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                            | ●                                       | ●                                       |
| <b>Témoins</b>   |   |   |
| Chaleur résiduelle/niveaux de puissance                                    | ●/●                                     | ●/●                                     |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |   |   |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | ●                                       | ●                                       |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |   |   |
| Con@ctivity  | ●                                       | ●                                       |
| <b>Sécurité</b>  |   |   |
| Arrêt automatique de sécurité  | ●                                       | ●                                       |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                                  | ●/●                                     | ●/●                                     |
| Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe | ●/-/●                                   | ●/-/●                                   |
| Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle                          | ●/●                                     | ●/●                                     |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |   |   |
| Dimensions en mm (l x H x P)   | 592 x 40 x 492                          | 574 x 38 x 504                          |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                  | 45                                      | 42                                      |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P)                                     | 570/596 x 470/496                       | 560 x 490                               |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A          | 6,7/400 2-3~/16                         | 6,7/400 2-3~/16                         |
| <b>Accessoires de série</b>  |   |   |
| Raclor à verre/câble de raccordement/XKS 3170 W                            | ●/●/-                                   | ●/●/-                                   |

# Plans de cuisson combinés électriques



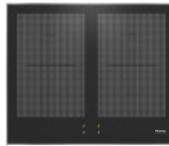
| Désignation du modèle/pour la vente  | KM 6039                            | KM 6017   | KM 6013   |
|--|------------------------------------|---|---|
| <b>Système de chauffage</b>  |                                    |   |   |
| Système de chauffage   | électrique                         | électrique  | électrique  |
| <b>Type d'appareil</b>   |                                    |   |   |
| Combiné avec la cuisinière/autonome  | ●/-                                | ●/-   | ●/-   |
| <b>Design</b>  |                                    |   |   |
| Cadre inox contour/cadre surdimensionné                                    | ●/●                                | -/-   | ●/-   |
| Verre biseauté/encastrement à fleur de plan                                | -/-                                | -/●   | -/-   |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                                     |                                    |   |   |
| Nombre de zones de cuisson   | 4                                  | 4   | 4   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm/<br>nombre de récipients zone FlexTouch    | avant gauche/Vario/120 – 180/-     | avant gauche/Vario/120 – 210/-                        | avant gauche/Vario/120 – 210/-                        |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 900/1800/-                         | 900/2200/-  | 900/2200/-  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière gauche/1 circuit/<br>180   | arrière gauche/1 circuit/<br>145                      | arrière gauche/1 circuit/<br>145                      |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1800/-/-                           | 1200/-/-  | 1200/-/-  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière droite/Vario/<br>145 – 210 | arrière droite/zone de rôtissage/<br>170 Ø, larg. 265 | arrière droite/zone de rôtissage/<br>170 Ø, larg. 265 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1000/2200/-                        | 1500/2400/-   | 1500/2400/-/-   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | avant droite/1 circuit/<br>145     | avant droite/1 circuit/<br>145                        | avant droite/1 circuit/<br>145                        |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1200/-/-                           | 1200/-/-  | 1200/-/-  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | -/-/-                              | -/-/-   | -/-/-   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                              | -/-/-   | -/-/-   |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                                    |   |   |
| Commande sur écran tactile/touches sensibles/boutons                       | -/-/via cuisinière                 | -/-/via cuisinière                                    | -/-/via cuisinière                                    |
| Détection des récipients et de leur taille                                 | -                                  | -   | -   |
| Diamètre variable de la zone de cuisson                                    | ●                                  | ●   | ●   |
| Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud                             | -/-                                | -/-   | -/-   |
| Minuterie/timer/fonction de saisie automatique                             | -/-/●                              | -/-/●   | -/-/●   |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                            | -                                  | -   | -   |
| <b>Témoins</b>   |                                    |   |   |
| Chaleur résiduelle/niveaux de puissance                                    | ●/-                                | ●/-   | ●/-   |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                                    |   |   |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | ●                                  | ●   | ●   |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                                    |   |   |
| Con@ctivity  | -                                  | -   | -   |
| <b>Sécurité</b>  |                                    |   |   |
| Arrêt automatique de sécurité  | ●                                  | ●   | ●   |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                                  | -/-                                | -/-   | -/-   |
| Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe | -/-/●                              | -/-/●   | -/-/●   |
| Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle                          | -/●                                | -/●   | -/●   |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                                    |   |   |
| Dimensions en mm (l x H x P)   | 825 x 40 x 545                     | 548 x 45 x 478  | 574 x 38 x 504  |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                  | 40                                 | 45  | 38  |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P)                                     | 770 – 810 x 490 – 530              | 552 x 482   | 560 x 490   |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A          | 7,0/400/10                         | 7,0/400/10  | 7,0/400/10  |
| <b>Accessoires de série</b>  |                                    |   |   |
| Raclor à verre/câble de raccordement                                       | ●/●                                | ●/●   | ●/●   |



\* disponible aussi en 230 V, uniquement en combinaison avec H 2265-1-60 E/230 V

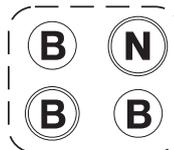
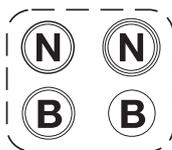
| Désignation du modèle/pour la vente  | KM 6021                            | KM 6012*                         |
|--|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Système de chauffage</b>  |                                    |                                  |
| Système de chauffage   | électrique                         | électrique                       |
| <b>Type d'appareil</b>   |                                    |                                  |
| Combiné avec la cuisinière/autonome  | ●/-                                | ●/-                              |
| <b>Design</b>  |                                    |                                  |
| Cadre inox contour/cadre surdimensionné                                    | ●/●                                | ●/-                              |
| Verre biseauté/encastrement à fleur de plan                                | -/-                                | -/-                              |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                                     |                                    |                                  |
| Nombre de zones de cuisson   | 4                                  | 4                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |                                  |
| Emplacement/type/diamètre en mm/<br>nombre de récipients zone FlexTouch    | avant gauche/1 circuit/180/-       | avant gauche/Vario/120 – 210/-   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1800/-/-                           | 750/2200/-                       |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |                                  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière gauche/1 circuits/<br>145  | arrière gauche/1 circuit/<br>145 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1200/-/-                           | 1200/-/-                         |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |                                  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière droite/Vario/<br>120 – 210 | arrière droite/1 circuit/<br>180 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 900/2200/-/-                       | 1800/-/-                         |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |                                  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | avant droite/1 circuit/<br>145     | avant droite/1 circuit/<br>145   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1200/-/-                           | 1200/-/-                         |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                    |                                  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | -/-/-                              | -/-/-                            |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                              | -/-/-                            |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                                    |                                  |
| Commande sur écran tactile/touches sensibles/boutons                       | -/-/via cuisinière                 | -/-/via cuisinière               |
| Détection des récipients et de leur taille                                 | -                                  | -                                |
| Diamètre variable de la zone de cuisson                                    | ●                                  | ●                                |
| Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud                             | -/-                                | -/-                              |
| Minuterie/timer/fonction de saisie automatique                             | -/-/●                              | -/-/●                            |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                            | -                                  | -                                |
| <b>Témoins</b>   |                                    |                                  |
| Chaleur résiduelle/niveaux de puissance                                    | ●/-                                | ●/-                              |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                                    |                                  |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | ●                                  | ●                                |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                                    |                                  |
| Con@ctivity  | -                                  | -                                |
| <b>Sécurité</b>  |                                    |                                  |
| Arrêt automatique de sécurité  | ●                                  | ●                                |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                                  | -/-                                | -/-                              |
| Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe | -/-/●                              | -/-/●                            |
| Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle                          | -/●                                | -/●                              |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                                    |                                  |
| Dimensions en mm (l x H x P)   | 615 x 40 x 545                     | 574 x 38 x 504                   |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                  | 40                                 | 38                               |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P)                                     | 560 – 600 x 490 – 530              | 560 x 490                        |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A          | 6,4/400/10                         | 7,3/400 2-3 N-/16                |
| <b>Accessoires de série</b>  |                                    |                                  |
| Raclor à verre/câble de raccordement                                       | ●/●                                | ●/●                              |

# Plan de cuisson combiné à induction



|  |  |
|--|--|
| <b>Désignation du modèle/pour la vente</b>                         | <b>KM 7005 FR uniquement en combinaison avec H 2265-1-60 I</b> |
| <b>Système de chauffage</b>  |  |
| Système de chauffage   | induction  |
| <b>Type d'appareil</b>   |  |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | ●/-  |
| <b>Design</b>  |  |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir/-   |
| Cadre inox/verre biseauté  | ●/-  |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | -/●  |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | -/-  |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |  |
| Nombre de zones de cuisson   | 4/2  |
| Nombre de casseroles max.  | 4  |
| <b>Zone de cuisson PowerFlex</b>                                   |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | 4/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230                    |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2100/3000/3650   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |
| Position/type/diamètre en mm                                       | gauche/zone PowerFlex/<br>230 x 390                            |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/4800/7300   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |
| Position/type/diamètre en mm                                       | droite/zone PowerFlex/<br>230 x 390                            |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 3400/4800/7300   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-  |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-  |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-  |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |  |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | -/cuisinière/-   |
| Coloris de l'écran   | jaune  |
| TempControl  | -  |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | -/-  |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | -/-  |
| Fonction Stop&Go/timer   | -/-  |
| Arrêt/saisie automatique   | -/●  |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/-  |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | -  |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |  |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | -/-  |
| Con@ctivity  | -  |
| <b>Confort d'entretien</b>   |  |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | ●/-  |
| <b>Sécurité</b>  |  |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●  |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | -/●  |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●  |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |  |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 626 x 52 x 526   |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 45   |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | 560 – 600 x 490 – 500  |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | -  |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | -  |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 7,3/400 2-3 N~/16  |
| <b>Accessoires de série</b>  |  |
| Câble de raccordement  | -  |

# Jeux de plaques



Puissance en watts : **B** 1500 **N** 1500 **B** 2000 **N** 2000

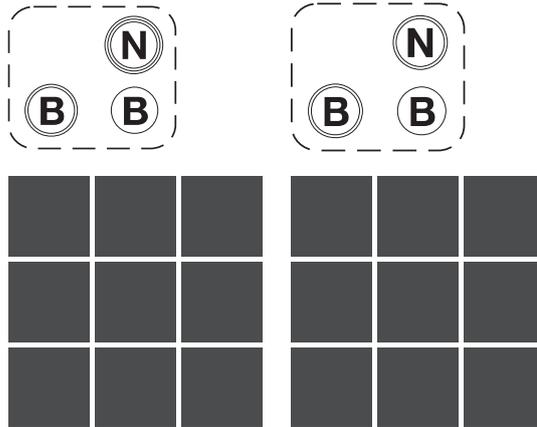
Type de plaque : **B** Plaque ultrarapide **N** Plaque normale

Diamètre : 14,5 cm 18 cm 22 cm

Schémas de plaques spéciales contre supplément

| Désignation du modèle/pour la vente  | KP 423-3 CH                              | KP 412-3 CH                              |
|--|--|--|
| <b>Système de chauffage</b>  |  |  |
| Système de chauffage   | électrique                               | électrique                               |
| <b>Type d'appareil</b>   |  |  |
| Combiné avec la cuisinière/autonome  | ●/-                                      | ●/-                                      |
| <b>Design</b>  |  |  |
| Cadre inox contour/cadre surdimensionné                                    | -/-                                      | -/-                                      |
| Liserés inox à l'avant et à l'arrière                                      | -  | -  |
| Verre biseauté/encastrement à fleur de plan                                | -/-                                      | -/-                                      |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                                     |  |  |
| Nombre de zones de cuisson   | 4  | 4  |
| <b>Zones de cuisson PowerFlex</b>  |  |  |
| Nombre/diamètre en mm  | -/-                                      | -/-                                      |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                                    | -/-/-                                    |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm/<br>nombre de récipients zone FlexTouch    | avant gauche/1 circuit/180/-<br>2000/-/- | avant gauche/1 circuit/180/-<br>2000/-/- |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière gauche/1 circuit/180             | arrière gauche/1 circuit/145             |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1500/-/-                                 | 1500/-/-                                 |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière droite/1 circuit/220             | arrière droite/1 circuit/180             |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 2000/-/-                                 | 1500/-/-                                 |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | avant droite/1 circuit/145               | avant droite/1 circuit/145               |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1500/-/-                                 | 1500/-/-                                 |
| <b>Zone de cuisson</b>   |  |  |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | -/-/-                                    | -/-/-                                    |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                                    | -/-/-                                    |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |  |  |
| Commande sur écran tactile/touches sensibles/boutons                       | -/-/via cuisinière                       | -/-/via cuisinière                       |
| Détection des récipients et de leur taille                                 | -  | -  |
| Diamètre variable de la zone de cuisson                                    | -  | -  |
| Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud                             | -/-                                      | -/-                                      |
| Minuterie/timer/fonction de saisie automatique                             | -/-/-                                    | -/-/-                                    |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                            | -  | -  |
| <b>Témoins</b>   |  |  |
| Chaleur résiduelle/niveaux de puissance                                    | -/-                                      | -/-                                      |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |  |  |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | -  | -  |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |  |  |
| Con@ctivity (WiFiConn@ct)  | -/-                                      | -/-                                      |
| <b>Sécurité</b>  |  |  |
| Arrêt automatique de sécurité  | -  | -  |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                                  | -/-                                      | -/-                                      |
| Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe | -/-/-                                    | -/-/-                                    |
| Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle                          | -/-                                      | -/-                                      |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |  |  |
| Dimensions en mm (l x H x P)   | -  | -  |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                  | -  | -  |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P)                                     | -  | -  |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A          | 7,0/400/10                               | 6,5/400/10                               |
| <b>Accessoires de série</b>  |  |  |
| Racloir à verre/câble de raccordement                                      | -/-                                      | -/-                                      |

# Jeux de plaques



| Désignation du modèle/pour la vente  | KP 303-3 CH                  | KP 302-3 CH                  |
|--|------------------------------|------------------------------|
| <b>Système de chauffage</b>  |                              |                              |
| Système de chauffage   | électrique                   | électrique                   |
| <b>Type d'appareil</b>   |                              |                              |
| Combiné avec la cuisinière/autonome  | ●/-                          | ●/-                          |
| <b>Design</b>  |                              |                              |
| Cadre inox contour/cadre surdimensionné                                    | -/-                          | -/-                          |
| Liserés inox à l'avant et à l'arrière                                      | -                            | -                            |
| Verre biseauté/encastrement à fleur de plan                                | -/-                          | -/-                          |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                                     |                              |                              |
| Nombre de zones de cuisson   | 3                            | 3                            |
| <b>Zones de cuisson PowerFlex</b>  |                              |                              |
| Nombre/diamètre en mm  | -/-                          | -/-                          |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                        | -/-/-                        |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                              |                              |
| Emplacement/type/diamètre en mm/<br>nombre de récipients zone FlexTouch    | avant gauche/1 circuit/180/- | avant gauche/1 circuit/180/- |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 2000/-/-                     | 2000/-/-                     |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                              |                              |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | -/-/-                        | -/-/-                        |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                        | -/-/-                        |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                              |                              |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière droite/1 circuit/220 | arrière droite/1 circuit/180 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 2000/-/-                     | 1500/-/-                     |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                              |                              |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | avant droite/1 circuit/145   | avant droite/1 circuit/145   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 1500/-/-                     | 1500/-/-                     |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                              |                              |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | -/-/-                        | -/-/-                        |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                        | -/-/-                        |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                              |                              |
| Commande sur écran tactile/touches sensibles/boutons                       | -/-/via cuisinière           | -/-/via cuisinière           |
| Détection des récipients et de leur taille                                 | -                            | -                            |
| Diamètre variable de la zone de cuisson                                    | -                            | -                            |
| Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud                             | -/-                          | -/-                          |
| Minuterie/timer/fonction de saisie automatique                             | -/-/-                        | -/-/-                        |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                            | -                            | -                            |
| <b>Témoins</b>   |                              |                              |
| Chaleur résiduelle/niveaux de puissance                                    | -/-                          | -/-                          |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                              |                              |
| Utilisation de la chaleur résiduelle                                       | -                            | -                            |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                              |                              |
| Con@ctivity (WiFiConn@ct)  | -/-                          | -/-                          |
| <b>Sécurité</b>  |                              |                              |
| Arrêt automatique de sécurité  | -                            | -                            |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                                  | -/-                          | -/-                          |
| Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe | -/-/-                        | -/-/-                        |
| Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle                          | -/-                          | -/-                          |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                              |                              |
| Dimensions en mm (l x H x P)   | -                            | -                            |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                  | -                            | -                            |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P)                                     | -                            | -                            |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A          | 5,5/400/10                   | 5,0/400/10                   |
| <b>Accessoires de série</b>  |                              |                              |
| Raclor à verre/câble de raccordement                                       | -/-                          | -/-                          |



# TwoInOne – Plans de cuisson







Con@ctivity

# Équipement exclusif pour un plaisir parfait !

Les avantages produits\* des plans de cuisson TwoInOne Miele

## Con@ctivity

Avec Con@ctivity, vous pouvez vous concentrer pleinement sur le plaisir de cuisiner. En effet, la hotte aspirante et le plan de cuisson communiquent entre eux. Le plan de cuisson transmet les réglages à l'électronique de la hotte aspirante et cette dernière régule automatiquement les niveaux d'aspiration. Vous n'aurez plus à vous rappeler d'éteindre la hotte aspirante plus tard. Tous les plans de cuisson TwoInOne Miele sont équipés de série de la technologie Con@ctivity.



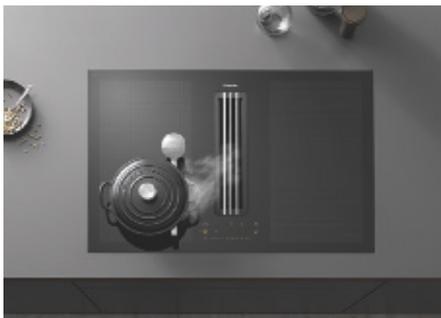
## Moteur Silence

Extrêmement silencieux : le moteur conçu par Miele est 25 % plus silencieux que les modèles précédents, avec une puissance de ventilation supérieure.



## Exclusive to Miele PowerFlex XL

Gain de place : utilisation de la profondeur totale du plan de cuisson pour de grands récipients de cuisson.



## Exclusive to Miele TwinBooster

Une flexibilité unique : la puissance de l'induction peut être répartie individuellement ou concentrée sur une zone.



## Exclusive to Miele ComfortSelect Plus

Compact et pratique : la rangée de chiffres centrale permet de commander aisément les zones de cuisson et le ventilateur.



## Filtre à graisses métallique en inox

Facilité de nettoyage : les filtres à graisses métalliques à dix couches de haute qualité se nettoient au lave-vaisselle et sont très durables.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les plans de cuisson TwoInOne Miele



## Commande

Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Rangées de chiffres rétroéclairées en jaune.



## Con@ctivity

Fonction automatique de technologie Wi-Fi, assurant un air ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal.



## Flexibilité

Très grande surface pour deux récipients ou casseroles, un grand plat à rôtir ou une grande marmite à pâtes.



## TwinBooster

Deux niveaux de puissance pour des temps de chauffe extrêmement courts.



## Maintien au chaud

Les plats sont maintenus au chaud à la température de service, quelle que soit leur quantité.



## Stop & Go

Réduction de la puissance d'une simple pression du doigt.



## Filtres à 10 couches

Filtre à graisses métallique composé de 10 couches, lavable au lave-vaisselle.



## Moteur ECO

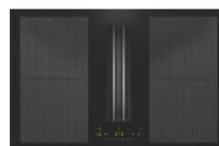
Le moteur à courant continu économise jusqu'à 70 % d'énergie par rapport aux moteurs conventionnels.



## Efficacité énergétique

L'étiquette-énergie vous informe sur la performance et la puissance.

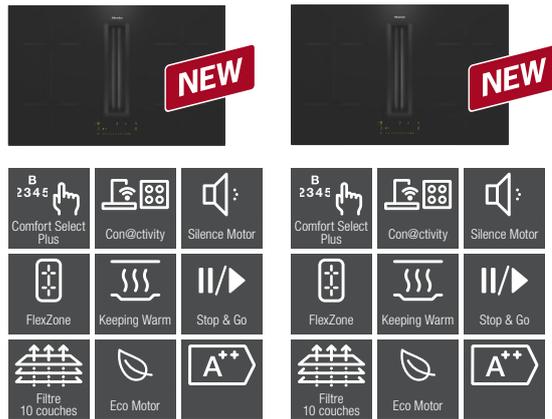
# TwoInOne – plans de cuisson avec aérateur de table intégré



\* avec accessoires en option

| Modèle/désignation commerciale   | KMDA 7634 FL                     | KMDA 7476 FL                     |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>Construction et design</b>  |                                  |                                  |
| Plaque de cuisson à induction avec évacuation buée intégrée                          | ●                                | ●                                |
| Cadre inox tout autour/Affleurant/Disposition à plat sans cadre                      | -/●/●                            | -/●/●                            |
| Grille d'aspiration affleurant/posé sur le plan de travail                           | ●/-                              | ●/-                              |
| <b>Fonctions</b>   |                                  |                                  |
| Mode évacuation/recyclage  | ●/●*                             | ●/●*                             |
| <b>Equipement des zones de cuisson</b>   |                                  |                                  |
| Nombre de zones/espaces de cuisson   | 4/2                              | 4/2                              |
| <b>Zone de cuisson PowerFlex</b>   |                                  |                                  |
| Nombre/Type/Taille en mm   | 4/Ø 150 – 230                    | 4/Ø 150 – 230                    |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 2'100/3'000/3'650                | 2'100/3'000/3'650                |
| <b>1<sup>ère</sup> zone/espace de cuisson</b>  |                                  |                                  |
| Nombre/Type/Taille en mm   | gauche/Ponts PowerFlex/230 x 390 | gauche/Ponts PowerFlex/230 x 460 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 3'400/4'800/7'300                | 3'400/4'800/7'300                |
| <b>2<sup>e</sup> zone/espace de cuisson</b>  |                                  |                                  |
| Nombre/Type/Taille en mm   | droite/Ponts PowerFlex/230 x 390 | droite/Ponts PowerFlex/230 x 460 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster   | 3'400/4'800/7'300                | 3'400/4'800/7'300                |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                                  |                                  |
| Commande par touches sensibles/Couleur de l'écran                                    | ●/jaune                          | ●/jaune                          |
| Détection permanente de casserole/Maintien au chaud                                  | ●/●                              | ●/●                              |
| Fonction Stop&Go/Fonction Mémorisation   | ●/●                              | ●/●                              |
| Fonction Minuterie/Arrêt automatique/Début de cuisson automatique                    | ●/●/●                            | ●/●/●                            |
| Arrêt différé 5/15 min.  | ●                                | ●                                |
| Indication de saturation du filtre à graisses/à charbon actif                        | ●/●                              | ●/●                              |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                                    |                                  |                                  |
| Miele@home/Con@ctivity   | ●/●                              | ●/●                              |
| <b>Efficacité et durabilité***</b>   |                                  |                                  |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - D)/   | A++/A                            | A++/A                            |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses                                       |                                  |                                  |
| Consommation énergétique annuelle en kWh/an/Moteur ECO                               | 25,1/●                           | 27,6/●                           |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                                  |                                  |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage                                | ●/●                              | ●/●                              |
| Intérieur de hotte CleanCover facile à nettoyer                                      | ●                                | ●                                |
| <b>Système de filtre</b>   |                                  |                                  |
| Nombre de filtres à graisses métalliques en inox lavables au lave-vaisselle          | 1                                | 1                                |
| <b>Puissance d'aspiration avec section d'évacuation max. pour le mode évacuation</b> |                                  |                                  |
| Au niveau 3: puissance d'aspiration (m³/h)   | 490                              | 490                              |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))                           | 69/54                            | 69/56                            |
| Au niveau intensif : puissance d'aspiration (m³/h)                                   | 570                              | 580                              |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))                           | 73/59                            | 73/60                            |
| <b>Puissance d'aspiration en mode circuit fermé</b>                                  |                                  |                                  |
| Au niveau 3: puissance d'aspiration (m³/h)   | 410                              | 410                              |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))                           | 69/56                            | 70/56                            |
| Au niveau intensif : puissance d'aspiration (m³/h)                                   | 500                              | 510                              |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))                           | 74/61                            | 76/62                            |
| <b>Sécurité</b>  |                                  |                                  |
| Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche              | ●/●/●                            | ●/●/●                            |
| Témoin de chaleur résiduelle/Ventilateur de froid intégré/                           |                                  |                                  |
| Sécurité anti-surchauffe   | ●/●/●                            | ●/●/●                            |
| <b>Informations techniques</b>   |                                  |                                  |
| Dimensions en mm (L x P x H)   | 800 x 520 x 206                  | 800 x 520 x 206                  |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                            | 200                              | 200                              |
| Dimension de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan                     | 780 x 500                        | 780 x 500                        |
| Dimension de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan                     | 804 x 524                        | 804 x 524                        |
| Dimension de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail                    | 780 x 500                        | 780 x 500                        |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A                    | 7,47/400 2-3 N-/16               | 7,47/400 2-3 N-/16               |
| <b>Accessoires disponibles séparément</b>  |                                  |                                  |
| Jeu d'adaption circuit fermé/filtre à charbon actif régénérable                      | DUU 1000-2/DKF 1000 R            | DUU 1000-2/DKF 1000 R            |
| Kit pour mode circuit fermé  | DFKS-U/DFKS                      | DFKS-U/DFKS                      |

