Miele
IMMER BESSER

Cuisiner Rôtir Cuire

Automne 2016

Cuisinez avec un plaisir inédit !

Sommaire

Bienvenue chez Miele 4
Notre promesse de marque 6
Miele Experience Center 8
Lignes de design ArtLine et PureLine 10
Coloris et matériaux 16
Miele Signature 18
Concepts de commande 20
Appareils combinés 22
Cuisinières et fours 24
Fours compacts avec micro-ondes 46
Fours à vapeur et steamers 58
Combi-fours vapeur 76
Four à vapeur avec micro-ondes 90
Fours à micro-ondes 100
Tiroirs à encastrer et de mise sous vide 112
Plans de cuisson 132
CombiSets 166
Hottes aspirantes 186
Machines à café automatiques 216
Schémas d'encastrement 234
Déclarations de marchandises 260
Accessoires d'origine 278
Responsabilité écolologique 280
Miele@home 282

Bienvenue chez Miele

"Immer besser" – toujours mieux : notre exigence

Lorsque nos deux arrière-grand-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. Opter pour les deux voies en même temps est pratiquement impossible.

Les fondateurs de Miele ont opté pour la qualité.

Au cours des 117 dernières années, 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, plutôt que d'obéir aux intérêts souvent à court terme de la bourse.

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 et nos produits ménagent les ressources. Des méthodes et des produits qui se distinguent également en termes de consommation d'électricité, d'eau et de produits de lavage, mesures qui réduisent en outre les coûts pour l'utilisateur.*

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

Dr Markus Miele Dr Reinhard Zinkann

* Pour en savoir plus sur nos efforts et nos principes en matière de durabilité, consultez www.miele.ch/durabilite.

"Immer besser" – toujours mieux

Notre promesse de marque

De nombreux arguments plaident en faveur de Miele.
Nous vous en présentons six.
Depuis sa fondation en 1899, Miele applique sa devise "Immer besser" – toujours mieux. Cela signifie que nous mettons tout en oeuvre pour être toujours meilleurs que nos concurrents et pour nous améliorer constamment. Nos clients ont ainsi la certitude d'en avoir pour leur argent et de disposer des meilleurs appareils ménagers. Voilà pourquoi Miele est unique. Avec Miele, vous faites le bon choix – probablement pour la vie.

La marque Miele
Dans de nombreux pays, Miele est la marque la plus prisée dans ce domaine. En Allemagne, en 2013, Miele a même été élue meilleure marque de produits ("best brand ever"), toutes branches confondues. Une telle image est aussi révélatrice pour les utilisateurs. Les clients de Miele misent sur la qualité et leurs exigences envers les appareils ménagers sont élevées, tant en matière de design et de confort qu'en termes d'écologie. Choisir Miele, c'est faire preuve d'esprit critique et de style.

La qualité Miele
Une valeur sûre depuis 1899 : vous pouvez vous fier à Miele. Dans la branche, nous sommes le seul fabricant qui teste ses produits, en l'occurence ses lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle, fours, etc. pour une durée de vie de 20 ans. Miele un jour, Miele toujours : notre clientèle du monde entier nous reste fidèle et recommande Miele. À l'avenir, nous continuerons d'appliquer notre devise : aucun compromis quant à la qualité et à la durabilité.

La technique Miele
La marque Miele est synonyme d'excellents résultats pour une consommation d'énergie minimale. Une technique bien conçue et de nombreux équipements exclusifs assurent un entretien hygiénique et en douceur de votre linge, de vos revêtements de sol et de votre vaisselle, ainsi que de nombreux plaisirs gustatifs. Les innombrables premières places obtenues lors de tests de produits renommés dans le monde entier le prouvent.

Le confort Miele
Qu'il s'agisse d'un bouton rotatif classique, de touches micro-contact ou d'un écran à haute résolution comme celui de votre smartphone, les bandeaux de commande des appareils Miele sont simples, intuitifs et confortables. Ils disposent en plus, par exemple pour l'entretien du linge et la cuisson, de nombreux programmes automatiques qui garantissent des résultats parfaits... et de délicieux petits plats. Miele vous simplifie la vie au quotidien !

Le design Miele
Les appareils Miele se distinguent par leurs formes sobres et leur élégance intemporelle. Aucune autre marque ne propose des appareils de cuisine encastrables d'une telle diversité quant à leurs lignes design et à leurs couleurs, conçus pour les styles d'aménagement et les meubles de cuisine les plus différents. Et comme le design de tous les appareils Miele est parfaitement harmonisé, peu importe le style de votre cuisine : vous trouverez toujours le Miele qui vous convient.

Le service Miele
Les clients de Miele apprécient un service privilégié. Notre service après-vente se porte garant d'un travail rapide et efficace, plusieurs fois désigné comme le meilleur de la branche. Nous serons toujours là pour vous. C'est promis !

Bienvenue au Miele Experience Center

Nos services pour vous

Conseils personnalisés dans nos expositions
Nous sommes heureux de vous accueillir à notre Experience Center de Crissier ou de Spreitenbach, où nous vous présentons l'univers exklusif de Miele sur plus de 700 m².

Cette gamme de produits innovants répond aux exigences les plus élevées en matière d'appareils pour la cuisine et la buanderie. Lors d'un conseil personnalisé, vous en apprendrez plus sur les dernières innovations et les différences entre les modèles. Nos appareils séduisent par leur finition parfaite, par une homogénéité du design inégalée et bien sûr par leur qualité

Pour que nous puissions réserver le temps nécessaire à un conseil personnalisé, merci de prendre rendez-vous par téléphone au 0800 800 222.

Horaires d'ouverture
Du lundi au vendredi de 9 h à 18 h,
le samedi de 9 h à 16 h

Info-Service Miele
Si vous avez un problème ou des questions concernant votre appareil Miele, vous pouvez nous contacter directement par téléphone au 0800 800 222 ou par e-mail à l'adresse info@miele.ch.

Séminaires Miele pour personnes intéressées : au plus près de l'univers Miele
Qu'est-ce qui est important pour vous en matière d'alimentation et lorsque vous cuisinez ? Quels sont les appareils ou les combinaisons d'appareils adaptés à vos besoins ?
Les responsables des cours vous présentent les nouveautés dans le domaine de la cuisson et tout ce dont ces appareils novateurs sont capables dans la pratique – tout simplement avec des résultats parfaits.

Vous trouverez de plus amples informations (dates, lieux, etc.) sur www.miele.ch/seminaires

Le Service Miele en Suisse
De jour comme de nuit, les jours ouvrables ou fériés, vous avez la possibilité de commander un technicien pour une réparation. Vous saisissez votre demande en précisant la date et l'heure désirées sur www.miele-eservice.ch ou vous nous contactez au numéro gratuit 0800 800 222. Le technicien de votre région sera immédiatement informé et se rendra sur place très rapidement. Les techniciens du service après-vente Miele sont répartis sur l'ensemble du territoire suisse et joignables à tout moment. Où que vous habitiez, vous ne paierez qu'un forfait de déplacement – identique à chaque fois.
www.miele-eservice.ch ou
téléphone 0800 800 222

En vente au webshop Miele
Les accessoires sont disponibles sur www.miele-shop.ch.

NOUVEAU : ArtLine Miele – la nouvelle gamme design

La perfection se fait minimaliste

Blanc brillant

Noir obsidienne

Gris graphite

Une technologie innovante ainsi qu'un style intemporel exclusif ont toujours représenté le cœur de la conception des produits de Miele. C'est exactement le credo de la série design ArtLine Miele qui, après PureLine, constitue la nouvelle génération d'appareils encastrables. L'élégance sobre des façades sans aucune poignée est un véritable manifeste de perfection en matière d'architecture d'intérieur. Découvrez le tout premier concept de cuisine sans poignées apparentes. Typiquement Miele. Vraiment toujours mieux.

ArtLine Miele en gris graphite
Un design de cuisine moderne et raffiné
Pour la cuisine, suivez la couleur la plus tendance et choisissez un gris graphite. Cette teinte sombre et froide rayonne d'une élégance sobre et souligne le design épuré : elle adoucit les lignes droites et donne un éclat incomparable à votre cuisine.

NOUVEAU : aucune poignée dans toute la cuisine

La gamme ArtLine Miele et ses avantages

Fours Miele
Mode HydraCook : l'avantage d'un apport d'humidité pour obtenir des résultats optimaux lors de la cuisson (appareil disponible aussi en tant qu'unité compacte de 45 cm de haut).

Fours compacts avec micro-ondes Miele
Jusqu'à 30 % de gain de temps en cuisine grâce à des modes de cuisson classiques des fours combinés à la fonction micro-ondes.

Combi-fours vapeur Miele
Une meilleure préservation de la saveur et des nutriments grâce à une préparation douce à la vapeur.

Machines à café automatiques Miele
Avec système à grains et raccordement fixe à l'eau pour le plaisir d'un café exquis.

Tiroir chauffant Gourmet Miele
Cuisson à basse température : le "plus" offert par le tiroir chauffant Gourmet.

Tiroir de mise sous vide Miele
Préparation idéale à la délicieuse cuisson sous vide avec trois niveaux de mise sous vide, ou bien pour mariner, portionner ou mettre les aliments sous vide.

Notre nouvelle ligne de design

PureLine – de l'espace pour l'essentiel

PureLine se fait discrète, s'intègre et constitue un élément décoratif pour le design d'une cuisine moderne mettant l'accent sur un nombre restreint de matériaux. L'utilisation fréquente de verre crée une élégance sereine. Des éléments horizontaux en inox et une poignée large, presque flottante, devant du verre noir foncé – voilà les caractéristiques de ces appareils.

L'approche épurée de cette ligne de design se poursuit jusqu'à la perfection dans les appareils plein verre en noir obsidienne, brun havane ou blanc brillant.

Compositions individuelles de coloris et de matériaux

Quatre possibilités au choix

Inox/CleanSteel

Noir obsidienne

Blanc brillant

Brun havane

Miele Signature

Un design de poignée individualisé pour votre cuisine

Miele a créé de nouvelles poignées d'appareils pour la gamme de design PureLine. Agrémentez votre cuisine d'une touche individuelle et optez pour un design de poignée exclusif parmi l'une des quatre collections.

Des matériaux exceptionnels ainsi qu'une excellente qualité de fabrication font de chaque poignée un véritable bijou, un plaisir au toucher et pour les yeux. Laissez-vous inspirer et choisissez le design adapté à votre goût. Quatre designs de poignée vous sont proposés, parfaitement harmonisés à la gamme PureLine dans les couleurs d'appareil inox/CleanSteel, noir obsidienne, blanc brillant et brun havane.

Gold
Une note de luxe caractérise le design de poignée Gold. Sa surface matifiée et son ton chaud doré lui confèrent un accent particulier et une élégance intemporelle. Les appareils se transforment ainsi en véritables bijoux dans votre cuisine.

Nature
D'authentiques matériaux naturels ajoutent une nuance très individuelle au design de poignée Nature. Selon la teinte de l'appareil, des éléments en bois ou en ardoise sont intégrés au profil métallique.

Vitro
Le design de poignée Vitro se distingue par la pureté de son élégance, soulignée par des lignes épurées. Une mince bande de verre dans la couleur de la façade est intégrée au profil métallique dominant l'ensemble.

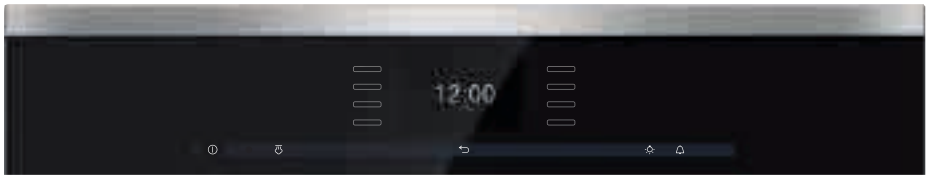
Classic
Sobre et discret, le design de poignée Classic est réalisé dans la couleur de la façade de l'appareil.

Ces nouveaux designs de poignée sont disponibles comme accessoires en option pour les cuisinières, fours, combi-fours vapeur, fours à vapeur, fours à micro-ondes et tiroirs chauffants des appareils à encastrer de la génération 6000.

