

Miele



Une technologie intuitive,
en parfaite adéquation avec vous

Cuisinier Rôtir Cuire
2024

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,

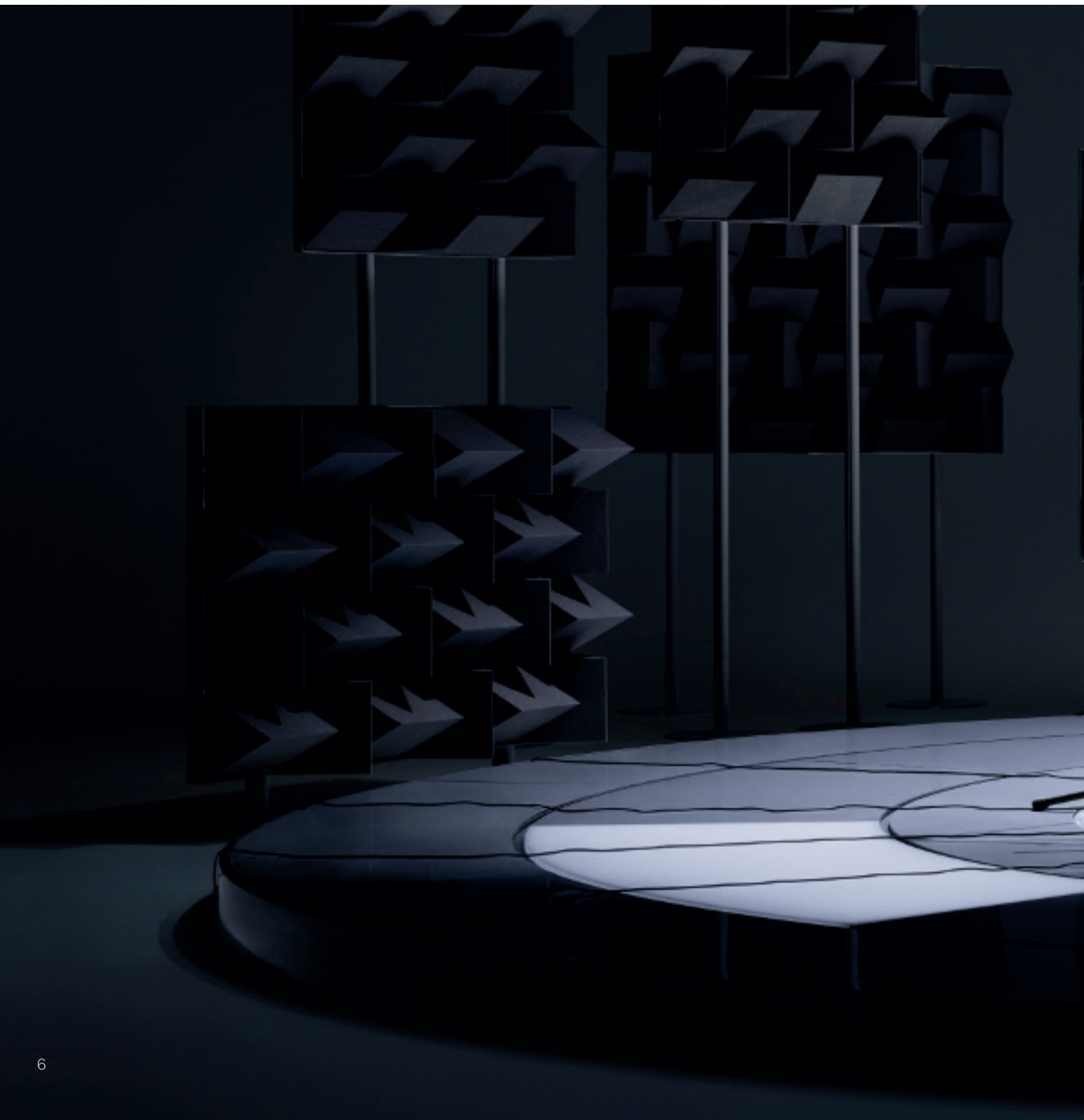
Markus Miele

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 heures¹⁾. De jour comme de nuit. Avec précision et sans réserve. Vous pouvez ainsi avoir entière confiance en nos produits.

¹⁾ 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

Savoir-faire artisanal

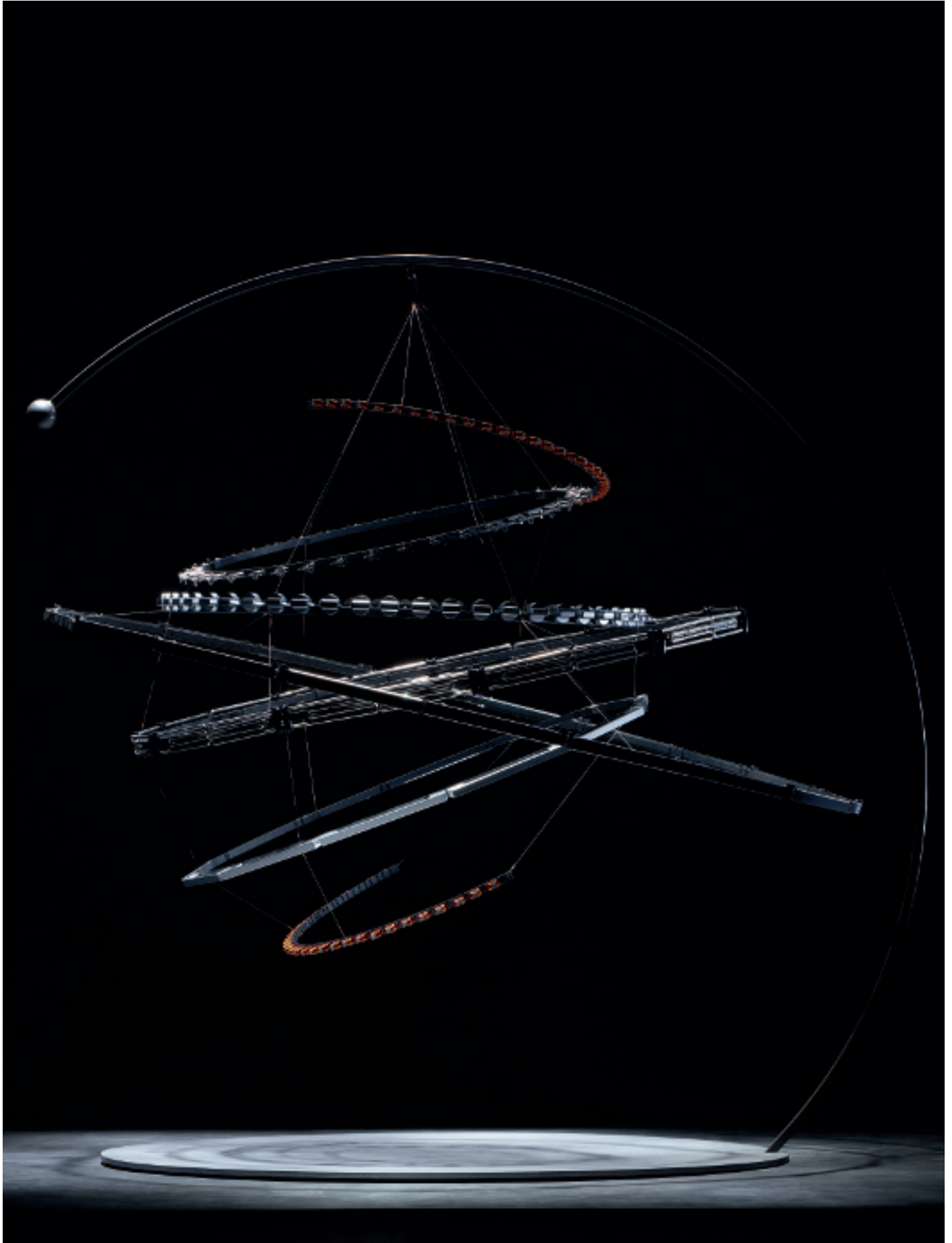
Depuis 1899, vos désirs sont à la base de nos appareils. Chaque innovation est pour nous bien plus qu'une source de réjouissance. C'est un défi à relever pour créer quelque chose d'encore mieux. C'est pourquoi nous fabriquons nos composants et coulons nous-même le fer.

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

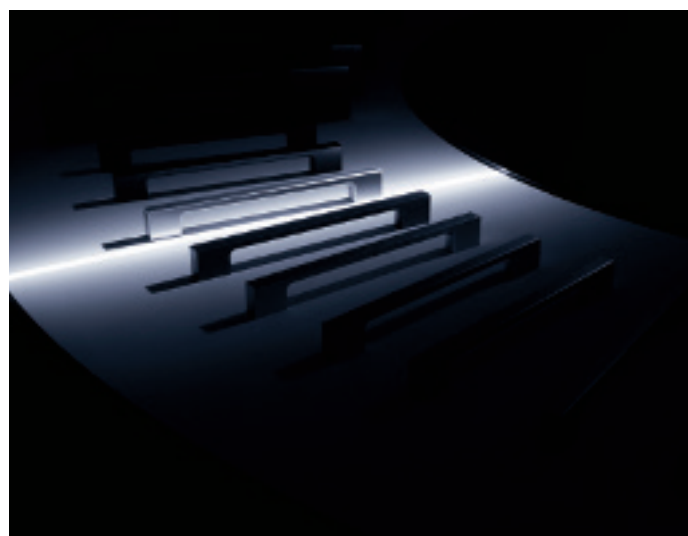




Technologie intuitive : sur mesure pour vous



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



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 | Noir obsidienne mat



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.



Systèmes 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. 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 Plus (H 28xx) et EasyControl (H 24xx)

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 du texte d'une ligne ou sur un écran 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 !



Smartspeaker***

Mettez en réseau vos appareils ménagers Miele intelligents avec des systèmes numériques d'assistance vocale. Avec Amazon Alexa ou Google Home, vous pouvez facilement lancer des programmes, effectuer des réglages ou consulter le statut de vos appareils. Vous avez les mains pleines ? Dans ce cas, ouvrez simplement la porte du four des appareils ArtLine par commande vocale. De plus en plus de systèmes proposent en outre des affichages indiquant des informations visuelles qui offrent davantage de confort au quotidien.



Intégration Smart Home

Une solution Smart Home facilite le quotidien et crée un confort d'habitation individuel. Les volets roulants, le chauffage et les appareils ménagers communiquent entre eux et sont de plus en plus souvent commandés via une app ou une enceinte intelligente. De nombreux appareils Miele peuvent également être mis en réseau. Vous pouvez les intégrer rapidement et facilement dans votre application partenaire Smart Home grâce à l'interface pratique Miele Cloud. Vous profitez ainsi de l'efficacité et du confort d'une mise en réseau intégrale de la maison.

Mise en réseau des appareils ménagers avec Miele@home*

Les points forts de l'application Miele**

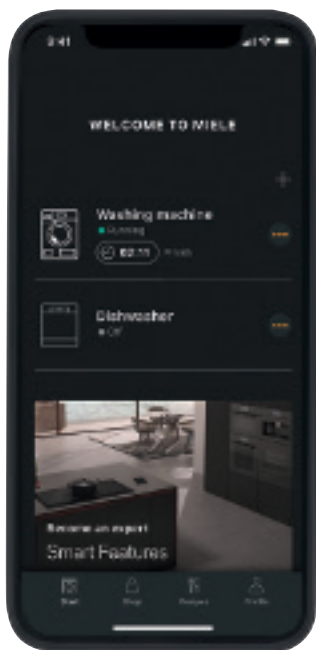


Tableau de bord

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

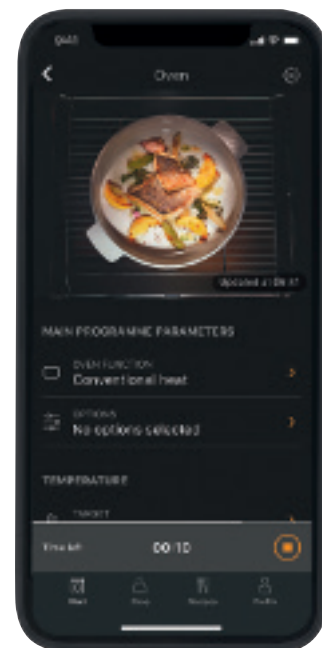
Les mises à jour logicielles disponibles sont simplement transférées à l'appareil concerné puis installées, sans intervention d'un technicien du SAV.

ShopConnect

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

Mode démonstration

Le mode démonstration de l'app Miele donne une première impression des avantages de l'app Miele, même si vous ne possédez pas encore d'appareils ménagers Miele interconnectables.



Découvrez toutes les possibilités de l'app Miele

www.miele.ch/mieleathome



Télécharger l'app Miele maintenant !



* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Toutes les applications intelligentes sont rendues possibles par le système Miele@home. Selon le modèle et le pays, l'éventail des fonctions peut varier. Vous trouverez la configuration système requise pour les appareils ménagers interconnectables Miele sur miele.com/systemrequirements.

** Disponible pour un appareil mobile. Consultez les exigences minimales dans l'App Store.

*** La commande vocale utilise des services de Google LLC et Amazon Alexa et se base sur leur disponibilité. L'éventail des fonctions peut varier selon le pays. Google, Google Home et Google Nest Mini sont des marques de Google LLC. Le système Google Nest Mini nécessite le Wi-Fi, une connexion Internet, une prise électrique à proximité, un compte Google et un appareil mobile compatible. Vous trouverez les exigences minimales requises pour le système d'exploitation sur g.co/home/req. Compatible avec Alexa. Amazon, Alexa et toutes les marques associées sont des marques d'Amazon.com, Inc. ou de ses entreprises affiliées.





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

Comblent 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

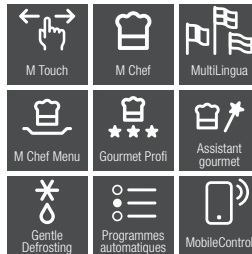
Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



MobileControl

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

Four Dialogue



Désignation du modèle/pour la vente	DO 7860-60
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●
Logo M Chef rétroéclairé	●
Avantages	
Innovation culinaire M Chef	●
Gourmet Pro/Assistant Gourmet	●/●
Préchauffage rapide	●
Thermosonde/Crisp fonction	●/●
Modes de fonctionnement	
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	●/●
Confort d'utilisation	
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	●/●
Efficacité et durabilité	
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
Confort d'entretien	
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-
Autonettoyage par pyrolyse	●
Catalyseur	●
Fonctions domotiques	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade tempérée/Contacteur de porte	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●
Caractéristiques techniques	
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
Accessoires de série	
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	●
Design frontal au choix	
Gris graphite GR	●
Inox CleanSteel ED	●
Blanc brillant BW	●
Noir obsidienne SW	●



Fours et cuisinières





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 HydraCook¹⁾

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

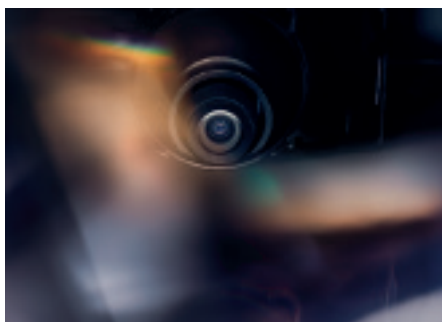
Des plats délicieux en un tournemain: pain, viande ou gâteau, la préparation est entièrement automatique.



**Exclusive
to Miele**

TasteControl²⁾

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

¹⁾ Avec dispositif d'aspiration breveté
Brevet: EP 2 190 295 B1

²⁾ 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.