# TwoInOne – plans de cuisson avec aérateur de table intégré



\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente   | KMDA 7473 FL-U Silence*                     | KMDA 7473 FL-A Silence*                     |
|---|---|---|
| <b>Construction et design</b>   |   |   |
| Plaque de cuisson à induction avec évacuation buée intégrée                             | ●   | ●   |
| Cadre inox tout autour/Affleurant/Disposition à plat sans cadre                         | -/●/●                                       | -/●/●                                       |
| Grille d'aspiration affleurant/posé sur le plan de travail                              | ●/-   | ●/-   |
| <b>Fonctions</b>  |   |   |
| Mode évacuation/recyclage   | -/●   | ●/-   |
| <b>Equipement des zones de cuisson</b>  |   |   |
| Nombre de zones/espaces de cuisson  | 4/2   | 4/2   |
| <b>Zone de cuisson Flex</b>   |   |   |
| Nombre/Taille en mm   | 4/Ø 110 – 210                               | 4/Ø 110 – 210                               |
| Puissance en W/Booster/   | 2'100/3'000                                 | 2'100/3'000                                 |
| <b>1<sup>ère</sup> zone/espace de cuisson</b>   |   |   |
| Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W                                    | gauche/Ponts Flex/<br>210 x 420/3'000/3'700 | gauche/Ponts Flex/<br>210 x 420/3'000/3'700 |
| <b>2<sup>e</sup> zone/espace de cuisson</b>   |   |   |
| Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W                                    | droite/Ponts Flex/<br>210 x 420/3'000/3'700 | droite/Ponts Flex/<br>210 x 420/3'000/3'700 |
| <b>3<sup>e</sup> zone/espace de cuisson</b>   |   |   |
| Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W                                    | -/-/-/-                                     | -/-/-/-                                     |
| <b>4<sup>e</sup> zone/espace de cuisson</b>   |   |   |
| Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W                                    | -/-/-/-                                     | -/-/-/-                                     |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |   |   |
| Commande par touches sensibles/Couleur de l'écran                                       | ●/jaune                                     | ●/jaune                                     |
| Détection permanente de casserole/Maintien au chaud                                     | ●/●   | ●/●   |
| Fonction Stop&Go/Fonction Mémorisation  | ●/●   | ●/●   |
| Fonction Minuterie/Arrêt automatique/Début de cuisson automatique                       | ●/●/●                                       | ●/●/●                                       |
| Arrêt différé 5/15 min.   | ●   | ●   |
| Indication de saturation du filtre à graisses/à charbon actif                           | ●/●   | ●/●   |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                                       |   |   |
| Miele@home/Con@ctivity  | ●/●   | ●/●   |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |   |   |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)/Classe d'efficacité de filtration des graisses | A+/A  | A+/A  |
| Consommation énergétique annuelle en kWh/an/Moteur ECO                                  | 31,5/●                                      | 31,5/●                                      |
| <b>Confort d'entretien</b>  |   |   |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage                                   | ●/●   | ●/●   |
| Intérieur de hotte CleanCover facile à nettoyer   | ●   | ●   |
| <b>Système de filtre</b>  |   |   |
| Nombre de filtres à graisses métalliques en inox lavables au lave-vaisselle             | 1   | 1   |
| <b>Puissance d'aspiration avec section d'évacuation max. pour le mode évacuation</b>    |   |   |
| Au niveau 3: puissance d'aspiration (m³/h)  | 465   | 530   |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))                              | 68/55                                       | 64/50                                       |
| Au niveau intensif : puissance d'aspiration (m³/h)                                      | 510   | 610   |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))                              | 70/57                                       | 67/53                                       |
| <b>Sécurité</b>   |   |   |
| Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche                 | ●/●/●                                       | ●/●/●                                       |
| Témoin de chaleur résiduelle/Ventilateur de froid intégré/Sécurité anti-surchauffe      | ●/●/●                                       | ●/●/●                                       |
| <b>Informations techniques</b>  |   |   |
| Dimensions en mm (L x P x H)  | 800 x 520 x 206                             | 800 x 520 x 206                             |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                               | 200   | 200   |
| Dimension de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan                        | 780 x 500                                   | 780 x 500                                   |
| Dimension de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan                        | 804 x 524                                   | 804 x 524                                   |
| Dimension de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail                       | 780 x 500                                   | 780 x 500                                   |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V                                     | 7,5/400 2-3 N~/16                           | 7,5/400 2-3 N~/16                           |
| <b>Accessoires disponibles séparément</b>   |   |   |
| Kit de canaux plats circuit fermé/grille de protection noire                            | DFKS-UR/DAAG 100                            | DFKS-AR/DAAG 100                            |
| Kit de recyclage pour circuit fermé guidé   | DUJ 1500                                    | -   |
| Kit de rallonge Plug&Play pour profondeur d'armoire >60 cm                              | DVS 150                                     | -   |
| Filtre Sensitive AirClean   | DKF 35-S                                    | -   |



\* livrable à partir de février

| Désignation du modèle/pour la vente   | KMDA 7272 FL-U Silence*                                    | KMDA 7272 FL-A Silence*                                    |
|---|--|--|
| <b>Construction et design</b>   |  |  |
| Plaque de cuisson à induction avec évacuation buée intégrée                             | ●  | ●  |
| Cadre inox tout autour/Affleurant/Disposition à plat sans cadre                         | -/●/●  | -/●/●  |
| Grille d'aspiration affleurant/posé sur le plan de travail                              | ●/-  | ●/-  |
| <b>Fonctions</b>  |  |  |
| Mode évacuation/recyclage   | -/●  | -/●  |
| <b>Equipement des zones de cuisson</b>  |  |  |
| Nombre de zones/espaces de cuisson  | 4/2  | 4/2  |
| <b>Zone de cuisson Flex</b>   |  |  |
| Nombre/Taille en mm   | 4/Ø 110 – 220  | 4/Ø 110 – 220/   |
| Puissance en W/Booster/   | 2'300/3'000  | 2'300/3'000  |
| <b>1<sup>ère</sup> zone/espace de cuisson</b>   |  |  |
| Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W                                    | avant gauche/Zone de cuisson vario/110 – 220/2'300/3'000   | avant gauche/Zone de cuisson vario/110 – 220/2'300/3'000   |
| <b>2<sup>e</sup> zone/espace de cuisson</b>   |  |  |
| Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W                                    | arrière gauche/Zone de cuisson vario/100 – 190/1'400/2'100 | arrière gauche/Zone de cuisson vario/100 – 190/1'400/2'100 |
| <b>3<sup>e</sup> zone/espace de cuisson</b>   |  |  |
| Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W                                    | arrière droite/Zone de cuisson vario/110 – 220/2'300/3'000 | arrière droite/Zone de cuisson vario/110 – 220/2'300/3'000 |
| <b>4<sup>e</sup> zone/espace de cuisson</b>   |  |  |
| Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W                                    | avant droite/Zone de cuisson vario/100 – 190/1'400/2'100   | avant droite/Zone de cuisson vario/100 – 190/1'400/2'100   |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |  |  |
| Commande par touches sensibles/Couleur de l'écran                                       | ●/jaune  | ●/jaune  |
| Détection permanente de casserole/Maintien au chaud                                     | ●/●  | ●/●  |
| Fonction Stop&Go/Fonction Mémorisation  | ●/●  | ●/●  |
| Fonction Minuterie/Arrêt automatique/Début de cuisson automatique                       | ●/●/●  | ●/●/●  |
| Arrêt différé 5/15 min.   | ●  | ●  |
| Indication de saturation du filtre à graisses/à charbon actif                           | ●/●  | ●/●  |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>                                       |  |  |
| Miele@home/Con@ctivity  | -/●  | -/●  |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |  |  |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)/Classe d'efficacité de filtration des graisses | A+/A   | A+/A   |
| Consommation énergétique annuelle en kWh/an/Moteur ECO                                  | 31,5/●   | 31,5/●   |
| <b>Confort d'entretien</b>  |  |  |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage                                   | ●/-  | ●/-  |
| Intérieur de hotte CleanCover facile à nettoyer   | ●  | ●  |
| <b>Système de filtre</b>  |  |  |
| Nombre de filtres à graisses métalliques en inox lavables au lave-vaisselle             | 1  | 1  |
| <b>Puissance d'aspiration avec section d'évacuation max. pour le mode évacuation</b>    |  |  |
| Au niveau 3: puissance d'aspiration (m³/h)  | 465  | 530  |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))                              | 68/55  | 64/50  |
| Au niveau intensif : puissance d'aspiration (m³/h)                                      | 510  | 610  |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))                              | 70/57  | 67/53  |
| <b>Sécurité</b>   |  |  |
| Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche                 | ●/●/●  | ●/●/●  |
| Témoin de chaleur résiduelle/Ventilateur de froid intégré/Sécurité anti-surchauffe      | ●/●/●  | ●/●/●  |
| <b>Informations techniques</b>  |  |  |
| Dimensions en mm (L x P x H)  | 800 x 520 x 206  | 800 x 520 x 206  |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                               | 200  | 200  |
| Dimension de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan                        | 780 x 500  | 780 x 500  |
| Dimension de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan                        | 804 x 524  | 804 x 524  |
| Dimension de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail                       | 780 x 500  | 780 x 500  |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V                                     | 7,5/400 2-3 N~/16  | 7,5/400 2-3 N~/16  |
| <b>Accessoires disponibles séparément</b>   |  |  |
| Kit de canaux plats circuit fermé/grille de protection inox                             | DFKS-UR/DAAG 200   | DFKS-AR/DAAG 200   |
| Kit de recyclage pour circuit fermé guidé   | DUU 1500   | -  |
| Kit de rallonge Plug&Play pour profondeur d'armoire >60 cm                              | DVS 150  | -  |
| Filtre Sensitive AirClean   | DKF 35-S   | -  |



SmartLine



# Être libre de cuisiner comme on le souhaite

Un appareil adapté à chaque besoin



## Induction

Rapidité et efficacité énergétique : lors de la cuisson à induction, la chaleur est produite directement au fond du récipient, et le diamètre de celui-ci est automatiquement détecté. Il n'y a pratiquement aucune déperdition d'énergie. Les zones situées à côté des zones de cuisson à induction restent relativement froides et permettent ainsi de cuisiner en toute sécurité. Les zones de cuisson PowerFlex offrent une flexibilité et une rapidité uniques. Grâce à ses nombreux avantages, l'induction s'est imposée depuis longtemps dans les cuisines professionnelles.



## Wok à induction

Digne d'une cuisine professionnelle : de par sa forme et sa fonction, la poêle wok Miele est conçue pour être utilisée dans une plaque creuse spéciale. La chaleur se répartit de manière homogène pour un résultat exceptionnel. Le système intelligent ControlInduc® empêche la surchauffe des huiles et des graisses. Par ailleurs, le wok à induction Miele vous offre des fonctionnalités spécifiques contribuant au confort, telles que la technologie Booster.



## Teppan Yaki

Tradition culinaire japonaise : la cuisson Teppan compte parmi les grandes expériences culinaires de la cuisine moderne. Les aliments se préparent directement sur la surface chaude en inox. Le Teppan Yaki Miele avec chauffage à induction dispose de deux zones de chauffe séparées : vous pouvez ainsi cuisiner ou maintenir au chaud plusieurs plats simultanément à différentes températures.



## Aérateur de table

Le nouvel aérateur de table Miele vous permet de cuisiner sans vapeurs ni odeurs désagréables. Grâce à son positionnement central entre deux modules SmartLine, l'aérateur de table Miele aspire très précisément les émanations là où elles se produisent. L'aérateur de table peut également être utilisé à proximité des modules à gaz. Dans ce cas, le clapet de fermeture aimanté en verre sert de protection anti-retour de flamme.



**Miele**  
INDUCTION

0  
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 B

# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts\* des éléments SmartLine Miele

## **Exclusive to Miele** SmartSelect

Cette commande assure une sélection particulièrement rapide et intuitive des niveaux de puissance et des durées. Chaque zone de cuisson dispose d'une rangée de chiffres rétroéclairée en jaune. Pour garantir une lisibilité parfaite quelle que soit la direction du regard. Le réglage de la minuterie est encore plus facile grâce à la sélection séparée de la minuterie et du dispositif d'arrêt automatique, ainsi qu'à l'affichage à trois chiffres.



**Exclusive to Miele** PowerFlex  
Une rapidité et une flexibilité inégalées : un booster d'une puissance unique en son genre, allant jusqu'à 3,65 kW.

**Exclusive to Miele** TwinBooster  
Une flexibilité unique : la puissance de l'induction peut être répartie individuellement ou concentrée sur une zone.



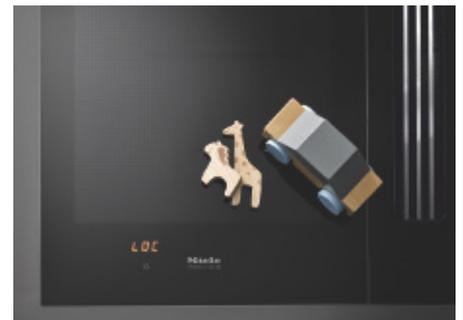
## **Détection permanente des casseroles**

Activation automatique des éléments de commande : le récipient déjà placé est détecté dès la mise en marche.



## **Fonctions supplémentaires pratiques**

Un grand nombre de fonctions supplémentaires comme Stop & Go et le timer rendent le quotidien plus facile.



## **Fonctions de sécurité**

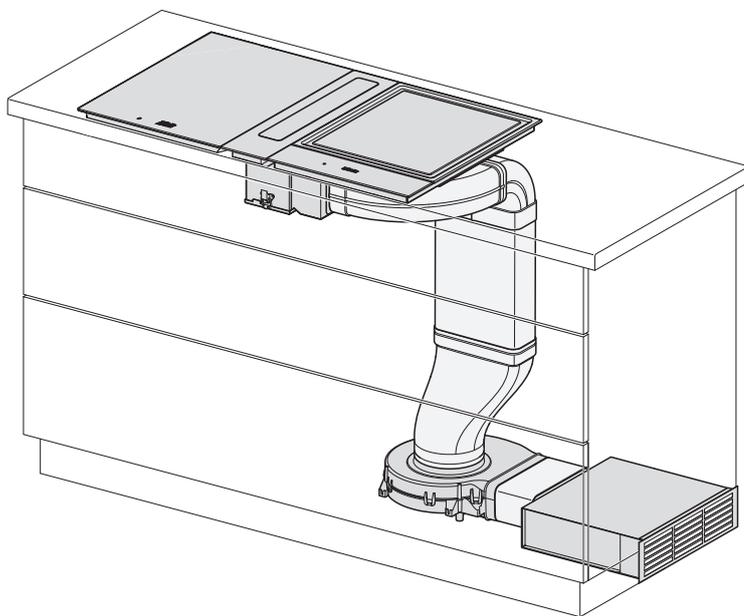
Avec les fonctions de sécurité, vous êtes à l'abri des surprises, et vous pouvez penser à autre chose.

\* Selon le modèle

# L'aérateur de table combinable Miele SmartLine

Flexibilité, qualité et efficacité énergétique convaincantes

L'aérateur de table Miele est un produit phare parmi les systèmes d'aspiration. Il séduit grâce à sa technologie ingénieuse, son confort d'utilisation et sa capacité d'intégration optimale dans toutes les cuisines. Grâce à l'intégration de l'aérateur de table dans le plan de travail, les différences de hauteur de plafond et autres obstacles dans le champ de vision ne sont plus un problème. L'aérateur de table peut aussi être combiné librement avec les éléments SmartLine et un plan de cuisson de 60 cm de large. Comme tous les autres éléments, l'aérateur de table a une profondeur de 52 cm et possède un bandeau de commande SmartSelect.



## Flexibilité d'installation

L'aérateur de table Miele est flexible à tous les niveaux : le ventilateur se trouve dans la base et assure une aspiration aussi efficace en mode évacuation ou qu'en circuit fermé, par ex. dans les maisons passives. Outre ses nombreux avantages technologiques, l'aérateur de table offre de toutes nouvelles possibilités d'installation grâce à sa conception compacte. Il ne nécessite que peu de place en bas de votre meuble et laisse encore suffisamment de place pour des tiroirs.



## Nettoyage facile

Tous les éléments amovibles de l'aérateur de table peuvent être facilement retirés à la main et nettoyés au lave-vaisselle.





# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour la gamme SmartLine Miele



## SmartLine

Combinaison en toute liberté de l'ensemble des éléments SmartLine.



## Con@ctivity

Fonction automatique de technologie Wi-Fi, assurant un air ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal.



## Modes d'utilisation

Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Rangées de chiffres rétro-éclairées en jaune.



## Flexibilité

Utilisation flexible de l'ensemble de la surface de cuisson sans zones de cuisson prédéfinies.



Très grande surface pour deux récipients ou casseroles, un grand plat à rôtir ou une grande marmite à pâtes.



Des résultats optimaux grâce à l'induction et à la technologie Booster.



Les aliments sont préparés directement sur la surface chaude en inox. Deux circuits de chauffe réglables séparément.



## TwinBooster

Deux niveaux de puissance pour des temps de chauffe extrêmement courts.



## Maintien au chaud

Les plats sont maintenus au chaud à la température de service, quelle que soit leur quantité.



## Stop & Go

Réduction de la puissance d'une simple pression du doigt.



## Filtres à 10 couches

Filtre à graisses métallique composé de 10 couches, lavable au lave-vaisselle.



## Moteur ECO

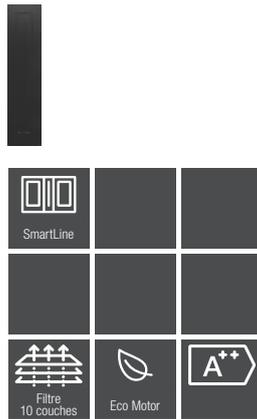
Aérateur de table particulièrement efficace.



## Efficacité énergétique

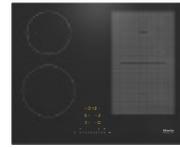
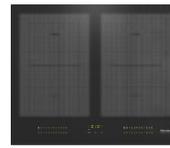
L'étiquette-énergie vous informe sur la performance et la puissance.

# Aérateur de table SmartLine



\* avec accessoires en option

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>Modèle/désignation commerciale</b>   | <b>CSDA 7001 FL</b> |
| <b>Modèle</b>   |                     |
| Domino hotte  | ●                   |
| <b>Design</b>   |                     |
| À fleur de plan/Disposition standard sans cadre                                   | ●/●                 |
| SmartLine   | ●                   |
| <b>Fonctions</b>  |                     |
| Mode évacuation/Mode recyclage  | ●/●*                |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                     |
| Commande par touches sensibles  | Smart Select        |
| Affichage numérique des niveaux de puissance/Couleur de l'écran                   | ●/Jaune             |
| CleanCover/filtres à graisses métalliques en inox lavables au lave-vaisselle      | ●/1                 |
| Arrêt différé 5 min.  | ●                   |
| <b>Sécurité</b>   |                     |
| Arrêt de sécurité   | ●                   |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |                     |
| Dimensions en mm (H x L x P)  | 168 x 120 x 520     |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                         | 168                 |
| Dimensions de découpe en mm (L x P), disposition à plat                           | 100 x 500           |
| Dimensions de découpe intérieures en mm (L x P), à fleur de plan                  | 100 x 500           |
| Dimensions de découpe extérieures en mm (L x P), à fleur de plan                  | 124 x 524           |
| Puissance de raccordement totale en kW  | 0,170               |
| Tension en V/Protection par fusible en A  | 230/10              |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                     |
| Classe d'efficacité énergétique (A++ - D)/  |                     |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses                                    | A++/B               |
| Consommation énergétique annuelle en kWh/an                                       | 25,3                |
| Moteur ECO  | ●                   |
| <b>Puissance d'aspiration avec section d'évacuation max. pour mode évacuation</b> |                     |
| <b>Évacuation</b>   |                     |
| Au niveau 3 : puissance d'aspiration (m <sup>3</sup> /h)                          | 460                 |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/   |                     |
| Pression acoustique (dB(A) re20μPa)   | 65/50               |
| Au niveau booster : puissance d'aspiration (m <sup>3</sup> /h)                    | 560                 |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/   |                     |
| Pression acoustique (dB(A) re20μPa)   | 69/55               |
| <b>Recyclage</b>  |                     |
| Au niveau 3 : puissance d'aspiration (m <sup>3</sup> /h)                          | 390                 |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/   |                     |
| Pression acoustique (dB(A) re20μPa)   | 70/55               |
| Au niveau booster : puissance d'aspiration (m <sup>3</sup> /h)                    | 480                 |
| Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/   |                     |
| Pression acoustique (dB(A) re20μPa)   | 75/60               |
| <b>Instructions de montage</b>  |                     |
| Ventilateur de socle avec raccord d'évacuation                                    | ●                   |
| Raccord d'évacuation latéral et arrière   | ●                   |
| Dimensions du raccord d'évacuation d'air en mm (L x P)                            | 222 x 89            |
| <b>Accessoires de série</b>   |                     |
| Câble d'alimentation avec prise   | ●                   |
| Système de canal jusqu'au ventilateur de socle                                    | ●                   |
| <b>Accessoires en option</b>  |                     |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif régénérable                 | ●/●                 |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150                                 | ●/●                 |