Quel type de commande privilégiez-vous ?

Les concepts de commande des appareils encastrables de Miele

Les commandes de tous les appareils de la génération 6000 se basent sur la même logique. L'écran se trouve par exemple toujours au centre, quel que soit le type de commande choisi. Le bandeau de touches sensitives constitue l'élément central de tous les concepts de commande. Il regroupe toutes les fonctions qui doivent être accessibles directement en permanence.



SensorTronic : l'écran TFT à 5 lignes muni de touches sensitives latérales présente clairement le contenu du menu. Son atout caractéristique : un guidage de l'utilisateur particulièrement simple.

DirectSensor : une seule pression sur l'un des symboles se trouvant à gauche de l'écran suffit pour choisir un mode de fonctionnement. La navigation à travers les différents niveaux est assurée par l'élément tactile à droite de l'écran (uniquement sur machines à café automatiques).

DirectControl : le choix du mode de fonctionnement s'effectue de façon classique en tournant le régulateur de gauche. Les réglages présentés sur l'écran à 4 lignes, comme la température ou le temps de cuisson, sont sélectionnés avec le régulateur de droite et validés à l'aide des touches sensitives.

EasyControl : les éléments de commande sont analogues à ceux de DirectControl. La seule différence : les informations de statut, telles que température et temps de cuisson, sont présentées sur un écran LCD à 7 segments.

M Touch : l'écran tactile novateur M Touch conduit rapidement au but, il est aussi facile et convivial de se servir du nouvel écran que d'un smartphone. Rapide et intuitive, la commande se fait par contact ou glissement du doigt sur l'écran à affichage en texte clair. De nombreuses fonctions se sélectionnent par une seule pression du doigt. L'écran central blanc assure une visibilité parfaite des informations qui, dans la classe de pointe, sont mises en évidence par plusieurs couleurs.

11:02
Menu principal
Auto
Modes de cuisson
Programmes automatiques
Fonctions speciales
Programmes personnalisés

Connaissez-vous les appareils combinés de Miele ?

Grande diversité d'utilisation – cuisson, rôtissage, cuisson vapeur et réchauffage

Les appareils encastrables de Miele sont disponibles en tant qu'appareils à fonction unique ou appareils combinés.

En solo, ils sont équipés du mode de fonctionnement classique. Le four trouve parfaitement sa place dans une niche de 60 cm, le four à vapeur et le micro-ondes de 45 cm de haut peuvent se combiner avec un tiroir chauffant de 14 cm de haut, comblant ainsi, si vous le souhaitez, toute la hauteur de la niche.

Les appareils combinés de Miele offrent, en plus du mode de fonctionnement classique, un deuxième mode permettant une utilisation conjointe selon les appareils. Ainsi, le micro-ondes se conjugue avec le four ou le four à vapeur. Et le combi-four vapeur allie l'utilisation de la technologie vapeur à celle d'un four traditionnel.

L'installation d'appareils combinés dans une petite cuisine présente aussi un avantage certain. Par exemple, une armoire encastrée dans une niche de 120 cm de haut peut accueillir un appareil offrant les services classiques et combinés d'un four, d'un micro-ondes, d'un four à vapeur et d'un tiroir chauffant.

Appareils à fonction unique

Le four – un multitalent

Le four à vapeur – garant d'une préparation saine

Le micro-ondes – toujours prêt pour une utilisation rapide

Le tiroir chauffant – le complément optimal

Appareils combinés

Le four avec micro-ondes – compact et performant

Le combi-four vapeur – parfait en mode combiné

Le four à vapeur avec micro-ondes – une préparation saine et rapide garantie

Le tiroir chauffant Gourmet – le partenaire idéal pour votre cuisine

Désirez-vous en savoir plus ? Vous trouverez des informations détaillées sur ces appareils au chapitre correspondant ou sur le site Internet www.miele.ch

Types d'appareil

Cuisinière à encastrer
La cuisinière se combine toujours avec un plan de cuisson et s'encastre en général sous un plan de travail. Les boutons de commande du plan de cuisson et du four sont intégrés dans le panneau se trouvant dans la partie supérieure de la cuisinière.

Four à encastrer
Le four étant installé indépendamment du plan de cuisson, le choix de son emplacement est variable, p. ex. à hauteur des yeux pour le meilleur confort d'utilisation.

Juste au-dessous du plan de cuisson ou à hauteur des yeux

Les types d'appareil, dimensions de niche, enceintes de cuisson et systèmes de nettoyage des cuisinières et fours Miele

Dimensions de niche

Le modèle extra-large
90 cm de large, 48 cm de haut

Le modèle spacieux
Norme Euro de 60 cm de large, 60 cm de haut

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

Le modèle compact
Norme Euro de 60 cm de large, 45 cm de haut

Diversité des dimensions

Le modèle extra-large
90 litres, 3 niveaux d'enfournement

Le modèle spacieux
76 litres, 5 niveaux d'enfournement

Le modèle classique
56 litres, 4 niveaux d'enfournement

Le modèle compact
49 litres, 3 niveaux d'enfournement

Systèmes de nettoyage

Le repas – délicieux ! Mais le nettoyage ? Miele vous propose deux options afin de rendre le nettoyage aussi simple que possible : PerfectClean et la pyrolyse (ainsi que Pyrofit, les accessoires adaptés à la pyrolyse).

PerfectClean

Pyrolyse

PyroFit

Quels équipements sont essentiels pour vous ?

Les points forts* des cuisinières et des fours

Exclusive to Miele **HydraCook**
Chaque aliment présente des propriétés spécifiques. Les connaître et rehausser pleinement leur saveur est le véritable art de la cuisson. Jusqu'à présent, la confection de pains délicieux de toutes formes était réservée au boulanger. Désormais, vous y parviendrez aussi grâce au mode de cuisson HydraCook des fours Miele. L'augmentation de l'humidité de l'air dans l'enceinte permet d'optimiser les résultats de cuisson d'un grand nombre de plats : pain à la croûte brillante et croustillante, petits pains et croissants aussi frais qu'à la sortie du four du boulanger, viande tendre et juteuse à coeur, bien dorée à l'extérieur, gratins cuits à la perfection, soufflés savoureux, etc.

Exclusive to Miele **Thermosonde sans fil[1)]**
Surveiller la cuisson est désormais superflu : l'affichage du temps restant indique précisément quand la viande, le poisson ou la volaille seront cuits.

Exclusive to Miele **Rails télescopiques FlexiClip[2)]**
Pratiques et sûrs : arroser, retourner ou sortir les aliments sans toucher l'enceinte de cuisson chaude.

Programmes automatiques
Mitonner aisément plus de 100 plats : pain, gâteau ou viande – tout se prépare automatiquement.

Exclusive to Miele **Fonctions utiles**
Combler ses envies même les plus insolites : les programmes spéciaux comme Sécher, Pizza, Cuisson à basse température, etc. garantissent un grand confort d'utilisation.

Exclusive to Miele **Programmes automatiques spéciaux pour la Suisse**
Réussite garantie : les paramètres de cuisson de 5 recettes populaires en Suisse sont enregistrées comme programmes automatiques.

* Selon le modèle
[1)] Brevet européen EP 1 985 983 B1
[2)] Brevet allemand DE 10 2006 015 444 B4

À chaque recette, son propre réglage

Les modes de fonctionnement* des cuisinières et fours Miele

Programmes de cuisson et de rôtissage*

Chaleur tournante Plus
Un plat délicieusement léger et aéré : idéale pour une cuisson ou un rôtissage en douceur sur un ou trois niveaux.

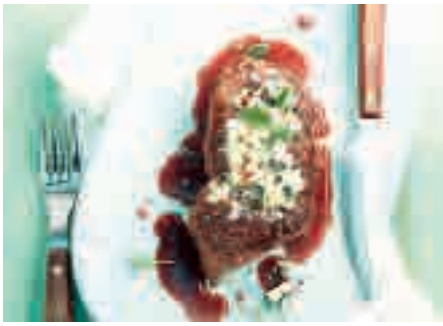
Chaleur sole-voûte
Un classique éprouvé à utilisation universelle : toutes les recettes traditionnelles réussissent à la perfection.

HydraCook
Comme s'il sortait du four du boulanger : l'ajout de vapeur assure une mie de pain d'une légèreté incomparable et une croûte dorée.

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

Rôtissage automatique
Viande juteuse garantie : la saisie se fait à température élevée, la cuisson se poursuit à la température réglée.

Turbogril
Croustillants à l'extérieur, juteux à l'intérieur : idéal pour poulets, canards, jarrets de porc et bien d'autres plats de viande.



Grand gril
Griller et gratiner : griller plusieurs steaks, médaillons, saucisses, etc. ou gratiner un mets dans un grand plat.

Petit gril
Griller et gratiner : griller quelques steaks, médaillons, saucisses, etc. ou gratiner une soupe à l'oignon, par exemple.

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

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

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

Préchauffage rapide
Tempo rapide pour gens pressés : un programme particulièrement apprécié par les personnes manquant souvent de temps pour cuisiner.

Cuire/brunir
Une réussite parfaite : la combinaison de différents éléments chauffants assure de délicieux soufflés, gratins et lasagnes.

Programmes automatiques
Mitonner aisément plus de 100 plats : pain, gâteau ou viande – tout se prépare automatiquement.

Cuisson à basse température
Une parfaite réussite : à basse température, toute recette se transforme en plat gastronomique.

Fonctions utiles
Combler ses envies : les programmes spéciaux comme Sécher, Cuisson à basse température, etc. garantissent un grand confort d'utilisation.

Programmes personnalisés
Pour 20 de vos plats préférés : déterminer le mode, la température et le temps de cuisson, les mémoriser, puis les préparer, toujours et encore.

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icone ?

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

Sur les pages suivantes, tous les fours Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés pour ce groupe de produits.

Commande
Indique le type de commande de l'appareil.

Commande tactile intuitive.

Commande Touch avec pavé numérique et touches sensitives rétroéclairés.

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

Sélection des modes de fonctionnement et des durées avec le bouton de commande, affichage sur l'écran à 4 lignes.

Sélection des modes de fonctionnement et des durées avec le bouton de commande, affichage sur écran LCD.

Volume de l'enceinte de cuisson
Indique la capacité de l'espace intérieur de l'appareil.

Les fours et cuisinières Miele ont différents volumes d'enceinte – de 49 à 90 litres.

Confort d'entretien
Indique le système de nettoyage de l'appareil.

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
Indique l'efficacité énergétique de l'appareil.

Les classes d'efficacité énergétique indiquées vont de A à A+.

HydraCook
Indique si l'appareil dispose du mode de cuisson HydraCook.

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

Rails télescopiques FlexiClip
Indique si l'appareil est équipé de rails FlexiClips.

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

Programmes automatiques
Indique si l'appareil dispose de programmes automatiques.

Cuisson automatique de différents plats, sans le moindre effort.

Thermosonde
Indique si l'appareil est équipé d'une thermosonde.

Cuisson au degré près.

Cuisson à basse température
Indique si l'appareil dispose de ce mode de cuisson.

Préparation à basse température pour des plats de viande parfaits.