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

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

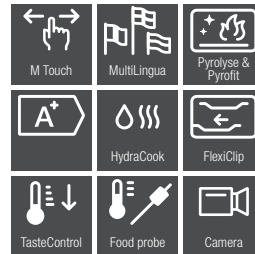
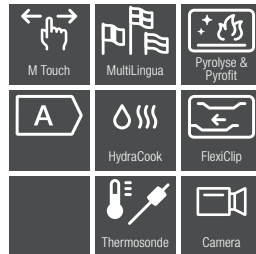
-  **Commande**
Commande intuitive grâce au grand affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts.
-  Commande intuitive grâce à l'affichage entièrement tactile. Commande simple et rapide du bout des doigts.
-  Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées avec 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 des fours et cuisinières.
-  **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

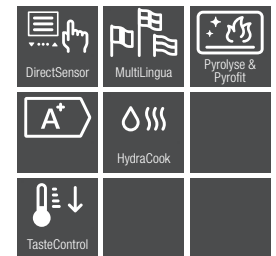
90 cm et Norme Euro 60 cm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7890-90 BP	H 7860-60 BPX	H 7860-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	-/●/-/-	●/-/-/-	-/●/●/-
Sans poignée/Bouton escamotable	-/-	●/-	-/-
Avantages			
Tournebroche	●	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	●/-	●/-	●/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●	●/●
Fonctions			
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	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
Affichage	M Touch	M Touch	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●	●	●
FoodView	●	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/-	●/●
Panneau de commande 3D	●	●	-
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	●	-	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	-	-
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	●	●
Catalyseur	●	●	●
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR / Inox CleanSteel ED	-/●	●/-	●/●
Blanc brillant BW / Noir obsidienne SW / Noir obsidienne mat SWM	-/-/-	●/●/●	●/●/-

Fours

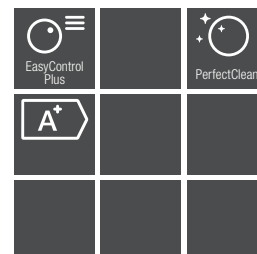
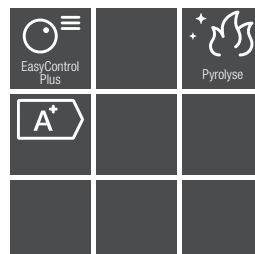
Norme Euro 60 cm



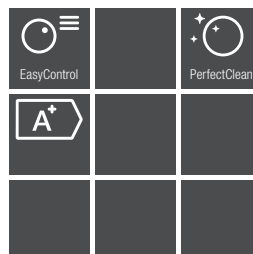
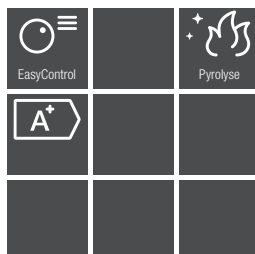
Désignation du modèle/pour la vente	H 7660-60 BP	H 7464-60 BPX	H 7460-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	-/●/●/-	●/-/-/-	-/●/●/-
Sans poignée/Bouton escamotable	-/-	●/-	-/-
Avantages			
TasteControl	●	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	-/●	-/●	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●	●/●
Fonctions			
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	●/●	●/-	●/-
Confort d'utilisation			
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 Sabbath	●	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	-	-
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	●	●
Catalyseur	●	●	●
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
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	-/-/1	-/-/1
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	●	-	-
Bon pour livre de cuisine	●	-	-
Design frontal au choix			
Gris graphite GR / Inox CleanSteel ED	●/●	-/-	●/●
Blanc brillant BW / Noir obsidienne SW / Noir obsidienne mat SWM	-/●/-	-/●/-	●/●/-

Fours

Norme Euro 60 cm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7264-60 B	H 2861-60 BP	H 2861-60 B
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	-/●/●/-	-/●/●/-	-/●/●/-
Sans poignée/Bouton escamotable	-/-	-/-	-/-
Avantages			
TasteControl	-	-	-
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	-/-	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp/AirFry	●/-/-	●/-/●	●/-/●
Fonctions			
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	●/-	-/-	-/-
Confort d'utilisation			
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)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	-	●
Auto-nettoyage par pyrolyse	-	●	-
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/-	●/-
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
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	3,5/400 2~/10	3,5/400 2~/10
Accessoires fournis			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR / Inox CleanSteel ED	-/●	-/●	-/●
Blanc brillant BW / Noir obsidienne SW / Noir obsidienne mat SWM	-/●/-	●/●/-	●/●/-

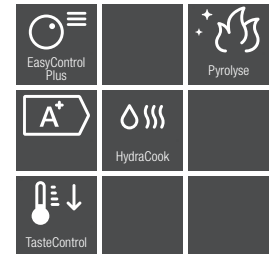


* livrable dès février 2024 env.

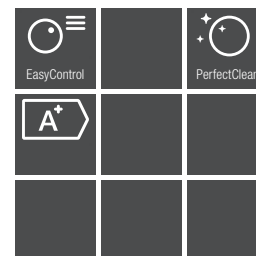
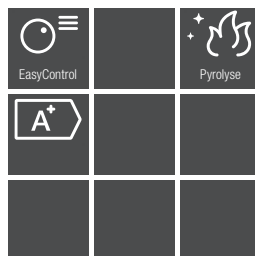
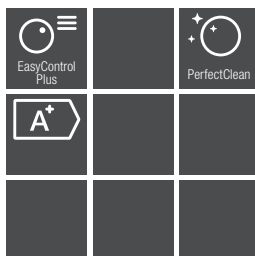
Désignation du modèle/pour la vente	H 2456-60 BP*	H 2456-60 B*
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	-/-/●	-/-/●
Sans poignée/Bouton escamotable	-/●	-/●
Avantages		
TasteControl	-	-
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp/AirFry	●/-/-	●/-/-
Fonctions		
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	-/-	-/-
Confort d'utilisation		
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)	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-
Confort d'entretien		
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	●
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	-
Catalyseur	-	-
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-
RemoteService/Affichage SuperVision	-/-	-/-
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/-	●/-
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●
Informations techniques		
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
Accessoires fournis		
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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR / Inox CleanSteel ED	-/-	-/-
Blanc brillant BW / Noir obsidienne SW / Noir obsidienne mat SWM	-/●/-	-/●/-

Fours

Norme Suisse 55 cm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7660-55 BP	H 7460-55 BP	H 2861-55 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	-/●/●/-	-/●/●/-	-/●/●/-
Sans poignée/Bouton escamotable	-/-	-/-	-/-
Avantages			
TasteControl	●	●	-
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	-/●	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp/AirFry	●/●/-	●/●/-	●/-/●
Fonctions			
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	●/●	●/-	-/-
Confort d'utilisation			
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)	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	-	-
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	●	●
Catalyseur	●	●	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●	●/-
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR / Inox CleanSteel ED	●/●	-/●	-/●
Blanc brillant BW / Noir obsidienne SW / Noir obsidienne mat SWM	-/●/-	-/-/-	●/●/-



* livrable dès février 2024 env.

Désignation du modèle/pour la vente	H 2861-55 B	H 2456-55 BP*	H 2456-55 B*
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	-/●/●/-	-/-/●	-/-/●
Sans poignée/Bouton escamotable	-/●	-/●	-/●
Avantages			
TasteControl	-	-	-
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	-/-	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp/AirFry	●/-/●	●/-/-	●/-/-
Fonctions			
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	-/-	-/-	-/-
Confort d'utilisation			
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)	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	-	-
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	-	●
Auto-nettoyage par pyrolyse	-	●	-
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	-/-	-/-/-
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-	-/-	-/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/-	●/-	●/-
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR / Inox CleanSteel ED	-/●	-/-	-/-
Blanc brillant BW / Noir obsidienne SW / Noir obsidienne mat SWM	●/●/-	-/●/-	-/●/-

Fours compacts

Norme Euro 60 cm



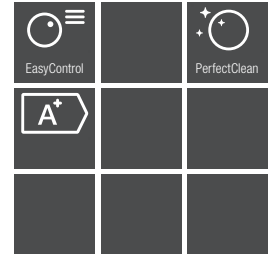
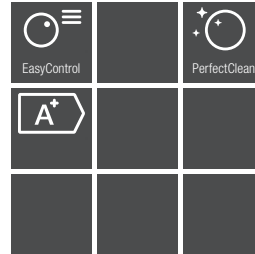
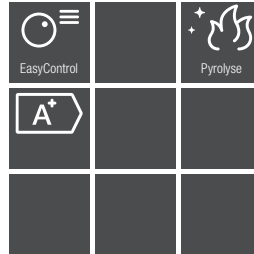
Désignation du modèle/pour la vente	H 7840-60 BPX	H 7840-60 BP
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/●/●/●	●/●/●/●
Sans poignée/Bouton escamotable	●/●	●/●
Avantages		
TasteControl	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	●/●	●/●
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●
Fonctions		
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	●/●	●/●
Confort d'utilisation		
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)	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A++	A++
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Confort d'entretien		
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	●
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	●
Catalyseur	●	●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●
Informations techniques		
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
Accessoires fournis		
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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR / Inox CleanSteel ED	●/●	●/●
Blanc brillant BW / Noir obsidienne SW / Noir obsidienne mat SWM	●/●/●	●/●/●



Désignation du modèle/pour la vente	H 7640-60 BP	H 7440-60 BPX	H 7244-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	-/●/●/-	●/-/-/-	-/●/●/-
Sans poignée/Bouton escamotable	-/-	●/-	-/-
Avantages			
TasteControl	●	●	-
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	-/-	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●	●/-
Fonctions			
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	●/-	●/-	●/-
Confort d'utilisation			
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)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A++	A++	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	-
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	-	-
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	●	●
Catalyseur	●	●	●
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR / Inox CleanSteel ED	●/●	-/-	●/●
Blanc brillant BW / Noir obsidienne SW / Noir obsidienne mat SWM	-/●/-	-/●/-	●/●/-

Cuisinières

Norme Euro 60 cm



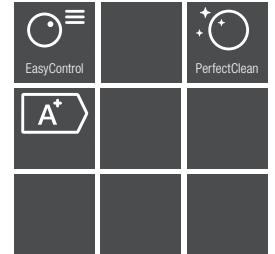
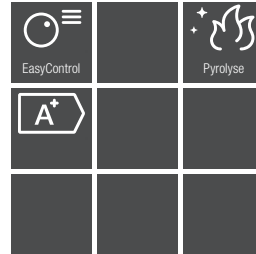
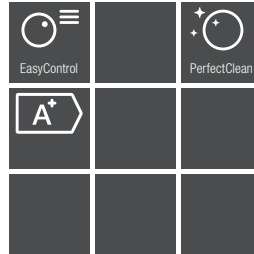
* livrable dès février 2024 env.

¹⁾ Uniquement en combinaison avec KM 7005 FR et KM 7063 FR induction/230V

Désignation du modèle/pour la vente	H 2456-60 EP*	H 2456-60 I 230 V1)*	H 2456-60 E*
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Bouton escamotable	●	●	●
Avantages			
Préchauffage rapide	●	●	●
Fonctions			
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	-/-	-/-	-/-
Confort d'utilisation			
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)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-	-
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	●	●
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	-	-
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-	-/-
RemoteService/Affichage SuperVision	-/-	-/-	-/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/-	●/-	●/-
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Commande du plan de cuisson			
Combinaison avec plan de cuisson à induction	-	●	-
Combinaison avec table de cuisson électrique	●	-	●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
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	-	-	-
Design frontal au choix			
Gris graphite GR / Inox CleanSteel ED	-/-	-/-	-/-
Blanc brillant BW / Noir obsidienne SW / Noir obsidienne mat SWM	●/●/-	-/●/-	●/●/-

Cuisinières

Norme Euro 60 cm et
norme Suisse 55 cm



* livrable dès février 2024 env.

1) Uniquement en combinaison avec KM 6012/230V

Désignation du modèle/pour la vente	H 2456-60 E 230V ¹⁾ *	H 2456-55 EP*	H 2456-55 E*
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Bouton escamotable	●	●	●
Avantages			
Préchauffage rapide	●	●	●
Fonctions			
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	-/-	-/-	-/-
Confort d'utilisation			
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)	-	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-	-
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	-	●
Auto-nettoyage par pyrolyse	-	●	-
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-	-/-
RemoteService/Affichage SuperVision	-/-	-/-	-/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/-	●/-	●/-
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Commande du plan de cuisson			
Combinaison avec plan de cuisson à induction	-	-	-
Combinaison avec table de cuisson électrique	●	●	●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
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	-	-	-
Design frontal au choix			
Gris graphite GR / Inox CleanSteel ED	-/-	-/-	-/-
Blanc brillant BW / Noir obsidienne SW / Noir obsidienne mat SWM	-/●/-	●/●/-	●/●/-

🏠 | Programmes automatiques

Gâteaux

Pain

Pâtisseries

Pizzas et
tartes sa



16:46

Viande	Gratins
Poisson	Accompagn. 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 brevetée¹⁾

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
¹⁾ 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.



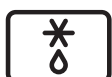
Programme Shabbat

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 dessus.



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.

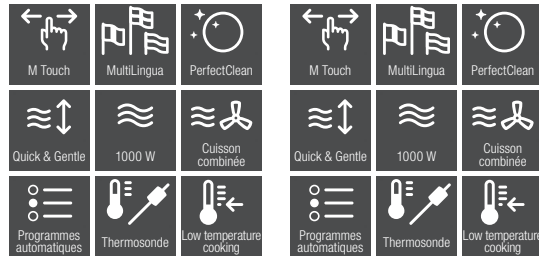


Cuisson à basse température

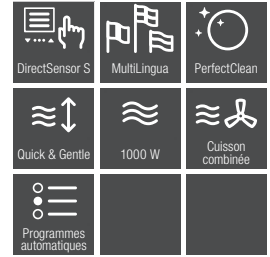
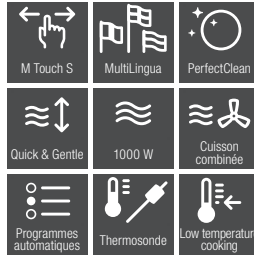
Préparation à basse température pour des plats de viande parfaits.

Fours compacts avec micro-ondes

Norme Euro 60 cm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7840-60 BMX	H 7840-60 BM
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/●/●/●	●/●/●/●
Sans poignée	●	●
Avantages		
Quick & Gentle	●	●
Sonde thermique	●	●
Maintien au chaud/Fonction Crisp/Préchauffage rapide	●/●/●	●/●/●
Fonctions		
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	●	●
Confort d'utilisation		
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	●	●
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Confort d'entretien		
Enceinte inox avec structure tramée et PerfectClean	●	●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril inclinable	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●
Informations techniques		
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
Accessoires fournis		
Grille combinée	1	1
Plat en verre	2	2
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR	●	●
Inox CleanSteel ED	●	●
Blanc brillant BW	●	●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/●	●/●



Désignation du modèle/pour la vente	H 7640-60 BM	H 7440-60 BMX	H 7240-60 BM
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	-/●/●/-	●/-/-/-	-/●/●/-
Sans poignée	-	●	-
Avantages			
Quick & Gentle	●	●	●
Sonde thermique	●	-	-
Maintien au chaud/Fonction Crisp/Préchauffage rapide	●/●/●	●/-/●	●/-/●
Fonctions			
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	●	●	-
Confort d'utilisation			
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	●	-	-
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	-
Confort d'entretien			
Enceinte inox avec structure tramée et PerfectClean	●	●	●
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril inclinable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
Grille combinée	1	1	1
Plat en verre	1	1	1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	●	-	●
Inox CleanSteel ED	●	-	●
Blanc brillant BW	-	-	●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-	●/-





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.



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

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

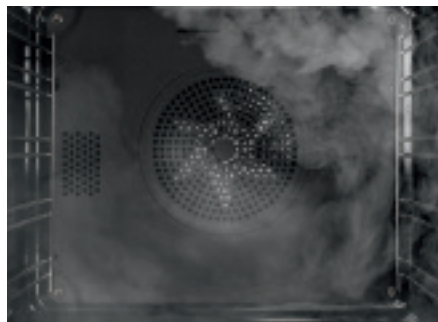
Le générateur de vapeur de tous les fours à vapeur Miele se trouve à l'extérieur de l'enceinte de cuisson. Les avantages sont considérables pour la cuisson : quantité de vapeur idéale, mesure et maintien de la température optimaux, durée de cuisson indépendante de la quantité et montée en température 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.



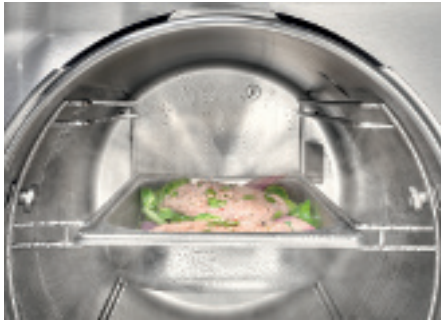
PowerSteam

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



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.

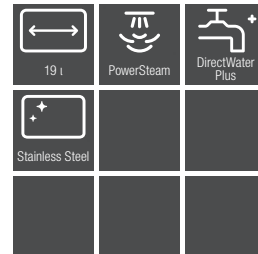


Enceinte de cuisson en inox

Enceinte inox avec structure tramée facile à entretenir.

Steamers

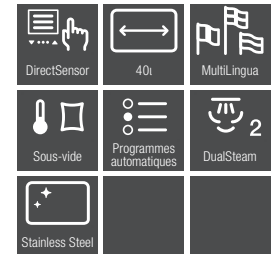
Norme Euro 60 cm et
norme Suisse 55 cm



Désignation du modèle/pour la vente	DGD 7635-60	DGD 7035-60	DGD 7035-55
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/-	-/●/-
Porte Lift relevable	●	-	-
Avantages			
Production externe de vapeur	●	●	●
Préparation de menus sans transfert de goûts	●	●	●
Fonctions			
Décongeler	●	●	●
Cuisson à la vapeur	●	●	●
Cuisson vapeur sous pression	●	●	●
Réchauffer	●	●	●
Applications spéciales (p.ex. Sous-vide)	●	●	●
Confort d'utilisation			
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	●	●	●
Confort d'entretien			
Façade inox avec revêtement CleanSteel*	●	●	●
Enceinte en inox	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Supports de gradins amovibles	●	●	●
Détartrage automatique	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
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
Sécurité			
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	●	●	●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
Récipients inox perforés/non perforés	2/1	2/1	2/1
Tôle de pose	1	1	1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
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
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/-	-/●/●	-/●/-
Avantages			
Préparation de menus sans transfert de goûts	●	●	●
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Fonctions			
Cuisson vapeur/Sous-vide	●/●	●/-	●/●
Programmes automatiques	●	●	●
Décongeler/Chauffer	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
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/●
Confort d'entretien			
Enceinte inox avec structure tramée	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Résistances de sole pour réduire la condensation	●	●	●
Détartrage automatique	●	●	●
Porte CleanGlas	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
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	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService	●/-	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel ED	●	●	●
Noir obsidienne SW	-	●	-



Steamers et fours à vapeur Miele







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 irréfutables.