| Désignation du modèle/pour la vente                                | KM 7667 FL                     | KM 7564 FL                                    | KM 7464 FL                                    |
|--|--------------------------------|---|---|
| <b>Système de chauffage</b>  |                                |   |   |
| Système de chauffage   | induction                      | induction                                     | induction                                     |
| <b>Type d'appareil</b>   |                                |   |   |
| Combiné avec la cuisinière/autonome                                | -/●                            | -/●   | -/●   |
| <b>Design</b>  |                                |   |   |
| Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique         | noir/-                         | noir/-  | noir/-  |
| Cadre inox/verre biseauté  | -/-                            | -/-   | -/-   |
| Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail           | ●/●                            | ●/●   | ●/●   |
| Combinable avec SmartLine/aérateur de table                        | ●/●                            | ●/●   | ●/●   |
| <b>Équipement des zones de cuisson</b>                             |                                |   |   |
| Nombre de zones de cuisson   | -/1                            | 4/2   | 4/1   |
| Nombre de casseroles max.  | 4                              | 4   | 4   |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                |   |   |
| Emplacement/type/diamètre en mm                                    | Libre/pleine surface/570 x 390 | 4/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   | 2/Zone de cuisson PowerFlex/<br>Ø 150 – 230   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | 2600/3300/3650                 | 2100/3000/3650                                | 2100/3000/3650                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-                          | gauche/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | avant gauche/Vario/Ø 140 – 190                |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-                          | 3400/4800/7300                                | 1850/2500/3000                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-                          | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 | arrière gauche/Vario/<br>Ø 100 – 160          |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-                          | 3400/4800/7300                                | 1400/1700/2200                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-                          | -/-/-   | droite/Zone de cuisson<br>PowerFlex/230 x 390 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-                          | -/-/-   | 3400/4800/7300                                |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                |   |   |
| Position/type/diamètre en mm                                       | -/-/-                          | -/-/-   | -/-/-   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                 | -/-/-                          | -/-/-   | -/-/-   |
| <b>Confort d'utilisation</b>                                       |                                |   |   |
| Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile               | SmartSelect/-/-                | SmartSelect/-/-                               | ComfortSelect/-/-                             |
| Coloris de l'écran   | jaune                          | jaune   | jaune   |
| TempControl  | -                              | -   | -   |
| Détection permanente/intelligent des récipients                    | -/●                            | ●/-   | ●/-   |
| Fonction Recall/aide de positionnement                             | ●/●                            | ●/-   | ●/-   |
| Fonction Stop&Go/timer   | ●/●                            | ●/●   | ●/●   |
| Arrêt/saisie automatique   | ●/●                            | ●/●   | ●/●   |
| Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus                       | ●/-                            | ●/-   | ●/-   |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                    | ●                              | ●   | ●   |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                                |   |   |
| Miele@home/WiFiConn@ct   | ●/●                            | ●/●   | ●/●   |
| Con@ctivity  | ●                              | ●   | ●   |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                                |   |   |
| Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage                | ●/●                            | ●/●   | ●/-   |
| <b>Sécurité</b>  |                                |   |   |
| Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur | ●/●/●                          | ●/●/●   | ●/●/●   |
| Fonction de verrouillage/sécurité enfants                          | ●/●                            | ●/●   | ●/●   |
| Témoin de chaleur résiduelle                                       | ●                              | ●   | ●   |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                 |                                |   |   |
| Dimensions en mm (l x H x P)                                       | 620 x 51 x 520                 | 620 x 51 x 520                                | 620 x 51 x 520                                |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                              | 51                             | 51  | 51  |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail | 600 x 500                      | 600 x 500                                     | 600 x 500                                     |
| Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 600 x 500                      | 600 x 500                                     | 600 x 500                                     |
| Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan  | 624 x 524                      | 624 x 524                                     | 624 x 524                                     |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A  | 7,3/400 2-3 N~/16              | 7,3/400 2-3 N~/16                             | 7,3/400 2-3 N~/16                             |
| <b>Accessoires de série</b>  |                                |   |   |
| Câble de raccordement  | ●                              | ●   | ●   |



| Désignation du modèle/pour la vente  | CS 7632 FL                    | CS 7612 FL                                     | CS 7641 FL        |
|--|-------------------------------|--|-------------------|
| <b>Système de chauffage</b>  |                               |  |                   |
| Système de chauffage   | Induction                     | Induction                                      | Induction         |
| <b>Type d'appareil et design</b>   |                               |  |                   |
| SmartLine  | ●                             | ●  | ●                 |
| Coloris de la vitrocéramique   | noir                          | noir   | noir              |
| Encastrement à fleur de plan   | ●                             | ●  | ●                 |
| Sans cadre, posé sur le plan de travail                                    | ●                             | ●  | ●                 |
| Grille en fonte  | -                             | -  | -                 |
| Plaque Teppan inox   | ●                             | -  | -                 |
| Cuvette du wok en verre incurvée   | -                             | -  | ●                 |
| Nombre de zones de cuisson   |                               | 2  | 1                 |
| <b>Zones de cuisson PowerFlex</b>  |                               |  |                   |
| Nombre/diamètre en mm  | -/-                           | 2/150 x 230                                    | -/-               |
| Puissance en W/Booster en W/TwinBooster en W                               | -/-/-                         | 2100/3000/3650                                 | -/-/-             |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                               |  |                   |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | avant/Teppan Yaki/305 x 175   | centre/espace modulable<br>PowerFlex/230 x 390 | centre/Wok/300    |
| Puissance en W/Booster en W/TwinBooster en W                               | 1400/-/-                      | 2100/3000/3650                                 | 2400/2650/3000    |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                               |  |                   |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière/Teppan Yaki/305 x 175 | -/-/-  | -/-/-             |
| Puissance en W/Booster en W/TwinBooster en W                               | 1400/-/-                      | -/-/-  | -/-/-             |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                               |  |                   |
| Commande sur touches sensibles   | ●                             | ●  | ●                 |
| Couleur de l'écran   | jaune                         | jaune  | jaune             |
| Affichage numérique des niveaux de puissance                               | ●                             | ●  | ●                 |
| Détection permanente des récipients  | -                             | ●  | ●                 |
| Fonction Recall  | ●                             | ●  | ●                 |
| Fonction Stop&Go   | ●                             | ●  | ●                 |
| Minuterie  | ●                             | ●  | ●                 |
| Arrêt automatique  | ●                             | ●  | ●                 |
| Saisie automatique   | -                             | ●  | ●                 |
| Fonction de maintien au chaud  | ●                             | ●  | ●                 |
| Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)                            | ●                             | ●  | ●                 |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                               |  |                   |
| Protection nettoyage   | ●                             | ●  | ●                 |
| Grille lavable au lave-vaisselle   | -                             | -  | -                 |
| <b>Sécurité</b>  |                               |  |                   |
| Arrêt automatique de sécurité/fonction de verrouillage/sécurité enfants    | ●/●/●                         | ●/●/●  | ●/●/●             |
| Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe | ●/●/●                         | ●/●/●  | ●/●/●             |
| Témoin de chaleur résiduelle   | ●                             | ●  | ●                 |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                               |  |                   |
| Dimensions en mm (l x H x P)   | 378 x 60 x 520                | 378 x 18 x 520                                 | 378 x 520         |
| Hauteur maximale d'encastrement en mm                                      | 60                            | 51   | 134               |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail         | 358 x 500                     | 358 x 500                                      | 358 x 500         |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P) à fleur de plan                     | 382 x 524                     | 382 x 524                                      | 358/382 x 500/524 |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A          | 2,8/230/16                    | 3,65/230 - 240/16                              | 3,0/230 - 240/16  |
| <b>Accessoires de série</b>  |                               |  |                   |
| Câble de raccordement/Poël wok antiadhésive                                | ●/-                           | ●/-  | ●/●               |



ProLine





# Parfaitement adapté à vos exigences

## Les types, modèles et dimensions des éléments ProLine Miele

### Modèles

Les modules ProLine s'encastrent dans une rangée de meubles de cuisine indépendamment du four. L'espace sous les éléments ProLine est disponible pour des tiroirs ou des placards, en fonction du modèle. Vous pouvez donc planifier votre cuisine en toute flexibilité.

### Modèles

Les appareils ProLine Miele sont disponibles en modes de cuisson à induction et électrique.



#### Induction

Les modèles tendance. La cuisson à induction permet la diffusion de la chaleur directement au niveau du fond des casseroles. La taille du récipient est identifiée automatiquement. L'avantage : pratiquement aucune déperdition d'énergie. La cuisson est particulièrement sûre, car les zones proches des zones de cuisson restent relativement froides.



#### Électrique

La mise à température de la zone de cuisson est assurée par la résistance placée sous la vitrocéramique. On peut l'observer au rougeoiement de la zone de cuisson. Les plans de cuisson électriques de la gamme ProLine disposent, comme les plans de cuisson électriques classiques, de zones de cuisson de différentes dimensions.

### Diversité des dimensions



Cuisinez-vous avec peu de casseroles ou préférez-vous réaliser de grands menus qui nécessitent de nombreux récipients de cuisson ? Selon le module ProLine, Miele propose jusqu'à trois largeurs d'appareil combinables à souhait.

**Classique** – 288 mm de large

**Tout confort** – 380 mm de large

**Dimensions généreuses** – 576 mm de large

Vous pouvez ainsi composer votre centre de cuisson personnalisé et disposez toujours de suffisamment de place pour vos poêles et casseroles.

# Différentes options de préparation réunies en un seul système de cuisson

Tour du monde des saveurs avec les éléments ProLine Miele

Une cuisine ambitieuse requiert une technologie professionnelle. Miele propose à cet effet des appareils spécifiques tels que le Teppan Yaki, la friteuse, le grill-barbecue et bien plus encore. Découvrez un nouvel éventail de saveurs !



## Grill-barbecue

La viande, le poisson et les légumes sont particulièrement savoureux lorsqu'ils sont cuits sur le grill. Grâce à deux zones de grill réglables séparément, vous pouvez commander l'alimentation en chaleur individuellement, et ainsi griller et maintenir au chaud simultanément. Au gré de vos goûts : en utilisant le grill avec le bac à eau, vous obtiendrez des résultats de cuisson particulièrement juteux. Les pierres de lave permettent d'obtenir la saveur particulière du barbecue.



## Teppan Yaki

Les aliments se préparent directement sur la surface chaude en inox. Le Teppan Yaki Miele dispose de deux circuits de chauffe utilisables séparément. Vous pouvez donc préparer ou garder au chaud plusieurs mets en même temps à différentes températures.

## Friteuse

La friteuse est idéale pour les amateurs de spécialités croustillantes. Un voyant s'allume dès que la température de l'huile atteint le niveau choisi, ce qui permet d'assurer un résultat optimal et un travail en toute sécurité. Toute formation d'acrylamides est ainsi évitée. La friteuse ne s'utilise pas qu'avec de l'huile. Le panier à pâtes vous permet de préparer facilement et rapidement votre plat de pâtes préféré.







# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les points forts\* des éléments ProLine Miele

Les éléments ProLine Miele ont en commun un design raffiné et des caractéristiques de confort particulières. Malgré les fonctionnalités spécifiques de chaque appareil, tous les modèles semblent sortis du même moule. La combinaison de plusieurs appareils permet ainsi d'obtenir un ensemble homogène de grande classe. Le point de mire design de chaque cuisine !



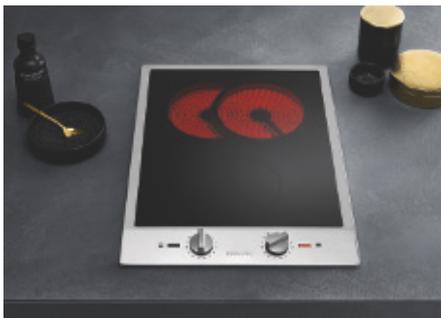
### Bouton

Un confort adapté : les boutons métalliques complètent le design harmonieux des éléments ProLine.



### TwinBooster

Une flexibilité unique : la puissance de l'induction peut être répartie individuellement ou concentrée sur une zone.



### Zone de rôtissage

Pour les grandes casseroles et les plats à rôtir : avec la zone de rôtissage, la surface de chauffe peut être étendue sur une largeur de 26,5 cm.



### Panneau de commande incliné

Un design parfait : l'agencement ergonomique du bandeau de commande simplifie la commande.



### Fonction de maintien au chaud

Garder les aliments au chaud sans risque de carbonisation : la température du fond des casseroles est réglée de façon idéale et surveillée intelligemment.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les éléments ProLine Miele



Boutons

## Commande

Sélection simple et rapide par le biais d'un bouton séparé.



TwinBooster

## TwinBooster

Deux niveaux de puissance pour des temps de chauffe extrêmement courts.



Keeping Warm

## Maintien au chaud

Les plats sont maintenus au chaud à la température de service, quelle que soit leur quantité.



Teppan Yaki

## Flexibilité

Les aliments sont préparés directement sur la surface chaude en inox. Deux circuits de chauffe réglables séparément.



Barbecue Grill

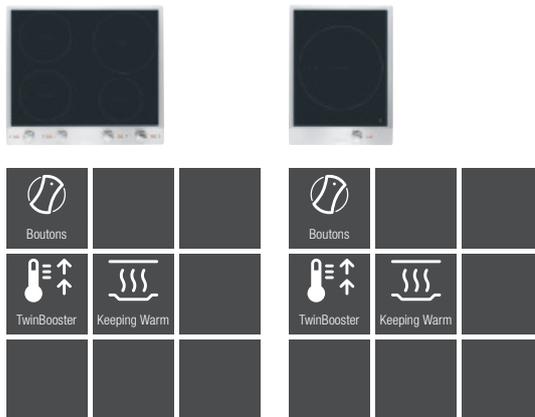
Barbecue-gril chauffé électriquement pour des grillades professionnelles dans la cuisine.



Friteuse

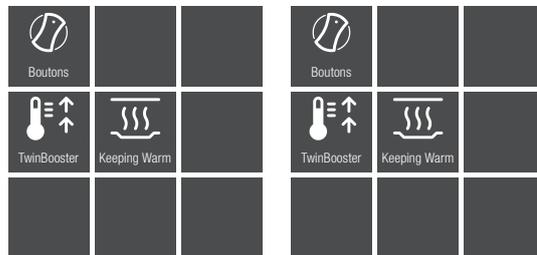
Friteuse chauffée électriquement pour frire des aliments croustillants.

# ProLine avec cadre inox – à induction



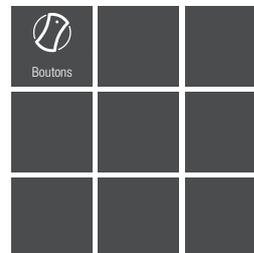
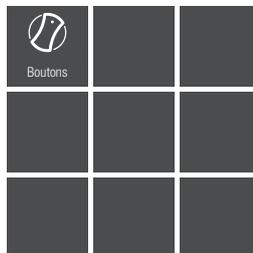
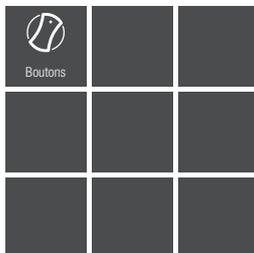
| Désignation du modèle/pour la vente                                    | CS 1234-1 I                    | CS 1221-1 I            |
|--|--------------------------------|------------------------|
| <b>Système de chauffage</b>  |                                |                        |
| Système de chauffage   | induction                      | induction              |
| <b>Type d'appareil</b>   |                                |                        |
| Module CombiSet  | ●                              | ●                      |
| <b>Design</b>  |                                |                        |
| Affleurant   | -                              | -                      |
| Cadre inox   | ●                              | ●                      |
| Grille en fonte  | -                              | -                      |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                |                        |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | avant gauche/Vario 140 – 90    | centre/Vario/180 – 300 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                     | 1850/3000/-                    | 2600/3000/3700         |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                |                        |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière gauche/Vario/140 – 90  | -                      |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                     | 1850/3000/-                    | -                      |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                |                        |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | arrière droite/Vario/160 – 230 | -/-/-                  |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                     | 2300/3000/3700                 | -/-/-                  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                |                        |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | avant droite/Vario/100-160     | -/-/-                  |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                     | 1400/2200/-                    | -/-/-                  |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                                |                        |
| Surface plaque teppan en mm/puissance en W                             | -/-                            | -/-                    |
| Surface gril en mm/puissance en W                                      | -/-                            | -/-                    |
| Puissance friteuse en W  | -                              | -                      |
| Capacité de charge de la balance en kg                                 | -                              | -                      |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                                |                        |
| Commande par boutons   | ●                              | ●                      |
| <b>Témoins</b>   |                                |                        |
| Chaleur résiduelle   | ●                              | ●                      |
| Affichage du poids à l'écran avec fonction tare                        | -                              | -                      |
| Voyant température atteinte  | -                              | -                      |
| <b>Sécurité</b>  |                                |                        |
| Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/ en fonctionnement | ●/-/●                          | ●/-/●                  |
| Arrêt automatique en cas d'obstacle                                    | -                              | -                      |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                     |                                |                        |
| Dimensions en mm (l x H x P)   | 576 x 57 x 520                 | 380 x 57 x 520         |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm              | 58,5                           | 72                     |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P)                                 | 560 x 500                      | 364 x 500              |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A      | 7,4/400 2-3 N~/16              | 3,7/230 – 240/16       |
| <b>Accessoires de série</b>  |                                |                        |
| Racloir à verre/câble de raccordement/spatule                          | -/●/-                          | -/●/-                  |
| Piles/Wok  | -/-                            | -/-                    |
| Pierres de lave/brosse de nettoyage                                    | -/-                            | -/-                    |
| Panier friteuse/couvercle pour friteuse                                | -/-                            | -/-                    |

# ProLine avec cadre inox – à induction



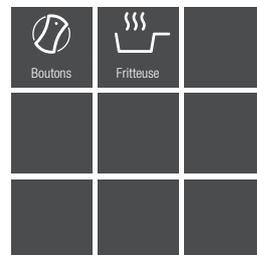
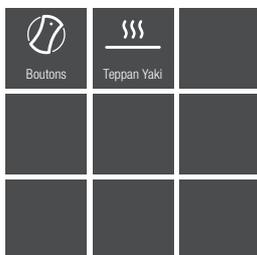
| Désignation du modèle/pour la vente                                       | CS 1222 I                                      | CS 1212-1 I             |
|---|--|-------------------------|
| <b>Système de chauffage</b>   |  |                         |
| Système de chauffage  | induction                                      | induction               |
| <b>Type d'appareil</b>  |  |                         |
| Module CombiSet   | ●  | ●                       |
| <b>Design</b>   |  |                         |
| Affleurant  | -  | -                       |
| Cadre inox  | ●  | ●                       |
| Grille en fonte   | -  | -                       |
| <b>Zone de cuisson</b>  |  |                         |
| Emplacement/type/diamètre en mm   | avant/Vario/100 – 160                          | avant/Vario/100 – 160   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster  | 1400/2200/-                                    | 1400/2200/-             |
| <b>Zone de cuisson</b>  |  |                         |
| Emplacement/type/diamètre en mm   | arrière/zone de rôtissage/<br>200 Ø, larg. 300 | arrière/Vario 160 – 230 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster  | 2300/3000/3700                                 | 2300/3000/3700          |
| <b>Zone de cuisson</b>  |  |                         |
| Emplacement/type/diamètre en mm   | -/-/-  | -/-/-                   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster  | -/-/-  | -/-/-                   |
| <b>Zone de cuisson</b>  |  |                         |
| Emplacement/type/diamètre en mm   | -/-/-  | -/-/-                   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster  | -/-/-  | -/-/-                   |
| <b>Zone de cuisson</b>  |  |                         |
| Surface plaque teppan en mm/puissance en W                                | -/-  | -/-                     |
| Surface grill en mm/puissance en W  | -/-  | -/-                     |
| Puissance friteuse en W   | -  | -                       |
| Capacité de charge de la balance en kg                                    | -  | -                       |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |  |                         |
| Commande par boutons  | ●  | ●                       |
| <b>Témoins</b>  |  |                         |
| Chaleur résiduelle  | ●  | ●                       |
| Affichage du poids à l'écran avec fonction tare                           | -  | -                       |
| Voyant température atteinte   | -  | -                       |
| <b>Sécurité</b>   |  |                         |
| Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/<br>en fonctionnement | ●/-/●  | ●/-/●                   |
| Arrêt automatique en cas d'obstacle                                       | -  | -                       |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |  |                         |
| Dimensions en mm (l x H x P)  | 380 x 57 x 520                                 | 288 x 57 x 520          |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                 | 73   | 72                      |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P)                                    | 364 x 500                                      | 272 x 500               |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A         | 3,7/230 – 240/16                               | 3,7/230 – 240/16        |
| <b>Accessoires de série</b>   |  |                         |
| Racloir à verre/câble de raccordement/spatule                             | -/●/-  | -/●/-                   |
| Piles/Wok   | -/-  | -/-                     |
| Pierres de lave/brosse de nettoyage                                       | -/-  | -/-                     |
| Panier friteuse/couvercle pour friteuse                                   | -/-  | -/-                     |

# ProLine avec cadre inox – électrique



| Désignation du modèle/pour la vente                                       | CS 1134 E                      | CS 1122 E                                      | CS 1112 E               |
|---|--------------------------------|--|-------------------------|
| <b>Système de chauffage</b>   |                                |  |                         |
| Système de chauffage  | électrique                     | électrique                                     | électrique              |
| <b>Type d'appareil</b>  |                                |  |                         |
| Module CombiSet   | ●                              | ●  | ●                       |
| <b>Design</b>   |                                |  |                         |
| Affleurant  | -                              | -  | -                       |
| Cadre inox  | ●                              | ●  | ●                       |
| Grille en fonte   | -                              | -  | -                       |
| <b>Zone de cuisson</b>  |                                |  |                         |
| Emplacement/type/diamètre en mm   | avant gauche/Vario/100 – 180   | avant/Vario/145                                | avant/Vario/145         |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster  | 600/1800/-                     | 1200/-/-                                       | 1200/-/-                |
| <b>Zone de cuisson</b>  |                                |  |                         |
| Emplacement/type/diamètre en mm   | arrière gauche/Vario 145       | arrière/zone de rôtissage/<br>Ø 180, larg. 265 | arrière/Vario/100 – 180 |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster  | 1200/-/-                       | 1500/2400/-                                    | 600/1800/-              |
| <b>Zone de cuisson</b>  |                                |  |                         |
| Emplacement/type/diamètre en mm   | arrière droite/Vario/100 – 180 | -/-/-  | -/-/-                   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster  | 600/1800/-                     | -/-/-  | -/-/-                   |
| <b>Zone de cuisson</b>  |                                |  |                         |
| Emplacement/type/diamètre en mm   | avant droite/Vario/145         | -/-/-  | -/-/-                   |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster  | 1200/-/-                       | -/-/-  | -/-/-                   |
| <b>Zone de cuisson</b>  |                                |  |                         |
| Surface plaque teppan en mm/puissance en W                                | -/-                            | -/-  | -/-                     |
| Surface grill en mm/puissance en W  | -/-                            | -/-  | -/-                     |
| Puissance friteuse en W   | -                              | -  | -                       |
| Capacité de charge de la balance en kg                                    | -                              | -  | -                       |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                                |  |                         |
| Commande par boutons  | ●                              | ●  | ●                       |
| <b>Témoins</b>  |                                |  |                         |
| Chaleur résiduelle  | ●                              | ●  | ●                       |
| Affichage du poids à l'écran avec fonction tare                           | -                              | -  | -                       |
| Voyant température atteinte   | -                              | -  | -                       |
| <b>Sécurité</b>   |                                |  |                         |
| Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/<br>en fonctionnement | ●/-/●                          | ●/-/●  | ●/-/●                   |
| Arrêt automatique en cas d'obstacle                                       | -                              | -  | -                       |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |                                |  |                         |
| Dimensions en mm (l x H x P)  | 576 x 57 x 520                 | 380 x 57 x 520                                 | 288 x 57 x 520          |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm                 | 58,5                           | 72   | 72                      |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P)                                    | 560 x 500                      | 364 x 500                                      | 272 x 500               |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A         | 6,0/400 2-3 N~/16              | 3,6/230/16                                     | 3,0 – 3,3/230/16        |
| <b>Accessoires de série</b>   |                                |  |                         |
| Racloir à verre/câble de raccordement/spatule                             | ●/●/-                          | ●/●/-  | ●/●/-                   |
| Piles/Wok   | -/-                            | -/-  | -/-                     |
| Pierres de lave/brosse de nettoyage                                       | -/-                            | -/-  | -/-                     |
| Panier friteuse/couvercle pour friteuse                                   | -/-                            | -/-  | -/-                     |