Cuisinières

Norme Euro, 60 cm

[1] Uniquement en combinaison avec KM 6093 induction
* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	**H 2464-1-60 E [1]**	**H 2461-1-60 E**	**H 2261-1-60 E**
Design			
Affichage	EasyControl	EasyControl	EasyControl
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Avantages produits			
Régulation précise de la température 5 – 250°C	●	●	●
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	–	–	–
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/–	–/–	–/–
CrispFunction	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	–/–	–/–	–/–
Programmes automatiques	–	–	–
Chaleur voûte/Petit gril	–/–	–/–	–/–
Confort d'utilisation			
Jet de vapeur programmable	–	–	–
Affichage heure/date	●/–	●/–	●/–
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	●/–	●/–	●/–
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	●/●	●/●	●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	–/–	–/–	–/–
Programmes personnalisés/réglages individuels	–/●	–/●	–/●
Tiroir à ustensiles (module de chauffage HSH 4000 en option)	–	–	–
Porte			
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/–	●/–	●/–
Enceinte de cuisson			
Volume en l	76	76	56
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	5/●	5/●	4/–
Éclairage halogène, nombre	1	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–	–
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	●	●
Autonettoyage par pyrolyse	–	–	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	–/–	–/–	–/–
Gril rabattable	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	–/●	–/●	–/●
Sécurité			
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	–/●	–/●	–/●
Commande du plan de cuisson			
Commande électromécanique	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 600 – 605 x 555	560 – 568 x 600 – 605 x 555	560 – 568 x 600 – 605 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	10,9/400 V 3N/16	10,5/400/10	10,5/400/10
Accessoires de série			
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	●/●	●/●	●/●
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/●/–	–/–/–	–/–/–
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel	●	●	●
Blanc brillant	–	●	●
Noir obsidienne	–	●	–
Brun havane	–	●	–

[1] Uniquement en combinaison avec KM 6012/230V
* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	H 2260-60 E	H 2260-60 E 230V [1]
Design		
Affichage	–	–
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	●/–/●	●/–/●
Avantages produits		
Régulation précise de la température 5 – 250°C	●	●
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	–	–
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/–	–/–
CrispFunction	–	–
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/●/●	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	–/–	–/–
Programmes automatiques	–	–
Chaleur voûte/Petit gril	–/–	–/–
Confort d'utilisation		
Jet de vapeur programmable	–	–
Affichage heure/date	–/–	–/–
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	–/–	–/–
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	–/–	–/–
Affichage température réelle/préenregistrée	–/–	–/–
Programmes personnalisés/réglages individuels	–/–	–/–
Tiroir à ustensiles (module de chauffage HSH 4000 en option)	–	–
Porte		
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/–	●/–
Enceinte de cuisson		
Volume en l	56	56
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	4/–	4/–
Éclairage halogène, nombre	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–
Entretien		
Face inox avec surface CleanSteel*	–	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	●
Autonettoyage par pyrolyse	–	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	–/–	–/–
Gril rabattable	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A	A
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	–/●	–/●
Sécurité		
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	–/–	–/–
Commande du plan de cuisson		
Commande électromécanique	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 600 – 605 x 555	560 – 568 x 600 – 605 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	10,5/400/10	11,0/230/16
Accessoires de série		
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	●/●	●/●
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/●/–	–/●/–
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/–	–/–/–
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/●/–	–/●/–
Design frontal au choix		
Inox CleanSteel	–	●
Blanc brillant	●	–
Noir obsidienne	●	–
Brun havane	●	–

Cuisinières

Norme Suisse, 55 cm

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	H 2451-1-55 E	H 2251-1-55 E
Design		
Affichage	EasyControl	EasyControl
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	●/–/●	●/–/●
Avantages produits		
Régulation précise de la température 5 – 250°C	●	●
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	–	–
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/–	–/–
CrispFunction	–	–
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/●/●	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	–/–	–/–
Programmes automatiques	–	–
Chaleur voûte/Petit gril	–/–	–/–
Confort d'utilisation		
Jet de vapeur programmable	–	–
Affichage heure/date	●/–	●/–
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	●/–	●/–
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	●/●	●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	–/–	–/–
Programmes personnalisés/réglages individuels	–/●	–/●
Tiroir à ustensiles (module de chauffage HSH 4000 en option)	●	●
Porte		
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/–	●/–
Enceinte de cuisson		
Volume en l	76	56
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	5/●	4/–
Éclairage halogène, nombre	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–
Entretien		
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	●
Autonettoyage par pyrolyse	–	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	–/–	–/–
Gril rabattable	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	–/●	–/●
Sécurité		
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	–/●	–/●
Commande du plan de cuisson		
Commande électromécanique	●	●
Caractéristiques techniques		
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	10,5/400/10	10,5/400/10
Accessoires de série		
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	●/●	●/●
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/●/–	–/●/–
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/–	–/–/–
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/●/–	–/●/–
Design frontal au choix		
Inox CleanSteel	●	●
Blanc brillant	●	●
Noir obsidienne	●	–
Brun havane	●	–

[1] Uniquement en combinaison avec KM 6012/230V
* Valable uniquement pour inox CleanSteel

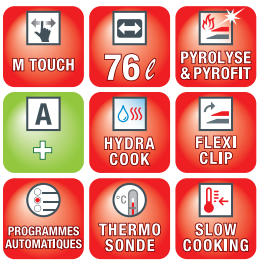
Désignation du modèle/pour la vente	H 2250-55 E	H 2250-55 E/3	H 2250-55 E 230V [1]
Design			
Affichage	–	–	–
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Avantages produits			
Régulation précise de la température 5 – 250°C	●	●	●
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	–	–	–
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/–	–/–	–/–
CrispFunction	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	–/–	–/–	–/–
Programmes automatiques	–	–	–
Chaleur voûte/Petit gril	–/–	–/–	–/–
Confort d'utilisation			
Jet de vapeur programmable	–	–	–
Affichage heure/date	–/–	–/–	–/–
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	–/–	–/–	–/–
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	–/–	–/–	–/–
Affichage température réelle/préenregistrée	–/–	–/–	–/–
Programmes personnalisés/réglages individuels	–/–	–/–	–/–
Tiroir à ustensiles (module de chauffage HSH 4000 en option)	●	●	●
Porte			
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/–	●/–	●/–
Enceinte de cuisson			
Volume en l	56	56	56
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	4/–	4/–	4/–
Éclairage halogène, nombre	1	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–	–
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	–	–	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	●	●
Autonettoyage par pyrolyse	–	–	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	–/–	–/–	–/–
Gril rabattable	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	–/●	–/●	–/●
Sécurité			
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	–/–	–/–	–/–
Commande du plan de cuisson			
Commande électromécanique	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	10,5/400/10	10,5/400/10	11,0/230/16
Accessoires de série			
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	●/●	●/●	●/●
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel	–	–	●
Blanc brillant	●	●	–
Noir obsidienne	●	–	–
Brun havane	●	–	–

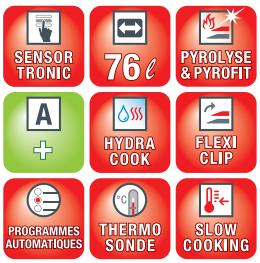
Fours

90 cm et norme Euro, 60 cm

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	H 6890-90 BP
Design	
ArtLine/PureLine	–/●
Affichage	M Touch
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	–/–/–
Avantages produits	
Régulation précise de la température 5 – 250°C	–
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	●
Thermosonde sans fil/thermosonde	●/–
CrispFunction	●
Modes de fonctionnement	
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	●/●
Programmes automatiques	●
Chaleur voûte/Petit gril	●/●
Confort d'utilisation	
Jet de vapeur programmable	●
Affichage heure/date	●/●
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	●/200
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●
Tiroir à ustensiles (module de chauffage HSH 4000 en option)	–
Porte	
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/●
Enceinte de cuisson	
Volume en l	90
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	3/●
Éclairage halogène, nombre	3
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	●
Entretien	
Face inox avec surface CleanSteel*	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	–
Autonettoyage par pyrolyse	●
Catalyseur chauffé/non chauffé	●/–
Gril rabattable	●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	A
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	●/●
Fonctions domotiques	
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/●
Sécurité	
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●
Caractéristiques techniques	
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	860 x 475 – 517 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	5,6/230/16
Accessoires de série	
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	–/2
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/–/2
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/2 paires
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/●
Design frontal au choix	
Inox CleanSteel	●
Blanc brillant	–
Noir obsidienne	–
Gris graphite	–
Brun havane	–





[1] Livrable dès novembre 2016
* Valable uniquement pour inox CleanSteel
** Délai de livraison 3 à 4 semaines

Désignation du modèle/pour la vente	**H 6860-60 BPX[1]**	**H 6860-60 BP**	**H 6660-60 BP**
Design			
ArtLine/PureLine	●/–	–/●	–/●
Affichage	M Touch	M Touch	SensorTronic
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Avantages produits			
Régulation précise de la température 5 – 250°C	–	–	–
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	●	●	●
Thermosonde sans fil/thermosonde	●/–	●/–	–/●
CrispFunction	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	●/●	●/●	●/●
Programmes automatiques	●	●	●
Chaleur voûte/Petit gril	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
Jet de vapeur programmable	●	●	●
Affichage heure/date	●/●	●/●	●/●
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	●/200	●/200	●/200
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	●/●	●/●	●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●	●/●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Tiroir à ustensiles (module de chauffage HSH 4000 en option)	–	–	–
Porte			
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/●	●/●	●/●
Enceinte de cuisson			
Volume en l	76	76	76
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	5/●	5/●	5/●
Éclairage halogène, nombre	3	3	2
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–	–
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	–	●	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	–	–
Autonettoyage par pyrolyse	●	●	●
Catalyseur chauffé/non chauffé	●/–	●/–	●/–
Gril rabattable	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	●/●	●/●	●/●
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	●/-	●/–	–/●
Sécurité			
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 584 – 595 x 555	560 – 568 x 584 – 595 x 555	560 – 568 x 584 – 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,7/400/10	3,7/400/10	3,7/400/10
Accessoires de série			
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	●/●	●/●	●/●
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel	–	●	●
Blanc brillant	●**	●	–
Noir obsidienne	●**	●	–
Gris graphite	●**	–	–
Brun havane	–	–	–

Fours

Norme Euro, 60 cm

* Valable uniquement pour inox CleanSteel
** Délai de livraison 3 à 4 semaines

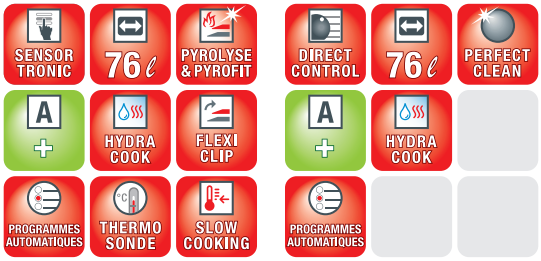
Désignation du modèle/pour la vente	H 6461-60 BP	H 6460-60 BP	H 6460-60 B
Design			
ArtLine/PureLine	–/●	–/●	–/●
Affichage	DirectSensor	DirectControl	DirectControl
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	–/–/●	●/–/●	●/–/●
Avantages produits			
Régulation précise de la température 5 – 250°C	–	–	–
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	●	●	●
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/–	–/–	–/–
CrispFunction	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	●/●	●/●	●/●
Programmes automatiques	●	●	●
Chaleur voûte/Petit gril	–/–	–/–	–/–
Confort d'utilisation			
Jet de vapeur programmable	●	●	●
Affichage heure/date	●/●	●/●	●/●
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	●/200	●/200	●/200
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	●/●	●/●	●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●	●/●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Tiroir à ustensiles (module de chauffage HSH 4000 en option)	●	–	–
Porte			
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/●	●/●	●/●
Enceinte de cuisson			
Volume en l	76	76	76
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	5/●	5/●	5/●
Éclairage halogène, nombre	1	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–	–
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	–	●
Autonettoyage par pyrolyse	●	●	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	–/●	–/●	–/–
Gril rabattable	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	●/●	●/●	●/●
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/–	–/–	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 584 – 595 x 550	560 – 568 x 584 – 595 x 555	560 – 568 x 584 – 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,5/400/10	3,5/400/10	3,5/400/10
Accessoires de série			
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	●/●	●/●	●/●
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/–/●	–/–/●	●/–/–
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/–/●	●/–/–
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel	●	●	●
Blanc brillant	●**	●	–
Noir obsidienne	●**	●	–
Gris graphite	–	–	–
Brun havane	–	–	–