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

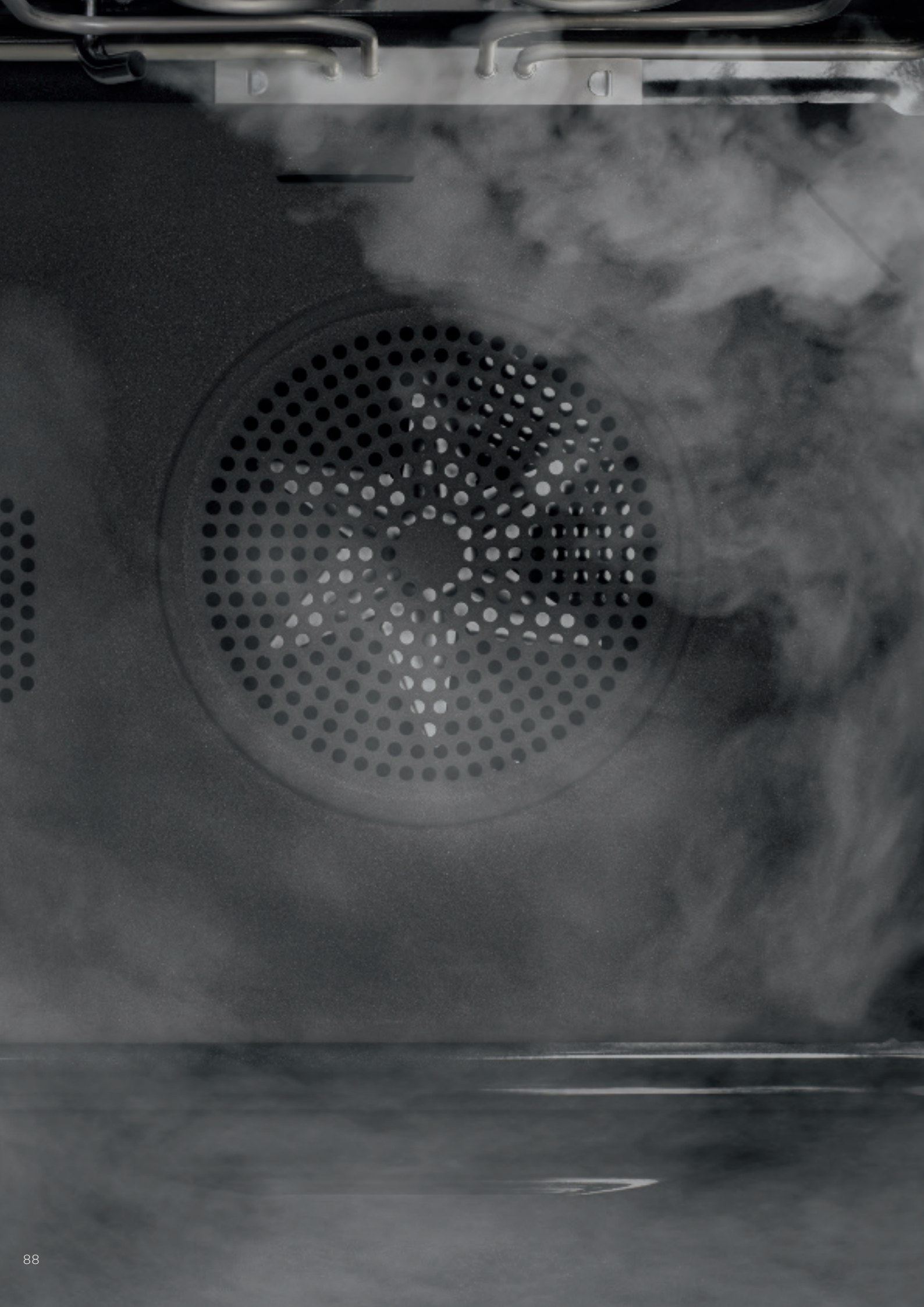
Cuisson à point : préparation simultanée de différents aliments à la vapeur.



Exclusive to Miele Bandeau relevable à ouverture motorisée avec SoftClose¹⁾

Pratique : ouvrez et fermez le bandeau relevable du bout des doigts pour accéder au réservoir d'eau.

* Selon le modèle
1) Brevet: EP 2 197 326



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 HydraCook¹⁾

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 TasteControl²⁾

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

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

²⁾ 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 délicate : 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.



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.



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.

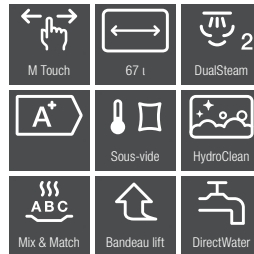


DirectWater Plus

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

Fours à vapeur combinés

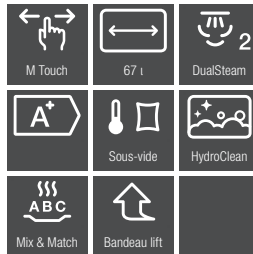
Norme Euro 60 cm



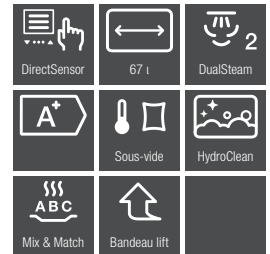
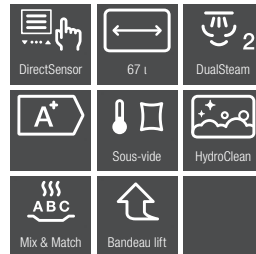
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7865-60 XXL HCX Pro	DGC 7865-60 XXL HC Pro
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/–/–	–/●/●
Avantages		
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–	●/–
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●	–/●
Fonctions		
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/–/●/●	●/–/●/●
Chaleur tournante +/- Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation		
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)	–	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–	–
Confort d'entretien		
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	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
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
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●
Informations techniques		
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
Accessoires fournis		
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire	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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/–	●/●
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/●/●	●/●/–

Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



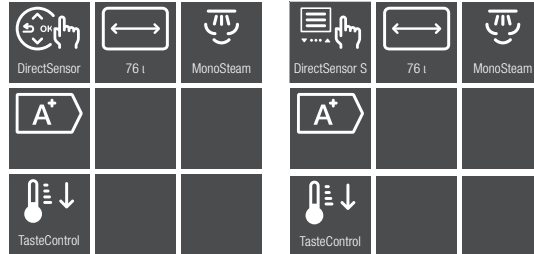
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7860-60 XXL HCX Pro	DGC 7860-60 XXL HC Pro
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/–/–	–/●/●
Avantages		
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–	●/–
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●	–/●
Fonctions		
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/–/●/●	●/–/●/●
Chaleur tournante +/- Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation		
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)	–	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–	–
Confort d'entretien		
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	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
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	–	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●
Informations techniques		
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
Accessoires fournis		
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire	1 paire
Plaques 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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/–	●/●
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/●/●	●/●/–



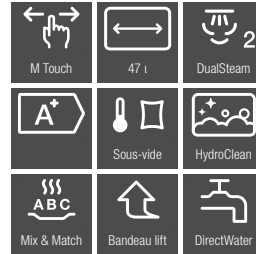
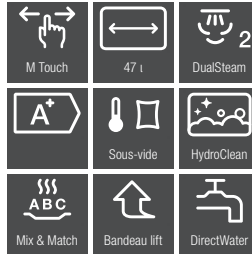
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7660-60 XXL HC Pro	DGC 7460-60 XXL HCX Pro	DGC 7460-60 XXL HC Pro
Design			
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●	●/-/-	-/●/●
Avantages			
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/●	-/-	-/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●	●	●
TasteControl/CrispFunction	-/●	-/●	-/●
Fonctions			
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●	●/-/●/●	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation			
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)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-	-
Confort d'entretien			
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	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
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	-	-	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/●	-/-	●/●
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/●/-	-/●/-	●/●/-

Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



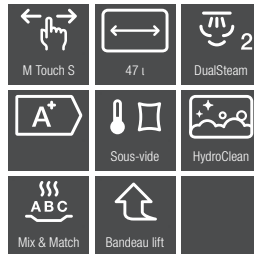
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7450-60 XXL	DGC 7250-60 XXL
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●
Avantages		
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	-/●	-/●
Plats complets avec „Mix & Match“	-	-
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-	-/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	-	-
TasteControl/CrispFunction	●/●	●/-
Fonctions		
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/●/-/-	●/●/-/-
Chaleur tournante +/-/Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/-/●	●/-/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/-/●/●	●/-/●/●
Confort d'utilisation		
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)	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Confort d'entretien		
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	-	-
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
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	-	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-	●/-
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●
Informations techniques		
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
Accessoires fournis		
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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/●	-/●
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/●/-	-/●/-



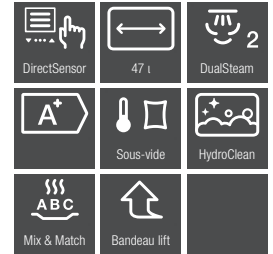
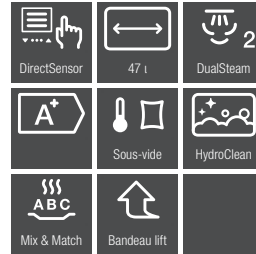
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7845-60 XL HCX Pro	DGC 7845-60 XL HC Pro
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/–/–	–/●/●
Avantages		
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–	●/–
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●	–/●
Fonctions		
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/●/–/–	●/–/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation		
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)	–	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–	–
Confort d'entretien		
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	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
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
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●
Informations techniques		
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
Accessoires fournis		
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire	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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/–	●/●
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/●/●	●/●/–

Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7840-60 XL HCX Pro	DGC 7840-60 XL HC Pro
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/—	—/●/●
Avantages		
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	—/●	—/●
Fonctions		
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/—/●/●	●/—/●/●
Chaleur tournante +/-/Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation		
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)	—	—
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++—D)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	—	—
Confort d'entretien		
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	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
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	—	—
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●
Informations techniques		
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
Accessoires fournis		
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire	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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/—	●/●
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/●/●	●/●/—



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7640-60 XL HC Pro	DGC 7440-60 XL HCX Pro	DGC 7440-60 XL HC Pro
Design			
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●	●/-/-	-/●/●
Avantages			
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	-/●	-/●	-/●
Fonctions			
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●	●/-/●/●	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation			
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)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-	-
Confort d'entretien			
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	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
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	-	-	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/●	-/-	●/●
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/●/-	-/●/-	●/●/-

Fours à vapeur combinés

Norme Suisse 55 cm



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7450-55 XXL	DGC 7250-55 XXL
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●
Avantages		
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	●/●	●/-
Fonctions		
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/●/-/-	●/●/-/-
Chaleur tournante +/- Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/-/●	●/-/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/-/●/●	●/-/●/●
Confort d'utilisation		
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)	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Confort d'entretien		
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	-	-
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
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	-	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-	●/-
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●
Informations techniques		
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
Accessoires fournis		
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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	-/●	-/●
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/●/-	-/●/-



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7640-55 XL HC Pro	DGC 7440-55 XL HC Pro
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/-
Avantages		
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	-/●	-/●
Fonctions		
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation		
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 Sabbath	20/●/●	20/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-
Confort d'entretien		
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	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
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	-	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●
Informations techniques		
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
Accessoires fournis		
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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/●	-/●
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/●/-	-/-/-





Fours à vapeur avec micro-ondes



S'ILLA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
FRANTOIO



Fours 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'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.



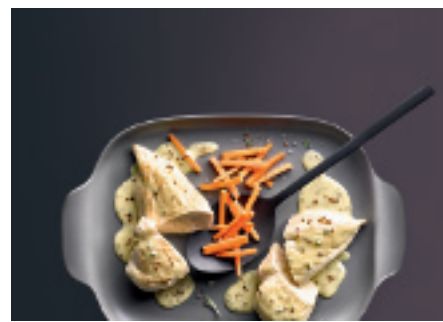
Exclusive to Miele Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée

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.

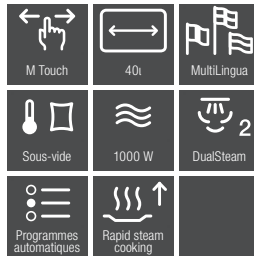


Cuisson rapide

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
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Avantages			
Quick & Gentle	●	●	●
Préparation de menus sans transfert de goûts	●	●	●
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Fonctions			
Cuisson vapeur/Sous-vide	●/●	●/●	●/●
Cuisson rapide/Micro-ondes	●/●	●/●	●/●
Programmes décongeler/réchauffer/automatiques	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
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	-	-	-
Confort d'entretien			
Enceinte inox avec structure tramée	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Résistances de sole pour réduire la condensation	●	●	●
Détartrage automatique	●	●	●
Porte CleanGlas	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
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	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
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



Appareil à pose libre

- 520 x 305 x 422 mm (l x h x p)

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.



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.

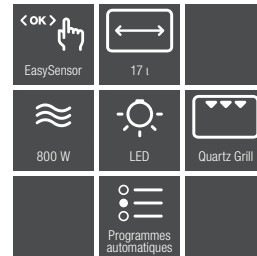


Plateau tournant de 40 cm

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

Fours à micro-ondes

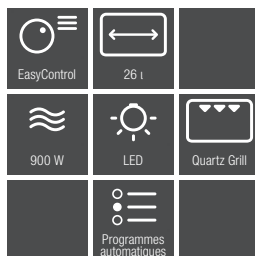
Norme Euro 60 cm et
norme Suisse 55 cm



Désignation du modèle/pour la vente	M 7244-60 TC	M 2234-60 SC	M 2224-55 SC
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Sans poignée	-	●	●
TopControl/SideControl	●/-	-/●	-/●
Avantages			
Maintenir au chaud	●	●	●
Gril quartz	●	●	●
Fonctions			
Programmes automatiques	●	●	●
Micro-ondes seules	●	●	●
Fonctionnement combiné micro-ondes avec gril	●	●	●
Confort d'utilisation			
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	●	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte inox	●	●	●
Porte CleanGlass	●	-	-
Sécurité			
Système de refroidissement avec porte froide	●	●	●
Sécurité enfants	●	●	●
Commutateur de sécurité	●	●	●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
Grille	1	1	1
Plateau Gourmet	1	1	1
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel ED	●	-	-
Blanc brillant BW	●	●	-
Noir obsidienne SW	●	●	●

Four à micro-ondes

À pose libre



Désignation du modèle/pour la vente	M 6012 SC
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/-/-
TopControl/SideControl	-/●
Avantages produits	
Maintien au chaud	●
Gril à quartz	●
Modes de fonctionnement	
Programmes automatiques	17
Fonctionnement micro-ondes seul	●
Fonctionnement combiné micro-ondes avec gril	●
Confort d'utilisation	
Fonction Popcorn	-
Affichage de l'heure	●
Minuteur/Arrêt automatique	●/●
Quick Start	●
Fonction mémoire	●
Réglages individuels	●
Porte	
Contact de porte	●
Touche d'ouverture de porte	●
Entretien	
Enceinte inox	●
Porte CleanGlass	-
Efficacité et durabilité	
Désactivation nocturne/Affichage de l'heure désactivé	●/-
Caractéristiques techniques	
Sécurité enfants	●
Interrupteur de sécurité	●
Commutateur de sécurité	●
Caractéristiques techniques	
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
Accessoires de série	
Cloche	●
Grille de rôtissage	●
Plaque Gourmet	●
Design frontal au choix	
Inox CleanSteel ED	●



Fours à micro-ondes Miele



Tiroirs chauffants Gourmet



Miele



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.