# ProLine spéciaux avec cadre inox



| Désignation du modèle/pour la vente                                    | CS 1327 Y        | CS 1322 BG      | CS 1411 F       |
|--|------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Système de chauffage</b>  |                  |                 |                 |
| Système de chauffage   | électrique       | électrique      | électrique      |
| <b>Type d'appareil</b>   |                  |                 |                 |
| Module CombiSet  | ●                | ●               | ●               |
| <b>Design</b>  |                  |                 |                 |
| Affleurant   | -                | -               | -               |
| Cadre inox   | ●                | ●               | ●               |
| Grille en fonte  | -                | ●               | -               |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                  |                 |                 |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | -/-/-            | -/-/-           | -/-/-           |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                     | -/-/-            | -/-/-           | -/-/-           |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                  |                 |                 |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | -/-/-            | -/-/-           | -/-/-           |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                     | -/-/-            | -/-/-           | -/-/-           |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                  |                 |                 |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | -/-/-            | -/-/-           | -/-/-           |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                     | -/-/-            | -/-/-           | -/-/-           |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                  |                 |                 |
| Emplacement/type/diamètre en mm  | -/-/-            | -/-/-           | -/-/-           |
| Puissance en W/Booster/TwinBooster                                     | -/-/-            | -/-/-           | -/-/-           |
| <b>Zone de cuisson</b>   |                  |                 |                 |
| Surface plaque teppan en mm/puissance en W                             | 190 x 290/2400   | -/-             | -/-             |
| Surface gril en mm/puissance en W                                      | -                | 250 x 420/3400  | -/-             |
| Puissance friteuse en W  | -                | -               | 2400            |
| Capacité de charge de la balance en kg                                 | -                | -               | -               |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                  |                 |                 |
| Commande par boutons   | ●                | ●               | ●               |
| <b>Témoins</b>   |                  |                 |                 |
| Chaleur résiduelle   | ●                | -               | ●               |
| Affichage du poids à l'écran avec fonction tare                        | -                | -               | -               |
| Voyant température atteinte  | -                | -               | ●               |
| <b>Sécurité</b>  |                  |                 |                 |
| Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/ en fonctionnement | ●/-/●            | -/-/●           | ●/-/●           |
| Arrêt automatique en cas d'obstacle                                    | -                | -               | -               |
| <b>Caractéristiques techniques</b>                                     |                  |                 |                 |
| Dimensions en mm (l x H x P)   | 380 x 58 x 520   | 380 x 100 x 520 | 288 x 205 x 520 |
| Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm              | 78               | 170             | 275             |
| Dimensions de la découpe en mm (l x P)                                 | 364 x 500        | 364 x 500       | 272 x 500       |
| Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A      | 2,4 - 2,6/230/16 | 3,4/230/16      | 2,4/230/16      |
| <b>Accessoires de série</b>  |                  |                 |                 |
| Racloir à verre/câble de raccordement/spatule                          | -/●/●            | -/●/-           | -/●/-           |
| Piles/Wok  | -/-              | -/-             | -/-             |
| Pierres de lave/brosse de nettoyage                                    | -/-              | ●/●             | -/-             |
| Panier friteuse/couvercle pour friteuse                                | -/-              | -/-             | ●/●             |





Miele

# Hottes aspirantes



# De belles perspectives pour votre projet de cuisine

## Les modèles de hottes aspirantes Miele

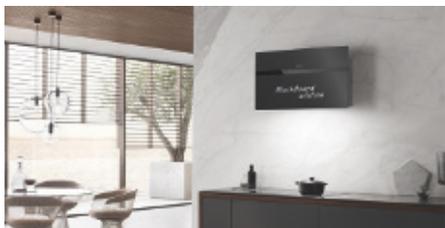
### Modèles

#### Hottes aspirantes murales et îlots

Le véritable point de mire de votre cuisine



Hottes aspirantes îlots



Hottes aspirantes murales

#### Hottes aspirantes de plafond

Une aération intégrée pour une vue dégagée



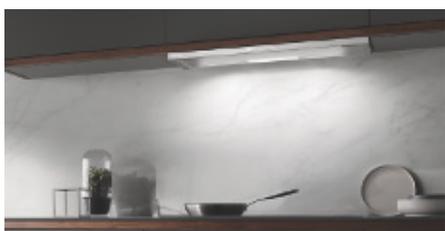
#### Hottes Downdraft

Une solution élégante derrière le plan de cuisson



#### Hottes aspirantes encastrables

La solution parfaite pour chaque type d'encastrement



Hottes à écran plat



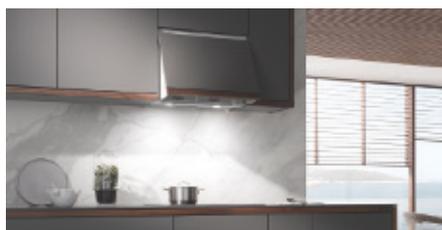
Hotte sous-encastable



Aérateur de table – informations concernant le plan de cuisson avec aérateur de table intégré à partir de la page 170



Aérateur



Hotte avec face escamotable

# Comment trouver la largeur adaptée à votre plan de cuisson

## Les largeurs des hottes aspirantes Miele



### Pour les cuisines de petite et moyenne tailles

Hottes aspirantes de largeurs comprises entre 50 cm et 80 cm



### Pour les grandes cuisines ouvertes

Hottes aspirantes de largeurs comprises entre 90 cm et 120 cm

**MEMBER**  
**MINERGIE®**

Mehr Lebensqualität, tiefer Energieverbrauch  
Meilleure qualité de vie, faible consommation d'énergie

### Hottes aspirantes compatibles avec Minergie

Les hottes aspirantes Miele sont synonymes de design, de finition de grande qualité, de longévité et de faible consommation énergétique. Qu'il s'agisse de hottes à évacuation d'air ou en circuit fermé, elles s'adaptent à la perfection à l'utilisation dans des bâtiments répondant aux standards de construction Minergie et aux autres standards actuels.

# Une commande intuitive facilite la cuisine

## La commande intuitive des hottes aspirantes Miele



SmartControl White – une commande intuitive et élégante



SmartControl – une commande tactile élégante



ComfortControl – une commande facile



EasySwitch – sélection par pression du doigt

# Un air ambiant adapté à chaque situation

## Les modes de fonctionnement des hottes aspirantes Miele

La cuisson, et en particulier le rôtissage, provoque des émanations composées de vapeur d'eau, de résidus de graisse et d'odeurs. Si l'air n'est ni aspiré ni filtré dans la cuisine, ces émanations stagnent dans la pièce et affectent le climat ambiant. Sur le long terme, le mobilier, les tapis, les rideaux, etc. s'abîment en raison des graisses et des fumées qui s'y logent. Vous disposez de trois possibilités pour purifier efficacement l'air : le mode évacuation d'air, le mode évacuation d'air avec ventilateur externe et le mode recyclage.



**Mode évacuation d'air** – un système extrêmement efficace et déshumidifiant



**Mode évacuation d'air** pour ventilateur externe – puissant et très silencieux

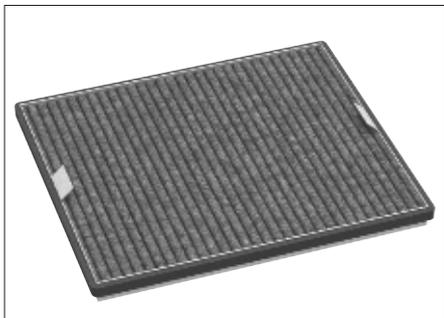


**Mode recyclage** – simplicité et avantages énergétiques

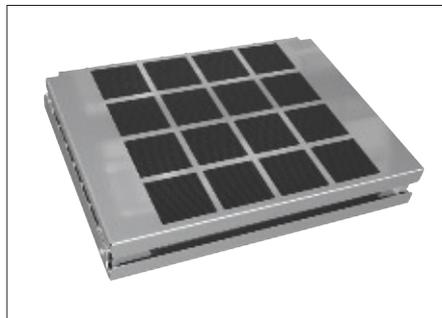
## De nombreuses possibilités

### Systèmes de filtrage Miele pour mode recyclage

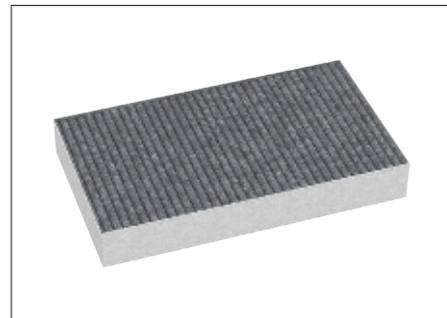
Les hottes aspirantes Miele en mode recyclage éliminent efficacement les odeurs de cuisine. Un filtre à charbon actif spécial absorbe les odeurs de manière fiable. Pour éliminer les odeurs, Miele propose différents filtres à charbon actif qui garantissent un air propre pendant la cuisson. Le choix des filtres dépend du modèle.



**Filtre Active AirClean**  
Efficace contre les odeurs : le filtre à charbon actif à usage unique doit être changé régulièrement.



**Filtre Longlife AirClean**  
Neutralisation des odeurs : durable, les filtres à charbon actif pouvant être régénérés dans le four.



**Filtre AirClean Sensitive**  
Neutralise efficacement les odeurs. Pour les hottes aspirantes Miele DA 909x W et DA 9298 W.

# Aura 4.0 Ambient

Commande élégante et intelligente

La hotte Aura 4.0 Ambient confère des touches d'élégance uniques à votre cuisine. Bien sûr, cette hotte à recyclage innovante aspire et filtre les fumées, mais elle dispose également de nouvelles fonctions. Grâce à sa fonction de déshumidification Humidity-Balance, la hotte capture l'humidité générée par la cuisson. Un capteur intégré mesure l'air ambiant et détecte le moment idéal pour libérer l'humidité contenue dans le filtre. MyAmbientLight vous permet de paramétrer des couleurs d'éclairage personnalisées. Profitez d'une odeur agréable grâce à la fonction de diffusion de parfum AmbientFragrance. Faites votre choix parmi de multiples fragrances selon vos préférences. Il s'agit en outre de la première hotte aspirante Miele à disposer exclusivement d'une commande intelligente via l'app Miele.



Commande intelligente contrôlable exclusivement par l'app Miele



Éclairage coloré personnalisable



Fragrances exclusives



Fonction de déshumidification unique en son genre





Con@ctivity

# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les points forts\* des hottes aspirantes Miele

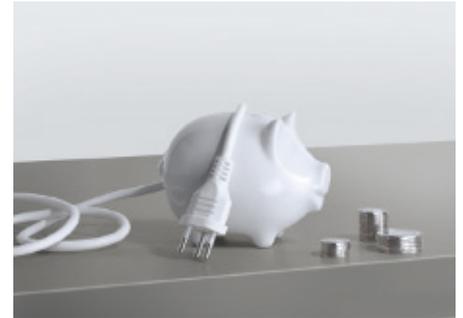
**Exclusive to Miele** **Con@ctivity – la fonction automatique des hottes aspirantes Miele**

Concentrez-vous sur la cuisine : avec Con@ctivity, votre hotte aspirante fait automatiquement ce qu'il faut. Dès que le plan de cuisson est allumé ou éteint, la hotte aspirante réagit automatiquement. La puissance d'aspiration s'ajuste d'elle-même en fonction de l'activité sur le plan de cuisson, assurant ainsi une atmosphère agréable. Les appareils communiquent entre eux par Wi-Fi. Con@ctivity intègre la hotte aspirante et le plan de cuisson dans Miele@home.



### SmartControl

Fonctionnelle et de qualité supérieure : profitez d'une commande tactile pratique avec affichage en jaune.



### Moteur ECO

Puissant et économe : le moteur à courant continu permet d'économiser jusqu'à 50 % d'énergie par rapport aux ventilateurs classiques.



### Silence

Efficace et très silencieux : le ventilateur est doté de panneaux acoustiques spéciaux et d'une isolation parfaite.



### Miele CleanCover

Protection et nettoyage aisé : la surface lisse isolée permet d'éviter tout contact avec les câbles ou le moteur.



### Filtre à graisses métallique en inox (dix couches)

Efficace et esthétique : excellente séparation des graisses et nettoyage facile au lave-vaisselle.

# Quelles caractéristiques de confort supplémentaires souhaiteriez-vous ?

Les avantages produit\* des hottes aspirantes Miele



## Blackboard

Personnalisable : il est possible de dessiner et d'écrire sur la façade de l'appareil avec de la craie.



## HumidityBalance

Unique et innovant : l'humidité apparaissant lors de la cuisson est absorbée grâce à HumidityBalance.



## AmbientFragrance

Avec AmbientFragrance, profitez d'une odeur agréable qui correspond à vos préférences et à vos goûts.



## Arrêt différé

Air ambiant sans odeur : après la cuisson, la hotte fonctionne encore 5 ou 15 minutes, puis s'arrête.



## Témoin de saturation des filtres

Changement de filtre facilité : un voyant rouge signale quand les filtres à graisses et à charbon actif sont saturés.



## Aspiration périphérique

Efficacité et élégance : les filtres à graisses sont masqués par un panneau en verre ou inox.



## Arrêt de sécurité

Utile, même en cas de mauvaise manipulation : la hotte aspirante s'arrête automatiquement au bout de 10 heures.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les hottes aspirantes Miele



## Efficacité énergétique

L'étiquette-énergie vous renseigne sur la rentabilité et les performances de la hotte aspirante.



## Con@ctivity

Fonction automatique de technologie Wi-Fi, assurant un air ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal.



## MobileControl

Vérifier le statut de l'appareil ou commander ce dernier par smartphone ou tablette.



## Filtres à 10 couches

Filtre à graisses métallique composé de 10 couches, adapté au lave-vaisselle.



## Témoin de saturation des filtres

Témoin de saturation optique des filtres à graisses et à charbon actif.



## Moteur ECO

Hotte aspirante particulièrement efficace.



## Éclairage à LED

Pour un éclairage optimal de l'ensemble du plan de cuisson.



## INDIVIDUAL

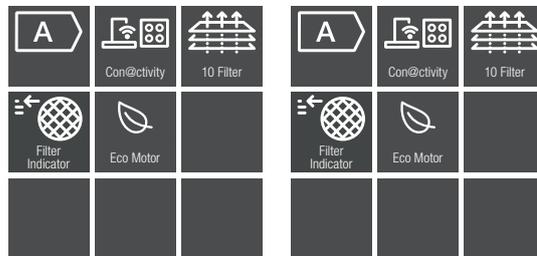
Hotte réalisée sur mesure pour le client – exécution spéciale possible.



## Hood in motion

Un positionnement de hotte adéquat pour chaque situation de travail.

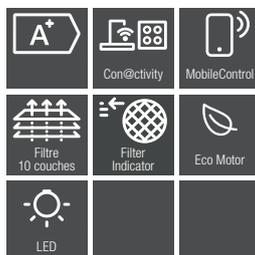
# Aérateurs de table Downdraft



\* avec accessoires en option

| Désignation du modèle/pour la vente   | DAD 4840             | DAD 4940             |
|---|----------------------|----------------------|
| <b>Construction</b>   |                      |                      |
| Système d'aspiration Downdraft  | ●                    | ●                    |
| Évacuation/circuit fermé  | ●/●*                 | ●/●*                 |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                      |                      |
| Connection avec Miele@home  | ●                    | ●                    |
| Fonction automatique Con@ctivity  | ●                    | ●                    |
| SmartControl commande   | ●                    | ●                    |
| Couleur commande tactile  | jaune                | jaune                |
| Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)  | ●                    | ●                    |
| Filtre à graisses métallique pouvant aller au lave-vaisselle                              | 2                    | 2                    |
| CleanClover   | ●                    | ●                    |
| Arrêt automatique de sécurité   | ●                    | ●                    |
| Témoin de saturation des filtres à graisses/à charbon programmable                        | ●/●                  | ●/●                  |
| Hood in Motion  | ●                    | ●/●                  |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                      |                      |
| Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)/classe d'efficacité de filtration des graisses | A/B                  | A/B                  |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an   | 42,0                 | 42,0                 |
| Moteur ECO (courant continu)  | ●                    | ●                    |
| Nombre de niveaux de puissance/Booster  | 3/2                  | 3/2                  |
| <b>Éclairage LED</b>  |                      |                      |
| Nombre x watts/éclairage en Lx/température de couleur en K                                | 1 x 11,2 W/400/3'500 | 1 x 11,2 W/400/3'500 |
| Variateur d'intensité lumineuse   | 3 niveaux            | 3 niveaux            |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                        |                      |                      |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                  |                      |                      |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)   | 440                  | 440                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 62/49                | 62/49                |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)  | 640                  | 640                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 72/58                | 72/58                |
| <b>Circuit fermé</b>  |                      |                      |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)   | 415                  | 415                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 69/56                | 69/56                |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)  | 555                  | 555                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 76/62                | 76/62                |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |                      |                      |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                           | 936                  | 936                  |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm                                     | 916 x 300 x 120      | 936 x 300 x 120      |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                          | 0,251/230/10         | 0,251/230/10         |
| <b>Indications de montage</b>   |                      |                      |
| Raccord d'évacuation en bas   | ●                    | ●                    |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm  | 150                  | 150                  |
| Combinaison optimale avec plan de cuisson   | KM 7689 FL           | KM 7697 FL           |
| Encastrement à fleur de plan/encastrement à plat  | ●/●                  | ●/●                  |

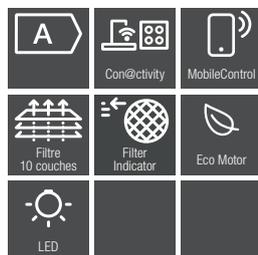
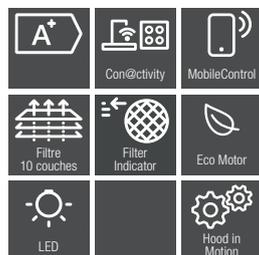
# Hottes aspirantes plafond



\* avec accessoires en option

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Désignation du modèle/pour la vente</b>   | DA 2808          |
| <b>Construction</b>  |                  |
| Hotte aspirante murale/îlot/plafond  | -/-●             |
| <b>Design</b>  |                  |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                                   | -                |
| Aspiration périphérique  | ●                |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                  |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/●*          |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                  |
| Touches à LED/commande Touch sur verre   | ●/-              |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                               | ●/●              |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                         | ●/2              |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/<br>Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/●/●            |
| Hottes aspirantes motorisées   | -                |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                  |
| Con@ctivity  | ●                |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                  |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                  |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A+/B             |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 27,6             |
| <b>Éclairage</b>   |                  |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/-              |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                   | 4 x 3 W/720/3500 |
| <b>Ventilateur</b>   |                  |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                               | -/●              |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                           |                  |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                     |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 450              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 53/38            |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 725              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 65/50            |
| <b>Circuit fermé</b>   |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 335              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 62/47            |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 535              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 72/57            |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                  |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                              | 339/339          |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm  | 880/339/500      |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450              |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                             | 0,12/230/10      |
| <b>Indications de montage</b>  |                  |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté   | ●/●/●            |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150              |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                               | -/-              |
| <b>Accessoires de série</b>  |                  |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                   | ●/-/-            |
| <b>Accessoires en option</b>   |                  |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif  | ●/●              |
| Cheminée   | -                |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | -/●              |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | ●/●              |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                  |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                                | -/●/●/-          |

# Hottes aspirantes îlots



\* longueur de câble également disponible en 100 – 150 cm en exécution spéciale

\*\* avec accessoires en option

| Désignation du modèle/pour la vente  | DA 7378 D Aura 4.0 Ambient  | DA 7078 D Aura 3.0 White Loom | DA 6708 D Aura   |
|--|-----------------------------|-------------------------------|------------------|
| <b>Construction</b>  |                             |                               |                  |
| Hotte aspirante murale/îlot/plafond  | -/●/-                       | -/●/-                         | -/●/-            |
| <b>Design</b>  |                             |                               |                  |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                                   | ●*                          | ●*                            | ●                |
| Aspiration périphérique  | -                           | -                             | -                |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                             |                               |                  |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | -/●**/-                     | -/●/-                         | -/●/-            |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                             |                               |                  |
| Touches à LED/commande Touch sur verre   | -/-                         | ●/-                           | -/●              |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                               | ●/●                         | ●/●                           | ●/●              |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                         | ●/1                         | ●/2                           | ●/2              |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/<br>Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/●/●                       | -/●/●                         | -/●/●            |
| Hottes aspirantes motorisées   | ●                           | -                             | -                |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                             |                               |                  |
| Con@ctivity  | ●                           | ●                             | ●                |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                             |                               |                  |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                             |                               |                  |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A+/A                        | A/B                           | C/B              |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 32,0                        | 28,3                          | 80,6             |
| <b>Éclairage</b>   |                             |                               |                  |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/●                         | ●/●                           | ●/-              |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                   | 2 x 5 W, 2 x 7,7 W/350/3500 | 1 x 14 W/475/3500             | 4 x 3 W/720/3500 |
| <b>Ventilateur</b>   |                             |                               |                  |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                               | -/●                         | -/●                           | ●/-              |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                           |                             |                               |                  |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                     |                             |                               |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | -                           | -                             | -                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | -/-                         | -/-                           | -/-              |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | -                           | -                             | -                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | -/-                         | -/-                           | -/-              |
| <b>Circuit fermé</b>   |                             |                               |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 440                         | 420                           | 470              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 66/52                       | 65/51                         | 67/53            |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 600                         | 615                           | 620              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 73/59                       | 75/61                         | 74/59            |
| HumidityBalance/AmbientFragrance   | ●/●                         | -/-                           | -/-              |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                             |                               |                  |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                              | -/700 – 1000                | -/700 – 1000                  | -/500 – 1500     |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm  | 500 x 440                   | 700/170/700                   | 1000/112/700     |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450                         | 450                           | 450              |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                             | 135/230/10                  | 0,07/230/10                   | 0,16/230/10      |
| <b>Indications de montage</b>  |                             |                               |                  |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté   | -/-/-                       | -/-/-                         | -/-/-            |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | -                           | -                             | -                |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                               | -/-                         | -/-                           | -/-              |
| <b>Accessoires de série</b>  |                             |                               |                  |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                   | -/-/●                       | -/-/●                         | -/-/●            |
| Flacon de parfum SummerGarden  | ●                           | -                             | -                |
| <b>Accessoires en option</b>   |                             |                               |                  |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif/Filtre déshumidifiant                  | -/●/●                       | -/●/-                         | -/●/-            |
| Cheminée   | -                           | -                             | -                |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | -/-                         | -/-                           | -/-              |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | -/-                         | -/-                           | -/-              |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | -                           | -                             | -                |
| Flacon de parfum SummerGarden/FrenchBakery/MintyFields                                       | ●/●/●                       | -/-/-                         | -/-/-            |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                             |                               |                  |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                                | -/-/●/-                     | -/-/●/-                       | -/●/●/●          |

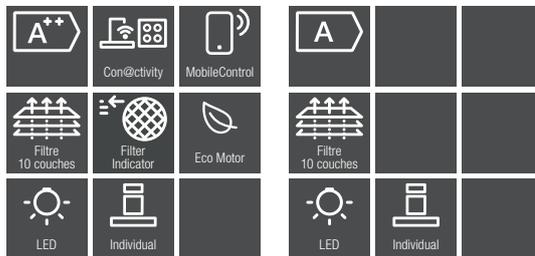


\* avec accessoires en option

\*\* lors du montage

| Désignation du modèle/pour la vente  | DA 6698 D Puristic    | DA 4248 V D Puristic Varia | DA 4208 V D Puristic Varia |
|--|-----------------------|----------------------------|----------------------------|
| <b>Construction</b>  |                       |                            |                            |
| Hotte aspirante murale/îlot/plafond  | -/●/-                 | -/●/-                      | -/●/-                      |
| <b>Design</b>  |                       |                            |                            |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                               | ●                     | ●                          | ●                          |
| Aspiration périphérique  | -                     | -                          | -                          |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                       |                            |                            |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/-                | ●/-/-                      | ●/●*/-                     |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                       |                            |                            |
| Touches à LED/commande Touch sur verre   | -/●                   | ●/-                        | ●/-                        |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                           | ●/●                   | ●/-                        | ●/●                        |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                     | ●/3                   | ●/6                        | ●/3                        |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | ●/●/●                 | ●/●/●                      | ●/●/●                      |
| Hottes aspirantes motorisées   | -                     | ●                          | ●                          |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                       |                            |                            |
| Con@ctivity  | ●                     | ●                          | ●                          |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                       |                            |                            |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                       |                            |                            |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A++/A                 | A+/A                       | A+/A                       |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 32,1                  | 30,8                       | 30,8                       |
| <b>Éclairage</b>   |                       |                            |                            |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/-                   | ●/-                        | ●/-                        |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                               | 4 x 3 W/820/3500      | 4 x 3 W/600/3500           | 4 x 3 W/820/3500           |
| <b>Ventilateur</b>   |                       |                            |                            |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                           | -/●                   | -/●                        | -/●                        |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                       |                       |                            |                            |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                 |                       |                            |                            |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 450                   | 420                        | 420                        |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | 53/38                 | 58/43                      | 58/43                      |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 730                   | 675                        | 675                        |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | 65/50                 | 70/55                      | 70/55                      |
| <b>Circuit fermé</b>   |                       |                            |                            |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 330                   | -                          | 290                        |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | 64/49                 | -/-                        | 64/49                      |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 480                   | -                          | 400                        |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | 73/58                 | -/-                        | 73/58                      |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                       |                            |                            |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                          | 705 - 1005/765 - 1075 | 755 - 1045/-               | 755 - 1045/755 - 1045      |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm                                    | 898/85/598            | 1198/70/698                | 898/70/598                 |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450                   | 450                        | 450                        |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                         | 0,12/230/10           | 0,29/230/10                | 0,29/230/10                |
| <b>Indications de montage</b>  |                       |                            |                            |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté                                     | ●/-/-                 | ●/-/-                      | ●/-/-                      |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150                   | 150                        | 150                        |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                           | ●**/-                 | ●/-                        | ●/-                        |
| <b>Accessoires de série</b>  |                       |                            |                            |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif               | ●/-/-                 | -/-/-                      | ●/-/-                      |
| <b>Accessoires en option</b>   |                       |                            |                            |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif                                    | ●/●                   | -/-                        | ●/●                        |
| Cheminée   | -                     | -                          | -                          |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | -/●                   | -/●                        | -/●                        |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | ●/●                   | ●/●                        | ●/●                        |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                     | ●                          | ●                          |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                       |                            |                            |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                            | -/●/-/●               | -/●/-/-                    | -/●/-/-                    |