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	H 2661-1-60 BP	H 2661-1-60 B	H 2261-1-60 B
Design			
ArtLine/PureLine	–/●	–/●	–/●
Affichage	EasyControl	EasyControl	EasyControl
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Avantages produits			
Régulation précise de la température 5 – 250°C	●	●	●
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	–	–	–
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/–	–/–	–/–
CrispFunction	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/–/●	●/●/●/●	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	–/–	–/–	–/–
Programmes automatiques	–	–	–
Chaleur voûte/Petit gril	–/–	–/–	–/–
Confort d'utilisation			
Jet de vapeur programmable	–	–	–
Affichage heure/date	●/–	●/–	●/–
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	●/–	●/–	●/–
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	●/●	●/●	●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	–/–	–/–	–/–
Programmes personnalisés/réglages individuels	–/●	–/●	–/●
Tiroir à ustensiles (module de chauffage HSH 4000 en option)	–	–	–
Porte			
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/–	●/–	●/–
Enceinte de cuisson			
Volume en l	76	76	56
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	5/●	5/●	4/–
Éclairage halogène, nombre	1	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–	–
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	●	●
Autonettoyage par pyrolyse	●	–	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	–/●	–/–	–/–
Gril rabattable	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	–/●	–/●	–/●
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/–	–/–	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	–/●	–/●	–/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 584 – 595 x 555	560 – 568 x 584 – 595 x 555	560 – 568 x 584 – 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,6/400/10	3,5/400/10	3,5/400/10
Accessoires de série			
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	●/●	●/●	●/●
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel	●	●	●
Blanc brillant	–	●	–
Noir obsidienne	–	●	–
Gris graphite	–	–	–
Brun havane	–	●	–

Fours

Norme Suisse, 55 cm



* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	H 6650-55 BP	H 6450-55 B
Design		
ArtLine/PureLine	–/●	–/●
Affichage	SensorTronic	DirectControl
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	–/–/–	●/–/●
Avantages produits		
Régulation précise de la température 5 – 250°C	–	–
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	●	●
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/●	–/–
CrispFunction	●	–
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/●/●	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	●/●	●/●
Programmes automatiques	●	●
Chaleur voûte/Petit gril	●/●	–/–
Confort d'utilisation		
Jet de vapeur programmable	●	●
Affichage heure/date	●/●	●/●
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	●/200	●/200
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	●/●	●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●
Tiroir à ustensiles (module de chauffage HSH 4000 en option)	●	●
Porte		
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/●	●/●
Enceinte de cuisson		
Volume en l	76	76
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	5/●	5/●
Éclairage halogène, nombre	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–
Entretien		
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	●
Autonettoyage par pyrolyse	●	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	●/–	–/–
Gril rabattable	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	●/●	●/●
Fonctions domotiques		
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/●	–/–
Sécurité		
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
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	3,7/400/10	3,5/400/10
Accessoires de série		
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	●/●	●/●
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/–/●	●/–/–
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/–/–
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	●/–/–
Design frontal au choix		
Inox CleanSteel	●	●
Blanc brillant	–	–
Noir obsidienne	–	–
Gris graphite	–	–
Brun havane	–	–

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	**H 2651-1-55 B**	**H 2251-1-55 B**
Design		
ArtLine/PureLine	–/●	–/●
Affichage	EasyControl	EasyControl
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	●/–/●	●/–/●
Avantages produits		
Régulation précise de la température 5 – 250°C	●	●
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	–	–
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/–	–/–
CrispFunction	–	–
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/●/●	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	–/–	–/–
Programmes automatiques	–	–
Chaleur voûte/Petit gril	–/–	–/–
Confort d'utilisation		
Jet de vapeur programmable	–	–
Affichage heure/date	●/–	●/–
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	●/–	●/–
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	●/●	●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	–/–	–/–
Programmes personnalisés/réglages individuels	–/●	–/●
Tiroir à ustensiles (module de chauffage HSH 4000 en option)	●	●
Porte		
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/–	●/–
Enceinte de cuisson		
Volume en l	76	56
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	5/●	4/–
Éclairage halogène, nombre	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–
Entretien		
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	●
Autonettoyage par pyrolyse	–	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	–/–	–/–
Gril rabattable	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	–/●	–/●
Fonctions domotiques		
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/–	–/–
Sécurité		
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	–/●	–/●
Caractéristiques techniques		
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	3,5/400/10	3,5/400/10
Accessoires de série		
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	●/●	●/●
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/●/–	–/●/–
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/–	–/–/–
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/●/–	–/●/–
Design frontal au choix		
Inox CleanSteel	●	●
Blanc brillant	●	–
Noir obsidienne	●	–
Gris graphite	–	–
Brun havane	●	–

Fours compacts

Norme Euro, 60 cm

[1] Livrable dès november 2016
* Valable uniquement pour inox CleanSteel
** Délai de livraison 3 à 4 semaines

Désignation du modèle/pour la vente	**H 6800-60 BPX[1]**	**H 6800-60 BP**
Design		
ArtLine/PureLine	●/–	–/●
Affichage	M Touch	M Touch
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	–/–/–	–/–/–
Avantages produits		
Régulation précise de la température 5 – 250°C	–	–
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	●	●
Thermosonde sans fil/thermosonde	●/–	●/–
CrispFunction	●	●
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/●/●	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	●/●	●/●
Programmes automatiques	●	●
Chaleur voûte/Petit gril	●/●	●/●
Confort d'utilisation		
Jet de vapeur programmable	●	●
Affichage heure/date	●/●	●/●
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	●/200	●/200
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	●/●	●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●
Porte		
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/●	●/●
Enceinte de cuisson		
Volume en l	49	49
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	3/●	3/●
Éclairage halogène, nombre	2	2
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–
Entretien		
Face inox avec surface CleanSteel*	–	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	–
Autonettoyage par pyrolyse	●	●
Catalyseur chauffé/non chauffé	●/–	●/–
Gril rabattable	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	●/●	●/●
Fonctions domotiques		
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	●/–	●/–
Sécurité		
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,4/400/1	3,4/400/10
Accessoires de série		
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	●/●	●/●
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/–/●	–/–/●
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/–/●
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/–/●
Design frontal au choix		
Inox CleanSteel	–	●
Blanc brillant	●**	●**
Noir obsidienne	●**	●
Gris graphit	●**	–
Brun havane	–	–

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	H 6600-60 BP	H 6400-60 B
Design		
ArtLine/PureLine	–/●	–/●
Affichage	SensorTronic	DirectControl
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	–/–/–	●/–/●
Avantages produits		
Régulation précise de la température 5 – 250°C	–	–
Régulation électronique de la température 30 – 300°C	●	●
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/●	–/–
CrispFunction	●	–
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Chaleur sole-voûte/Grand gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Chaleur sole/Décongeler/Cuire/brunir	●/●/●/●	●/●/●/●
HydraCook/Rôtissage automatique	●/●	●/●
Programmes automatiques	●	●
Chaleur voûte/Petit gril	●/●	–/–
Confort d'utilisation		
Jet de vapeur programmable	●	●
Affichage heure/date	●/●	●/●
Minuteur/mémorisation de l'heure en h	●/200	●/200
Programmation départ/arrêt/arrêt automatique	●/●	●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●
Porte		
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/●	●/●
Enceinte de cuisson		
Volume en l	49	49
Nombre de niveaux d'enfournement/marquage des niveaux	3/●	3/●
Éclairage halogène, nombre	2	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–
Entretien		
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●
Enceinte PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	●
Autonettoyage par pyrolyse	●	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	●/–	–/–
Gril rabattable	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/préchauffage rapide	●/●	●/●
Fonctions domotiques		
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/●	–/–
Sécurité		
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,4/400/10	3,2/400/10
Accessoires de série		
Plaque à pâtisserie/tôle universelle PerfectClean	●/●	●/●
Grille combinée avec/sans PerfectClean/pyrolysable	–/–/●	●/–/–
Rails télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/–/–
Grilles supports avec/sans PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	●/–/–
Design frontal au choix		
Inox CleanSteel	●	●
Blanc brillant	–	–
Noir obsidienne	–	–
Gris graphite	–	–
Brun havane	–	–

Informations détaillées utiles

Glossaire des cuisinières et fours Miele

Catalyseur AirClean
Ce système extrait la graisse et les odeurs des vapeurs de cuisson. Cela permet d'éviter les dépôts de graisse sur les meubles, murs et rideaux, et réduit nettement les odeurs de cuisine. Le catalyseur s'éteint et s'allume selon les besoins.

CleanSteel
Tous les appareils Miele en inox présentent une surface CleanSteel de qualité supérieure. Ce traitement particulier permet de les nettoyer facilement, sans devoir utiliser un détergent spécial. Et sur la surface CleanSteel, les traces de doigt sont pratiquement invisibles.

CrispFunction
La réduction d'humidité dans l'enceinte de cuisson permet d'obtenir un climat sec, ce qui confère aux aliments une surface particulièrement croustillante. Idéal pour les frites et les pommes duchesse, par exemple. La CrispFunction s'ajoute individuellement à chaque mode de cuisson.

Efficacité énergétique
Les appareils Miele convainquent par leur très faible consommation énergétique. La plupart des cuisinières et fours Miele sont de classe d'efficacité énergétique A+. Ainsi, vous ménagez à la fois l'environnement et votre porte-monnaie. De nombreux fours compacts d'une capacité de 49 l contribuent aussi aux économies d'énergie grâce à leur classe d'efficacité énergétique A+.

Email catalytique autonettoyant
La paroi arrière de l'enceinte de cuisson est souvent difficile d'accès. Les cuisinières et fours Miele dotés du revêtement PerfectClean disposent donc d'une paroi en émail catalytique autonettoyant. Les résidus de graisse sont déjà éliminés pendant la cuisson et le travail de nettoyage est minimisé.

Enceinte de cuisson XXL
L'enceinte de cuisson XXL d'un volume de 90 litres offre beaucoup de place, répartie sur 3 niveaux.

Fonctions de l'horloge
Les cuisinières et fours Miele offrent de nombreuses fonctions d'horloge. Vous pouvez programmer l'heure de début et de fin de cuisson ou la durée de l'opération. Les mets seront ainsi cuits à la perfection et prêts à l'heure désirée. À l'issue d'une durée de cuisson programmée, le processus s'arrête automatiquement. En cas de panne d'électricité, l'heure réglée est mémorisée pendant 200 heures au maximum.

Fonctions de sécurité
Une pression du doigt suffit pour verrouiller l'appareil – il est donc à l'abri de tout enclenchement involontaire, p. ex. par des enfants. Lorsque la durée maximale d'utilisation est dépassée, il s'arrête automatiquement. Si jamais vous oubliez de l'éteindre, votre sécurité reste garantie.

Fonctions utiles
Pour réussir à la perfection, certaines étapes des préparations culinaires nécessitent une température bien précise ou un climat particulier dans l'enceinte de cuisson. Notamment faire lever de la pâte, sécher des fruits et cuire à basse température, etc.

HydraCook
La combinaison de différents modes de cuisson (chaleur tournante Plus ou chaleur sole-voûte) avec l'humidité garantit des résultats de cuisson parfaits. La viande, tendre et juteuse à l'intérieur, se pare d'une croûte brillante et appétissante, les pains sont aussi savoureux que s'ils sortaient du four du boulanger. Les jets de vapeur du mode HydraCook se programment dans le temps, ce qui augmente le confort. HydraCook est également utilisé pour un grand nombre de programmes automatiques.

Miele@home
Certains appareils ménagers Miele sont élaborés pour être intégrés dans un réseau de données. Ils sont identifiables grâce au symbole Miele@home. Vous trouverez plus d'informations sur Internet, à l'adresse www.miele-at-home.ch.

Programmes automatiques
Avec les programmes réglés électroniquement, vous apprêtez et cuisez jusqu'à 100 mets à la perfection, comme des gâteaux, du pain, de la volaille, etc. Il n'est plus nécessaire de sélectionner le mode de cuisson, la température ou la durée. En revanche, le degré de cuisson, p. ex. pour la viande, peut être choisi. La combinaison supplémentaire avec le micro-ondes vous permet de déguster encore plus vite des mets parfaitement préparés.

Programmes automatiques spéciaux pour la Suisse
Les processus de cuisson de nombreux plats sont déjà enregistrés sous les programmes automatiques. Ceux de 5 spécialités suisses particulièrement populaires sont programmés sous les programmes automatiques spéciaux. La sélection manuelle de la température et du temps de cuisson est désormais superflue, et la réussite est garantie.

Programmes personnalisés
Les fours Miele vous permettent de créer jusqu'à 20 programmes personnalisés. Il vous suffit d'enregistrer la température et la durée ainsi que le degré de cuisson. Vous pouvez ensuite réactiver en un tour de main les réglages des mets que vous apprêtez souvent – vos résultats de cuisson seront automatiquement répétés avec précision.