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
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Sans poignée	●	●	●
Avantages			
Préchauffage de la vaisselle	●	●	●
Maintien au chaud de plats pour préparation de menus	●	●	●
Résultats de cuisson parfaits à basse température	●	●	●
Fonctions			
Chauffer des tasses	●	●	●
Chauffer des assiettes	●	●	●
Maintenir des plats au chaud	●	●	●
Cuisson à basse température	●	●	●
Confort d'utilisation			
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	●	●	●
Confort d'entretien			
Affichage Touch à revêtement lisse	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
WiFiConn@ct	●	●	●
Sécurité			
Façade froide	●	●	●
Tapis antidérapant	●	●	●
Arrêt de sécurité	●	●	●
Informations techniques			
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
Accessoires fournis			
Revêtement antidérapant	1	1	1
Grille pour surélever la surface de pose	1	1	–
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	●	●	●
Inox CleanSteel ED	–	●	–
Blanc brillant BW	●	●	●
Noir obsidienne SW	●	●	●
Noir obsidienne mat SWM	–	●	●

Tiroir de mise sous vide





Tiroir de mise sous vide Miele

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.

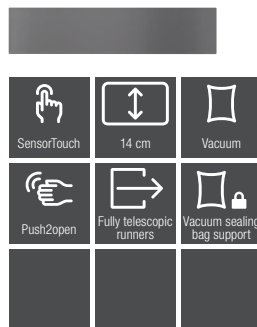


Support pour sachet

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

Tiroir de mise sous vide

Norme Euro 60 cm



Désignation du modèle/pour la vente	EVS 7010
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Sans poignée	●
Avantages	
Préparation à la cuisson sous vide	●
Conservation plus longue des aliments	●
Marinade des aliments	●
Multiplicité d'utilisations	
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	●
Confort d'utilisation	
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	●
Technique de mise sous vide	
Chambre de mise sous vide en acier inoxydable	●
Puissance d'aspiration de la pompe en m ³ /h	4
Confort d'entretien	
Affichage Touch à revêtement lisse	●
Indication pour déshumidification de la pompe à vide	●
Barres de soudure interchangeables	●
Sécurité	
Arrêt de sécurité	●
Informations techniques	
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
Accessoires fournis	
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
Design frontal au choix	
Gris graphite GR	●
Inox CleanSteel ED	–
Blanc brillant BW	●
Noir obsidienne SW	●
Noir obsidienne mat SWM	●

Plans de cuisson à induction et électriques

Miele
INDUCTION



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

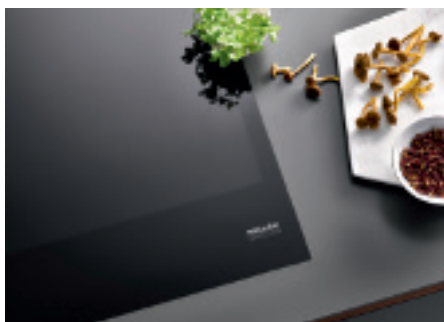


Pour plus de confort – des appareils d'environ 80 cm de largeur pour quatre à six récipients de cuisson

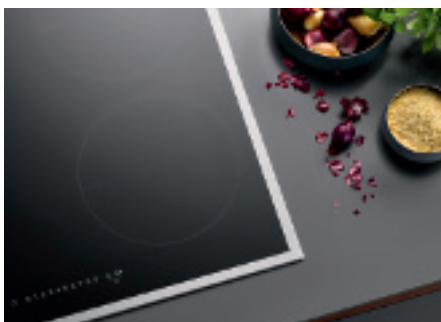


Appareils de 90 cm de largeur pouvant accueillir cinq à six récipients de cuisson maximum.

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

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 positionnement¹⁾



¹⁾ 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.



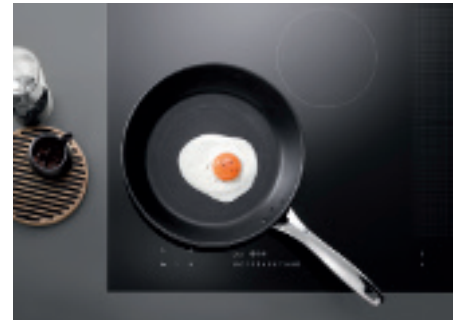


KM 7999 FL



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 forts¹⁾ 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 TempControl²⁾

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.

¹⁾ Selon le modèle

²⁾ 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.



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.

Flexibilité



Full-Surface

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.

Maintien au chaud



Keeping Warm

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.

Combinable avec SmartLine



SmartLine

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

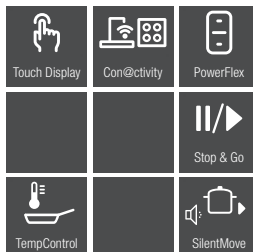
DiamondFinish



DiamondFinish

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

Plans de cuisson à induction

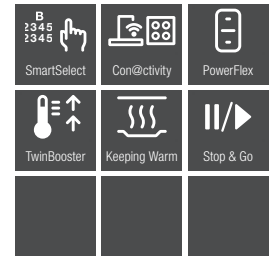


Désignation du modèle	KM 7999 FL
Système de chauffage	
Système de chauffage	induction
Type d'appareil	
Combiné avec la cuisinière/Autonome	-/●
Design	
Couleur de la vitrocéramique	noir
DiamondFinish	-
Motif d'impression	SilentMove
Cadre inox/Verre biseauté	-/-
Encastrement à fleur de plan/Posé sur le plan de travail	●/●
Combinable avec SmartLine/Aérateurs de table SmartLine	-
Équipement des zones de cuisson	
Nombre de zones de cuisson	-/3
Nombre de casseroles max.	5
Zone de cuisson	
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
Zone de cuisson	
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
Zone de cuisson	
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
Confort d'utilisation	
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	●
Confort d'entretien	
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●
Sécurité	
Arrêt automatique de sécurité/Protection contre la surchauffe/Ventilateur	●/●/●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	-/●
Contrôle d'erreur	●
Témoin de chaleur résiduelle	●
Caractéristiques techniques	
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
Accessoires de série	
Câble de raccordement	●
Module Wi-Fi XKS 3170 W	●

Plans de cuisson à induction



Désignation du modèle/pour la vente	KM 7899 FL	KM 7897-1 FL Diamond	KM 7697 FL
Système de chauffage			
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir graphite/-	noir graphite/-	noir/-
DiamondFinish	-	●	-
Cadre inox/verre biseauté	-/-	-/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	●/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	-/-	-/-	●/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	5/1	-/1	-/1
Nombre de casseroles max.	5	6	6
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ 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
1ère zone/espace de cuisson			
Position/Type/Dimensions en mm	avant gauche/Zone de cuisson vario/Ø 100 – 160	-/-/-	-/-/-
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	1400/1700/2200	-/-/-	-/-/-
2e zone/espace de cuisson			
Position/Type/Dimensions en mm	arrière gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230	-/-/-	-/-/-
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	2300/3000/3650	-/-/-	-/-/-
3e zone/espace de cuisson			
Position/Type/Dimensions en mm	arrière centre/Zone de cuisson vario/180 – 280	-/-/-	-/-/-
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	2600/3000/3650	-/-/-	-/-/-
4e zone/espace de cuisson			
Position/Type/Dimensions en mm	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 390	-/-/-	-/-/-
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	3400/4800/7300	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
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)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
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
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●



Désignation du modèle/pour la vente	KM 7629 FX	KM 7689 FL	KM 7684 FL
Système de chauffage			
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
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	-/-	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	5/1	4/1	4/2
Nombre de casseroles max.	5	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 220	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	4/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/Zone de cuisson vario/Ø 100 – 160	gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/1700/2200	2300/3000/3650	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230	central/Ponts PowerFlex/ 230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3650	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	central/Zone de cuisson vario/ Ø 180 – 280	droite/Zone de cuisson vario/ 100 – 160	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2600/3000/3650	1400/1700/2200	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
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)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
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
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

Plans de cuisson à induction

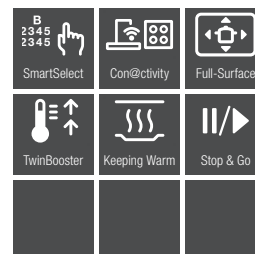
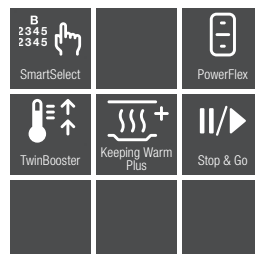
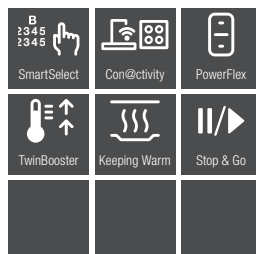


Désignation du modèle/pour la vente	KM 7879 FL	KM 7679 FL	KM 7679 FR
Système de chauffage			
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir graphite/-	noir/-	noir/-
DiamondFinish	-	-	-
Cadre inox/verre biseauté	-/-	-/-	●/-
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	●/●	-/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	-/-	●/●	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	4/1
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	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	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230	avant gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230	avant gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3650	2300/3000/3650	2300/3000/3650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière centre/Zone de cuisson vario/Ø 100 – 160	arrière centre/Zone de cuisson vario/Ø 100 – 160	arrière centre/Zone de cuisson vario/Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/1700/2200	1400/1700/2200	1400/1700/2200
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 390	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 390	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
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)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
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
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

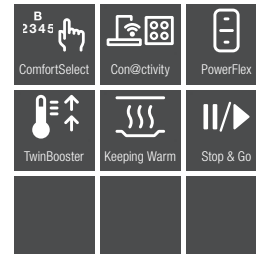
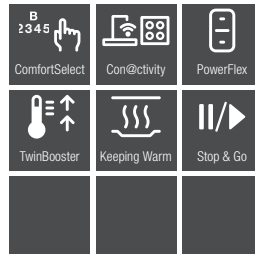


Désignation du modèle/pour la vente	KM 7878-1 FL Diamond	KM 7678 FL	KM 7575 FL
Système de chauffage			
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir graphite/-	noir/-	noir/-
DiamondFinish	●	-	-
Cadre inox/verre biseauté	-/-	-/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	●/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	-/-	●/-	●/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	-/1	-/1	6/3
Nombre de casseroles max.	6	6	6
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	Libre/pleine surface/ 744 x 381,5	Libre/pleine surface/ 740 x 380	6/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2600/3300/3650	2600/3300/3650	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	3150/3400/3650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	centre/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile	SmartSelect White/-	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-
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)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	800 x 51 x 520	800 x 51 x 520	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	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	780 x 500
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	804 x 524	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	11,0/400 3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

Plans de cuisson à induction

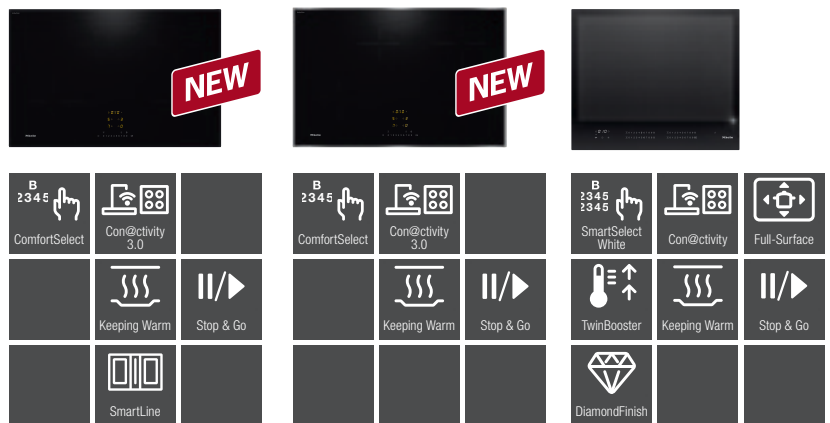


Désignation du modèle/pour la vente	KM 7575 FR	KM 6367-1 pour marché d'échange	KM 7617 FX
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir/-	noir/-	noir/-
DiamondFinish	-	-	-
Cadre inox/verre biseauté	●/-	-/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	-/●	●/-	●/-
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	-/-	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	6/3	6/3	-/1
Nombre de casseroles max.	6	6	4
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	6/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	6/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3650	2100/3000/3650	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	Libre/pleine surface/570 x 380
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3150/3400/3650	3150/-/-	2600/3300/3650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	centre/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	centre/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/4800/7300	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/3700/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-
Coloris de l'écran	jaune	rouge	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)	●	-	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	-/-	●/●
Con@ctivity	●	-	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	-/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	806 x 52 x 526	792 x 18 x 512	752 x 51 x 492
Hauteur maximale d'encastrement en mm	45	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
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	-	796 x 516	756 x 496
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

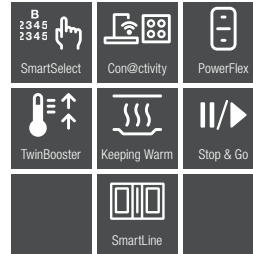
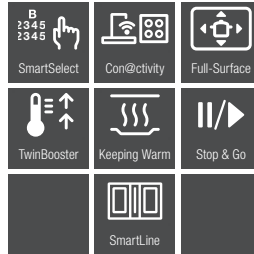


Désignation du modèle/pour la vente	KM 7474 FL	KM 7414 FX Verre (arrondi (R11) pour plans de travail en verre)	KM 7414 FX pour marché d'échange
Système de chauffage			
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
Coloris 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	●/-	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	4/1
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	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	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
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
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière centre/Vario/Ø 100 – 160	arrière centre/Vario/Ø 100 – 160	arrière centre/Vario/Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/1700/2200	1400/1700/2200	1400/1700/2200
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-	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)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/-	●/-	●/-
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	800 x 51 x 520	752 x 51 x 492	752 x 51 x 492
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	780 x 500	730 x 470	730 x 470
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	804 x 524	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
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

Plans de cuisson à induction



Désignation du modèle/pour la vente	KM 7373 FL	KM 7373 FR	KM 7867-1 FL Diamond
Système de chauffage			
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir/-	noir/-	noir graphite/-
DiamondFinish	-	-	●
Cadre inox/verre biseauté	-/-	●/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	-/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/●	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	-/1
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson Flex			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson Flex/ Ø 110 – 210	2/Zone de cuisson Flex/ Ø 110 – 210	Libre/pleine surface/ 573 x 386
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/-	2100/3000/-	2600/3300/3650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/Vario/Ø 110 – 210	avant gauche/Vario/Ø 110 – 210	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/-	2300/3000/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière centre/Vario/Ø 90 – 160	arrière centre/Vario/Ø 90 – 160	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/1850/-	1400/1850/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson Flex/ 210 x 400	droite/Zone de cuisson Flex/ 210 x 400	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3000/3700/-	3000/3700/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-	SmartSelect White/-
Coloris de l'écran	jaune	jaune	blanc
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)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/-	●/-	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	800 x 53 x 520	800 x 55 x 526	626 x 52 x 526
Hauteur maximale d'encastrement en mm	53	48	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	750-780 x 490-500	750-780 x 490-500	600 x 500
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	780 x 500	-	600 x 500
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	804 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	7,3/230/3 x 16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

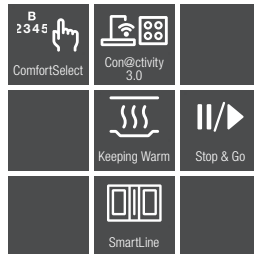


Désignation du modèle/pour la vente	KM 7667 FL	KM 7564 FL	KM 7564 FR
Système de chauffage			
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir/-	noir/-	noir/-
DiamondFinish	-	-	-
Cadre inox/verre biseauté	-/-	-/-	●/-
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	●/●	-/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/●	●/●	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	-/1	4/2	4/2
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	Libre/pleine surface/ 570 x 390	4/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	4/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2600/3300/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-	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)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520	626 x 52 x 526
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	45
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
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

Plans de cuisson à induction



Désignation du modèle/pour la vente	KM 7464 FL	KM 7464 FR	KM 7404 FX pour marché d'échange
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
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	●/●	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	4/1
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	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	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/Vario/Ø 140 – 190	avant gauche/Vario/Ø 140 – 190	avant gauche/Vario/Ø 140 – 190
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1850/2500/3000	1850/2500/3000	1850/2500/3000
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/ Ø 100 – 160	arrière gauche/Vario/ Ø 100 – 160	arrière gauche/Vario/ Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/1700/2200	1400/1700/2200	1400/1700/2200
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-	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)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/-	●/-	●/-
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	620 x 51 x 520	626 x 52 x 526	592 x 51 x 492
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	560 – 600 x 490 – 500	-
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	600 x 500	-	570 x 470
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	624 x 524	-	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
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●



Désignation du modèle/pour la vente	KM 7363 FL	KM 7361 FL	KM 7361 FR
Système de chauffage			
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
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	●/●	●/●	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/-	4/-
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson Flex			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson Flex/ Ø 110 – 210	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/Vario/Ø 90 – 160	avant gauche/Vario/Ø 110 – 220	avant gauche/Vario/Ø 110 – 220
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/1850/-	2300/3000/-	2300/3000/-
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/ Ø 110 – 220	arrière gauche/Vario/Ø 90 – 160	arrière gauche/Vario/ Ø 90 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/-	1400/1850/-	1400/1850/-
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson Flex/210 x 400	arrière droite/Vario/Ø 100 – 190	arrière droite/Vario/Ø 100 – 190
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3000/3700/-	1400/2100/-	1400/2100/-
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	avant droite/Vario/Ø 100 – 190	avant droite/Vario/Ø 100 – 190
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	1400/2100/-	1400/2100/-
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-	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)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/-	●/-	●/-
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	620 x 53 x 520	620 x 53 x 520	620 x 55 x 520
Hauteur maximale d'encastrement en mm	53	53	48
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	560–600 x 490–500	560–600 x 490–500	560-600 x 490-500
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
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●



Con@ctivity

Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts¹⁾ 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

ExtraSpeed²⁾

Gagnez encore plus de temps : avec cette technologie exclusive Miele, vous avez plus de temps pour vous.