# Hottes aspirantes îlots

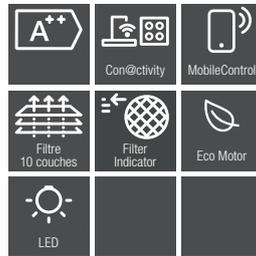


\* avec accessoires en option

\*\* lors du montage

| Désignation du modèle/pour la vente  | DA 4208 D Puristic Plus | PUR 98 D             |
|--|-------------------------|----------------------|
| <b>Construction</b>  |                         |                      |
| Hotte aspirante murale/îlot/plafond  | -/●/-                   | -/●/-                |
| <b>Design</b>  |                         |                      |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                                   | ●                       | ●                    |
| Aspiration périphérique  | -                       | -                    |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                         |                      |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/-                  | ●/●*/-               |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                         |                      |
| Touches à LED/commande Touch sur verre   | ●/-                     | ●/-                  |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                               | ●/●                     | -/-                  |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                         | ●/3                     | ●/3                  |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/<br>Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | ●/●/●                   | -/●/-                |
| Hottes aspirantes motorisées   | -                       | -                    |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                         |                      |
| Con@ctivity  | ●                       | -                    |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                         |                      |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                         |                      |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A++/A                   | A/A                  |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 29,9                    | 51,8                 |
| <b>Éclairage</b>   |                         |                      |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/-                     | ●/-                  |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                   | 4 x 3 W/820/3500        | 4 x 3 W/500/3000     |
| <b>Ventilateur</b>   |                         |                      |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                               | -/●                     | ●/-                  |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                           |                         |                      |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                     |                         |                      |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 450                     | 400                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 54/39                   | 57/39                |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 720                     | 650                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 65/50                   | 69/51                |
| <b>Circuit fermé</b>   |                         |                      |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 320                     | 330                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 64/49                   | 66/49                |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 480                     | 460                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 73/57                   | 73/56                |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                         |                      |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                              | 690 - 990/750 - 1060    | 690 - 990/750 - 1060 |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm  | 898/70/598              | 898/70/598           |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450                     | 450                  |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                             | 0,12/230/10             | 0,232/230/10         |
| <b>Indications de montage</b>  |                         |                      |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté   | ●/-/-                   | ●/-/-                |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150                     | 150                  |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                               | ●**/-                   | ●**/-                |
| <b>Accessoires de série</b>  |                         |                      |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                   | ●/-/-                   | ●/-/-                |
| <b>Accessoires en option</b>   |                         |                      |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif  | ●/●                     | ●/●                  |
| Cheminée   | -                       | -                    |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | -/●                     | ●/-                  |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | ●/●                     | ●/●                  |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                       | ●                    |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                         |                      |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                                | -/●/-/-                 | -/●/-/-              |

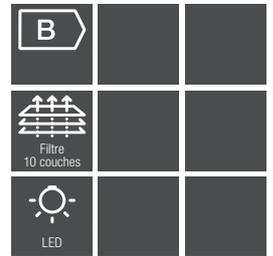
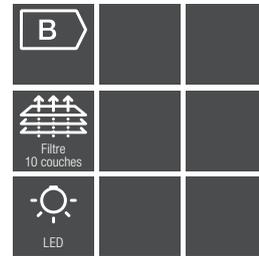
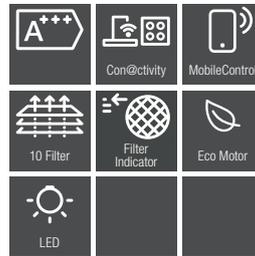
# Hottes aspirantes murales



\* avec accessoires en option

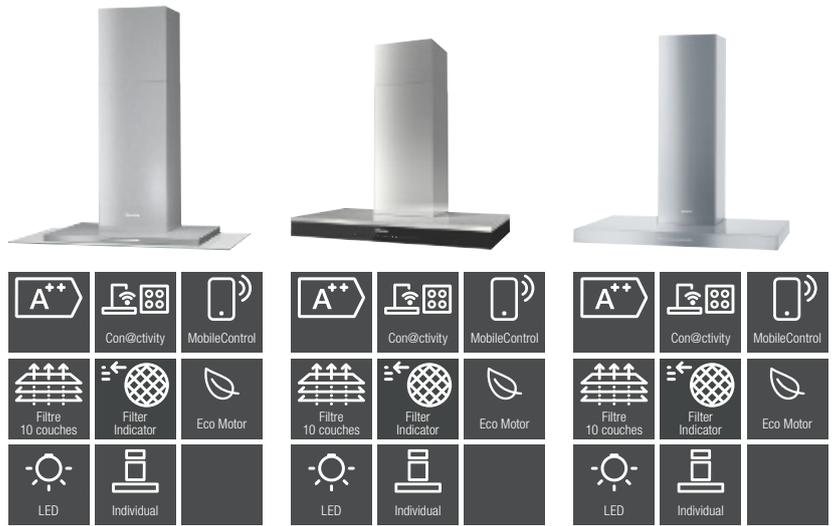
| Désignation du modèle/pour la vente  | DA 6999 W Pearl            | DA 6798 W Shape  | DA 6498 W Pure   |
|--|----------------------------|------------------|------------------|
| <b>Construction</b>  |                            |                  |                  |
| Hotte aspirante murale/îlot/plafond  | ●/-/-                      | ●/-/-            | ●/-/-            |
| <b>Design</b>  |                            |                  |                  |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                               | -                          | -                | -                |
| Aspiration périphérique  | ●                          | ●                | ●                |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                            |                  |                  |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/-                     | ●/●*/-           | ●/●*/●*          |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                            |                  |                  |
| Touches à LED/commande Touch sur verre   | ●/-                        | -/●              | -/●              |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                           | ●/●                        | ●/●              | ●/●              |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                     | ●/1                        | ●/1              | ●/1              |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/●/●                      | -/●/●            | -/●/●            |
| Hottes aspirantes motorisées   | -                          | -                | -                |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                            |                  |                  |
| Con@ctivity  | ●                          | ●                | ●                |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                            |                  |                  |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                            |                  |                  |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A++/B                      | A+/D             | A++/C            |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 24,3                       | 27,8             | 25,1             |
| <b>Éclairage</b>   |                            |                  |                  |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/●                        | ●/-              | ●/-              |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                               | 1 x 6 W, 1 x 18 W/310/3500 | 3 x 3 W/320/3500 | 2 x 3 W/440/3500 |
| <b>Ventilateur</b>   |                            |                  |                  |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                           | -/●                        | -/●              | -/●              |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                       |                            |                  |                  |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                 |                            |                  |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 390                        | 380              | 380              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | 52/38                      | 52/37            | 53/38            |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 620                        | 610              | 610              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | 64/49                      | 63/48            | 63/48            |
| <b>Circuit fermé</b>   |                            |                  |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 320                        | 325              | 300              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | 61/46                      | 57/43            | 60/46            |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 470                        | 490              | 490              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | 70/55                      | 69/54            | 69/54            |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                            |                  |                  |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                          | 583/583                    | 568/568          | 550/550          |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm                                    | 900/583/537                | 898/568/493      | 899/550/530      |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450                        | 450              | 450              |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                         | 0,10/230/10                | 0,09/230/10      | 0,086/230/10     |
| <b>Indications de montage</b>  |                            |                  |                  |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté                                     | ●/●/-                      | ●/●/-            | ●/●/-            |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150                        | 150              | 150              |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                           | -/-                        | -/-              | -/-              |
| <b>Accessoires de série</b>  |                            |                  |                  |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif               | -/-/-                      | ●/-/-            | ●/-/-            |
| <b>Accessoires en option</b>   |                            |                  |                  |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif/Filtre déshumidifiant              | -/●/-                      | -/●              | -/●              |
| Cheminée   | DADC 6000                  | DADC 6000        | DADC 6000        |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | -/●                        | -/●              | -/●              |
| Réducteur de bruit DADS 150/caisson mural DMK 150  | ●/●                        | ●/●              | ●/●              |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                          | ●                | ●                |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                            |                  |                  |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                            | -/-/●/-                    | -/-/-/●          | ●/-/-/●          |

# Hottes aspirantes murales



\* avec accessoires en option

| Désignation du modèle/pour la vente  | DA 9298 W Screen | DA 9091 W Screen   | DA 6096 W Wing     |
|--|------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Construction</b>  |                  |                    |                    |
| Hotte aspirante murale/îlot/plafond  | ●/-/-            | ●/-/-              | ●/-/-              |
| <b>Design</b>  |                  |                    |                    |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                                   | -                | -                  | -                  |
| Aspiration périphérique  | ●                | ●                  | -                  |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                  |                    |                    |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/-           | ●/●*/-             | ●/●*/-             |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                  |                    |                    |
| Touches à LED/commande Touch sur verre   | -/●              | -/●                | ●/-                |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                               | ●/●              | -/-                | -/-                |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                         | ●/3              | ●/1                | ●/1                |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/<br>Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/●/●            | -/●/-              | -/●/-              |
| Hottes aspirantes motorisées   | -                | -                  | -                  |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                  |                    |                    |
| Con@ctivity  | ●                | -                  | -                  |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                  |                    |                    |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                  |                    |                    |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A+++/C           | B/B                | B/B                |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 21,0             | 67,7               | 70,4               |
| <b>Éclairage</b>   |                  |                    |                    |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/-              | ●/-                | ●/-                |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                   | 1 x 3 W/300/3500 | 1 x 3,2 W/300/3500 | 2 x 4,5 W/380/3500 |
| <b>Ventilateur</b>   |                  |                    |                    |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                               | -/●              | ●/-                | ●/-                |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                           |                  |                    |                    |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                     |                  |                    |                    |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 415              | 415                | 400                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 53/38            | 50/36              | 54/39              |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 915              | 670                | 650                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 70/56            | 62/48              | 66/51              |
| <b>Circuit fermé</b>   |                  |                    |                    |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 420              | 385                | 320                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 59/44            | 58/44              | 62/47              |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 715              | 605                | 520                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 71/57            | 69/55              | 71/56              |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                  |                    |                    |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                              | 500/500          | 500/500            | 547/547            |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm  | 880/500/256      | 880/500/256        | 898/547/523        |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450              | 450                | 450                |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                             | 0,233/230/10     | 0,203/230/10       | 0,21/230/10        |
| <b>Indications de montage</b>  |                  |                    |                    |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté   | ●/●/-            | ●/●/-              | ●/●/-              |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150              | 150                | 150                |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                               | -/-              | -/-                | -/-                |
| <b>Accessoires de série</b>  |                  |                    |                    |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                   | -/-/-            | -/-/-              | ●/-/-              |
| <b>Accessoires en option</b>   |                  |                    |                    |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif/Filtre déshumidifiant                  | -/●/-            | -/●/-              | -/●                |
| Cheminée   | DADC 9000        | DADC 9000          | DADC 6000          |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | -/●              | ●/-                | ●/-                |
| Réducteur de bruit DAD 150/caisson mural DMK 150   | ●/●              | ●/●                | ●/●                |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                | ●                  | ●                  |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                  |                    |                    |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                                | Blackboard       | ●/-/-/●            | -/-/●/●            |

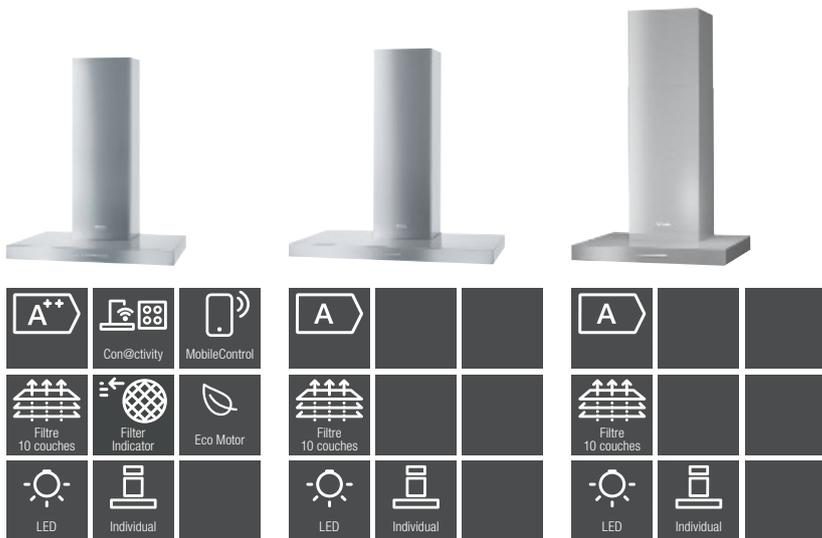


\* avec accessoires en option

\*\* lors du montage

| Désignation du modèle/pour la vente  | DA 5798 W Next Step  | DA 6698 W Puristic    | DA 4298 W Puristic Plus |
|--|----------------------|-----------------------|-------------------------|
| <b>Construction</b>  |                      |                       |                         |
| Hotte aspirante murale/îlot/plafond  | ●/–/–                | ●/–/–                 | ●/–/–                   |
| <b>Design</b>  |                      |                       |                         |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                                   | ●                    | ●                     | ●                       |
| Aspiration périphérique  | –                    | –                     | –                       |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                      |                       |                         |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/–               | ●/●*/–                | ●/●*/–                  |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                      |                       |                         |
| Touches à LED/commande Touch sur verre   | ●/–                  | –/●                   | ●/–                     |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                               | ●/●                  | ●/●                   | ●/●                     |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                         | ●/2                  | ●/3                   | ●/3                     |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/<br>Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | ●/●/●                | ●/●/●                 | ●/●/●                   |
| Hottes aspirantes motorisées   | –                    | –                     | –                       |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                      |                       |                         |
| Con@ctivity  | ●                    | ●                     | ●                       |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                      |                       |                         |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                      |                       |                         |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A++/A                | A++/A                 | A++/A                   |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 24,1                 | 24,6                  | 26,7                    |
| <b>Éclairage</b>   |                      |                       |                         |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/–                  | ●/–                   | ●/–                     |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                   | 2 x 3 W/550/3500     | 3 x 3 W/670/3500      | 3 x 3 W/670/3500        |
| <b>Ventilateur</b>   |                      |                       |                         |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                               | –/●                  | –/●                   | –/●                     |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                           |                      |                       |                         |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                     |                      |                       |                         |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 380                  | 400                   | 390                     |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 52/37                | 52/37                 | 52/37                   |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 600                  | 640                   | 630                     |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 63/48                | 63/48                 | 64/49                   |
| <b>Circuit fermé</b>   |                      |                       |                         |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 320                  | 315                   | 315                     |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 63/48                | 63/48                 | 64/49                   |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 460                  | 460                   | 460                     |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 72/57                | 72/57                 | 73/58                   |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                      |                       |                         |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                              | 660 – 980/790 – 1110 | 710 – 1030/840 – 1160 | 685 – 1005/815 – 1135   |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm  | 893/34/520           | 898/85/500            | 898/62/500              |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450                  | 450                   | 450                     |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                             | 0,09/230/10          | 0,09/230/10           | 0,09/230/10             |
| <b>Indications de montage</b>  |                      |                       |                         |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté   | ●/●/–                | ●/●/–                 | ●/●/–                   |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150                  | 150                   | 150                     |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                               | ●**/●                | ●**/●                 | ●**/●                   |
| <b>Accessoires de série</b>  |                      |                       |                         |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                   | ●/–/–                | ●/–/–                 | ●/–/–                   |
| <b>Accessoires en option</b>   |                      |                       |                         |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif  | ●/●                  | ●/●                   | ●/●                     |
| Cheminée   | –                    | –                     | –                       |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | –/●                  | –/●                   | –/●                     |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | ●/●                  | ●/●                   | ●/●                     |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                    | ●                     | ●                       |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                      |                       |                         |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                                | –/●/–/–              | –/●/–/●               | –/●/–/–                 |

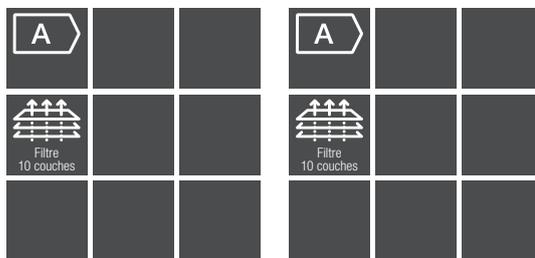
# Hottes aspirantes murales



\* avec accessoires en option

\*\* lors du montage

| Désignation du modèle/pour la vente  | DA 4288 W Puristic Plus | PUR 98 W              | PUR 68 W              |
|--|-------------------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>Construction</b>  |                         |                       |                       |
| Hotte aspirante murale/îlot/plafond  | ●/–/–                   | ●/–/–                 | ●/–/–                 |
| <b>Design</b>  |                         |                       |                       |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                                   | ●                       | ●                     | ●                     |
| Aspiration périphérique  | –                       | –                     | –                     |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                         |                       |                       |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/–                  | ●/●*/–                | ●/●*/–                |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                         |                       |                       |
| Touches à LED/commande Touch sur verre   | ●/–                     | ●/–                   | ●/–                   |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                               | ●/●                     | –/–                   | –/–                   |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                         | ●/2                     | ●/3                   | ●/2                   |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/<br>Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | ●/●/●                   | –/●/–                 | –/●/–                 |
| Hottes aspirantes motorisées   | –                       | –                     | –                     |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                         |                       |                       |
| Con@ctivity  | ●                       | –                     | –                     |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                         |                       |                       |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                         |                       |                       |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A++/A                   | A/A                   | A/A                   |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 24,5                    | 49,7                  | 47                    |
| <b>Éclairage</b>   |                         |                       |                       |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/–                     | ●/–                   | ●/–                   |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                   | 2 x 3 W/570/3500        | 3 x 3 W/450/3000      | 2 x 3 W/330/3000      |
| <b>Ventilateur</b>   |                         |                       |                       |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                               | –/●                     | ●/–                   | ●/–                   |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                           |                         |                       |                       |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                     |                         |                       |                       |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 390                     | 395                   | 395                   |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 52/37                   | 56/41                 | 56/41                 |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 630                     | 650                   | 650                   |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 64/49                   | 67/52                 | 67/52                 |
| <b>Circuit fermé</b>   |                         |                       |                       |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 315                     | 330                   | 330                   |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 64/49                   | 64/48                 | 64/48                 |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 460                     | 460                   | 460                   |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 73/58                   | 71/56                 | 71/56                 |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                         |                       |                       |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                              | 685 – 1005/815 – 1135   | 685 – 1005/815 – 1135 | 685 – 1005/815 – 1135 |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm  | 748/62/500              | 898/62/500            | 598/62/500            |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450                     | 450                   | 450                   |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                             | 0,09/230/10             | 0,229/230/10          | 0,226/230/10          |
| <b>Indications de montage</b>  |                         |                       |                       |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté   | ●/●/–                   | ●/●/–                 | ●/●/–                 |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150                     | 150                   | 150                   |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                               | ●**/●                   | ●**/●                 | ●**/●                 |
| <b>Accessoires de série</b>  |                         |                       |                       |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                   | ●/–/–                   | ●/–/–                 | ●/–/–                 |
| <b>Accessoires en option</b>   |                         |                       |                       |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif  | ●/●                     | ●/●                   | ●/●                   |
| Cheminée   | –                       | –                     | –                     |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | –/●                     | ●/–                   | ●/–                   |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | ●/●                     | ●/●                   | ●/●                   |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                       | ●                     | ●                     |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                         |                       |                       |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                                | –/●/–/–                 | –/●/–/–               | –/●/–/–               |

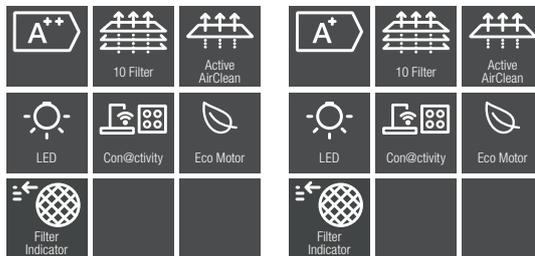


\* avec accessoires en option

\*\* lors du montage

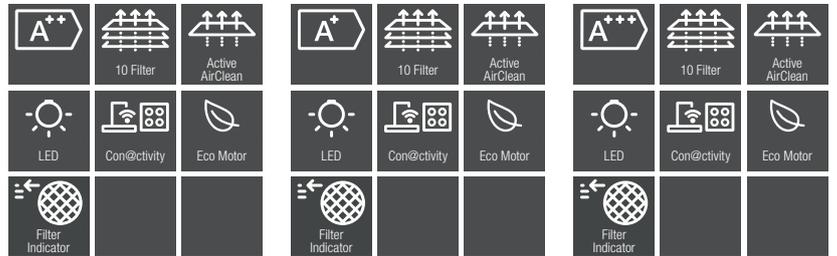
| Désignation du modèle/pour la vente  | DAW 1920 Active      | DAW 1620 Active      |
|--|----------------------|----------------------|
| <b>Construction</b>  |                      |                      |
| Hotte aspirante murale/îlot/plafond  | ●/–/–                | ●/–/–                |
| <b>Design</b>  |                      |                      |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                                   | –                    | –                    |
| Aspiration périphérique  | –                    | –                    |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                      |                      |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/–               | ●/●*/–               |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                      |                      |
| EasySwitch   | ●                    | ●                    |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                               | –/–                  | –/–                  |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                         | –/3                  | –/2                  |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/<br>Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | –/–/–                | –/–/–                |
| Hottes aspirantes motorisées   | –                    | –                    |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                      |                      |
| Con@ctivity  | –                    | –                    |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                      |                      |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                      |                      |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A/B                  | A/B                  |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 49,8                 | 49,9                 |
| <b>Éclairage</b>   |                      |                      |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/–                  | ●/–                  |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                   | 1 x 3,2 W/350/3500   | 1 x 3,2 W/390/3500   |
| <b>Ventilateur</b>   |                      |                      |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                               | ●/–                  | ●/–                  |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                           |                      |                      |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                     |                      |                      |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 400                  | 395                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 62/48                | 62/48                |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 645                  | 640                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 71/57                | 71/57                |
| <b>Circuit fermé</b>   |                      |                      |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 390                  | 390                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 64/50                | 64/50                |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 620                  | 620                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 74/60                | 74/60                |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                      |                      |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                              | 673 – 993/803 – 1123 | 673 – 993/803 – 1123 |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm  | 898/50/500           | 598/50/500           |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450                  | 450                  |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                             | 0,2482/230/10        | 0,2482/230/10        |
| <b>Indications de montage</b>  |                      |                      |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté   | ●/●/–                | ●/●/–                |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150                  | 150                  |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                               | ●**/–                | ●**/–                |
| <b>Accessoires de série</b>  |                      |                      |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                   | –/–/–                | –/–/–                |
| <b>Accessoires en option</b>   |                      |                      |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif  | ●/●                  | ●/●                  |
| Cheminée   | –                    | –                    |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | ●/–                  | ●/–                  |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | ●/●                  | ●/●                  |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                    | ●                    |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                      |                      |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                                | –/●/–/–              | –/●/–/–              |