Rails télescopiques FlexiClip[1)]
Les rails télescopiques permettent de sortir entièrement de l'enceinte les plaques à pâtisserie, les grilles à pâtisserie et à rôtissage ainsi que le plat à rôtir Gourmet tout en garantissant leur parfaite stabilité dans toute position. Ainsi, vous pouvez arroser un rôti ou retourner les aliment sans craindre de vous brûler au contact de l'enceinte de cuisson. Ces accessoires s'insèrent à chaque niveau pour une flexibilité maximale.

Réglages individuels
Pour de nombreux modèles Miele, vous pouvez modifier individuellement les réglages d'usine tels que langue, signaux sonores, luminosité de l'écran et bien d'autres encore. Une adaptation à vos habitudes est donc possible à tout moment.

Régulation électronique de la température
Le dispositif de contrôle électronique de la température de cuisson garantit un réglage précis. Les variations de température étant minimes, cela permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson et offre de nombreuses possibilités d'utilisation.

Système de refroidissement et façade tempérée
Les cuisinières et fours Miele disposent d'un système de refroidissement efficace. Le panneau de commande, la poignée et les meubles avoisinants restent ainsi agréablement froids. La porte du four comprend plusieurs vitres superposées qui assurent une excellente isolation et réduisent considérablement la température de la façade de la porte. Il en résulte une sécurité élevée et une protection efficace contre les brûlures.

Tableau de commande 3D
Le tableau de commande du four de 90 cm de large, incliné vers l'utilisateur, souligne le design de l'appareil et assure une commande simple et confortable.

Thermosonde sans fil[2)]
La mesure de la température à cœur avec affichage du temps restant permet une cuisson individualisée, au degré près, de rôtis, viandes et volaille. Vous n'avez donc plus besoin de surveiller la cuisson. La thermosonde s'utilise très facilement et présente un temps fort non négligeable : elle est toujours à portée de main, puisqu'elle se range dans la porte du four.

Tournebroche
Le tournebroche permet de cuire la viande à la perfection sur toutes ses faces. Cet équipement confortable du four de 90 cm de large ne convient pas uniquement au poulet – grillés, les travers de porc ou d'autres pièces de viande sont également délicieux.

Utilisation de la chaleur résiduelle
Vous améliorez l'efficacité énergétique en utilisant la thermosonde ou en programmant une durée de cuisson. L'appareil s'éteint alors plus tôt et utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Ventilateur chaleur tournante TwinPower
Le ventilateur chaleur tournante du four de 90 cm de large, comportant deux éléments chauffants et deux souffleries, assure des temps de montée en température ultrarapides et une circulation optimale de l'air chaud. Ainsi, le four est très rapidement prêt à l'emploi.

[1)] Brevet allemand DE 10 2006 015 444 B4
[2)] Brevet européen EP 1 985 983 B 1

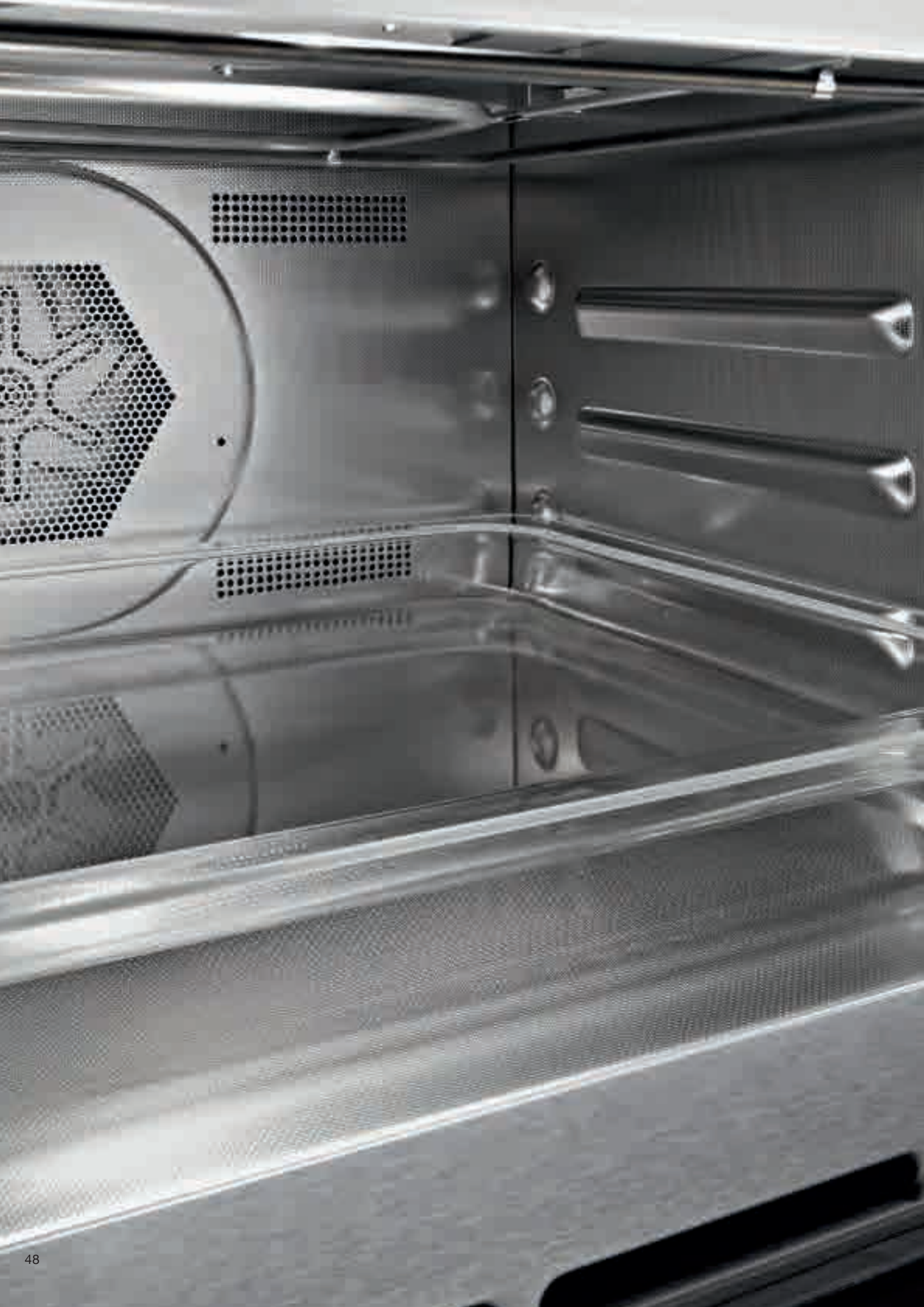
Miele

Uniques, comme vous !

Les fours compacts avec micro-ondes de Miele

Le four compact avec micro-ondes intégré conjugue intelligemment 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 la chaleur tournante Plus, et dispose d'un micro-ondes performant.

Vous avez le choix : soit vous utilisez les fonctions individuellement, par exemple pour cuire un pain croustillant ou des gâteaux avec la fonction four et réchauffer rapidement une tasse de cacao au micro-ondes, soit vous combinez les deux fonctions et gagner ainsi, selon les mets, jusqu'à 30 % de temps.



Quels équipements sont essentiels pour vous ?

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

Exclusive to Miele **Enceinte de cuisson inox à revêtement PerfectClean et à structure de lin[1)]**
L'enceinte de cuisson du four à fonction micro-ondes intégrée est fabriquée en inox et dispose d'une structure de lin particulière. Traitée PerfectClean, sa surface est moins sensible aux rayures et bien plus facile à nettoyer qu'une enceinte de cuisson en inox traditionnelle. Les surfaces à revêtement PerfectClean se distinguent par leurs propriétés anti-adhésives : nettement moins de salissures adhèrent aux parois de l'enceinte lors de la cuisson.

Modes de cuisson combinés aux micro-ondes
Flexibilité et gain de temps : la combinaison d'un mode de cuisson avec les micro-ondes permet d'économiser jusqu'à 30 % de temps lors de la cuisson.

QuickStart
Pleine puissance sur pression d'une touche : la puissance micro-ondes maximale s'active rapidement par une touche sensitive individuelle.

Programmes automatiques
Mitonner aisément plus de 100 plats : pain, gâteau ou viande – tout se prépare automatiquement.

Thermosonde
Un menu préparé sans stress : le temps de cuisson restant est affiché à l'écran, inutile de contrôler en permanence, "à la main", le degré de cuisson des aliments.

Exclusive to Miele **Touche Popcorn**
Il suffit de presser une touche pour préparer rapidement un sachet de pop-corn.

* Selon le modèle
[1)] Brevet allemand DE 102 11 499 B4

Chaleur tournante Plus
Un plat léger et délicieusement aéré : idéale pour une cuisson ou un rôtissage en douceur sur un ou deux niveaux.

Chaleur sole-voûte
Un classique éprouvé à utilisation universelle : toutes les recettes traditionnelles réussissent à la perfection.

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

À chaque recette, son propre réglage

Les modes de fonctionnement* des fours compacts avec micro-ondes

Rôtissage automatique
Viande juteuse garantie : la saisie de la viande se fait à température élevée, la cuisson se poursuit à la température réglée.

Turbogril
Croustillants à l'extérieur, juteux à l'intérieur : idéal pour poulets, canards, jarrets de porc et bien d'autres plats de viande.

Gril
Rapidement et uniformément : tous les mets se parent d'une dorure parfaite en un tour de main.

Cuire/brunir
Particulièrement économique : selon le type d'appareil, vous réussissez toujours à la perfection un rôti juteux ou un délicieux gratin.

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

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

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

Préchauffage rapide
Tempo rapide pour gens pressés : un programme particulièrement apprécié par les personnes manquant souvent de temps pour cuisiner.

Programmes automatiques
Mitonner aisément plus de 100 plats : pain, gâteau ou volaille – tout se prépare automatiquement.

* Selon le modèle

À chaque recette, son propre réglage

Les modes de fonctionnement* des fours compacts avec micro-ondes

Cuisson à basse température
Une parfaite réussite : à basse température, toute recette de viande se transforme en plat gastronomique.

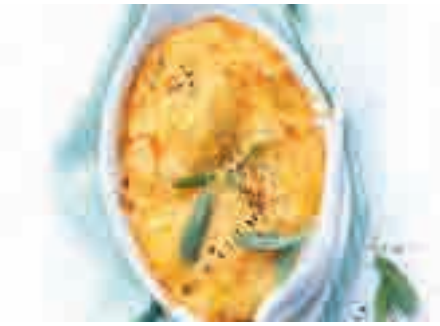
Fonctions utiles
Combler ses envies même les plus insolites : les programmes spéciaux comme Sécher, Pizza, Cuisson à basse température, etc. garantissent un grand confort d'utilisation.

Programmes personnalisés
Pour 20 de vos plats préférés : déterminer le mode, la température et le temps de cuisson, les mémoriser, puis les préparer, toujours et encore.

Fonction micro-ondes
De multiples possibilités : cuire, réchauffer, stériliser, décongeler et bien d'autres encore, par ex. confectionner du pop-corn.

Micro-ondes et
Chaleur tournante Plus
Vite cuit ou rôti : économiser jusqu'à 30 % de temps et cuire ou rôtir simultanément sur deux niveaux.

Micro-ondes et Gril
Vite grillés et gratinés : idéal pour les steaks, les médaillons ou le poisson et pour faire gratiner une soupe à l'oignon, etc.



Micro-ondes et Turbogril
Griller et gratiner : parfait pour les rôtis et les rosbifs ou pour les gratins, soufflés, etc.

Micro-ondes et
Rôtissage automatique
Juteuse à l'intérieur, croustillante à l'extérieur : la viande est saisie à température élevée, la cuisson se poursuit au micro-ondes.

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icone ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les fours compacts avec micro-ondes

Sur les pages suivantes, tous les fours compacts avec micro-ondes de Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés pour ce groupe de produits.

Commande
Indique le type de commande de l'appareil.

Commande tactile intuitive.