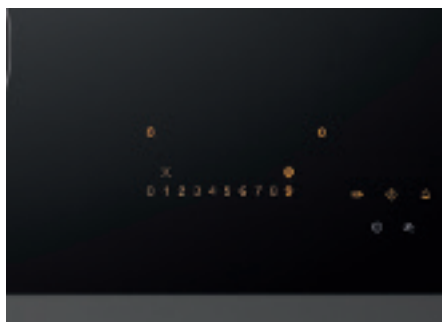
Zone de rôissage

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



Zone de cuisson à circuits multiples

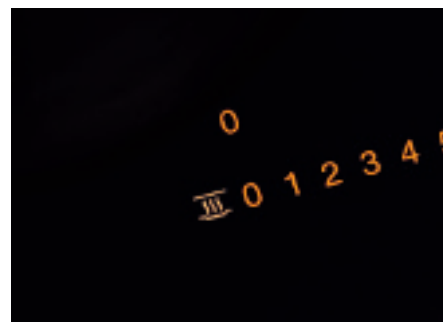
À la mesure de vos attentes : activez simplement les circuits de chauffe, en fonction de la dimension nécessaire.



Exclusive to Miele

SmartSelect

Rapide et intuitif : réglage des puissances et durées de cuisson directe 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.

¹⁾ Selon le modèle

²⁾ 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

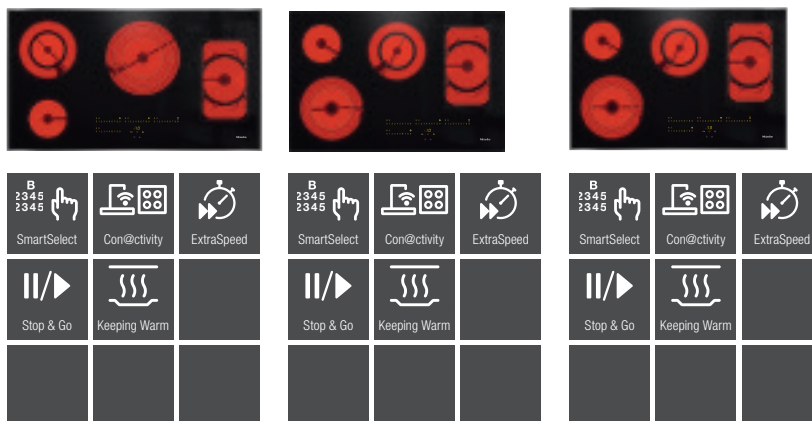
Les plats sont maintenus au chaud à la température de service, quelle que soit leur quantité.



ExtraSpeed

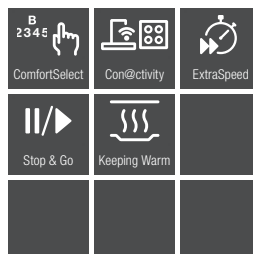
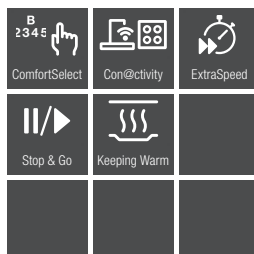
Résistances électrique pour des temps de cuisson courts.

Plans de cuisson électriques

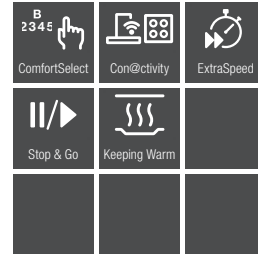
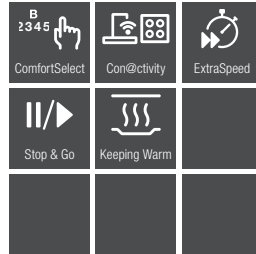
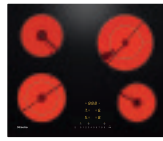


Désignation du modèle/pour la vente	KM 6565 FR	KM 6564 FL	KM 6564 FR
Système de chauffage			
Système de chauffage	électrique	électrique	électrique
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/-	-/-	●/-
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	-/-	-/●	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/1 circuit/145	avant gauche/ExtraSpeed/ 145 – 230/-	avant gauche/ExtraSpeed/ 145 – 230/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1500/3200/-	1500/3200/-
Zone de cuisson			
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/-/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière centre/ExtraSpeed/145/ 210/270	arrière centre/Vario/120 – 210	arrière centre/Vario/120 – 210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1050/2050/3200	900/2200/-	900/2200/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/zone rôtissage/ 170 Ø, larg. 290	arrière droite/zone rôtissage/ 170 Ø, larg. 290	arrière droite/zone rôtissage/ 170 Ø, larg. 290
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/2600/-	1500/2600/-	1500/2600/-
Confort d'utilisation			
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)	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	●	●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
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
Accessoires de série			
Raclor à verre/câble de raccordement/XKS 3170 W	●/●/●	●/●/●	●/●/●

Plans de cuisson électriques

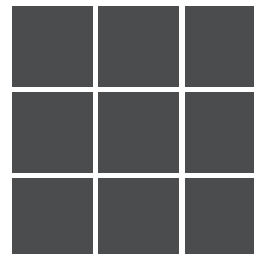
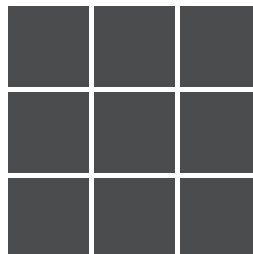
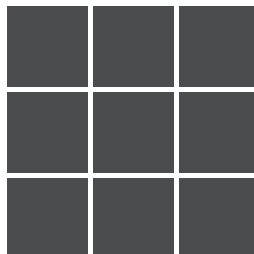
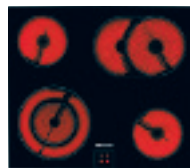
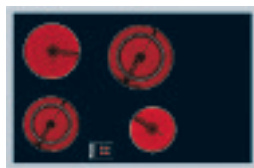


Désignation du modèle/pour la vente	KM 6542 FL	KM 6542 FR	KM 6540 FR
Système de chauffage			
Système de chauffage	électrique	électrique	électrique
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	-/-	●/-	●/-
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	-/●	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/ExtraSpeed/ 120 – 210/-	avant gauche/ExtraSpeed/ 120 – 210/-	avant gauche/ExtraSpeed/ 120 – 210/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/-	900/2200/-	900/2200/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/ 145	arrière gauche/1 circuit 145	arrière gauche/1 circuit/ 145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 290	arrière droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 290	arrière droite/zone rôtissage/ 170 Ø, larg. 265
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/2600/-	1500/2600/-	1500/2400/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/ 180	avant droite/1 circuit/ 180	avant droite/1 circuit/ 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	1800/-/-	1500/-/-
Confort d'utilisation			
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)	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	●	●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
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
Accessoires de série			
Raclair à verre/câble de raccordement	●/●/-	●/●/-	●/●/-

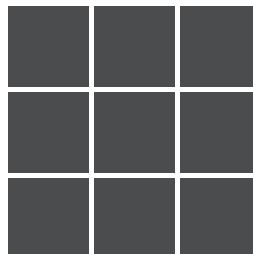
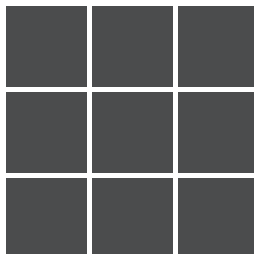


Désignation du modèle/pour la vente	KM 6539 FL	KM 6538 FR
Système de chauffage		
Système de chauffage	électrique	électrique
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●
Design		
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	-/-	●/-
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	-/●	-/-
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/Vario/120 – 180/-	avant gauche/Vario/180/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/1800/-	1800/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/ 160	arrière gauche/1 circuit/ 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/ExtraSpeed/ 120 – 210	arrière droite/ExtraSpeed/ 120 – 210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/-	900/2200/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/ 145	avant droite/1 circuit/ 145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-
Confort d'utilisation		
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)	●	●
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Fonctions domotiques		
Con@ctivity	●	●
Sécurité		
Arrêt automatique de sécurité	●	●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	●/-/●	●/-/●
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
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
Accessoires de série		
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
Système de chauffage			
Système de chauffage	électrique	électrique	électrique
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	●/-	●/-	●/-
Design			
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/●	-/-	●/-
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	-/-	-/●	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/ 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/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/ 180	arrière gauche/1 circuit/ 145	arrière gauche/1 circuit /145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/Vario/ 145 – 210	arrière droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 265	arrière droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 265
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1000/2200/-	1500/2400/-	1500/2400/-/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/ 145	avant droite/1 circuit/ 145	avant droite/1 circuit/ 145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
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)	-	-	-
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/-	●/-	●/-
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	-	-	-
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	-/-	-/-	-/-
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	-/●	-/●	-/●
Caractéristiques techniques			
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
Accessoires de série			
Raclor à verre/câble de raccordement	●/●	●/●	●/●



* disponible aussi en 230 V, uniquement en combinaison avec H 2456-60 E/230 V

Désignation du modèle/pour la vente	KM 6021	KM 6012*
Système de chauffage		
Système de chauffage	électrique	électrique
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	●/-	●/-
Design		
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/●	●/-
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/1 circuit/180/-	avant gauche/Vario/120 – 210/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	750/2200/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuits/ 145	arrière gauche/1 circuit/ 145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/Vario/ 120 – 210	arrière droite/1 circuit/ 180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/-/-	1800/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/ 145	avant droite/1 circuit/ 145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation		
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)	-	-
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/-	●/-
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Fonctions domotiques		
Con@ctivity	-	-
Sécurité		
Arrêt automatique de sécurité	●	●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	-/-	-/-
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	-/-/●	-/-/●
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	-/●	-/●
Caractéristiques techniques		
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
Accessoires de série		
Raclor à verre/câble de raccordement	●/●	●/●

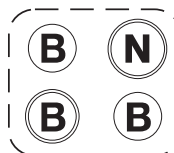
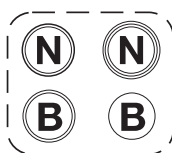
Plan de cuisson combiné à induction



* livrable dès février 2024

Désignation du modèle/pour la vente	KM 7063 FR uniquement en combinaison avec H 2456-60 I*	KM 7005 FR uniquement en combinaison avec H 2456-60 I*
Système de chauffage	induction	induction
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	●/-	●/-
Design		
Coloris de la vitrocéramique	noir	noir
Cadre inox/verre biseauté	●/-	●/-
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	-/●	-/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/2
Nombre de casseroles max.	4	4
Zone de cuisson PowerFlex		
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson Flex/ Ø 110 – 210	4/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/-	2100/3000/3650
Zone de cuisson		
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/Vario/Ø 90 – 160	gauche/zone PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/1850/-	3400/4800/7300
Zone de cuisson		
Position/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/ Ø 110 – 220	droite/zone PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/-	3400/4800/7300
Zone de cuisson		
Position/type/diamètre en mm	droite/zone de cuisson Flex/ Ø 210 x 420	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3000/3700/-	-/-/-
Zone de cuisson		
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation		
Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile	-/cuisinière/-	-/cuisinière/-
Coloris de l'écran	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)	-	-
Fonctions domotiques		
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-
Con@ctivity 3.0	-	-
Confort d'entretien		
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/-	●/-
Sécurité		
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	-/●	-/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x H x P)	626 x 55 x 526	626 x 52 x 526
Hauteur maximale d'encastrement en mm	48	45
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	560 – 600 x 490 – 500	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	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série		
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

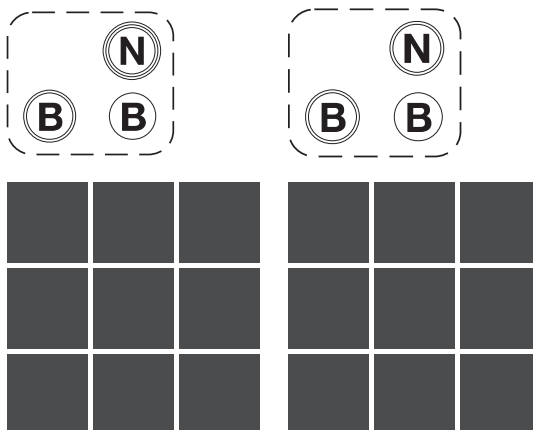
Diamètre : 14,5 cm 18 cm 22 cm

Schémas de plaques spéciaux contre supplément



Désignation du modèle/pour la vente	KP 423-3 CH	KP 412-3 CH
Système de chauffage		
Système de chauffage	électrique	électrique
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	●/-	●/-
Design		
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	-/-	-/-
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	-	-
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Zones de cuisson PowerFlex		
Nombre/diamètre en mm	-/-	-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/1 circuit/180/-	avant gauche/1 circuit/180/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	2000/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/180	arrière gauche/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/1 circuit/220	arrière droite/1 circuit/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/145	avant droite/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation		
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)	-	-
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	-/-	-/-
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-
Fonctions domotiques		
Con@ctivity (WiFiConn@ct)	-/-	-/-
Sécurité		
Arrêt automatique de sécurité	-	-
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	-/-	-/-
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	-/-/-	-/-/-
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	-/-	-/-
Caractéristiques techniques		
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
Accessoires de série		
Racloir à verre/câble de raccordement	-/-	-/-

Jeux de plaques



Désignation du modèle/pour la vente	KP 303-3 CH	KP 302-3 CH
Système de chauffage		
Système de chauffage	électrique	électrique
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	●/-	●/-
Design		
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	-/-	-/-
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	-	-
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	3	3
Zones de cuisson PowerFlex		
Nombre/diamètre en mm	-/-	-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/1 circuit/180/-	avant gauche/1 circuit/180/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	2000/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/1 circuit/220	arrière droite/1 circuit/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/145	avant droite/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation		
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)	-	-
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	-/-	-/-
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-
Fonctions domotiques		
Con@ctivity (WiFiConn@ct)	-/-	-/-
Sécurité		
Arrêt automatique de sécurité	-	-
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	-/-	-/-
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	-/-/-	-/-/-
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	-/-	-/-
Caractéristiques techniques		
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
Accessoires de série		
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.