# Hottes à panneau plat



\* avec accessoires en option

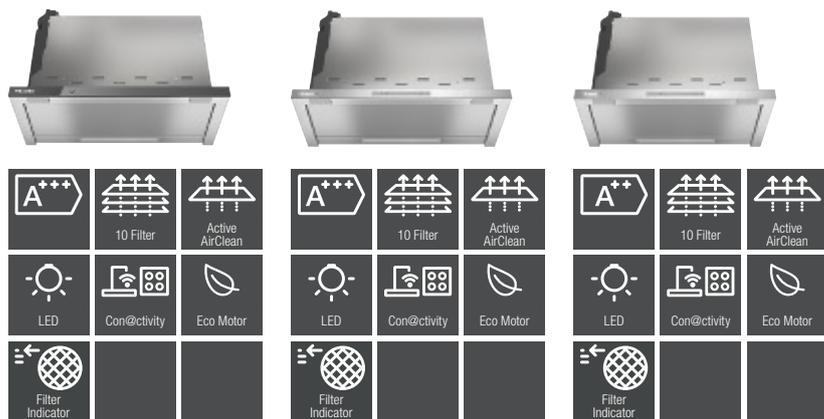
| Désignation du modèle/pour la vente   | DAS 8930-90 ED    | DAS 8630-60 ED    |
|---|-------------------|-------------------|
| <b>Construction</b>   |                   |                   |
| Hotte à panneau plat  | ●                 | ●                 |
| <b>Modes de fonctionnement</b>  |                   |                   |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur   | ●/●*/-            | ●/●*/-            |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                   |                   |
| EasySwitch/SmartControl   | -/●               | -/●               |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                            | ●/●               | ●/●               |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                      | ●/2               | ●/2               |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/●/●             | -/●/●             |
| <b>Fonctions domotiques</b>   |                   |                   |
| Con@ctivity   | ●                 | ●                 |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                   |                   |
| Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses           | A++/B             | A+/B              |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an   | 25                | 27                |
| <b>Éclairage</b>  |                   |                   |
| LED/éclairage d'ambiance  | ●/-               | ●/-               |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                | 1 x 3 W/270/3'500 | 1 x 3 W/300/3'500 |
| <b>Ventilateur</b>  |                   |                   |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                            | -/●               | -/●               |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                        |                   |                   |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                  |                   |                   |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)   | 400               | 380               |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 51/37             | 52/38             |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)  | 880 (B:)          | 810 (B:)          |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 70/56             | 71/57             |
| <b>Circuit fermé</b>  |                   |                   |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)   | 425               | 405               |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 61/47             | 61/47             |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)  | 720 (B:)          | 685 (B:)          |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 74/60             | 74/61             |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |                   |                   |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                           | 337/337           | 337/337           |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm                                     | 861/15/307        | 561/15/307        |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm   | 450               | 450               |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                          | 0,233/230/10      | 0,233/230/10      |
| <b>Indications de montage</b>   |                   |                   |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté                                      | ●/●/-             | ●/●/-             |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm  | 150               | 150               |
| <b>Accessoires de série</b>   |                   |                   |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                | ●/-/-             | ●/-/-             |
| <b>Accessoires en option</b>  |                   |                   |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif                                     | ●/●               | ●/●               |
| Kit de montage pour plinthe de meuble d'origine DML 2000                                  | -                 | -                 |
| Module de commande DSM 400/DSM 408  | -/●               | -/●               |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150   | ●/●               | ●/●               |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø   | ●                 | ●                 |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                   |                   |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                             | -/●/-/-           | -/●/-/-           |



\* avec accessoires en option

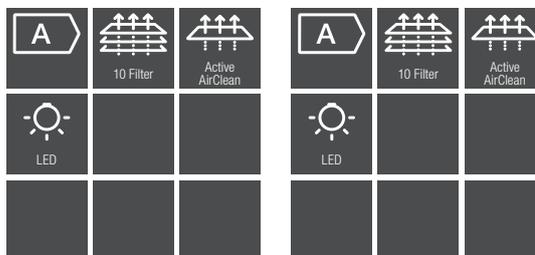
| Désignation du modèle/pour la vente   | DAS 4940-90 GL     | DAS 4640-60 GL     | DAS 4930-90 SW     |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Construction</b>   |                    |                    |                    |
| Hotte à panneau plat  | ●                  | ●                  | ●                  |
| <b>Modes de fonctionnement</b>  |                    |                    |                    |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur   | ●/●*/-             | ●/●*/-             | ●/●*/-             |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                    |                    |                    |
| EasySwitch/SmartControl   | ●/-                | ●/-                | -/●                |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                            | ●/●                | ●/●                | ●/●                |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                      | ●/2                | ●/2                | ●/1                |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/●/●              | -/●/●              | -/●/●              |
| <b>Fonctions domotiques</b>   |                    |                    |                    |
| Con@ctivity   | ●                  | ●                  | ●                  |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                    |                    |                    |
| Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses           | A++/B              | A+/B               | A+++/A             |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an   | 25                 | 27                 | 23                 |
| <b>Éclairage</b>  |                    |                    |                    |
| LED/éclairage d'ambiance  | ●/-                | ●/-                | ●/-                |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                | 1 x 3 W/285/3'500K | 1 x 3 W/300/3'500K | 1 x 3 W/300/3'500K |
| <b>Ventilateur</b>  |                    |                    |                    |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                            | -/●                | -/●                | -/●                |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                        |                    |                    |                    |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                  |                    |                    |                    |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)   | 400                | 380                | 400                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 51/38              | 52/39              | 55/41              |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)  | 625                | 600                | 720 (B:)           |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 62/48              | 64/50              | 70/56              |
| <b>Circuit fermé</b>  |                    |                    |                    |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)   | 425                | 405                | 380                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 61/47              | 61/48              | 61/48              |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)  | 610                | 580                | 695 (B:)           |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 70/56              | 70/57              | 77/63              |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |                    |                    |                    |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                           | 343/343            | 343/343            | 436/436            |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm                                     | 861/6/307          | 561/6/307          | 896/32/279         |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm   | 450                | 450                | 450                |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                          | 0,083/230 /10      | 0,083/230/10       | 0,163/230/10       |
| <b>Indications de montage</b>   |                    |                    |                    |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté                                      | ●/●/-              | ●/●/-              | ●/-/-              |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm  | 150                | 150                | 150                |
| <b>Accessoires de série</b>   |                    |                    |                    |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                | ●/-/-              | ●/-/-              | ●/-/-              |
| <b>Accessoires en option</b>  |                    |                    |                    |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif                                     | ●/●                | ●/●                | ●/●                |
| Kit de montage pour plinthe de meuble d'origine DML 2000                                  | -                  | -                  | -                  |
| Module de commande DSM 400/DSM 408  | -/●                | -/●                | -/●                |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150   | ●/●                | ●/●                | ●/●                |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø   | ●                  | ●                  | ●                  |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                    |                    |                    |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                             | GL                 | GL                 | -/-/-/●            |

# Hottes à panneau plat



\* avec accessoires en option

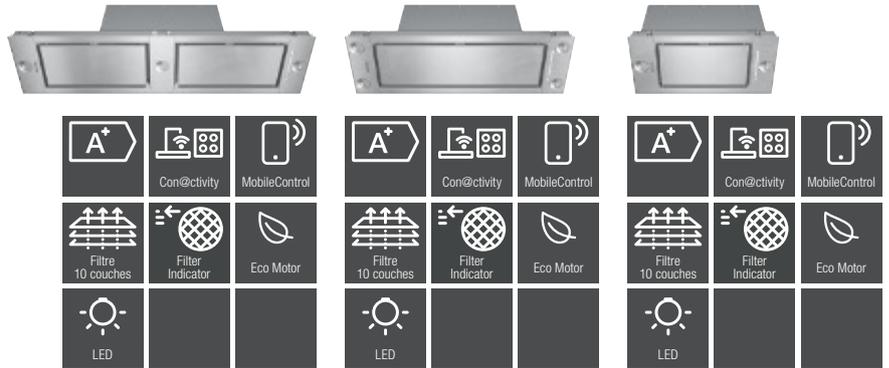
| Désignation du modèle/pour la vente   | DAS 4630-60 SW    | DAS 4620-60 ED    | DAS 4520-55 ED    |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Construction</b>   |                   |                   |                   |
| Hotte à panneau plat  | ●                 | ●                 | ●                 |
| <b>Modes de fonctionnement</b>  |                   |                   |                   |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur   | ●/●*/-            | ●/●*/-            | ●/●*/-            |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                   |                   |                   |
| EasySwitch/SmartControl   | -/●               | ●/-               | ●/-               |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                            | ●/●               | ●/●               | ●/●               |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                      | ●/1               | ●/1               | ●/1               |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/●/●             | -/●/●             | -/●/●             |
| <b>Fonctions domotiques</b>   |                   |                   |                   |
| Con@ctivity   | ●                 | ●                 | ●                 |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                   |                   |                   |
| Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses           | A+++/A            | A+++/A            | A++/A             |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an   | 24                | 23                | 27                |
| <b>Éclairage</b>  |                   |                   |                   |
| LED/éclairage d'ambiance  | ●/-               | ●/-               | ●/-               |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                | 1 x 3 W/330/3'500 | 1 x 3 W/330/3'500 | 1 x 3 W/330/3'500 |
| <b>Ventilateur</b>  |                   |                   |                   |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                            | -/●               | -/●               | -/●               |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                        |                   |                   |                   |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                  |                   |                   |                   |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)   | 400               | 400               | 385               |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 56/42             | 56/42             | 56/42             |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)  | 720 (B:)          | 600               | 585               |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 70/57             | 66/53             | 66/53             |
| <b>Circuit fermé</b>  |                   |                   |                   |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)   | 380               | 380               | 370               |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 62/48             | 62/48             | 62/48             |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)  | 695 (B:)          | 585               | 570               |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 77/63             | 72/59             | 72/59             |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |                   |                   |                   |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                           | 436/436           | 436/436           | 436/436           |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm                                     | 596/32/279        | 596/32/273        | 546/32/273        |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm   | 450               | 450               | 450               |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                          | 0,163/230/10      | 0,093/230/10      | 0,093/230/10      |
| <b>Indications de montage</b>   |                   |                   |                   |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté                                      | ●/-/-             | ●/-/-             | ●/-/-             |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm  | 150               | 150               | 150               |
| <b>Accessoires de série</b>   |                   |                   |                   |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                | ●/-/-             | ●/-/-             | ●/-/-             |
| <b>Accessoires en option</b>  |                   |                   |                   |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif                                     | ●/●               | ●/●               | ●/●               |
| Kit de montage pour plinthe de meuble d'origine DML 2000                                  | -                 | ●                 | ●                 |
| Module de commande DSM 400/DSM 408  | -/●               | -/●               | -/●               |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150   | ●/●               | ●/●               | ●/●               |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø   | ●                 | ●                 | ●                 |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                   |                   |                   |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                             | -/-/●             | -/●/-/-           | -/●/-/-           |



\* avec accessoires en option

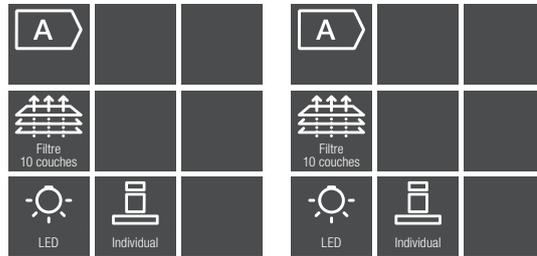
| Désignation du modèle/pour la vente   | DAS 2620-60 ED      | DAS 2520-55 ED      |
|---|---------------------|---------------------|
| <b>Construction</b>   |                     |                     |
| Hotte à panneau plat  | ●                   | ●                   |
| <b>Modes de fonctionnement</b>  |                     |                     |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur   | ●/●*/●*             | ●/●*/-              |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                     |                     |
| EasySwitch/SmartControl   | ●/-                 | ●/-                 |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                            | -/-                 | -/-                 |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                      | ●/1                 | ●/1                 |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/-/-               | -/-/-               |
| <b>Fonctions domotiques</b>   |                     |                     |
| Con@ctivity   | -                   | -                   |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                     |                     |
| Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses           | A/A                 | A/A                 |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an   | 42                  | 42                  |
| <b>Éclairage</b>  |                     |                     |
| LED/éclairage d'ambiance  | ●/-                 | ●/-                 |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                | 1 x 3,2 W/310/3'500 | 1 x 3,2 W/310/3'500 |
| <b>Ventilateur</b>  |                     |                     |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                            | ●/-                 | ●/-                 |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                        |                     |                     |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                  |                     |                     |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)   | 410                 | 410                 |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 61/47               | 61/47               |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)  | 555                 | 555                 |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 68/54               | 68/54               |
| <b>Circuit fermé</b>  |                     |                     |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)   | 415                 | 415                 |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 68/54               | 68/54               |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)  | 550                 | 550                 |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                           | 74/61               | 74/61               |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |                     |                     |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                           | 436/436             | 436/436             |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm                                     | 596/32/273          | 546/32/273          |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm   | 450                 | 450                 |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                          | 0,203/230/10        | 0,203/230/10        |
| <b>Indications de montage</b>   |                     |                     |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté                                      | ●/-/-               | ●/-/-               |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm  | 150                 | 150                 |
| <b>Accessoires de série</b>   |                     |                     |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                | ●/-/-               | ●/-/-               |
| <b>Accessoires en option</b>  |                     |                     |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif                                     | ●/●                 | ●/●                 |
| Kit de montage pour plinthe de meuble d'origine DML 2000                                  | ●                   | ●                   |
| Module de commande DSM 400/DSM 408  | -/-                 | -/-                 |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150   | ●/●                 | ●/●                 |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø   | ●                   | ●                   |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                     |                     |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                             | -/●/-/-             | -/●/-/-             |

# Aérateurs



\* avec accessoires en option

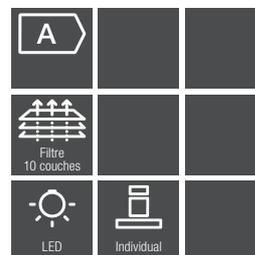
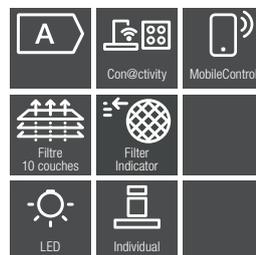
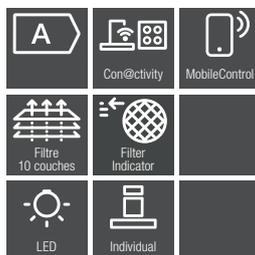
| Désignation du modèle/pour la vente  | DA 2628            | DA 2698          | DA 2668            |
|--|--------------------|------------------|--------------------|
| <b>Construction</b>  |                    |                  |                    |
| Aérateur   | ●                  | ●                | ●                  |
| <b>Design</b>  |                    |                  |                    |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                               | -                  | -                | -                  |
| Aspiration périphérique  | ●                  | ●                | ●                  |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                    |                  |                    |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/-/-              | ●/●*-/           | ●/●*-/             |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                    |                  |                    |
| Touches à LED/manette de commande  | ●/-                | ●/-              | ●/-                |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                           | ●/-                | ●/●              | ●/●                |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                     | ●/4                | ●/2              | ●/2                |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/●/●              | -/●/●            | -/●/●              |
| Hottes aspirantes motorisées   | -                  | -                | -                  |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                    |                  |                    |
| Con@ctivity  | ●                  | ●                | ●                  |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                    |                  |                    |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                    |                  |                    |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A+/A               | A+/A             | A+/A               |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 26,8               | 28,6             | 28,4               |
| <b>Éclairage</b>   |                    |                  |                    |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/-                | ●/-              | ●/-                |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                               | 3 x 4,5 W/700/3500 | 4 x 3 W/650/3500 | 2 x 4,5 W/700/3500 |
| <b>Ventilateur</b>   |                    |                  |                    |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                           | -/●                | -/●              | -/●                |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                       |                    |                  |                    |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                 |                    |                  |                    |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 400                | 400              | 365                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | 51/37              | 51/37            | 51/37              |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 640                | 640              | 585                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | 62/48              | 62/48            | 64/50              |
| <b>Circuit fermé</b>   |                    |                  |                    |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | -                  | 365              | 330                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | -/-                | 62/48            | 64/49              |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | -                  | 535              | 490                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                          | -/-                | 74/59            | 74/60              |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                    |                  |                    |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                          | -/-                | -/-              | -/-                |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm                                    | 1180/64/293        | 880/64/293       | 580/64/293         |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450                | 450              | 450                |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                         | 0,09/230/10        | 0,09/230/10      | 0,09/230/10        |
| <b>Indications de montage</b>  |                    |                  |                    |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté                                     | ●/●/-              | ●/●/-            | ●/●/-              |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150                | 150              | 150                |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                           | -/-                | -/-              | -/-                |
| <b>Accessoires de série</b>  |                    |                  |                    |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif               | -/-/-              | ●/-/-            | ●/-/-              |
| <b>Accessoires en option</b>   |                    |                  |                    |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif                                    | -/-                | ●/●              | ●/●                |
| Cheminée   | -                  | -                | -                  |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | -/●                | -/●              | -/●                |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | ●/●                | ●/●              | ●/●                |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                  | ●                | ●                  |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                    |                  |                    |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                            | -/●/-/-            | -/●/●/-          | -/●/-/-            |



\* avec accessoires en option

| Désignation du modèle/pour la vente  | DA 2390          | DA 2360          |
|--|------------------|------------------|
| <b>Construction</b>  |                  |                  |
| Aérateur   | ●                | ●                |
| <b>Design</b>  |                  |                  |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                                   | ●                | ●                |
| Aspiration périphérique  | -                | -                |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                  |                  |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/-           | ●/●*/-           |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                  |                  |
| Touches à LED/boutons rotatifs   | ●/-              | ●/-              |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                               | -/-              | -/-              |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                         | ●/2              | ●/1              |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/<br>Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/●/-            | -/●/-            |
| Hottes aspirantes motorisées   | -                | -                |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                  |                  |
| Con@ctivity  | -                | -                |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                  |                  |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                  |                  |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A/A              | A/B              |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 55,3             | 49,1             |
| <b>Éclairage</b>   |                  |                  |
| LED/bandeau en verre à éclairage multicolore   | ●/-              | ●/-              |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                   | 4 x 3 W/500/3000 | 2 x 3 W/350/3000 |
| <b>Ventilateur</b>   |                  |                  |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                               | ●/-              | ●/-              |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                           |                  |                  |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                     |                  |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 360              | 360              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 52/38            | 52/38            |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 600              | 600              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 64/50            | 64/50            |
| <b>Circuit fermé</b>   |                  |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 320              | 320              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 64/49            | 64/49            |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 500              | 500              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 72/57            | 72/57            |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                  |                  |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                              | -/-              | -/-              |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm  | 884/64/297       | 584/64/297       |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450              | 450              |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                             | 0,23/230/10      | 0,23/230/10      |
| <b>Indications de montage</b>  |                  |                  |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté   | ●/●/-            | ●/●/-            |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150              | 150              |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                               | -/-              | -/-              |
| <b>Accessoires de série</b>  |                  |                  |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                   | ●/-/-            | ●/-/-            |
| <b>Accessoires en option</b>   |                  |                  |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif  | ●/●              | ●/●              |
| Cheminée   | -                | -                |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | -/-              | -/-              |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | ●/●              | ●/●              |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                | ●                |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                  |                  |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                                | -/●/-/-          | -/●/-/-          |

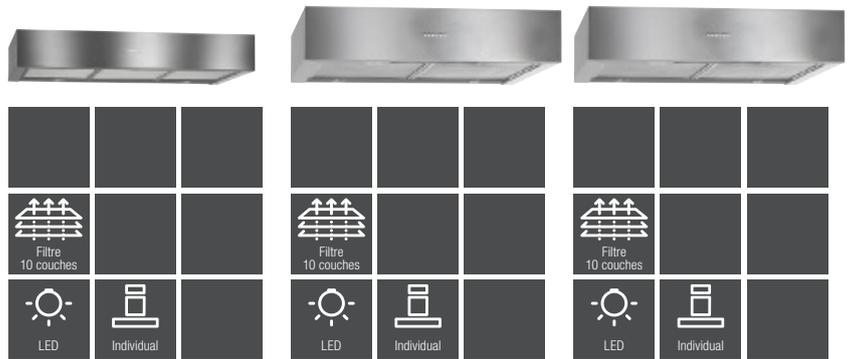
# Aérateurs



\* avec accessoires en option

| Désignation du modèle/pour la vente  | DA 2578          | DA 2558          | DA 2450          |
|--|------------------|------------------|------------------|
| <b>Construction</b>  |                  |                  |                  |
| Aérateur   | ●                | ●                | ●                |
| <b>Design</b>  |                  |                  |                  |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                                   | ●                | ●                | ●                |
| Aspiration périphérique  | -                | -                | -                |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                  |                  |                  |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/-           | ●/●*/●*          | ●/●*/-           |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                  |                  |                  |
| Touches à LED/boutons rotatifs   | ●/-              | ●/-              | -/●              |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                               | ●/●              | ●/●              | -/-              |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                         | ●/2              | ●/1              | ●/1              |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/<br>Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/●/●            | -/●/●            | -/-/-            |
| Hottes aspirantes motorisées   | -                | -                | -                |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                  |                  |                  |
| Con@ctivity  | ●                | ●                | -                |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                  |                  |                  |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                  |                  |                  |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | A/B              | A/B              | A/B              |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 51,7             | 51,7             | 52,6             |
| <b>Éclairage</b>   |                  |                  |                  |
| LED/bandeau en verre à éclairage multicolore   | ●/-              | ●/-              | ●/-              |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                   | 2 x 3 W/300/3000 | 2 x 3 W/330/3000 | 2 x 3 W/330/3000 |
| <b>Ventilateur</b>   |                  |                  |                  |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                               | ●/-              | ●/-              | ●/-              |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                           |                  |                  |                  |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                     |                  |                  |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 360              | 360              | -                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 56/41            | 56/41            | -/-              |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 600              | 600              | 590              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 67/52            | 67/52            | 66/52            |
| <b>Circuit fermé</b>   |                  |                  |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 320              | 320              | -                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 63/48            | 63/48            | -/-              |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 530              | 530              | 525              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 72/57            | 72/57            | 71/57            |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                  |                  |                  |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                              | -/-              | -/-              | -/-              |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm  | 702/50/402       | 532/50/372       | 532/50/372       |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450              | 450              | 450              |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                             | 0,23/230/10      | 0,23/230/10      | 0,23/230/10      |
| <b>Indications de montage</b>  |                  |                  |                  |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté   | ●/●/-            | ●/●/-            | ●/●/-            |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150              | 150              | 150              |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                               | -/-              | -/-              | -/-              |
| <b>Accessoires de série</b>  |                  |                  |                  |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                   | ●/-/-            | ●/-/-            | ●/-/-            |
| <b>Accessoires en option</b>   |                  |                  |                  |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif  | ●/●              | ●/●              | ●/●              |
| Cheminée   | -                | -                | -                |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | -/●              | -/●              | -/-              |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | ●/●              | ●/●              | ●/●              |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                | ●                | ●                |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                  |                  |                  |
| Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW                                | -/●/-/-          | -/●/-/-          | -/●/-/-          |