Commande Touch avec pavé numérique et touches sensitives rétroéclairés.

Sélection des modes de fonctionnement et des durées avec le bouton de commande, affichage sur l'écran à 4 lignes.

Volume de l'enceinte
Indique la capacité de l'enceinte de cuisson de l'appareil.

Les fours compacts avec micro-ondes de Miele ont une capacité de 43 litres.

Confort d'entretien
Indique si l'enceinte est dotée d'un revêtement PerfectClean.

Revêtement de surface breveté pour un confort de nettoyage inédit.

Puissance micro-ondes
Indique la puissance micro-ondes de l'appareil.

Les fours compacts avec micro-ondes de Miele ont une puissance de 1000 watts.

Fonctionnement en combiné
Indique si l'appareil peut être commuté sur le fonctionnement en combiné.

Mode de fonctionnement permettant d'économiser jusqu'à 30 % de temps

Pop-corn
Indique si l'appareil est équipé d'une touche pop-corn.

Pour préparer du pop-corn frais rapidement et facilement.

Programmes automatiques
Indique si l'appareil dispose de programmes automatiques.

Cuisson automatique de différents plats, sans le moindre effort.

Thermosonde
Indique si l'appareil est équipé d'une thermosonde.

Cuisson au degré près.

Cuisson à basse température
Indique si l'appareil dispose de ce mode de cuisson.

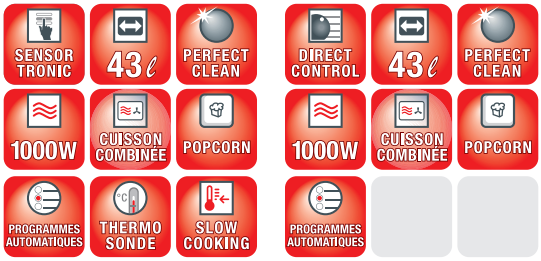
Préparation à basse température pour des plats de viande parfaits.

Fours compacts avec fonction micro-ondes

Norme Euro, 60 cm

[1] Livrable dès novembre 2016
* Valable uniquement pour inox CleanSteel
** Délai de livraison 3 à 4 semaines

Désignation du modèle/pour la vente	H 6800-60 BMX[1]	H 6800-60 BM
Design		
ArtLine/PureLine	●/–	–/●
Affichage	M Touch	M Touch
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	–/–/–	–/–/–
Avantages produits		
Régulation électronique de la température du four 30 – 250°C	●	●
Puissance micro-ondes à commande électronique	●	●
Puissance micro-ondes 80, 150, 450, 600, 850 et 1000 W	●	●
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Turbogril/Rôtissage automatique	●/●/●	●/●/●
Cuire/brunir/Décongeler	●/●	●/●
Gril/nombre de positions de gril	●/3	●/3
Cuisson intensive/Chaleur sole-voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Micro-ondes	●	●
Micro-ondes avec gril et turbogril	●	●
Micro-ondes avec chaleur tournante Plus	●	●
Micro-ondes avec rôtissage automatique	●	●
Programmes automatiques	●	●
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/●	–/●
Fonctions utiles	●	●
Confort d'utilisation		
Fonction Popcorn	●	●
Affichage heure/date/minuteur	●/●/●	●/●/●
Programmation Départ/arrêt avec arrêt automatique	●	●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●
Quick Start pour micro-ondes	●	●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●
Puissance micro-ondes préenregistrée pour chaque mode	●	●
Porte		
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/●	●/●
Porte abattante/porte latérale	●/–	●/–
Enceinte de cuisson		
Volume en l	43	43
Éclairage halogène en haut, nombre	1	1
Entretien		
Face inox avec surface CleanSteel*	–	●
Enceinte inox PerfectClean/à structure de lin	●/●	●/●
Gril inclinable	●	●
Fonctions domotiques		
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	●/–	●/–
Sécurité		
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●
Préchauffage rapide	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,3/400/10	3,3/400/10
Accessoires de série		
Nombre de plats en verre/grille combinée	2/1	2/1
Tige d'ébullition	1	1
Design frontal au choix		
Inox CleanSteel	–	●
Blanc brillant	●**	●**
Noir obsidienne	●**	●
Gris graphite	●**	–
Brun havane	–	–



* Valable uniquement pour inox CleanSteel
** Délai de livraison 3 à 4 semaines

Désignation du modèle/pour la vente	H 6600-60 BM	H 6400-60 BM
Design		
ArtLine/PureLine	–/●	–/●
Affichage	SensorTronic	DirectControl
Boutons escamotables/affichage en texte clair/par symboles	–/–/–	●/–/●
Avantages produits		
Régulation électronique de la température du four 30 – 250°C	●	●
Puissance micro-ondes à commande électronique	●	●
Puissance micro-ondes 80, 150, 450, 600, 850 et 1000 W	●	●
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Turbogril/Rôtissage automatique	●/●/●	●/●/●
Cuire/brunir/Décongeler	●/●	●/●
Gril/nombre de positions de gril	●/3	●/1
Cuisson intensive/Chaleur sole-voûte/Chaleur sole	●/●/●	–/–/–
Micro-ondes	●	●
Micro-ondes avec gril et turbogril	●	●
Micro-ondes avec chaleur tournante Plus	●	●
Micro-ondes avec rôtissage automatique	●	●
Programmes automatiques	●	●
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/●	–/–
Fonctions utiles	●	●
Confort d'utilisation		
Fonction Popcorn	●	●
Affichage heure/date/minuteur	●/●/●	●/●/●
Programmation Départ/arrêt avec arrêt automatique	●	●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●
Quick Start pour micro-ondes	●	●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●
Puissance micro-ondes préenregistrée pour chaque mode	●	●
Porte		
Porte de four CleanGlass/contact de porte	●/●	●/●
Porte abattante/porte latérale	●/–	●/–
Enceinte de cuisson		
Volume en l	43	43
Éclairage halogène en haut, nombre	1	1
Entretien		
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●
Enceinte inox PerfectClean/à structure de lin	●/●	●/●
Gril inclinable	●	●
Fonctions domotiques		
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/●	–/–
Sécurité		
Système de refroidissement/façade tempérée	●/●	●/●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●
Préchauffage rapide	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,3/400/10	2,2/400/10
Accessoires de série		
Nombre de plats en verre/grille combinée	1/1	1/1
Tige d'ébullition	1	1
Design frontal au choix		
Inox CleanSteel	●	●
Blanc brillant	–	●**
Noir obsidienne	–	●**
Gris graphite	–	–
Brun havane	–	–

Informations détaillées utiles

Glossaire des fours compacts avec micro-ondes de Miele

CleanSteel
Tous les appareils Miele en inox présentent une surface CleanSteel de qualité supérieure. Ce traitement particulier permet de les nettoyer facilement, sans devoir utiliser un détergent spécial. Et sur la surface CleanSteel, les traces de doigt sont pratiquement invisibles.

Enceinte de cuisson inox à revêtement PerfectClean et à structure toile[1)]
La surface spéciale de l'enceinte de cuisson Miele est moins sensible aux rayures et bien plus facile à nettoyer qu'une enceinte de cuisson en inox traditionnelle. Nettement moins de salissures adhèrent aux parois de l'enceinte lors de la cuisson.

Fonctions de l'horloge
Vous pouvez programmer l'heure de début et de fin de cuisson ou la durée de l'opération. Ainsi les mets seront fin prêts au moment souhaité. Une fois le temps de cuisson écoulé, le processus s'arrête automatiquement. En cas de panne de courant, la fonction d'horloge est préservée jusqu'à 200 heures environ. Lorsque le courant électrique est rétabli, l'heure actuelle apparaît à l'écran.

Fonctions de sécurité
Une pression du doigt suffit pour verrouiller l'appareil – il est donc à l'abri de tout enclenchement involontaire, p. ex. par des enfants. Lorsque la durée maximale d'utilisation est dépassée, il s'arrête automatiquement. Si jamais vous oubliez de l'éteindre, votre sécurité reste garantie.

Modes de cuisson combinés aux micro-ondes
De nombreux mets peuvent s'apprêter nettement plus vite : la combinaison d'un mode de cuisson traditionnel avec le micro-ondes permet d'économiser jusqu'à 30 % de temps lors de la cuisson.

Programmes automatiques
Avec les programmes réglés électroniquement, vous apprêtez jusqu'à 100 mets à la perfection, comme des gâteaux, du pain, de la volaille, etc. Vous ne devez plus sélectionner le mode de cuisson, la température ou la durée, mais pouvez choisir le degré de cuisson, p. ex. pour la viande. La combinaison avec le micro-ondes vous permet de déguster encore plus vite des mets cuits à la perfection.

Programmes personnalisés
Les fours Miele vous permettent de créer jusqu'à 20 programmes personnalisés. Il vous suffit d'enregistrer la température et la durée ainsi que le degré de cuisson. Vous pouvez ensuite réactiver en un tour de main les réglages des mets que vous apprêtez souvent – vos résultats de cuisson seront automatiquement répétés avec précision.

QuickStart
La fonction QuickStart permet de faire fonctionner rapidement l'appareil à pleine puissance et simplifie le réchauffage des boissons et des mets. Les durées préprogrammées peuvent être modifiées individuellement, p. ex. pour le chocolat chaud du soir ou le biberon.

Réglages individuels
Il est possible de modifier individuellement, sur de nombreux modèles Mielele, les paramètres d'usine tels que langue, signaux sonores, luminosité de l'écran, volume des touches sensitives, etc.

Régulation électronique de la température
Le dispositif de contrôle électronique de la température de cuisson garantit un réglage précis. Les variations de température étant minimes, cela permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson et offre de nombreuses possibilités d'utilisation.

Système de refroidissement et face frontale tempérée
Les fours avec micro-ondes de Miele disposent d'un système de refroidissement efficace. Ainsi, le panneau de commande, la poignée et les meubles avoisinants restent agréablement froids. La porte du four comprend plusieurs vitres superposées qui assurent une excellente isolation et réduisent considérablement la température de la façade de la porte. Il en résulte une sécurité élevée et une protection efficace contre les brûlures.

Thermosonde
La mesure de la température à coeur avec affichage du temps restant permet une cuisson individualisée, au degré près, de rôtis, viandes et volaille. Vous n'avez donc plus besoin de surveiller la cuisson et aurez un véritable plaisir à planifier vos menus grâce à l'utilisation simple et pratique de la thermosonde.

Touche Popcorn
Il suffit de presser une touche pour préparer du pop-corn à la perfection. La durée et la puissance sont parfaitement adaptées aux paquets courants de 100 g. La durée préprogrammée peut être modifiée en fonction des goûts personnels.

Utilisation de la chaleur résiduelle
Vous améliorez l'efficacité énergétique en utilisant la thermosonde ou en programmant une durée de cuisson. Ainsi, l'appareil s'éteint plus tôt et utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

[1)] Brevet allemand DE 102 11 499 B4

Modes d'installation

Steamer ou four à vapeur à encastrer
Les appareils à vapeur Miele s'intègrent de multiples façons aux aménagements de cuisine. En raison de leur forme compacte, soit 60 ou 55 cm de large selon les modèles, ils s'adaptent à la perfection aux niches habituelles. Ainsi, vous pouvez décider individuellement de l'emplacement de votre appareil à vapeur Miele.

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

Les spécialistes de la cuisson vapeur, sans pression ou avec une pression douce

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

Dimensions de niche

Les appareils à vapeur Miele existent en différentes dimensions.

Le classique
Norme EURO de 60 cm (hauteur 45 cm) ou norme Suisse de 55 cm

Le compact
Norme EURO de 60 cm, hauteur 35 cm

Le modèle haute pression
Norme EURO de 60 cm (hauteur 38 cm) ou norme Suisse de 55 cm

Le modèle à pose libre
50 cm de large, 37 cm de haut

Types d'appareils

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 d'apprêter en douceur légumes, poissons, accompagnements, desserts et bien plus encore.

Steamer (avec une pression douce)
Le steamer de Miele permet une cuisson à la vapeur sans pression ou avec une pression douce, selon les aliments. Les pommes de terre, brocolis, etc. cuisent à une température entre 101 et 120 °C, ce qui permet de gagner 50 % de temps par rapport à la cuisson sans pression.