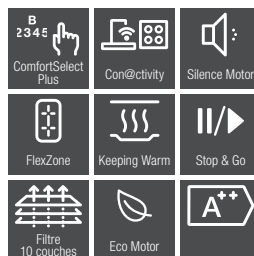
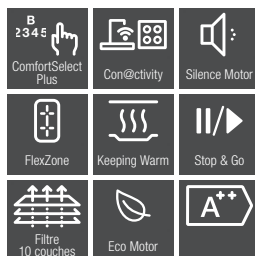
TwoInOne – plans de cuisson avec aérateur de table intégré



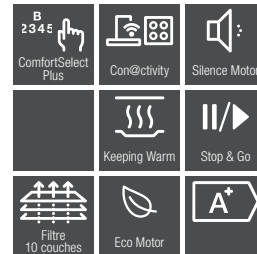
* livrable dès janvier 2024

Désignation du modèle/pour la vente	KMDA 7676 FL-U BlackPerfection*	KMDA 7676 FL-A BlackPerfection*
Construction et design		
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	●/-	●/-
Fonctions		
Mode évacuation/recyclage	-/●	-/●
Equipement des zones de cuisson		
Nombre de zones/espaces de cuisson	4/2	4/2
Zone de cuisson PowerFlex		
Nombre/Taille en mm	4/Ø 150 – 230	4/Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/	2100/3000/3650	2100/3000/3650
1ère zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm	gauche/Ponts PowerFlex/ 230 x 460	gauche/Ponts PowerFlex/ 230 x 460
Puissance en W/Booster en W	3400/4800/7300	3400/4800/7300
2e zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 460	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 460
Puissance en W/Booster en W	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Confort d'utilisation		
Commande par touches sensibles/Couleur de l'écran	●/blanc	●/blanc
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	●/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/Con@ctivity 3.0	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)/Classe d'efficacité de filtration des graisses	-/A	A+/A
Consommation énergétique annuelle en kWh/an/Moteur ECO	32/●	32/●
Confort d'entretien		
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	●/●
Intérieur de hotte CleanCover facile à nettoyer	●	●
Système de filtre		
Nombre de filtres à graisses métalliques en inox lavables au lave-vaisselle	1	1
Puissance d'aspiration avec section d'évacuation max. pour le mode évacuation		
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
Sécurité		
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche	●/●/●	●/●/●
Témoin de chaleur résiduelle/Ventilateur de froid intégré/Sécurité anti-surchauffe	●/●/●	●/●/●
Informations techniques		
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	238	238
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
Accessoires disponibles séparément		
Kit de canaux plats évacuation d'air	DFKS-UR	DFKS-AR
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	-

TwoInOne – plans de cuisson avec aérateur de table intégré



Désignation du modèle/pour la vente	KMDA 7473 FL-U Silence	KMDA 7473 FL-A Silence
Construction et design		
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	●/-	●/-
Fonctions		
Mode évacuation/recyclage	-/●	●/-
Equipement des zones de cuisson		
Nombre de zones/espaces de cuisson	4/2	4/2
Zone de cuisson Flex		
Nombre/Taille en mm	4/Ø 110 – 210	4/Ø 110 – 210
Puissance en W/Booster/	2'100/3'000	2'100/3'000
1^{ère} zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W	gauche/Ponts Flex/ 210 x 420/3'000/3'700	gauche/Ponts Flex/ 210 x 420/3'000/3'700
2^e zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W	droite/Ponts Flex/ 210 x 420/3'000/3'700	droite/Ponts Flex/ 210 x 420/3'000/3'700
3^e zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W	-/-/-/-	-/-/-/-
4^e zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm/Puissance en W/Booster en W	-/-/-/-	-/-/-/-
Confort d'utilisation		
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	●/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/Con@ctivity	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
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/●
Confort d'entretien		
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	●/●
Intérieur de hotte CleanCover facile à nettoyer	●	●
Système de filtre		
Nombre de filtres à graisses métalliques en inox lavables au lave-vaisselle	1	1
Puissance d'aspiration avec section d'évacuation max. pour le mode évacuation		
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
Sécurité		
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche	●/●/●	●/●/●
Témoin de chaleur résiduelle/Ventilateur de froid intégré/Sécurité anti-surchauffe	●/●/●	●/●/●
Informations techniques		
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
Accessoires disponibles séparément		
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	-



Désignation du modèle/pour la vente	KMDA 7272 FL-U Silence	KMDA 7272 FL-A Silence
Construction et design		
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	●/-	●/-
Fonctions		
Mode évacuation/recyclage	-/●	-/●
Equipement des zones de cuisson		
Nombre de zones/espaces de cuisson	4/2	4/2
Zone de cuisson Flex		
Nombre/Taille en mm	4/Ø 110 – 220	4/Ø 110 – 220/
Puissance en W/Booster/	2'300/3'000	2'300/3'000
1^{ère} zone/espace de cuisson		
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
2^e zone/espace de cuisson		
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
3^e zone/espace de cuisson		
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
4^e zone/espace de cuisson		
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
Confort d'utilisation		
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	●/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/Con@ctivity	-/●	-/●
Efficacité et durabilité		
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/●
Confort d'entretien		
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/-	●/-
Intérieur de hotte CleanCover facile à nettoyer	●	●
Système de filtre		
Nombre de filtres à graisses métalliques en inox lavables au lave-vaisselle	1	1
Puissance d'aspiration avec section d'évacuation max. pour le mode évacuation		
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
Sécurité		
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche	●/●/●	●/●/●
Témoin de chaleur résiduelle/Ventilateur de froid intégré/Sécurité anti-surchauffe	●/●/●	●/●/●
Informations techniques		
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
Accessoires disponibles séparément		
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 ControllInduc® 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.

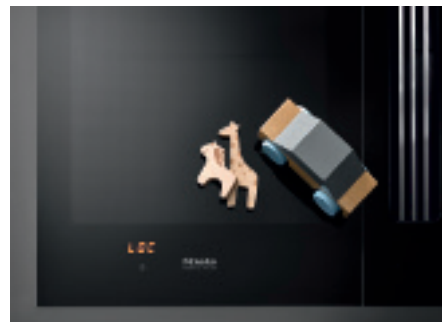
Exclusive to Miele TwinBooster
Une flexibilité unique : la puissance de l'induction peut être répartie individuellement ou concentrée sur une zone.



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.



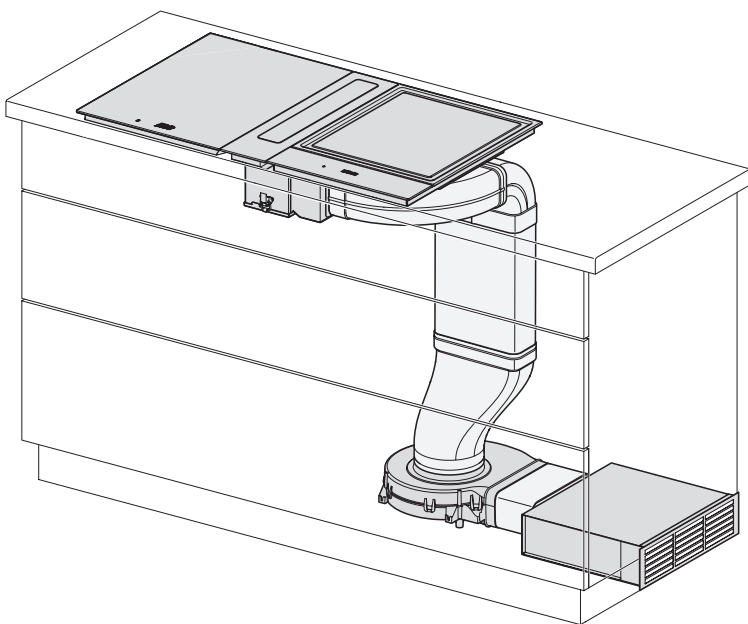
Fonctions de sécurité
Avec les fonctions de sécurité, vous êtes à l'abri des surprises, et vous pouvez penser à autre chose.

* 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

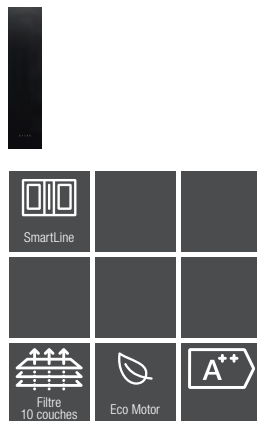
Aérateur de table particulièrement efficace.



Efficacité énergétique

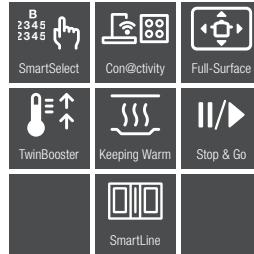
L'étiquette-énergie vous informe sur la performance et la puissance.

Aérateur de table SmartLine

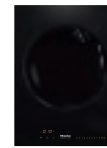


* avec accessoires en option

Modèle/désignation commerciale	CSDA 7001 FL
Modèle	
Domino hotte	●
Design	
À fleur de plan/Disposition standard sans cadre	●/●
SmartLine	●
Fonctions	
Mode évacuation/Mode recyclage	●/●*
Confort d'utilisation	
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.	●
Sécurité	
Arrêt de sécurité	●
Caractéristiques techniques	
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
Efficacité et durabilité	
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	●
Puissance d'aspiration avec section d'évacuation max. pour mode évacuation	
Évacuation	
Au niveau 3 : puissance d'aspiration (m³/h)	460
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/	
Pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/50
Au niveau booster : puissance d'aspiration (m³/h)	560
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/	
Pression acoustique (dB(A) re20µPa)	69/55
Recyclage	
Au niveau 3 : puissance d'aspiration (m³/h)	390
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/	
Pression acoustique (dB(A) re20µPa)	70/55
Au niveau booster : puissance d'aspiration (m³/h)	480
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/	
Pression acoustique (dB(A) re20µPa)	75/60
Instructions de montage	
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
Accessoires de série	
Câble d'alimentation avec prise	●
Système de canal jusqu'au ventilateur de socle	●
Accessoires en option	
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
Système de chauffage			
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●	-/●	-/●
Design			
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	●/●	●/●	●/●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	-/1	4/2	4/1
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	Libre/pleine surface/570 x 390	4/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2600/3300/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	avant gauche/Vario/Ø 140 – 190
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	3400/4800/7300	1850/2500/3000
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	arrière gauche/Vario/ Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	3400/4800/7300	1400/1700/2200
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
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)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/-
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
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
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●



Désignation du modèle/pour la vente	CS 7632 FL	CS 7612 FL	CS 7641 FL
Système de chauffage			
Système de chauffage	Induction	Induction	Induction
Type d'appareil et design			
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
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	-/-	2/150 x 230	-/-
Puissance en W/Booster en W/TwinBooster en W	-/-/-	2100/3000/3650	-/-/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant/Teppan Yaki/305 x 175	centre/espace modulable PowerFlex/230 x 390	centre/Wok/300
Puissance en W/Booster en W/TwinBooster en W	1400/-/-	2100/3000/3650	2400/2650/3000
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière/Teppan Yaki/305 x 175	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster en W/TwinBooster en W	1400/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
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)	●	●	●
Confort d'entretien			
Protection nettoyage	●	●	●
Grille lavable au lave-vaisselle	-	-	-
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
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
Accessoires de série			
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.



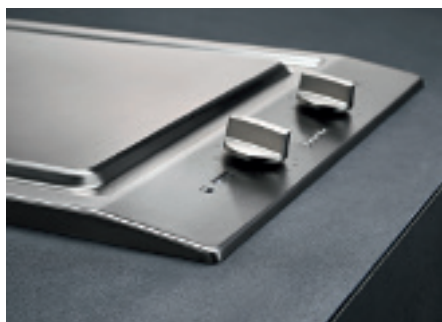
TwinBooster

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

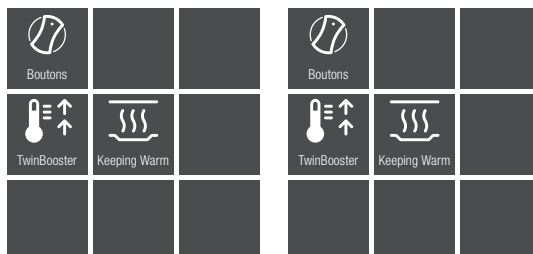
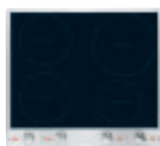
Barbecue-gril chauffé électriquement pour des grillades professionnelles dans la cuisine.



Friteuse

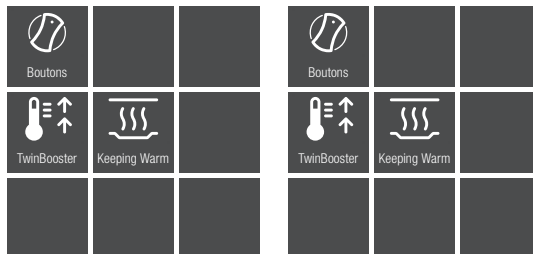
Friteuse chauffée électriquement pour frire des aliments croustillants.

ProLine avec cadre inox – à induction



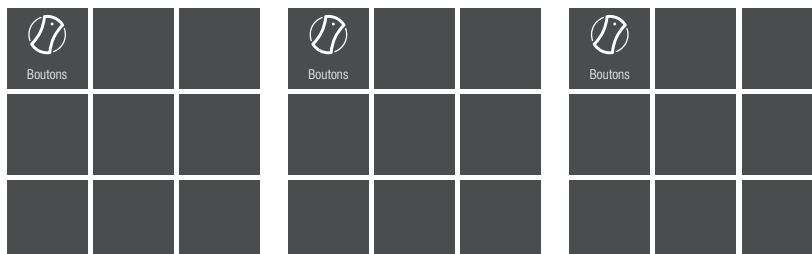
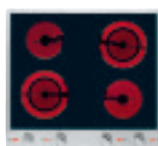
Désignation du modèle/pour la vente	CS 1234-1 I	CS 1221-1 I
Système de chauffage		
Système de chauffage	induction	induction
Type d'appareil		
Module CombiSet	●	●
Design		
Affleurant	-	-
Cadre inox	●	●
Grille en fonte	-	-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant gauche/Vario 140 – 90	centre/Vario/180 – 300
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1850/3000/-	2600/3000/3700
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/140 – 90	-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1850/3000/-	-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/Vario/160 – 230	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3700	-/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/Vario/100-160	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/2200/-	-/-/-
Zone de cuisson		
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	-	-
Confort d'utilisation		
Commande par boutons	●	●
Témoins		
Chaleur résiduelle	●	●
Affichage du poids à l'écran avec fonction tare	-	-
Voyant température atteinte	-	-
Sécurité		
Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/ en fonctionnement	●/-/●	●/-/●
Arrêt automatique en cas d'obstacle	-	-
Caractéristiques techniques		
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
Accessoires de série		
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



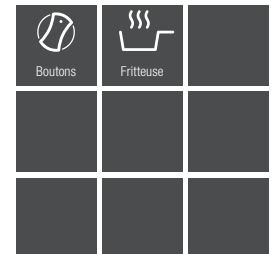
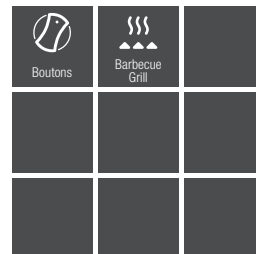
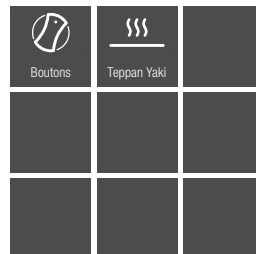
Désignation du modèle/pour la vente	CS 1222 I	CS 1212-1 I
Système de chauffage		
Système de chauffage	induction	induction
Type d'appareil		
Module CombiSet	●	●
Design		
Affleurant	-	-
Cadre inox	●	●
Grille en fonte	-	-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant/Vario/100 – 160	avant/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/2200/-	1400/2200/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière/zone de rôtissage/ 200 Ø, larg. 300	arrière/Vario 160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3700	2300/3000/3700
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson		
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	-	-
Confort d'utilisation		
Commande par boutons	●	●
Témoins		
Chaleur résiduelle	●	●
Affichage du poids à l'écran avec fonction tare	-	-
Voyant température atteinte	-	-
Sécurité		
Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/ en fonctionnement	●/-/●	●/-/●
Arrêt automatique en cas d'obstacle	-	-
Caractéristiques techniques		
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
Accessoires de série		
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
Système de chauffage			
Système de chauffage	électrique	électrique	électrique
Type d'appareil			
Module CombiSet	●	●	●
Design			
Affleurant	-	-	-
Cadre inox	●	●	●
Grille en fonte	-	-	-
Zone de cuisson			
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/-/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario 145	arrière/zone de rôtissage/ Ø 180, larg. 265	arrière/Vario/100 – 180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1500/2400/-	600/1800/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/Vario/100 – 180	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	600/1800/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/Vario/145	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
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	-	-	-
Confort d'utilisation			
Commande par boutons	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle	●	●	●
Affichage du poids à l'écran avec fonction tare	-	-	-
Voyant température atteinte	-	-	-
Sécurité			
Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/ en fonctionnement	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Arrêt automatique en cas d'obstacle	-	-	-
Caractéristiques techniques			
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
Accessoires de série			
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
Système de chauffage			
Système de chauffage	électrique	électrique	électrique
Type d'appareil			
Module CombiSet	●	●	●
Design			
Affleurant	-	-	-
Cadre inox	●	●	●
Grille en fonte	-	●	-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
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	-	-	-
Confort d'utilisation			
Commande par boutons	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle	●	-	●
Affichage du poids à l'écran avec fonction tare	-	-	-
Voyant température atteinte	-	-	●
Sécurité			
Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/ en fonctionnement	●/-/●	-/-/●	●/-/●
Arrêt automatique en cas d'obstacle	-	-	-
Caractéristiques techniques			
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
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement/spatule	-/●/●	-/●/-	-/●/-
Piles/Wok	-/-	-/-	-/-
Pierres de lave/brosse de nettoyage	-/-	●/●	-/-
Panier friteuse/couvercle pour friteuse	-/-	-/-	●/●





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



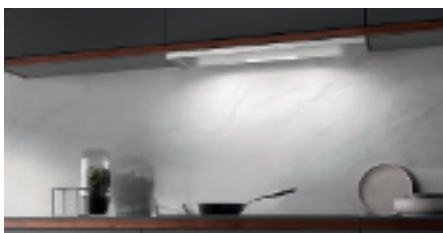
Hottes Downdraft

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



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

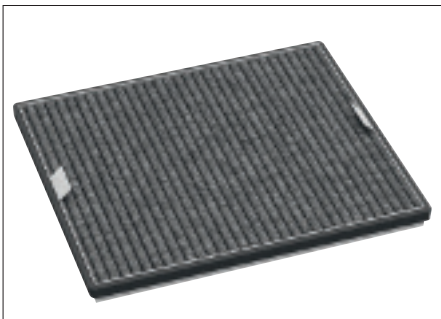


Mode recyclage – simplicité et avantages énergétiques

De nombreuses possibilités

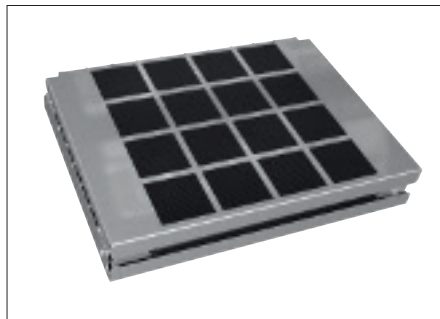
Systèmes de filtrage Miele pour mode recyclage

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.