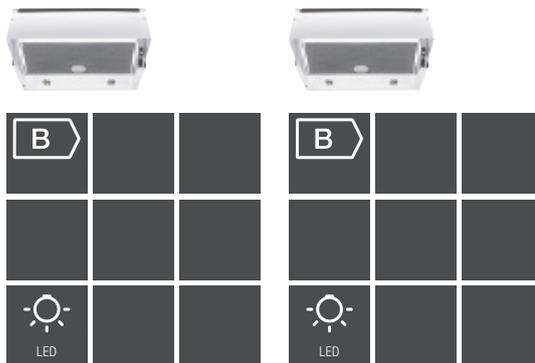
# Hottes sous-encastrables



\* avec accessoires en option

| Désignation du modèle/pour la vente  | DA 1200          | DA 1260          | DA 1255          |
|--|------------------|------------------|------------------|
| <b>Construction</b>  |                  |                  |                  |
| Hotte sous-encastrable   | ●                | ●                | ●                |
| <b>Design</b>  |                  |                  |                  |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                                   | ●                | ●                | ●                |
| Aspiration périphérique  | -                | -                | -                |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                  |                  |                  |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/-           | ●/●*/-           | ●/●*/-           |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                  |                  |                  |
| Courseur/boutons rotatifs  | ●/-              | ●/-              | ●/-              |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                               | -/-              | -/-              | -/-              |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                         | ●/3              | ●/2              | ●/2              |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/<br>Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/-/-            | -/-/-            | -/-/-            |
| Hottes aspirantes motorisées   | -                | -                | -                |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                  |                  |                  |
| Con@ctivity  | -                | -                | -                |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                  |                  |                  |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                  |                  |                  |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | C/A              | C/A              | C/A              |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 90,4             | 91,6             | 91,6             |
| <b>Éclairage</b>   |                  |                  |                  |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/-              | ●/-              | ●/-              |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                   | 2 x 3 W/275/3000 | 2 x 3 W/330/3000 | 2 x 3 W/330/3000 |
| <b>Ventilateur</b>   |                  |                  |                  |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                               | ●/-              | ●/-              | ●/-              |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                           |                  |                  |                  |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                     |                  |                  |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 355              | 355              | 355              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 64/50            | 64/50            | 64/50            |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 545              | 545              | 545              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 74/60            | 74/60            | 74/60            |
| <b>Circuit fermé</b>   |                  |                  |                  |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 195              | 195              | 195              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 73/59            | 73/59            | 73/59            |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | 220              | 220              | 220              |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 75/62            | 75/62            | 75/62            |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                  |                  |                  |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                              | 125/125          | 125/125          | 125/125          |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm  | 998/125/500      | 598/125/500      | 548/125/500      |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450              | 450              | 450              |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                             | 0,23/230/10      | 0,24/230/10      | 0,24/230/10      |
| <b>Indications de montage</b>  |                  |                  |                  |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté   | ●/-/-            | ●/-/-            | ●/-/-            |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 150              | 150              | 150              |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                               | -                | -                | -                |
| <b>Accessoires de série</b>  |                  |                  |                  |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                   | ●/●/-            | ●/●/-            | ●/●/-            |
| <b>Accessoires en option</b>   |                  |                  |                  |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif  | -/●              | -/●              | -/●              |
| Cheminée   | -                | -                | -                |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | -/-              | -/-              | -/-              |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | ●/●              | ●/●              | ●/●              |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | ●                | ●                | ●                |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                  |                  |                  |
| Inox/blanc brillant/brun   | ●/-/-            | ●/●/●            | ●/●/●            |

# Hottes avec face escamotable



\* avec accessoires en option

| Désignation du modèle/pour la vente  | EVM 25-60          | EVM 25-55          |
|--|--------------------|--------------------|
| <b>Construction</b>  |                    |                    |
| Hotte avec face escamotable  | ●                  | ●                  |
| <b>Design</b>  |                    |                    |
| Adaptations individuelles possibles à la demande du client                                   | -                  | -                  |
| Aspiration périphérique  | -                  | -                  |
| <b>Modes de fonctionnement</b>   |                    |                    |
| Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur  | ●/●*/-             | ●/●*/-             |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                    |                    |
| Courseur/boutons rotatifs  | -/●                | -/●                |
| Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable                               | -/-                | -/-                |
| CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle                         | -/1                | -/1                |
| Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/<br>Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min) | -/-/-              | -/-/-              |
| Hottes aspirantes motorisées   | -                  | -                  |
| <b>Fonctions domotiques</b>  |                    |                    |
| Con@ctivity  | -                  | -                  |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                    |                    |
| Classe d'efficacité énergétique/   |                    |                    |
| Classe d'efficacité de filtration des graisses   | B/C                | B/C                |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh/an  | 55                 | 55                 |
| <b>Éclairage</b>   |                    |                    |
| LED/éclairage d'ambiance   | ●/-                | ●/-                |
| Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K                                   | 2 x 1,1 W/290/2800 | 2 x 1,1 W/290/2800 |
| <b>Ventilateur</b>   |                    |                    |
| Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)                               | ●/-                | ●/-                |
| <b>Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation</b>                           |                    |                    |
| <b>Évacuation (non applicable à la variante externe)</b>                                     |                    |                    |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | 350                | 350                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | 69/-               | 69/-               |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | -                  | -                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | -/-                | -/-                |
| <b>Circuit fermé</b>   |                    |                    |
| Niveau 3 : débit d'air (m³/h)  | -/-                | -/-                |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | -/-                | -/-                |
| Niveau intensif : débit d'air (m³/h)   | -                  | -                  |
| Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)                              | -/-                | -/-                |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                    |                    |
| Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm                              | 246/246            | 246/246            |
| Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm  | 598/246/300        | 548/246/300        |
| Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm  | 450                | 450                |
| Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A                             | 0,1/230/10         | 0,1/230/10         |
| <b>Indications de montage</b>  |                    |                    |
| Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté   | ●/-/-              | ●/-/-              |
| Diamètre du manchon d'évacuation en mm   | 125                | 125                |
| Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.                               | -/-                | -/-                |
| <b>Accessoires de série</b>  |                    |                    |
| Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif                   | -/-/-              | -/-/-              |
| <b>Accessoires en option</b>   |                    |                    |
| Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif  | -/●                | -/●                |
| Cheminée   | -                  | -                  |
| Module de commande DSM 400/DSM 408   | -/-                | -/-                |
| Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150  | -/●                | -/●                |
| Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø  | -                  | -                  |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                    |                    |
| Inox ED/blanc BW/anthracite AZ   | -/●/●              | -/●/●              |



Hottes aspirantes Miele

# Machines à café







# Mélanges exclusifs pour un plaisir raffiné

Les modèles et les concepts de commande des machines à café Miele



Un plaisir sans pareil : pour déguster un bon café, le mode de préparation est déterminant, tout comme la qualité du café. C'est pourquoi nous avons créé quatre mélanges spécialement adaptés aux machines à café de Miele.

Les variétés de café de Miele sont produites avec un grand savoir-faire à partir de grains des hauts plateaux de première qualité, torréfiés en tambours par un torréfacteur privé. Le résultat : un café harmonieux et aromatique, qui offre une expérience de dégustation étonnante. Toutes nos variétés de café sont certifiées écologiques et issues du commerce équitable<sup>1)</sup> et peuvent être commandées sur [www.miele.ch](http://www.miele.ch).

## Miele Black Edition One for all

Offre une saveur riche agrémentée d'une subtile note fruitée. Ce mélange est d'une grande polyvalence et convient au café crème ainsi qu'à toutes les spécialités de café avec du lait.

## Miele Black Edition Café Crema

Avec notre mélange spécial à l'arôme léger et équilibré, vous obtenez un goût riche, agrémenté d'un fruité floral.

## Miele Black Edition Espresso

Une nouvelle interprétation pour un arôme typique : avec la variété Miele Black Edition Espresso, vous préparez des espressos intenses et particulièrement aromatiques. Ce mélange riche en goût.

## Miele Black Edition Decaf

Avec la variété Miele Black Edition Decaf, vous pouvez déguster toutes les spécialités au café sans compromis, et sans caféine. Un procédé biologique spécial décaféine ce mélange dans le plus grand respect de ses qualités. L'arôme est intact – vous savourez ce café 100 % Arabica, certifié écologique et issu du commerce équitable<sup>1)</sup> comme toutes nos variétés de café.

<sup>1)</sup> DE-ÖKO-001, agriculture non-UE



# Quel type d'appareil désirez-vous ?

## Les modèles et les concepts de commande des machines à café Miele

### Trouvez l'appareil adapté à vos besoins

Selon votre cuisine et vos préférences, Miele vous permet de choisir entre des machines à café encastrées ou à pose libre. Vous trouvez ainsi toujours la machine à café la mieux adaptée à vos besoins.

### Les modèles



#### Machines à café à encastrer – pour une apparence homogène

Elle peut être parfaitement installée dans une niche de 45 cm de hauteur et combinée verticalement ou horizontalement avec d'autres appareils encastrables. Ainsi, l'espace de la cuisine est utilisé de manière optimale. La machine à café est disponible en option avec un raccordement à l'eau courante, ce qui évite de devoir remplir le réservoir d'eau manuellement – ce qui permet d'économiser du temps et offre un confort supplémentaire.

#### Machines à café à pose libre – le plaisir d'un bon café à l'endroit souhaité

Pratiques et flexibles : les machines à pose libre Miele s'installent pratiquement partout, dans votre cuisine, votre salon ou votre véranda. Il est ainsi possible de savourer son café où l'on veut. De plus, vous avez le choix parmi les modèles épurés de la gamme CM7 avec écran tactile CM Touch ou parmi les appareils compacts CM6 et CM5 avec commande DirectSensor.

### Les différentes commandes



#### M Touch

Toujours plus de confort avec la commande M Touch : comme sur un smartphone, vous effectuez les réglages de base en faisant glisser ou défiler. Cela rend la commande particulièrement simple et pratique.



#### CM Touch

L'utilisation de la machine à café CM7 est particulièrement simple et intuitive grâce à l'écran tactile CM pratique. Quelques pressions du doigt sur l'écran suffisent pour sélectionner et personnaliser vos boissons préférées. Grâce à des lettres blanches sur fond noir, l'affichage est très facile à lire à tout moment, tout en restant discret.



#### DirectSensor

Avec DirectSensor, votre spécialité de café est préparée d'une simple pression de doigt : cela est rendu possible par l'écran TFT haute résolution.



# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les points forts\* des machines à café encastrables Miele

### Le plaisir d'un bon café – un vrai festival de sensations

Préparez un café savoureux avec les excellentes machines à café Miele. Grâce à AromaticSystemFresh, les grains sont fraîchement moulus pour chaque café juste avant la percolation, pour un goût intense. Grâce à CoffeeSelect, vous disposez également de trois réservoirs à grains séparés pour préparer chacune de vos spécialités de café avec les grains les mieux adaptés. De plus, la technique de percolation intelligente permet aux arômes de se développer pleinement. Et pour que votre pause café soit absolument parfaite, Miele a développé son propre café, parfaitement adapté à ses machines à café. Vous obtenez ainsi des saveurs inégalées qui feront de vos matinées, après-midis et soirées de véritables expériences gustatives.



### Simple d'utilisation

Une expérience parfaite : les fonctions intelligentes permettent une préparation rapide et simple de vos cafés.



### Nettoyage facile

Propre en un clin d'oeil : votre machine peut être facilement entretenue grâce aux pièces amovibles et aux programmes de nettoyage automatiques.



### Exclusive to Miele CoffeeSelect<sup>1)</sup>

Au choix : grâce aux trois réservoirs à grains, votre spécialité de café est toujours préparée avec la variété adaptée.



### Exclusive to Miele Nettoyage automatique<sup>2)</sup>

Pratique et sans effort : le nettoyage ainsi que le détartrage sont pris en charge par votre machine à café Miele.



### Exclusive to Miele CupSensor<sup>3)</sup>

Distance idéale : le capteur CupSensor détecte la hauteur de la tasse et règle la position de la distribution centrale en conséquence.

\* Selon le modèle

<sup>1)</sup> Brevet : EP 2957199

<sup>2)</sup> Brevet : EP 2705783, EP 2705784, DE 102014113160, DE 102014113161

<sup>3)</sup> Brevet : EP 2454976

# Un broyeur innovant pour un plaisir parfait

Le système de broyage et de préparation des machines à café à pose libre Miele



## **AromaticSystemFresh : un système de broyage et de percolation exceptionnel**

Grâce à notre broyeur conique innovant, vous allez redécouvrir le café : la préservation spéciale des arômes est obtenue grâce à une construction en acier de haute qualité, résistant à l'abrasion. Le nouveau broyeur est ultra-silencieux, vous pourrez ainsi savourer votre café en toute sérénité. Une autre innovation garantit un plaisir unique : le moulin est situé directement au-dessus de l'unité de percolation, de sorte qu'il ne reste pas de café moulu provenant de la précédente utilisation de la machine à café.

Au retour de vos vacances, vous pourrez ainsi déguster un café préparé avec des grains fraîchement moulus. Avec cette nouveauté, nous avons créé un système parfaitement coordonné qui offre un café exceptionnel et des moments de plaisir uniques.



## **CoffeeSelect : toujours la bonne variété de grains à portée de main**

L'expresso est plus savoureux lorsqu'il est fait à partir de grains pour l'expresso, un café crema lorsqu'il est préparé avec des grains pour café crema : avec CoffeeSelect, vous disposez toujours du type de grain approprié pour la spécialité de café sélectionnée. Qu'il s'agisse d'un mélange classique ou de votre café préféré, il suffit de remplir les variétés souhaitées dans les trois réservoirs séparés d'une capacité de 210 g, 180 g et 150 g.

Lorsque vous souhaitez préparer une boisson, il vous suffit de sélectionner manuellement le type de grains approprié. Vous pouvez également attribuer de manière permanente une variété de café à une spécialité de café et votre machine à café se servira ensuite automatiquement dans le bon réservoir. Vous avez toujours l'assurance de profiter d'une variété pure, car avec AromaticSystemFresh, aucun résidu de la sorte de café précédente ne reste dans le système. La préparation d'un café parfait est ainsi simple, pratique et fiable.

# CM7

 CoffeePassion



La CM7 avec commande CM Touch est faite pour les épicuriens, tout comme son design. Avec le purisme de sa forme et la qualité de ses matériaux, aluminium, inox CleanSteel ou BlackSteel, la CM7 embellira votre cuisine ou votre bureau.

Plaisir et confort : différentes spécialités de café et de thé sont préparées à la perfection, et le nettoyage et l'entretien de la CM7 sont plus confortables que jamais.

# CM6

☾ MilkPerfection



La CM6 avec commande DirectSensor séduit par son esthétique élémentaire. Le design original est mis en valeur par les contours colorés.

Le plaisir singulier du lait : faites-vous plaisir ainsi qu'à vos invités avec un cappuccino, un latte macchiato ou un chocolat chaud.

# CM5

🔊 Silence

Le design à la fois original et compact de la CM5 est parfait avec tous les styles de cuisine.



Agréablement silencieux : le mécanisme du broyeur de la machine à café CM5 dispose d'une isolation supplémentaire et donc plus efficace.



# Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

Les points\* forts des machines à café automatiques à pose libre

## AromaticSystemFresh/AromaticSystem : pour une véritable expérience gustative

Savourez pleinement votre café avec les exceptionnelles machines à café automatiques. Grâce à AromaticSystemFresh, les grains sont fraîchement moulus pour chaque café, puis la percolation démarre – pour un goût intense. Avec CoffeeSelect, vous disposez également de trois réservoirs à grains séparés, de façon à préparer chaque spécialité de café avec les grains les mieux adaptés. La technologie de percolation intelligente garantit également le plein développement de l'arôme. Et pour que votre pause café soit absolument parfaite, Miele a développé son propre café, parfaitement adapté à ses machines à café.



## Un maximum de choix

D'une pression sur le bouton : outre les nombreuses spécialités de café, de l'eau à la température parfaite pour différentes variétés de thé.



## OneTouch for Two

Simple ou double : OneTouch for Two permet de préparer simultanément deux délicieuses spécialités de café en appuyant sur une seule touche.



## Exclusive to Miele CoffeeSelect<sup>1)</sup>

Plaisir absolu : grâce aux trois réservoirs à grains, votre spécialité de café préférée est toujours préparée avec le café adapté.



## Exclusive to Miele AutoDescale<sup>2)</sup>

Fini le détartrage : les modèles CM 7750 et CM 7550 se détartrent automatiquement grâce à la fonction brevetée AutoDescale.\*\*



## Exclusive to Miele CupSensor<sup>3)</sup>

Distance idéale : le CupSensor détecte la hauteur de la tasse et place l'écoulement central à la bonne position.

<sup>1)</sup> Brevet : EP 2957199

<sup>2)</sup> Brevet : EP 2705783, 2705784

<sup>3)</sup> Brevet : EP 2454976

\* Selon le modèle

\*\* En fonction de l'utilisation, un détartrage manuel supplémentaire peut être nécessaire.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles des machines à café encastrables Miele



## Commande

Commande intuitive grâce au grand affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts



Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 4 lignes



## AromaticSystemFresh

Le broyeur novateur moult les grains avant chaque café pour un maximum de fraîcheur.



## MultiLingua

Vous pouvez paramétrer plusieurs langues sur l'écran afin de comprendre au mieux toutes les informations.



## CupSensor

Détecte automatiquement la hauteur de la tasse et place l'écoulement central dans la bonne position.



## OneTouch for Two

Préparation simultanée de deux délicieuses spécialités de café en pressant une seule touche



## DirectWater

Appareil commutable sur un raccordement à l'eau courante



## CoffeeSelect<sup>1)</sup>

Trois réservoirs à grains séparés peuvent accueillir différentes variétés de café.



## AutoClean

Nettoyage automatique breveté<sup>2)</sup> des conduits de lait et dégraissage de l'unité de percolation.



## AutoDescale

Détartrage automatique breveté<sup>3)</sup>, pour plus de confort.

<sup>1)</sup> Brevet : EP 2957199

<sup>2)</sup> Brevet : DE 10214113160, 10214113161

<sup>3)</sup> Brevet : EP 2705783, 2705784

# Machines à café encastrables

Norme Euro 60 cm



<sup>1)</sup> Option : Raccordement à l'eau ou réservoir d'eau

| Désignation du modèle/pour la vente  | CVA 7845-60 CH              | CVA 7440-60 CH              |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Design</b>  |                             |                             |
| ArtLine/PureLine/VitroLine   | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Sans poignée   | ●                           | ●                           |
| Machine à café autonome avec système à grains  | –                           | –                           |
| Machine à café encastrable avec système à grains   | ●                           | ●                           |
| <b>Spécialités de boisson</b>  |                             |                             |
| Espresso/Café/Café long  | ●/●/●/●/●                   | ●/●/●/●/●                   |
| Cappuccino/Caffè Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait                                  | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Latte Macchiato/Espresso Macchiato/Flat White/Caffè Americano                            | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait   | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Thé vert/Thé noir/Tisane/Infusion aux fruits   | ●/●/●/●                     | ●/●/●/●                     |
| <b>Avantages</b>   |                             |                             |
| AromaticSystemFresh/CoffeeSelect   | ●/●                         | ●/–                         |
| Préparation OneTouch/OneTouch for Two  | ●/●                         | ●/●                         |
| Moulin à café à bille qui préserve l'arôme   | ●                           | ●                           |
| Profils d'utilisateurs programmables   | 10                          | 10                          |
| Degré de mouture réglable/Quantité de café programmable                                  | ●/●                         | ●/●                         |
| Quantité d'eau programmable/Température de l'eau programmable                            | ●/●                         | ●/●                         |
| Préinfusion/Quantité de lait/Mélange de mousse de lait programmables                     | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Fonction cafetière ou théière  | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Confort d'utilisation</b>   |                             |                             |
| Affichage/MultiLingua  | M Touch/●                   | DirectSensor/●              |
| Détecteur de proximité MotionReact   | ●                           | –                           |
| Choix individuel de la langue/Affichage du temps/Affichage de la date                    | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| CupSensor  | ●                           | ●                           |
| Hauteur du bec d'écoulement réglable en continu en cm                                    | 4,0 – 16,5                  | 4,0 – 16,5                  |
| BrilliantLight/Eclairage de niche pour l'unité de percolation/EasyClick récipient à lait | ●/●/●                       | ●/–/●                       |
| Deux réservoirs à grains amovibles (de 300 g / de 2 x 150 g)                             | ●                           | –                           |
| Capacité du réservoir d'eau/de lait en l   | 2,7/0,7                     | 2,7/0,7                     |
| Heures de mise sous et hors tension programmables  | ●                           | ●                           |
| Mise en veille programmable  | ●                           | ●                           |
| Mode expert/Raccordement à l'eau <sup>1)</sup>   | ●/●                         | ●/–                         |
| <b>Confort d'entretien</b>   |                             |                             |
| Programmes de nettoyage confortables   | ●                           | ●                           |
| Fonction AutoDescalc/Fonction AutoClean  | ●/●                         | –/–                         |
| Rinçage automatique du conduit de lait depuis le réservoir d'eau                         | ●                           | ●                           |
| ComfortClean (éléments lavables au lave-vaisselle)                                       | ●                           | ●                           |
| Buse de lait/Unité de percolation amovibles  | ●/●                         | ●/●                         |
| <b>Efficacité et durabilité</b>  |                             |                             |
| Classe d'efficacité énergétique  | B                           | B                           |
| Mode Eco actionnable   | ●                           | ●                           |
| <b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>  |                             |                             |
| Miele@home/MobileControl   | ●/●                         | ●/●                         |
| RemoteService/SuperVision Anzeige  | ●/●                         | ●/–                         |
| <b>Sécurité</b>  |                             |                             |
| Sécurité enfants   | –                           | –                           |
| <b>Caractéristiques techniques</b>   |                             |                             |
| Dimensions de la niche en mm (L x H x P)   | 560 – 568 x 448 – 452 x 550 | 560 – 568 x 448 – 452 x 550 |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/électrique en m  | 1,5/2,0                     | –/2,0                       |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A                         | 1,5/220 – 240/10            | 1,5/220 – 240/10            |
| <b>Accessoires de série</b>  |                             |                             |
| Pot à lait en verre  | ●                           | ●                           |
| Pastilles de détartrage/Cartouche AutoDescalc/Cartouche AutoClean                        | ●/●/●                       | ●/–/–                       |
| Bon pour 1 kg Café Miele   | ●                           | ●                           |
| <b>Design frontal au choix</b>   |                             |                             |
| Gris graphite GR   | ●                           | ●                           |
| Inox CleanSteel ED   | ●                           | ●                           |
| Blanc brillant BW  | ●                           | ●                           |
| Noir obsidienne SW   | ●                           | ●                           |

# Quelle est la signification de chaque icône ?

## Aperçu de tous les symboles des machines à café à pose libre Miele



CM Touch

### Commande

Commande tactile intuitive par pression du doigt directement sur un écran couleur TFT.



DirectSensor

Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec les touches sensibles, affichage de textes à l'écran sur 4 lignes



Aromatic System

### AromaticSystem

Le café moulu et l'eau se mélangent encore plus intensément et l'arôme du café peut mieux se développer.



Aromatic System Fresh

### AromaticSystemFresh

Le broyeur novateur mout les grains avant chaque café pour un maximum de fraîcheur.



MultiLingua

### MultiLingua

Vous pouvez paramétrer plusieurs langues sur l'écran afin de comprendre au mieux toutes les informations.



OneTouch for Two

### OneTouch for Two

Préparation simultanée de deux délicieuses spécialités de café en pressant une seule touche.



EasyClean

### EasyClean

Percolateur amovible pour une hygiène optimale.



Coffee&Tea

### Coffee&Tea

Spécialités de café italien et préparation de différentes variétés de thé à la température idéale.



Cleaning Programmes

### Cleaning Programmes

Programmes de nettoyage confortables garantissant une hygiène optimale et une longue durée de vie.



CupSensor

### CupSensor<sup>1)</sup>

Détecte automatiquement la hauteur de la tasse et place l'écoulement central dans la bonne



AutoDescalc

### AutoDescalc

Détartrage automatique breveté<sup>2)</sup>, pour plus de confort.