Génération de vapeur externe

Le générateur de vapeur de tous les appareils 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 aussi d'éviter la formation de dépôts calcaires dans l'enceinte de cuisson, qui se nettoie ainsi plus facilement.

Exclusive to Miele

MultiSteam
Génération de vapeur externe pour grandes enceintes de cuisson

MonoSteam
Génération de vapeur externe pour petits espaces de cuisson

PowerSteam
Une production de vapeur rapide dans le steamer

Quelles sont les caractéristiques de confort essentielles pour vous ?

Les points forts* des steamers et des fours à vapeur

Exclusive to Miele

MultiSteam

La perfection accordée à votre goût – le four à vapeur de Miele est un véritable multitalent qui complète parfaitement four et plan de cuisson. Les temps de cuisson à la vapeur et à la poêle étant identiques, inutile d'adapter vos abitudes. Vous pouvez préparer entrée, soupe, poisson, légumes, accompagnement, dessert séparément, ou un menu entier en une seule cuisson. Et avec le four à vapeur de Miele, vos attentes particulières quant au degré de cuisson – ferme ou tendre – se réalisent individuellement.
Des résultats parfaits grâce au générateur de vapeur externe unique en son genre, de technologie MultiSteam Miele : 8 buses vapeur garantissent une production de vapeur rapide, des temps de montée en température et une répartition de vapeur accélérés assurent des résultats plus réguliers.

Exclusive to Miele

Grande enceinte de cuisson – une capacité appréciable

Utiliser toute la profondeur : la préparation en une fois de quantités importantes économise du temps et de l'énergie.

Exclusive to Miele

Cuisson automatique de menus

Un menu complet : avec le programme "Cuisson menu", température, temps et ordre de cuisson des aliments sont déterminés automatiquement.

Nettoyage facile

Aucun dépôt de calcaire : le générateur de vapeur externe permet un nettoyage facile et rapide.

Exclusive to Miele

Cuisson à la vapeur avec une pression douce

Cuisine saine et gain de temps assurés : à une température entre 101 et 120 °C, les légumes, la viande et les légumineuses cuisent deux fois plus vite.

Exclusive to Miele

Programmes automatiques spéciaux

Réussite garantie : les paramètres de cuisson de 5 recettes populaires en Suisse sont enregistrées comme programmes automatiques.

* Selon le modèle

Quelles sont les caractéristiques de confort essentielles pour vous ?

Les points forts des steamers de normes Suisse et Euro

Temps de cuisson plus courts
Jusqu'à 50 % d'économie de temps : à une température oscillant entre 101 et 120 °C, la préparation des aliments est rapide et simple.

Une montée en température des plus rapides
Temps de cuisson réduit : le puissant générateur de vapeur externe garantit une cuisson rapide et parfaite.

Écrans indiquant la température et le temps de cuisson
D'un seul coup d'œil : disposition claire des écrans sur la face frontale de l'appareil et utilisation extrêmement simple.

Baisse de température automatique
Arrêt de la cuisson : une fois cuits, les aliments sont ramenés à la température de service idéale.

Dispositifs de sécurité
Rassurant : un système de sécurité fiable garantit une cuisson sûre et confortable.

Raccordement fixe à l'eau
Confortable : de l'eau fraîche est automatiquement à disposition, l'eau condensée et l'eau résiduelle sont pompées en fin de cuisson.

Tablette extractible avec fermeture automatique
Pratique pour les plats de cuisson : lorsque la tablette n'est plus utilisée, elle se repousse simplement sous l'appareil.

Porte relevable
Un revêtement élégant : le design de la porte relevable s'harmonise à la perfection à celui des autres appareils encastrables de Miele.

La conservation sous toutes ses facettes
Si les steamers et fours à vapeur Miele ne disposaient pas de capacités supplémentaires, ils ne seraient pas de véritables produits Miele. Qu'il s'agisse de blanchir avant de congeler, de mettre en conserve ou de stériliser, ils fournissent une aide précieuse. Les surgelés se décongèlent à la perfection à la vapeur. Et pour réchauffer les mets déjà cuits, ces appareils prouvent une fois de plus leur talent en régénérant les aliments rapidement, en douceur.

Desserts
De douces tentations : même la finale d'un menu raffiné se réalise de manière diversifiée à la vapeur.

Réchauffer
Porter les mets préparés à la température adéquate : plats réchauffés en 5 minutes environ entre 80 et 100 °C.

À chaque recette, son propre réglage

La diversité des steamers et fours à vapeur Miele

Légumes
La nature sous ses plus belles formes : la douceur de la cuisson à la vapeur préserve saveur et santé.

Poissons/fruits de mer
Un baume pour le corps et l'esprit : cuit à point à la vapeur, le poisson garde son arôme caractéristique.

Viande
Particulièrement tendre et juteuse : cuite à la vapeur, la viande conserve une grande partie de ses substances nutritives.

Accompagnements
Simplement irremplaçables : pommes de terre, riz ou pâtes peuvent aussi être apprêtés à la vapeur.

Cuisson sous vide
Des saveurs inégalées : viandes, légumes, fruits et poissons cuits sous vide.

Yaourts maison
Toujours frais, toujours savoureux : à la vapeur à 40 °C, les yaourts sont prêts en 5 heures seulement.

Soupes
Une entrée appréciée : les soupes aux goûts les plus variés assurent toujours une diversité bienvenue.

Blanchir
Préservation de la qualité optimale : blanchir est l'étape nécessaire avant de préparer des conserves de légumes et de fruits.

Désinfecter des biberons
Exempt de germes en 15 minutes seulement : simple et rapide, la désinfection des biberons se réalise à 100 °C.

À chaque recette, son propre réglage

La diversité des steamers et fours à vapeur Miele

Décongeler
Sortie en douceur du congélateur : à environ 60 °C, les surgelés sont décongelés progressivement et dans les conditions idéales.

Faire lever la pâte
Du pain et des gâteaux aérés : ce multi-talent permet aussi de faire gonfler une pâte levée à 40 °C.

Préparer des serviettes chaudes
Pour choyer ses invités : avant ou après le repas, distribuer des serviettes humides, tiédies à la vapeur.

Maintenir au chaud
Aucun problème en cas de léger retard : les plats sont automatiquement gardés au chaud à la vapeur, pendant 15 minutes.

Extraction de jus
Boissons et gelées maison : le jus des fruits s'extrait en douceur à la vapeur.

Faire fondre du chocolat
Brillant et crémeux : entre 60 et 80 °C, le chocolat fond en 5 minutes – idéal pour les couvertures, mousses, etc.

Cuisson des œufs
Un œuf parfait pour le petit-déjeuner : à la coque, mollet ou dur, en 4 à 10 minutes seulement à 100 °C.

Conserves
Inutile de surveiller : la cuisson des fruits, légumes, etc. pour la mise en conserve est très confortable à la vapeur.

Monder/peler
Facile et rapide : 1 à 4 minutes à la vapeur, et la peau des tomates, nectarines, amandes, etc. se retire en un tour de main.

Stériliser
Confortable et sûr : stérilisés à la vapeur, les bocaux sont garants de la parfaite conservation des fruits, des légumes, etc.

Quelle est la signification de chaque icone ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les steamers

Sur les pages suivantes, tous les steamers Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés pour ce groupe de produits.

Volume de l'enceinte
Indique la capacité de l'enceinte de cuisson de l'appareil.

Volume de l'enceinte : 19 litres.

Technologies de la vapeur
Indique le type de générateur de vapeur dont l'appareil dispose.

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

Raccordement fixe à l'eau
Précise si l'appareil dispose d'un raccordement fixe à l'eau.

Appareil avec raccordement fixe à l'eau

Quelle est la signification de chaque icone ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les fours à vapeur

Sur les pages suivantes, tous les fours à vapeur Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.

Commande
Indique le typee de commande de l'appareil.

Commande Touch avec pavé numérique et touches sensitives rétroéclairées.

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

Volume de l'enceinte
Indique la capacité de l'enceinte de cuisson de l'appareil.

Les four à vapeur Miele présentent différents volumes d'enceinte, soit 24 et 38 litres.

Cuisson sous vide
Indique si l'appareil dispose de ce mode de cuisson.

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

Programmes automatiques
Indique si l'appareil propose des programmes automatiques.

Cuisson automatique de différents plats, sans le moindre effort.

Technologies de la vapeur
Indique le type de générateur de vapeur dont l'appareil dispose.

Production rapide et diffusion homogène de la vapeur par 8 sorties de vapeur.

Diffusion de vapeur par une seule sortie de vapeur.

Steamers

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	**DGD 6605-60**	**DGD 6635-60**	**DGD 4635-60**
Type d'appareil			
Steamer	●	●	●
Design			
Porte relevable avec bandeau de décoration en haut (pour niche de 38 cm)	–	●	–
Porte relevable sans bandeau de décoration (pour combinaison avec AB45-7L pour niche de 45 cm)	●	–	–
Affichage	Affichage 2 x 7 segments	Affichage 2 x 7 segments	Affichage 2 x 7 segments
Avantages produits			
Régulation électronique précise de la température 40 – 120°C	●	●	●
Cuisson sous pression 101 – 120°C	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Cuisson vapeur	●	●	●
Cuisson vapeur sous pression	●	●	●
Décongeler	●	●	●
Réchauffer	●	●	●
Confort d'utilisation			
Cuisson vapeur sur 3 niveaux simultanément	●	●	●
Réduction de la vapeur en fin de cuisson	●	●	●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●	●/●
Porte			
Porte relevable avec bandeau de décoration en haut	–	●	–
Porte relevable noire	●	●	–
Tablette coulissante avec fermeture automatique	●	●	●
Charnière de porte	à gauche	à gauche	à gauche
Enceinte de cuisson			
Volume en l	19	19	19
Nombre de niveaux d'enfournement	3	3	3
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Détartrage automatique	●	●	●
Technologie de vapeur et alimentation en eau			
PowerSteam	●	●	●
Raccordement eau	●	●	●
Raccordement vidange	●	●	●
Filtre de vidange	●	●	●
Sécurité			
Système de refroidissement et façade tempérée	●	●	●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Réduction automatique de la température	●	●	●
Verrouillage de porte	●	●	●
Double sécurité anti-surpression	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 381 x 555	560 – 568 x 381 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	5,1/400/10	5,1/400/10	5,1/400/10
Accessoires de série			
Récipient de cuisson inox perforé/non perforé	2/1	2/1	2/1
Récipient de cuisson inox plat non perforé	1	1	1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	2,0/2,5	2,0/2,5	2,0/2,5
Bon pour 1 flacon de détartrant	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/●	●/–/–

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	DGD 4645-55
Type d'appareil	
Steamer	●
Design	
Porte relevable avec bandeau de décoration en haut (pour niche de 38 cm)	–
Porte relevable sans bandeau de décoration (pour combinaison avec AB45-7L pour niche de 45 cm)	–
Affichage	Affichage 2 x 7 segments
Avantages produits	
Régulation électronique précise de la température 40 – 120°C	●
Cuisson sous pression 101 – 120°C	●
Générateur de vapeur externe	●
Modes de fonctionnement	
Cuisson vapeur	●
Cuisson vapeur sous pression	●
Décongeler	●
Réchauffer	●
Confort d'utilisation	
Cuisson vapeur sur 3 niveaux simultanément	●
Réduction de la vapeur en fin de cuisson	●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●
Porte	
Porte relevable avec bandeau de décoration en haut	–
Porte relevable noire	–
Tablette coulissante avec fermeture automatique	●
Charnière de porte	à gauche
Enceinte de cuisson	
Volume en l	19
Nombre de niveaux d'enfournement	3
Entretien	
Face inox avec surface CleanSteel*	●
Générateur de vapeur externe	●
Détartrage automatique	●
Technologie de vapeur et alimentation en eau	
PowerSteam	●
Raccordement eau	●
Raccordement vidange	●
Filtre de vidange	●
Sécurité	
Système de refroidissement et façade tempérée	●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●
Réduction automatique de la température	●
Verrouillage de porte	●
Double sécurité anti-surpression	●
Caractéristiques techniques	
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	550 x 381 x 605
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	5,1/400/10
Accessoires de série	
Récipient de cuisson inox perforé/non perforé	2/1
Récipient de cuisson inox plat non perforé	1
Bon pour livre de cuisine	●
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	2,0/2,5
Bon pour 1 flacon de détartrant	●
Design frontal au choix	
Inox CleanSteel/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–