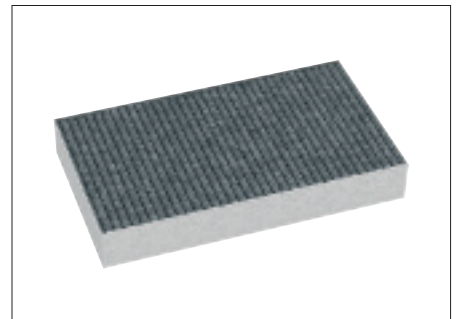
Filtre Active AirClean

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

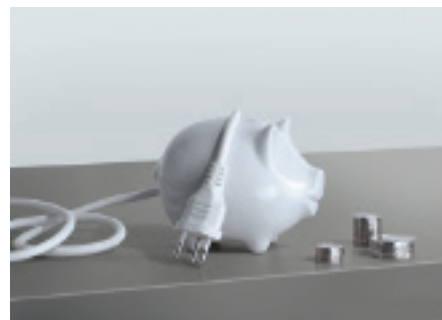
Exclusive to Miele **Con@ctivity – la fonction automatique des hottes aspirantes Miele**

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.

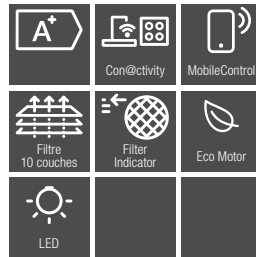
Aérateurs de table Downdraft



* avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DAD 4841	DAD 4941
Construction		
Système d'aspiration Downdraft	●	●
Évacuation/circuit fermé	●/●*	●/●*
Confort d'utilisation		
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	●	●/●
Efficacité et durabilité		
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
Éclairage LED		
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
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation		
Évacuation (non applicable à la variante externe)		
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
Circuit fermé		
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
Caractéristiques techniques		
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
Indications de montage		
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	●/●	●/●

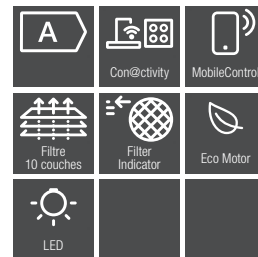
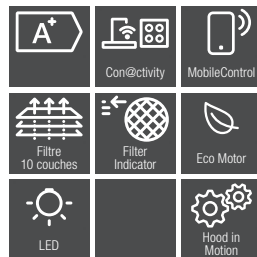
Hottes aspirantes plafond



* avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 2808
Construction	
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	-/-●
Design	
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	-
Aspiration périphérique	●
Modes de fonctionnement	
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/●*
Confort d'utilisation	
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/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	-/●/●
Hottes aspirantes motorisées	-
Fonctions domotiques	
Con@ctivity	●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique/	
Classe d'efficacité de filtration des graisses	A+/B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	27,6
Éclairage	
LED/éclairage d'ambiance	●/-
Nombre x watts/Éclairage en Lx/Température de couleur en K	4 x 3 W/720/3500
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	-/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation	
Évacuation (non applicable à la variante externe)	
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
Circuit fermé	
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
Caractéristiques techniques	
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
Indications de montage	
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.	-/-
Accessoires de série	
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/-/-
Accessoires en option	
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	●
Design frontal au choix	
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	-/●/●/-

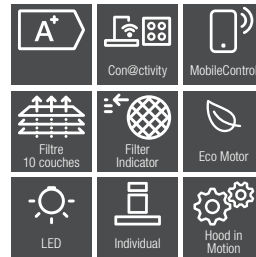
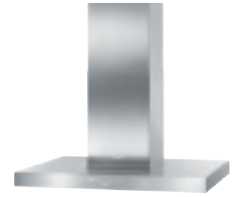
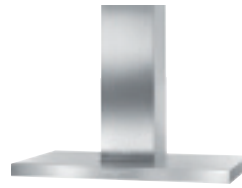
Hottes aspirantes îlots



* 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
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●*	●*	●
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	-/●**/-	-/●/-	-/●/-
Confort d'utilisation			
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/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Hottes aspirantes motorisées	●	-	-
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
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
Éclairage			
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
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	-/●	-/●	●/-
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
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)	-/-	-/-	-/-
Circuit fermé			
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	●/●	-/-	-/-
Caractéristiques techniques			
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
Indications de montage			
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.	-/-	-/-	-/-
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Flacon de parfum SummerGarden	●	-	-
Accessoires en option			
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	●/●/●	-/-/-	-/-/-
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	-/-/●/-	-/-/●/-	-/●/●/●

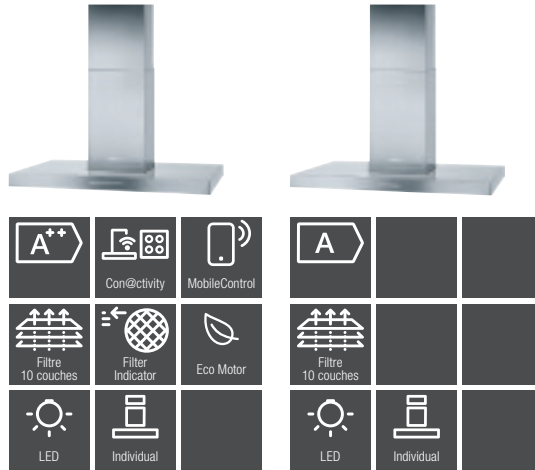


* avec accessoires en option

** 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
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/-	●/-/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
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	-	●	●
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
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
Éclairage			
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
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	-/●	-/●	-/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
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
Circuit fermé			
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
Caractéristiques techniques			
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
Indications de montage			
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.	●**/-	●/-	●/-
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/-/-	-/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	-/●/-/●	-/●/-/-	-/●/-/-

Hottes aspirantes îlots

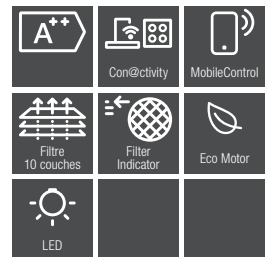
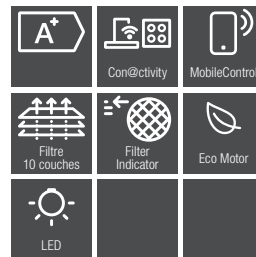
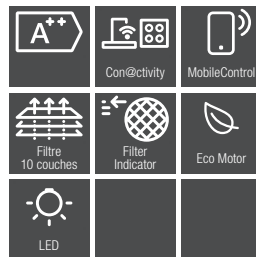
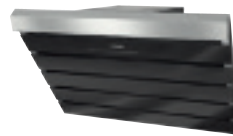


* avec accessoires en option

** lors du montage

Désignation du modèle/pour la vente	DA 4208 D Puristic Plus	PUR 98 D
Construction		
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	-/●/-	-/●/-
Design		
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●
Aspiration périphérique	-	-
Modes de fonctionnement		
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation		
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/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	-/●/-
Hottes aspirantes motorisées	-	-
Fonctions domotiques		
Con@ctivity	●	-
Efficacité et durabilité		
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
Éclairage		
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
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	-/●	●/-
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation		
Évacuation (non applicable à la variante externe)		
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
Circuit fermé		
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
Caractéristiques techniques		
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
Indications de montage		
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.	●**/-	●**/-
Accessoires de série		
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option		
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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	-/●/-/-	-/●/-/-

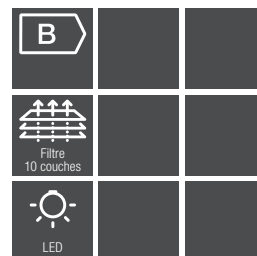
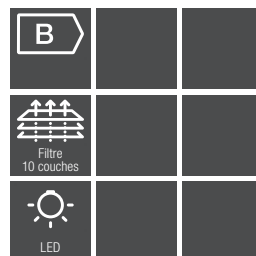
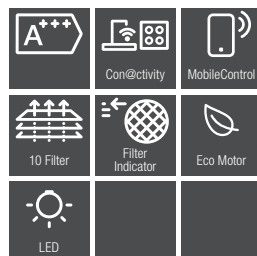
Hottes aspirantes murales



* avec accessoires en option

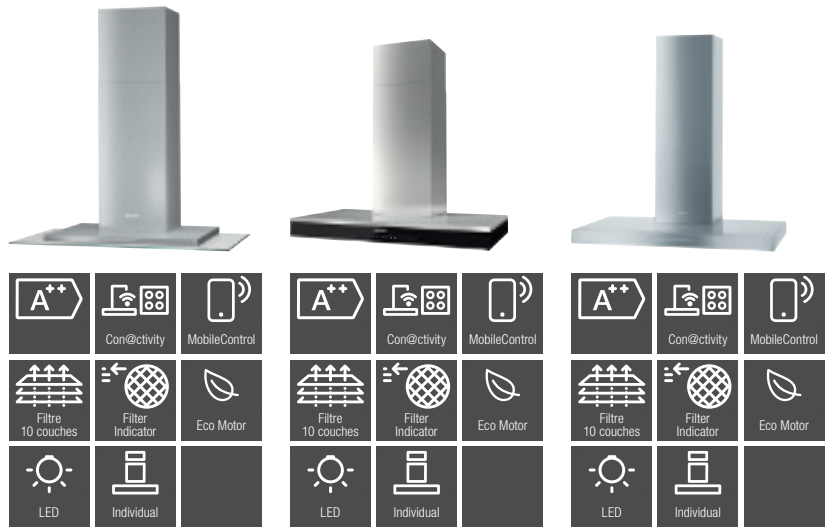
Désignation du modèle/pour la vente	DA 6999 W Pearl	DA 6798 W Shape	DA 6498 W Pure
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–	–
Aspiration périphérique	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/●*
Confort d'utilisation			
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	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
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
Éclairage			
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
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	–/●	–/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
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
Circuit fermé			
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
Caractéristiques techniques			
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
Indications de montage			
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.	–/–	–/–	–/–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	–/–/–	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
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 DAD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
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
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–	–
Aspiration périphérique	●	●	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation			
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/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	–	–
Efficacité et durabilité			
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
Éclairage			
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
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	●/–	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
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
Circuit fermé			
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
Caractéristiques techniques			
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
Indications de montage			
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.	–/–	–/–	–/–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	–/–/–	–/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	Blackboard	●/–/–/●	–/–/●/●

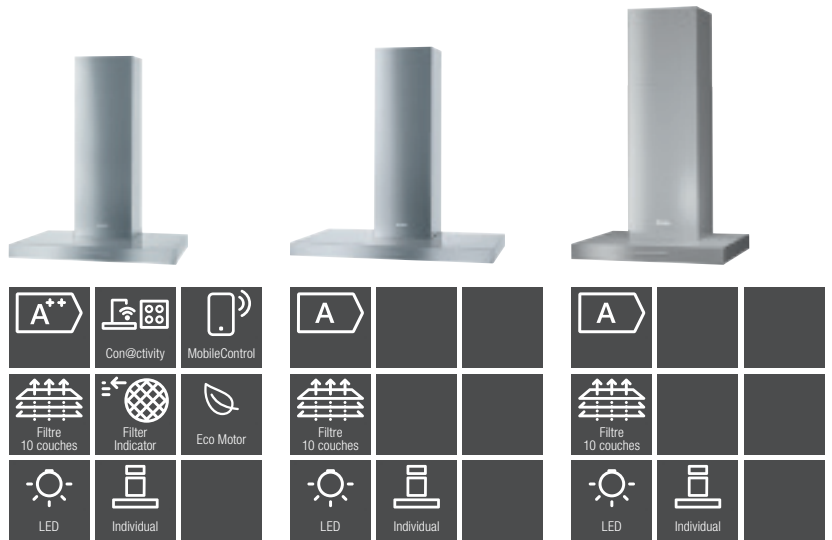


* avec accessoires en option

** lors du montage

Désignation du modèle/pour la vente	DA 5798 W Next Step	DA 6698 W Puristic	DA 4298 W Puristic Plus
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation			
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/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
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
Éclairage			
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
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	–/●	–/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
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
Circuit fermé			
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
Caractéristiques techniques			
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
Indications de montage			
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.	●**/●	●**/●	●**/●
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/–/–	–/●/–/●	–/●/–/–

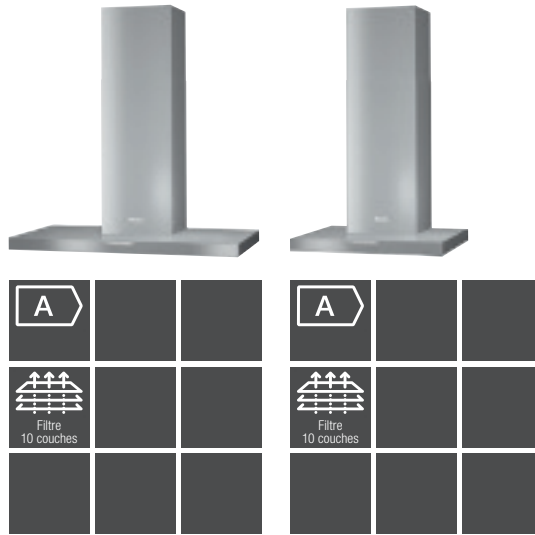
Hottes aspirantes murales



* avec accessoires en option

** lors du montage

Désignation du modèle/pour la vente	DA 4288 W Puristic Plus	PUR 98 W	PUR 68 W
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/-/-	●/●*/-/-	●/●*/-/-
Confort d'utilisation			
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/Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	-/●/-	-/●/-
Hottes aspirantes motorisées	-	-	-
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	-	-
Efficacité et durabilité			
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
Éclairage			
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
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	-/●	●/-	●/-
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
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
Circuit fermé			
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
Caractéristiques techniques			
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
Indications de montage			
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.	●**/●	●**/●	●**/●
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	-	-	-
Module de commande DSM 400/DSM 408	-/●	●/-	●/-
Réducteur de bruit DASH 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	-/●/-/-	-/●/-/-	-/●/-/-

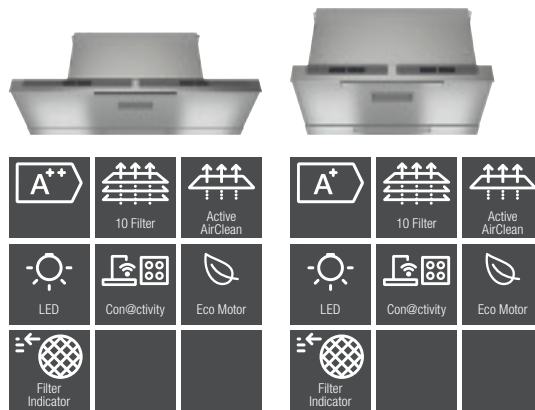


* avec accessoires en option

** lors du montage

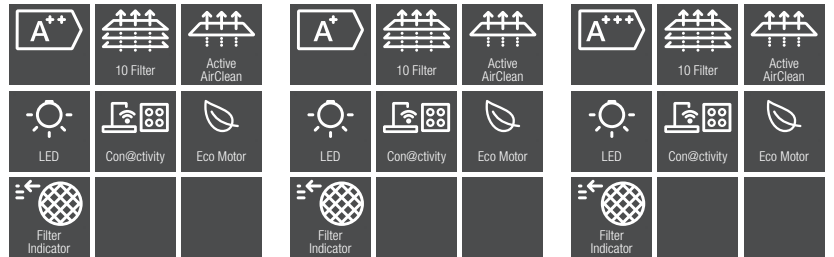
Désignation du modèle/pour la vente	DAW 1920 Active	DAW 1620 Active
Construction		
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–
Design		
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–
Aspiration périphérique	–	–
Modes de fonctionnement		
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation		
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/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/–/–	–/–/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–
Fonctions domotiques		
Con@ctivity	–	–
Efficacité et durabilité		
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
Éclairage		
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
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/–	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation		
Évacuation (non applicable à la variante externe)		
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
Circuit fermé		
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
Caractéristiques techniques		
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
Indications de montage		
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.	●**/–	●**/–
Accessoires de série		
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	–/–/–	–/–/–
Accessoires en option		
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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/–/–	–/●/–/–