<sup>1)</sup> Brevet : EP 2454976

<sup>2)</sup> Brevet : EP 2705783, 2705784

# Machines à café à pose libre

CM7



| Désignation du modèle/pour la vente   | CM 7750 CH CoffeeSelect | CM 7750 CH       | CM 7350 CH       |
|---|-------------------------|------------------|------------------|
| <b>Design</b>   |                         |                  |                  |
| Affichage   | CM Touch                | CM Touch         | CM Touch         |
| <b>Spécialités de boisson</b>   |                         |                  |                  |
| Espresso/Café/Café long/Ristretto/Long black                                  | ●/●/●/●/●               | ●/●/●/●/●        | ●/●/●/●/●        |
| Cappuccino/Caffè Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait                       | ●/●/●/●                 | ●/●/●/●          | ●/●/●/●          |
| Latte Macchiato/Espresso Macchiato/Flat White/Caffè Americano                 | ●/●/●/●                 | ●/●/●/●          | ●/●/●/●          |
| Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait  | ●/●/●                   | ●/●/●            | ●/●/●            |
| Thé vert/Thé noir/Tisane/Infusion aux fruits                                  | ●/●/●/●                 | ●/●/●/●          | ●/●/●/●          |
| <b>Avantages</b>  |                         |                  |                  |
| AromaticSystem/AromaticSystemFresh  | -/●                     | ●/-              | ●/-              |
| Préparation OneTouch/OneTouch for Two   | ●/●                     | ●/●              | ●/●              |
| Moulin à café à bille préservant l'arôme                                      | ●                       | ●                | ●                |
| Deuxième variété de café disponible en poudre                                 | ●                       | ●                | ●                |
| Profils d'utilisateurs programmables  | 10                      | 10               | 8                |
| Degré de mouture réglable/Quantité de café programmable                       | ●/●                     | ●/●              | ●/●              |
| Quantité d'eau/Température de l'eau programmables                             | ●/●                     | ●/●              | ●/●              |
| Préinfusion/Quantité de lait/Mousse de lait programmables                     | ●/●/●                   | ●/●/●            | ●/●/●            |
| Fonctions cafetière/Théière   | ●/●                     | ●/●              | ●/●              |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                         |                  |                  |
| Choix individuel de la langue/Affichage de l'heure/de la date                 | ●/●/●                   | ●/●/●            | ●/●/●            |
| CupSensor   | ●                       | ●                | ●                |
| Hauteur du bec d'écoulement réglable en continu en cm                         | 8,0 – 16,0              | 8,0 – 16,0       | 8,0 – 16,0       |
| BrilliantLight  | ●                       | ●                | ●                |
| Capacité du récipient à grains de café en g                                   | 210/180/150             | 500              | 500              |
| Capacité du bac à marc (nombre de cafés)                                      | 16                      | 16               | 16               |
| Capacité du réservoir d'eau en l  | 2,2                     | 2,2              | 2,2              |
| Heures de mise en marche et d'arrêt programmables                             | ●/●                     | ●/●              | ●/●              |
| Mise en veille programmable/Mémorisation de l'heure                           | ●/200                   | ●/200            | ●/200            |
| Mode expert/DoubleShot/CoffeeSelect   | ●/●/●                   | ●/●/-            | ●/●/-            |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                         |                  |                  |
| Programmes de nettoyage confortables  | ●                       | ●                | ●                |
| Fonction AutoDescal/Fonction AutoClean  | ●/●                     | ●/●              | -/-              |
| Rinçage automatique du conduit de lait depuis le réservoir d'eau              | ●                       | ●                | ●                |
| ComfortClean (éléments lavables au lave-vaisselle)                            | ●                       | ●                | ●                |
| Conduit de lait/Unité de percolation amovibles                                | ●/●                     | ●/●              | ●/●              |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                         |                  |                  |
| Classe d'efficacité énergétique   | B                       | B                | B                |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh  | 67                      | 66               | 70               |
| Mode Eco actionnable  | ●                       | ●                | ●                |
| <b>Fonctions domotiques</b>   |                         |                  |                  |
| Miele@home/WiFiConn@ct  | ●/●                     | ●/●              | ●/●              |
| RemoteService/SuperVision   | -/-                     | -/-              | -/-              |
| <b>Sécurité</b>   |                         |                  |                  |
| Sécurité enfants  | ●                       | ●                | ●                |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |                         |                  |                  |
| Dimensions en mm (l x H x P)  | 311 x 420 x 445         | 311 x 397 x 445  | 311 x 397 x 445  |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/<br>du câble d'alimentation électrique en m | -/1,2                   | -/1,2            | -/1,2            |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A              | 1,5/220 – 240/16        | 1,5/220 – 240/10 | 1,5/220 – 240/10 |
| <b>Accessoires de série</b>   |                         |                  |                  |
| Pot à lait en verre   | ●                       | ●                | ●                |
| Détartrant/Pastilles de nettoyage/Cartouche de détartrage                     | -/●/●                   | -/●/●            | ●/●/-            |
| Bon pour 1 kg Café Miele  | ●                       | ●                | ●                |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                         |                  |                  |
| Gris graphite GR  | -                       | -                | -                |
| Inox CleanSteel ED  | -                       | -                | -                |
| Blanc brillant BW   | -                       | -                | -                |
| Noir obsidienne SW  | ●                       | ●                | ●                |

# Machines à café à pose libre

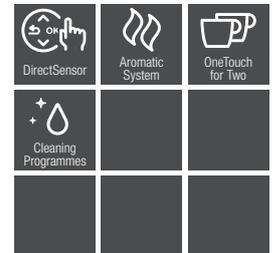
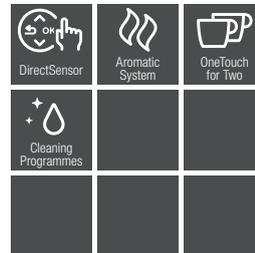
CM6



| Désignation du modèle/pour la vente   | CM 6560 CH              | CM 6360 CH              | CM 6160 CH              |
|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>Design</b>   |                         |                         |                         |
| Affichage   | DirectSensor            | DirectSensor            | DirectSensor            |
| <b>Spécialités de boisson</b>   |                         |                         |                         |
| Espresso/Café/Café long/Ristretto/Long black                                  | ●/●/●/●/-               | ●/●/●/●/-               | ●/●/●/●/-               |
| Cappuccino/Caffè Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait                       | ●/●/●/●                 | ●/●/●/●                 | ●/●/●/●                 |
| Latte Macchiato/Espresso Macchiato/Flat White/Caffè Americano                 | ●/●/●/-                 | ●/●/●/-                 | ●/●/●/-                 |
| Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait  | ●/●/●                   | ●/●/●                   | ●/●/●                   |
| Thé vert/Thé noir/Tisane/Infusion aux fruits                                  | ●/●/●/●                 | ●/●/●/●                 | ●/●/●/●                 |
| <b>Avantages</b>  |                         |                         |                         |
| AromaticSystem/AromaticSystemFresh  | ●/-                     | ●/-                     | ●/-                     |
| Préparation OneTouch/OneTouch for Two   | ●/●                     | ●/●                     | ●/●                     |
| Moulin à café à bille préservant l'arôme                                      | ●                       | ●                       | ●                       |
| Deuxième variété de café disponible en poudre                                 | ●                       | ●                       | ●                       |
| Profils d'utilisateurs programmables  | 8                       | 8                       | 4                       |
| Degré de mouture réglable/Quantité de café programmable                       | ●/●                     | ●/●                     | ●/●                     |
| Quantité d'eau/Température de l'eau programmables                             | ●/●                     | ●/●                     | ●/●                     |
| Préinfusion/Quantité de lait/Mousse de lait programmables                     | ●/●/●                   | ●/●/●                   | ●/●/●                   |
| Fonctions cafetière/Théière   | ●/-                     | ●/-                     | ●/-                     |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                         |                         |                         |
| Choix individuel de la langue/Affichage de l'heure/de la date                 | ●/-/-                   | ●/-/-                   | ●/-/-                   |
| CupSensor   | -                       | -                       | -                       |
| Hauteur du bec d'écoulement réglable en continu en cm                         | 8,0 – 14,0              | 8,0 – 14,0              | 8,0 – 14,0              |
| BrilliantLight  | ●                       | ●                       | ●                       |
| Capacité du récipient à grains de café en g                                   | 300                     | 300                     | 300                     |
| Capacité du bac à marc (nombre de cafés)                                      | 10                      | 10                      | 10                      |
| Capacité du réservoir d'eau en l  | 1,8                     | 1,8                     | 1,8                     |
| Heures de mise en marche et d'arrêt programmables                             | par l'application Miele | par l'application Miele | par l'application Miele |
| Mise en veille programmable/Mémoire de l'heure                                | ●/-                     | ●/-                     | ●/-                     |
| Mode expert/DoubleShot/Raccordement à l'eau                                   | ●/●/-                   | ●/●/-                   | ●/●/-                   |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                         |                         |                         |
| Programmes de nettoyage confortables  | ●                       | ●                       | ●                       |
| Fonction AutoDescale/Fonction AutoClean                                       | -/-                     | -/-                     | -/-                     |
| Rinçage automatique du conduit de lait depuis le réservoir d'eau              | ●                       | ●                       | ●                       |
| ComfortClean (éléments lavables au lave-vaisselle)                            | ●                       | ●                       | ●                       |
| Conduit de lait/Unité de percolation amovibles                                | ●/●                     | ●/●                     | ●/●                     |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                         |                         |                         |
| Classe d'efficacité énergétique   | A                       | A                       | A                       |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh  | 64                      | 64                      | 64                      |
| Mode Eco actionnable  | ●                       | ●                       | ●                       |
| <b>Fonctions domotiques</b>   |                         |                         |                         |
| Miele@home/WiFiConn@ct  | ●/●                     | ●/●                     | ●/●                     |
| RemoteService/SuperVision   | ●/-                     | ●/-                     | ●/-                     |
| <b>Sécurité</b>   |                         |                         |                         |
| Sécurité enfants  | ●                       | ●                       | ●                       |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |                         |                         |                         |
| Dimensions en mm (l x H x P)  | 251 x 359 x 427         | 251 x 359 x 427         | 251 x 359 x 427         |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/<br>du câble d'alimentation électrique en m | -/1,5                   | -/1,5                   | -/1,5                   |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A              | 1,45/220 – 240/10       | 1,45/220 – 240/10       | 1,45/220 – 240/10       |
| <b>Accessoires de série</b>   |                         |                         |                         |
| Pot à lait en verre   | ●                       | ●                       | -                       |
| Détartrant/Pastilles de nettoyage/Cartouche de détartrage                     | ●/●/-                   | ●/●/-                   | ●/●/-                   |
| Bon pour 1 kg Café Miele  | ●                       | -                       | -                       |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                         |                         |                         |
| Gris graphit PearlFinish  | ●                       | -                       | -                       |
| Noir obsidienne PearlFinish/noir obsidienne                                   | ●/-                     | -/-                     | -/●                     |
| Noir obsidienne CleanSteel Metallic   | -                       | ●                       | -                       |
| Noir obsidienne Bronze PearlFinish  | -                       | ●                       | -                       |

# Machines à café à pose libre

CM5



| Désignation du modèle/pour la vente   | CM 5710 CH        | CM 5510 CH        | CM 5410 CH        |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Design</b>   |                   |                   |                   |
| Affichage   | DirectSensor      | DirectSensor      | DirectSensor      |
| <b>Spécialités de boisson</b>   |                   |                   |                   |
| Espresso/Café/Café long/Ristretto/Long black                                  | ●/●/●/●/-         | ●/●/●/●/-         | ●/●/●/●/-         |
| Cappuccino/Café Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait                        | ●/●/-/-           | ●/●/-/-           | ●/●/-/-           |
| Latte Macchiato/Espresso Macchiato/Flat White/Café Americano                  | ●/-/-/-           | ●/-/-/-           | ●/-/-/-           |
| Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait  | ●/●/●             | ●/●/●             | ●/●/●             |
| Thé vert/Thé noir/Tisane/Infusion aux fruits                                  | -/-/-/-           | -/-/-/-           | -/-/-/-           |
| <b>Avantages</b>  |                   |                   |                   |
| AromaticSystem/AromaticSystemFresh  | ●/-               | ●/-               | ●/-               |
| Préparation OneTouch/OneTouch for Two   | ●/●               | ●/●               | ●/●               |
| Moulin à café à bille préservant l'arôme                                      | ●                 | ●                 | ●                 |
| Deuxième variété de café disponible en poudre                                 | ●                 | ●                 | ●                 |
| Profils d'utilisateurs programmables  | 2                 | 2                 | 2                 |
| Degré de mouture réglable/Quantité de café programmable                       | ●/●               | ●/●               | ●/●               |
| Quantité d'eau/Température de l'eau programmables                             | ●/●               | ●/●               | ●/●               |
| Préinfusion/Quantité de lait/Mousse de lait programmables                     | ●/●/●             | ●/●/●             | ●/●/●             |
| Fonctions cafetière/Théière   | ●/-               | ●/-               | ●/-               |
| <b>Confort d'utilisation</b>  |                   |                   |                   |
| Choix individuel de la langue/Affichage de l'heure/de la date                 | ●/-/-             | ●/-/-             | ●/-/-             |
| CupSensor   | -                 | -                 | -                 |
| Hauteur du bec d'écoulement réglable en continu en cm                         | 8,0 – 13,5        | 8,0 – 13,5        | 8,0 – 13,5        |
| BrilliantLight  | -                 | -                 | -                 |
| Capacité du récipient à grains de café en g                                   | 200               | 200               | 200               |
| Capacité du bac à marc (nombre de cafés)                                      | 7                 | 7                 | 7                 |
| Capacité du réservoir d'eau en l  | 1,3               | 1,3               | 1,3               |
| Heures de mise en marche et d'arrêt programmables                             | -/-               | -/-               | -/-               |
| Mise en veille programmable/Mémorisation de l'heure                           | ●/-               | ●/-               | ●/-               |
| Mode expert/DoubleShot/Raccordement à l'eau                                   | -/-/-             | -/-/-             | -/-/-             |
| <b>Confort d'entretien</b>  |                   |                   |                   |
| Programmes de nettoyage confortables  | ●                 | ●                 | ●                 |
| Fonction AutoDescale/Fonction AutoClean                                       | -/-               | -/-               | -/-               |
| Rinçage automatique du conduit de lait depuis le réservoir d'eau              | ●                 | ●                 | ●                 |
| ComfortClean (éléments lavables au lave-vaisselle)                            | ●                 | ●                 | ●                 |
| Conduit de lait/Unité de percolation amovibles                                | ●/●               | ●/●               | ●/●               |
| <b>Efficacité et durabilité</b>   |                   |                   |                   |
| Classe d'efficacité énergétique   | B                 | B                 | B                 |
| Consommation annuelle d'énergie en kWh  | 66                | 66                | 66                |
| Mode Eco actionnable  | ●                 | ●                 | ●                 |
| <b>Fonctions domotiques</b>   |                   |                   |                   |
| Miele@home/WiFiConn@ct  | -/-               | -/-               | -/-               |
| RemoteService/SuperVision   | -/-               | -/-               | -/-               |
| <b>Sécurité</b>   |                   |                   |                   |
| Sécurité enfants  | ●                 | ●                 | ●                 |
| <b>Caractéristiques techniques</b>  |                   |                   |                   |
| Dimensions en mm (l x H x P)  | 241 x 360 x 460   | 241 x 360 x 460   | 241 x 360 x 460   |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/<br>du câble d'alimentation électrique en m | -/1,2             | -/1,2             | -/1,2             |
| Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A              | 1,45/220 – 240/10 | 1,45/220 – 240/10 | 1,45/220 – 240/10 |
| <b>Accessoires de série</b>   |                   |                   |                   |
| Pot à lait en verre   | -                 | -                 | -                 |
| Détartrant/Pastilles de nettoyage/Cartouche de détartrage                     | ●/●/-             | ●/●/-             | ●/●/-             |
| Bon pour 1 kg Café Miele  | ●                 | -                 | -                 |
| <b>Design frontal au choix</b>  |                   |                   |                   |
| Alu-argent Metallic   | -                 | ●                 | -                 |
| Noir obsidienne PearlFinish/noir obsidienne                                   | -/-               | -                 | -/●               |
| Bronze PearlFinish  | ●                 | -                 | -                 |
| Or rose PearlFinish   | -                 | ●                 | -                 |

# Nos services pour vous

Présentations d'appareils, conseils, service, shop Miele

## Studios de cuisine Miele dans toute la Suisse

Choisir ses appareils n'est pas chose facile, qu'il s'agisse d'aménager une nouvelle cuisine ou d'effectuer une rénovation. Outre vos habitudes culinaires actuelles et la manière dont vous souhaitez cuisiner à l'avenir, les possibilités offertes par votre cuisine jouent aussi un rôle important. Nos formateurs expérimentés vous aident à choisir les appareils et combinai-sons les mieux adaptés à vos besoins. Tout en préparant différents plats délicieux, ils vous expliquent comment employer au quotidien les fours à vapeur, fours, etc.

Inscription et informations : [www.miele.ch/cooking-events](http://www.miele.ch/cooking-events)



## Experience Center Miele à Crissier et à Spreitenbach

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre Experience Center de Crissier ou de Spreitenbach pour vous aider dans le choix de vos appareils. Sur plus de 700 m<sup>2</sup>, nous vous y présentons l'univers exclusif de Miele : appareils de cuisine, lave-vaisselle, réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin, ainsi que toute la gamme d'appareils d'en-tretien du linge et d'aspirateurs. Découvrez, au cours d'un rendez-vous de conseil personnalisé, tous les points forts des appareils et laissez-vous convaincre par la qualité de la finition et des matériaux utilisés.

Horaires d'ouverture de l'Experience Center  
Du lundi au vendredi, de 9 h à 18 h  
Le samedi de 9 h à 16 h

Inscription et informations :  
[www.miele.ch/conseils](http://www.miele.ch/conseils)

## Le Service Miele en Suisse

De jour comme de nuit, les jours ouvrables ou fériés, vous pouvez demander directement la visite d'un technicien de service pour une réparation. Vous saisissez votre demande en précisant la date et l'heure désirées sur [www.miele-eservice.ch](http://www.miele-eservice.ch). Le technicien le plus proche est immédiatement informé et se rend sur place très rapidement. Les techniciens de service Miele sont répartis sur l'ensemble du territoire suisse et joignables à tout moment. Où que vous habitez, vous payez toujours le même forfait de déplacement.

[www.miele-eservice.ch](http://www.miele-eservice.ch) ou  
téléphone 0848 848 048

## En vente sur le shop Miele

Les accessoires sont disponibles sur  
[www.miele.ch](http://www.miele.ch)









# Parfaitement adaptés aux appareils Miele

Accessoires et produits d'entretien d'origine Miele sur [miele.ch](https://miele.ch)

Fournis avec les accessoires les plus variés, les appareils Miele peuvent être complétés afin de s'adapter sur mesure à vos habitudes culinaires. Vous trouverez sur [miele.ch](https://miele.ch) les accessoires qui correspondent à votre manière de travailler ou qui vous permettront de mieux utiliser votre appareil Miele afin d'obtenir des résultats encore meilleurs. Des produits de nettoyage et d'entretien adaptés aux appareils Miele y sont également proposés.

## Accessoires pour la pâtisserie et pour rôtir

Les plaques avec la finition PerfectClean sont particulièrement faciles à entretenir grâce à leurs propriétés antiadhésives :

- Plats de cuisson plats pour la pâtisserie
- Plats universels profonds pour les gâteaux cuits sur plaque ou un gratin de pommes de terre, ou encore pour récupérer le jus d'un rôti ou d'un poulet cuit sur une grille
- Tôles perforées idéales pour la cuisson HydraCook, afin d'obtenir des pizzas, petits pains, etc. croustillants.
- Plats à rôtir de différentes tailles, également pour les plans de cuisson à induction, ou plats en porcelaine pour gratins, lasagnes, soufflés

## Accessoires pour la cuisson à la vapeur

Les récipients de cuisson et leurs couvercles sont en inox de qualité.

- Les récipients perforés se prêtent à merveille à la préparation de légumes, poissons, viandes et pommes de terre sans sauce ni fond, ou encore pour blanchir et décongeler.
- Les récipients non perforés permettent d'apprêter des mets en sauce ou des accompagnements tels que lentilles, riz, polenta, etc. Les soupes, potées, etc. réussissent très facilement dans les récipients hauts de grand volume
- Les grands et petits moules ou les verrines sont parfaits pour les terrines, timbales ou flans sucrés

## Filtres, produits de nettoyage et d'entretien

En utilisant les produits d'origine Miele, vous avez la certitude de profiter au maximum de votre appareil Miele.

[miele.ch](https://miele.ch)

# Responsabilité écologique

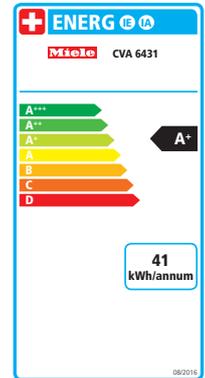
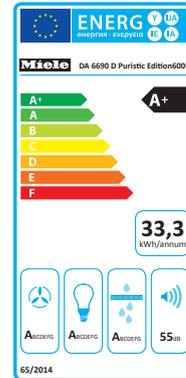
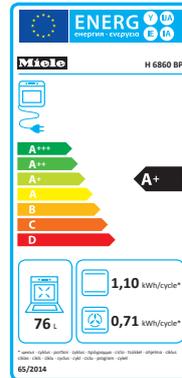
La base de notre philosophie d'entreprise

Responsabilité envers les générations futures – c'est l'explication la plus éloquente de la vision de Miele en matière de développement durable. Depuis plus de 120 ans, nous développons et produisons des appareils électroménagers puissants et confortables, d'une fiabilité et durabilité sans pareilles. Ils ménagent les ressources et présentent une remarquable efficacité énergétique tant lors de la production que de leur utilisation. Les collaborateurs motivés qui assurent leur fabrication travaillent dans un esprit de respect et d'estime. Tout au long de notre chaîne logistique, nous nous attachons à respecter les exigences des normes sociales et environnementales. Nous entretenons un dialogue constructif avec les personnes et les institutions qui participent aux activités de Miele.

Cette approche est renforcée par le fait que l'entreprise est membre de la Global Compact Initiative des Nations-Unies pour le développement durable, certifiée selon le standard international SA8000 et adhère à la "Charte de la diversité" pour l'égalité des chances. Nous répondons aux exigences des normes ISO pour la gestion de la qualité, de l'environnement et de l'énergie, et assurons systématiquement le cadre nécessaire à de nouvelles optimisations, aussi bien au niveau de la protection de l'environnement lors de la production et de la conception de nos produits qu'en matière de protection de nos collaborateurs. Et ce, toujours selon notre devise "Immer Besser" – toujours mieux, déjà inscrite par les fondateurs de Miele sur leurs premiers appareils.

Pour Miele, le développement durable va de pair avec l'intégrité, le respect des ressources naturelles, la responsabilité envers l'homme et l'environnement, la durabilité et l'attachement à la qualité. Cette philosophie a été récompensée par le Prix allemand du développement durable décerné à Miele en 2014 ainsi que par le Prix de l'environnement B.A.U.M. reçu la même année. B.A.U.M. en 2014.

Pour en savoir plus sur nos efforts en matière de durabilité, rendez-vous sur [www.miele.ch/durabilite](http://www.miele.ch/durabilite).





**Miele S.A.**

Sous Riette 23  
1023 Crissier

**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

Tél. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

## Votre choix en faveur de Miele constitue une plus-value

Depuis sa fondation en 1899, Miele applique sa devise "Immer Besser", et ce avec succès. Miele symbolise la qualité, la durabilité, le confort, le design et la compatibilité avec l'environnement – nous ne faisons aucun compromis en la matière. Nos clients peuvent être sûrs que leur investissement leur apportera une véritable plus-value.

**Le Miele Experience Center est là pour vous**

Notre objectif est votre satisfaction – nous vous invitons à en juger par vous-même lors d'un conseil personnalisé dans nos vastes expositions de Crissier et de Spreitenbach, où nous vous présentons l'univers exclusif de Miele. Ou lors de l'un de nos ateliers destinés aux personnes intéressées, organisés dans toute la Suisse, où vous pouvez découvrir nos appareils innovants lors d'une animation culinaire. Les conseillers du Miele Experience Center sont là pour vous aider à opter pour la solution adéquate. Vous trouverez de plus amples informations sur l'assortiment Miele dans nos catalogues et sur [www.miele.ch](http://www.miele.ch).