Hottes à panneau plat



* avec accessoires en option

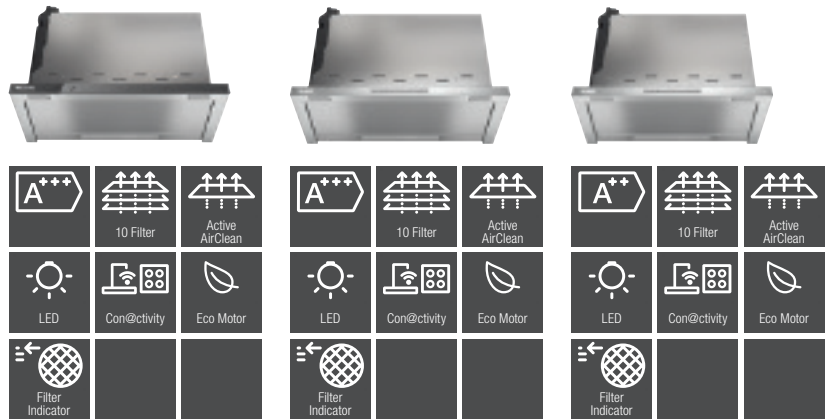
Désignation du modèle/pour la vente	DAS 8930-90 ED	DAS 8630-60 ED
Construction		
Hotte à panneau plat	●	●
Modes de fonctionnement		
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation		
EasySwitch/SmartControl	-/●	-/●
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	●/●
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	-/●/●	-/●/●
Fonctions domotiques		
Con@ctivity	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/B	A+/B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	25	27
Éclairage		
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
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	-/●	-/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation		
Évacuation (non applicable à la variante externe)		
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
Circuit fermé		
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
Caractéristiques techniques		
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
Indications de montage		
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/-	●/●/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Accessoires de série		
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option		
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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	-/●/-/-	-/●/-/-



* avec accessoires en option

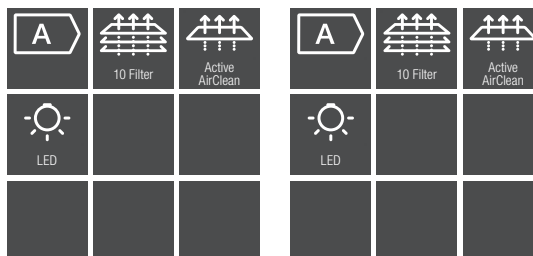
Désignation du modèle/pour la vente	DAS 4940-90 GL	DAS 4640-60 GL	DAS 4930-90 SW
Construction			
Hotte à panneau plat	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
EasySwitch/SmartControl	●/-	●/-	-/●
Témoin de saturation filtres 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)	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
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
Éclairage			
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
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	-/●	-/●	-/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
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
Circuit fermé			
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
Caractéristiques techniques			
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
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/-	●/●/-	●/-/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	GL	GL	-/-/-/●

Hottes à panneau plat



* avec accessoires en option

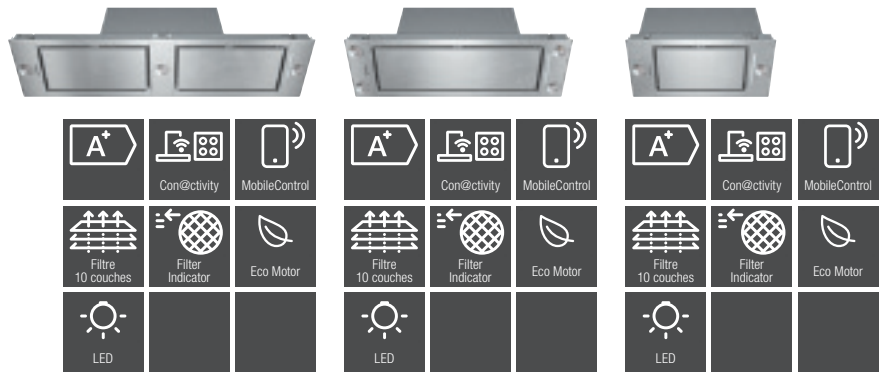
Désignation du modèle/pour la vente	DAS 4630-60 SW	DAS 4620-60 ED	DAS 4520-55 ED
Construction			
Hotte à panneau plat	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
EasySwitch/SmartControl	-/●	●/-	●/-
Témoin de saturation filtres 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)	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
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
Éclairage			
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
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	-/●	-/●	-/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
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
Circuit fermé			
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
Caractéristiques techniques			
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
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	-/-/●	-/●/-/-	-/●/-/-



* avec accessoires en option

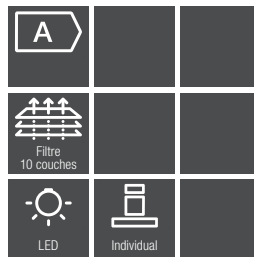
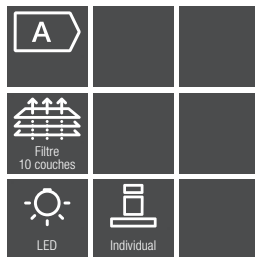
Désignation du modèle/pour la vente	DAS 2620-60 ED	DAS 2520-55 ED
Construction		
Hotte à panneau plat	●	●
Modes de fonctionnement		
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/●*	●/●*/-
Confort d'utilisation		
EasySwitch/SmartControl	●/-	●/-
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	-/-	-/-
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/1	●/1
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	-/-/-	-/-/-
Fonctions domotiques		
Con@ctivity	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A/A	A/A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	42	42
Éclairage		
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
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/-	●/-
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation		
Évacuation (non applicable à la variante externe)		
Niveau 3 : débit d'air (m ³ /h)	410	410
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20μPa)	61/47	61/47
Niveau intensif : débit d'air (m ³ /h)	555	555
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20μPa)	68/54	68/54
Circuit fermé		
Niveau 3 : débit d'air (m ³ /h)	415	415
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20μPa)	68/54	68/54
Niveau intensif : débit d'air (m ³ /h)	550	550
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20μPa)	74/61	74/61
Caractéristiques techniques		
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
Indications de montage		
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/-/-	●/-/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Accessoires de série		
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option		
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	●	●
Design frontal au choix		
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
Construction			
Aérateur	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	-	-	-
Aspiration périphérique	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/-/-	●/●*-/	●/●*-/
Confort d'utilisation			
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	-	-	-
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
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
Éclairage			
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
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	-/●	-/●	-/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
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
Circuit fermé			
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
Caractéristiques techniques			
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
Indications de montage			
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.	-/-	-/-	-/-
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	-/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
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
Construction		
Aérateur	●	●
Design		
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●
Aspiration périphérique	-	-
Modes de fonctionnement		
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation		
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/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	-/●/-	-/●/-
Hottes aspirantes motorisées	-	-
Fonctions domotiques		
Con@ctivity	-	-
Efficacité et durabilité		
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
Éclairage		
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
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/-	●/-
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation		
Évacuation (non applicable à la variante externe)		
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
Circuit fermé		
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
Caractéristiques techniques		
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
Indications de montage		
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.	-/-	-/-
Accessoires de série		
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option		
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	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	-/●/-/-	-/●/-/-

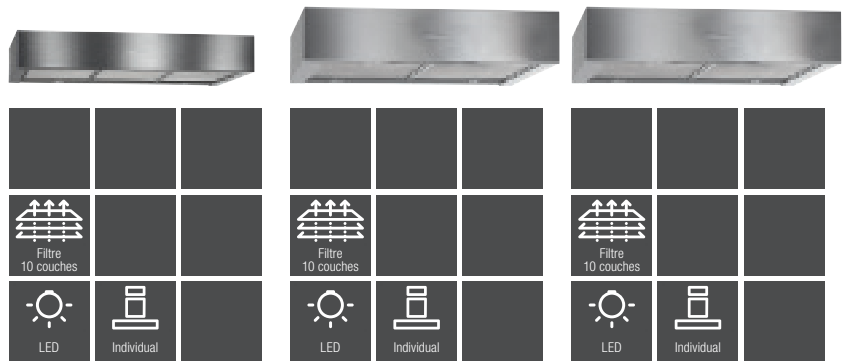
Aérateurs



* avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 2578	DA 2558	DA 2450-1
Construction			
Aérateur	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/-	●/●*/●*	●/●*/-
Confort d'utilisation			
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/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	-/●/●	-/●/●	-/-/-
Hottes aspirantes motorisées	-	-	-
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	●	●	-
Efficacité et durabilité			
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
Éclairage			
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
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/-	●/-	●/-
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m³/h)	360	360	590
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	56/41	56/41	66/52
Niveau intensif : débit d'air (m³/h)	600	600	-
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	67/52	67/52	-/-
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m³/h)	320	320	525
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	71/57
Niveau intensif : débit d'air (m³/h)	530	530	-
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57	-/-
Caractéristiques techniques			
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
Indications de montage			
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.	-/-	-/-	-/-
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	-/●/-/-	-/●/-/-	-/●/-/-

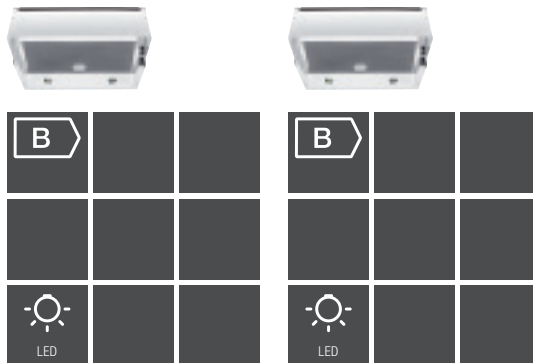
Hottes sous-encastrables



* avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 1200	DA 1260	DA 1255
Construction			
Hotte sous-encastrable	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
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/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Hottes aspirantes motorisées	-	-	-
Fonctions domotiques			
Con@ctivity	-	-	-
Efficacité et durabilité			
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
Éclairage			
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
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/-	●/-	●/-
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
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
Circuit fermé			
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
Caractéristiques techniques			
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
Indications de montage			
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.	-	-	-
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Accessoires en option			
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	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/brun	●/-/-	●/●/●	●/●/●

Hottes avec face escamotable



* avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	EVM 25-60	EVM 25-55
Construction		
Hotte avec face escamotable	●	●
Design		
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	-	-
Aspiration périphérique	-	-
Modes de fonctionnement		
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation		
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/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	-/-/-	-/-/-
Hottes aspirantes motorisées	-	-
Fonctions domotiques		
Con@ctivity	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/		
Classe d'efficacité de filtration des graisses	B/C	B/C
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	55	55
Éclairage		
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
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/-	●/-
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation		
Évacuation (non applicable à la variante externe)		
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)	-/-	-/-
Circuit fermé		
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)	-/-	-/-
Caractéristiques techniques		
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
Indications de montage		
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.	-/-	-/-
Accessoires de série		
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	-/-/-	-/-/-
Accessoires en option		
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	-	-
Design frontal au choix		
Inox ED/blanc BW/anthracite AZ	-/●/●	-/●/●



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 équitable¹⁾ et peuvent être commandées sur 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 équitable¹⁾ comme toutes nos variétés de café.



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 obtiendrez 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 CoffeeSelect¹⁾

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



Exclusive to Miele Nettoyage automatique²⁾

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



Exclusive to Miele CupSensor³⁾

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

* Selon le modèle

¹⁾ Brevet : EP 2957199

²⁾ Brevet : EP 2705783, EP 2705784, DE 102014113160, DE 102014113161

³⁾ 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 CoffeeSelect¹⁾

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



Exclusive to Miele AutoDescale²⁾

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



Exclusive to Miele CupSensor³⁾

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

¹⁾ Brevet : EP 2957199

²⁾ Brevet : EP 2705783, 2705784

³⁾ 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



CoffeeSelect¹⁾

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



AutoClean

Nettoyage automatique breveté²⁾ des conduits de lait et dégraissage de l'unité de percolation.



AutoDescale

Détartrage automatique breveté³⁾, pour plus de confort.

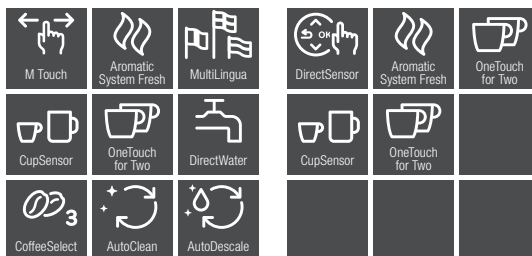
¹⁾ Brevet : EP 2957199

²⁾ Brevet : DE 10214113160, 10214113161

³⁾ Brevet : EP 2705783, 2705784

Machines à café encastrables

Norme Euro 60 cm



¹⁾ Option : Raccordement à l'eau ou réservoir d'eau

Désignation du modèle/pour la vente	CVA 7845-60 CH	CVA 7440-60 CH
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●	●/●/●
Sans poignée	●	●
Machine à café autonome avec système à grains	–	–
Machine à café encastrable avec système à grains	●	●
Spécialités de boisson		
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	●/●/●/●	●/●/●/●
Avantages		
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	●/●	●/●
Confort d'utilisation		
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 ¹⁾	●/●	●/–
Confort d'entretien		
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	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	B	B
Mode Eco actionnable	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/●	●/–
Sécurité		
Sécurité enfants	–	–
Caractéristiques techniques		
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
Accessoires de série		
Pot à lait en verre	●	●
Pastilles de détartrage/Cartouche AutoDescalc/Cartouche AutoClean	●/●/●	●/–/–
Bon pour 1 kg Café Miele	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR	●	●
Inox CleanSteel ED	●	●
Blanc brillant BW	●	●
Noir obsidienne SW / Noir obsidienne mat SWM	●/●	●/–

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 moult 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

CupSensor¹⁾

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



AutoDescalc

AutoDescalc

Détartrage automatique breveté²⁾, pour plus de confort.

¹⁾ Brevet : EP 2454976

²⁾ 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
Design			
Affichage	CM Touch	CM Touch	CM Touch
Spécialités de boisson			
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	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Avantages			
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	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
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	●/●/●	●/●/-	●/●/-
Confort d'entretien			
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	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	B	B	B
Consommation annuelle d'énergie en kWh	67	66	70
Mode Eco actionnable	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision	-/-	-/-	-/-
Sécurité			
Sécurité enfants	●	●	●
Caractéristiques techniques			
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/ 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
Accessoires de série			
Pot à lait en verre	●	●	●
Détartrant/Pastilles de nettoyage/Cartouche de détartrage	-/●/●	-/●/●	●/●/-
Bon pour 1 kg Café Miele	●	●	●
Design frontal au choix			
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
Design			
Affichage	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor
Spécialités de boisson			
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	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Avantages			
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	●/-	●/-	●/-
Confort d'utilisation			
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/Mémorisation de l'heure	●/-	●/-	●/-
Mode expert/DoubleShot/Raccordement à l'eau	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Confort d'entretien			
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	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Consommation annuelle d'énergie en kWh	64	64	64
Mode Eco actionnable	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision	●/-	●/-	●/-
Sécurité			
Sécurité enfants	●	●	●
Caractéristiques techniques			
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/ 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
Accessoires de série			
Pot à lait en verre	●	●	-
Détartrant/Pastilles de nettoyage/Cartouche de détartrage	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Bon pour 1 kg Café Miele	●	-	-
Design frontal au choix			
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
Design			
Affichage	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor
Spécialités de boisson			
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	-/-/-/-	-/-/-/-	-/-/-/-
Avantages			
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	●/-	●/-	●/-
Confort d'utilisation			
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	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'entretien			
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	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	B	B	B
Consommation annuelle d'énergie en kWh	66	66	66
Mode Eco actionnable	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-	-/-
RemoteService/SuperVision	-/-	-/-	-/-
Sécurité			
Sécurité enfants	●	●	●
Caractéristiques techniques			
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/ 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
Accessoires de série			
Pot à lait en verre	-	-	-
Détartrant/Pastilles de nettoyage/Cartouche de détartrage	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Bon pour 1 kg Café Miele	●	-	-
Design frontal au choix			
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 combinaisons 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



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 m², 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'entretien 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

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. 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 ou téléphone 0848 848 048

En vente sur le shop Miele

Les accessoires sont disponibles sur www.miele.ch









Parfaitement adaptés aux appareils Miele

Accessoires et produits d'entretien d'origine Miele sur 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 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

Responsabilité écologique

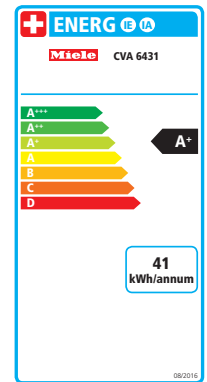
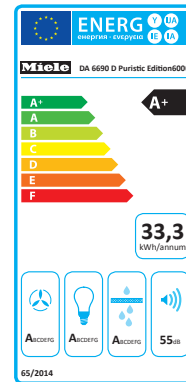
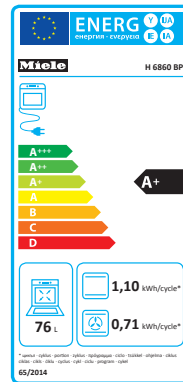
La base de notre philosophie d'entreprise

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.





Miele SA

Sous Riette 23
1023 Crissier

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

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.