Fours à vapeur

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	DG 6600-60	DG 6400-60	DG 6200-60
Type d'appareil			
Four à vapeur à encastrer	●	●	●
Four à vapeur à pose libre	–	–	–
Design			
Affichage	SensorTronic	DirectContol	EasySensor
Boutons escamotables	–	●	–
Bandeau de compensation de hauteur	–	–	–
Avantages produits			
Régulation électronique précise de la température 40 – 100°C	●	●	●
Cuisson de menus sans transfert de goût	●	●	●
Programmes automatiques personnalisables	●	●	–
Maintien au chaud	●	●	–
Modes de fonctionnement			
Programmes automatiques	plus de 150	plus de 75	20
Cuisson vapeur	●	●	●
Décongeler	●	●	–
Réchauffer	●	●	–
Confort d'utilisation			
Cuisson vapeur sur 3 niveaux simultanément	●	●	●
Cuisson de menus automatique	●	–	–
Réduction de la vapeur en fin de cuisson	●	●	●
Affichage heure/date/minuteur	●/●/●	●/●/●	–/–/–
Programmation départ/arrêt	●	●	–
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●	●/–
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●	–/●
Porte			
Porte CleanGlass/porte plein verre	●/●	●/●	●/–
Charnière de porte	en bas	en bas	en bas
Enceinte de cuisson			
Volume en l	38	38	38
Nombre de niveaux d'enfournement	4	4	4
Surface utile par niveau	GN 1/3 + GN 1/2	GN 1/3 + GN 1/2	GN 1/3 + GN 1/2
Module MultiSteam/module MultiSteam avec éclairage LED	–/●	–/●	●/–
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Corps de chauffe sole réduisant la condensation	●	●	●
Détartrage automatique	●	●	●
Technologie de vapeur et alimentation en eau			
MultiSteam/MonoSteam	●/–	●/–	●/–
Réservoir à eau pour env. 90 min de cuisson	●	●	●
Réservoir à eau avec générateur de vapeur/réservoir d'eau fraîche	–/●	–/●	–/●
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/●	–/–	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement et façade tempérée	●	●	●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/–
Contact de porte	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,6/400/10	3,6/400/10	3,6/400/10
Accessoires de série			
Récipient de cuisson inox perforé/non perforé	3/0	3/0	3/0
Grille/bac de récupération	1/1	1/1	1/1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–	●/–/–

* Valable uniquement pour inox CleanSteel
** Boîtier inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	DG 6030-60	DG 6400-55	DG 6010
Type d'appareil			
Four à vapeur à encastrer	●	●	–
Four à vapeur à pose libre	–	–	●
Design			
Affichage	EasySensor	DirectContol	EasySensor
Boutons escamotables	–	●	–
Bandeau de compensation de hauteur	–	●	–
Avantages produits			
Régulation électronique précise de la température 40 – 100°C	●	●	●
Cuisson de menus sans transfert de goût	●	●	●
Programmes automatiques personnalisables	–	●	–
Maintien au chaud	–	●	–
Modes de fonctionnement			
Programmes automatiques	–	plus de 75	–
Cuisson vapeur	●	●	●
Décongeler	–	●	–
Réchauffer	–	●	–
Confort d'utilisation			
Cuisson vapeur sur 3 niveaux simultanément	●	●	●
Cuisson de menus automatique	–	–	–
Réduction de la vapeur en fin de cuisson	–	●	–
Affichage heure/date/minuteur	–/–/–	●/●/●	–/–/–
Programmation départ/arrêt	–	●	–
Affichage température réelle/préenregistrée	●/–	●/●	●/–
Programmes personnalisés/réglages individuels	–/●	20/●	–/●
Porte			
Porte CleanGlass/porte plein verre	–/–	●/●	–/–
Charnière de porte	à gauche	en bas	à gauche
Enceinte de cuisson			
Volume en l	24	38	24
Nombre de niveaux d'enfournement	4	4	4
Surface utile par niveau	GN 1/2	GN 1/3 + GN 1/2	GN 1/2
Module MultiSteam/module MultiSteam avec éclairage LED	–/–	–/●	–/–
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	–
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Corps de chauffe sole réduisant la condensation	●	●	●
Détartrage automatique	●	●	●
Technologie de vapeur et alimentation en eau			
MultiSteam/MonoSteam	–/●	●/–	–/●
Réservoir à eau pour env. 90 min de cuisson	●	●	●
Réservoir à eau avec générateur de vapeur/réservoir d'eau fraîche	●/–	–/●	●/–
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/–	–/–	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement et façade tempérée	●	●	●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/–	●/●	●/–
Contact de porte	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 360 – 362 x 310	550 x 508 x 555	–
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	2,3/230/10	3,6/400/10	2,3/230/10
Accessoires de série			
Récipient de cuisson inox perforé/non perforé	2/1	3/0	2/1
Grille/bac de récupération	–/–	1/1	–/–
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–	–/–/●**

Informations détaillées utiles

Glossaire des steamers et fours à vapeur Miele

Accessoires diversifiés
Les appareils à vapeur Miele sont dotés de série d'un assortiment varié de récipients de cuisson. Miele propose aussi un grand choix d'accessoires pour les utilisations spéciales, que vous pouvez obtenir auprès de votre revendeur Miele ou dans le webshop Miele.

Baisse de température automatique
À la fin du temps de cuisson, un signal acoustique retentit. En parallèle, les aliments sont ramenés à la température de service idéale. Vous avez ainsi la certitude que la cuisson s'est arrêtée et que les mets seront savoureux.

CleanSteel
Tous les appareils Miele en inox présentent une surface CleanSteel de qualité supérieure. Ce traitement particulier permet de les nettoyer facilement, sans devoir utiliser un détergent spécial. Et sur la surface CleanSteel, les traces de doigt sont pratiquement invisibles.

Cuisson automatique de menus
La cuisson automatique de menus vous permet de combiner jusqu'à 3 programmes automatiques pour la cuisson de différents mets. Température, ordre et temps de cuisson sont déterminés de manière automatique. L'appareil vous informe quand et à quel niveau enfourner les plats pour que leur cuisson soit terminée simultanément. Vous pouvez donc préparer un menu complet tranquillement, et avec un timing parfait.

Cuisson à la vapeur avec une pression douce
Dans le steamer Miele, le four à vapeur à pression avec PowerSteam, la cuisson est possible à plus de 100 °C avec une pression douce. La plage de températures entre 101 et 120 °C est idéale pour préparer rapidement différents types de légumes, de la viande, des légumineuses, etc. Vous pouvez gagner ainsi jusqu'à 50 % de temps par rapport à la cuisson à vapeur sans pression.

Cuisson indépendante de la quantité d'aliments
Qu'il s'agisse d'une portion ou du repas de toute la famille, de produits surgelés ou frais, le temps de cuisson à la vapeur reste toujours le même. Il n'est plus nécessaire de peser les aliments ou de procéder au calcul compliqué des différents temps de cuisson.

Cuisson sous vide
La cuisson sous vide se fait dans un four à vapeur, à une température basse et constante, pendant une durée assez longue. Les aliments conservent ainsi leur aspect, leur forme ainsi que toutes leurs vitamines et leurs sels minéraux. Avec le tiroir de mise sous vide, les viandes, poissons, légumes et fruits sont parfaitement préparés à la cuisson sous vide.

Cuisson sur 3 niveaux
Dans les appareils à vapeur Miele, vous pouvez cuire simultanément sur 3 niveaux, même des mets différents. Car la cuisson à la vapeur évite toute transmission d'odeurs et de goûts entre les plats. Il est donc possible d'apprêter un menu complet pour plusieurs personnes. Chaque plat conserve son arôme spécifique.

Dispositifs de sécurité
Sécurité exemplaire : le steamer Miele est doté de systèmes de sécurité fiables qui évitent une trop forte pression ou une température excessive. Le verrouillage de la porte empêche toute ouverture involontaire de l'enceinte de cuisson sous pression.

Éclairage de l'enceinte de cuisson et porte transparente
Grâce à la porte transparente combinée avec l'éclairage unique et novateur de l'enceinte de cuisson, vous gardez le parfait contrôle des mets en cours de cuisson.

Écrans indiquant la température et le temps de cuisson
L'appareil disposant de deux écrans pour afficher la température et la durée, un coup d'œil suffit pour obtenir les informations essentielles durant toute l'opération de cuisson.

Fonction de maintien au chaud
À la fin de la cuisson, les mets sont gardés automatiquement au chaud pendant 15 minutes au maximum, sans perte de qualité. Quelques minutes de retard ne jouent donc aucun rôle.

Fonctions de l'horloge
Vous pouvez programmer l'heure de début et de fin de cuisson ou la durée de l'opération. Ainsi les mets seront fin prêts au moment souhaité. Une fois le temps de cuisson écoulé, le processus s'arrête automatiquement. En cas de panne de courant, la fonction d'horloge est préservée jusqu'à 200 heures environ. Lorsque le courant électrique est rétabli, l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Fonctions de sécurité
Une pression du doigt suffit pour verrouiller l'appareil – il est donc à l'abri de tout enclenchement involontaire, p. ex. par des enfants. Lorsque la durée maximale d'utilisation est dépassée, il s'arrête automatiquement. Si jamais vous oubliez de l'éteindre, votre sécurité reste garantie.

Grande enceinte de cuisson – une capacité appréciable
La nouvelle enceinte du four à vapeur Miele avec MultiSteam vous permet d'enfourner l'un derrière l'autre, sur chacun des 3 niveaux, un récipient GN de taille 1/2 et un de 1/3. Aucun autre four n'offre autant de place.

MultiSteam
MultiSteam est la combinaison d'un générateur de vapeur puissant et d'une répartition de vapeur optimale grâce à 8 buses. Le générateur de vapeur assure une formation de vapeur rapide et une montée en température accélérée dans l'enceinte. La disposition et l'orientation spéciales des 8 buses vapeur provoquent une prompte répartition de la vapeur dans l'enceinte. Le résultat : une cuisson plus homogène.

Nettoyage facile
Grâce au gérateur de vapeur externe et à l'enceinte de cuisson en inox, les appareils à vapeur Miele se nettoient très facilement. L'enceinte ne présente aucun dépôt de calcaire, les parois lisses et la sole sont d'un entretien aisé. Après la cuisson, un coup de chiffon suffit pour que tout soit à nouveau reluisant.

Porte relevable
La porte relevable, disponible en différents designs et couleurs, assure une combinaison verticale et horizontale harmonieuse avec d'autres appareils Miele à encastrer.

Programme de détartrage pratique
Les pastilles de détartrage et le détartrant liquide, disponibles dans le webshop, permettent de détartrer en tout confort tous les appareils à vapeur Miele. L'appareil vous informe lorsqu'il faut le détartrer et son écran vous guide pas à pas durant ce court processus.

Programmes automatiques
Des programmes automatiques intelligents pour la cuisson des aliments les plus variés vous simplifient le travail au quotidien. Il n'est plus nécessaire de régler manuellement la température et le temps de cuisson. Pour de nombreux aliments, le degré de cuisson peut être en plus sélectionné individuellement – pour des résultats parfaits et une réussite garantie. Vous réalisez ainsi facilement des plats délicieux.

Programmes automatiques spéciaux
Les processus de cuisson de nombreux plats sont déjà enregistrés sous les programmes automatiques. Ceux de 5 spécialités suisses particulièrement populaires sont programmés sous les programmes automatiques spéciaux. La sélection manuelle de la température et du temps de cuisson est désormais superflue, et la réussite est garantie.

Programmes personnalisés
Les fours à vapeur Miele vous permettent de créer jusqu'à 20 programmes personnalisés. Il vous suffit d'enregistrer la température, la durée et le degré de cuisson. Vous pouvez ensuite réactiver en un tour de main les réglages des mets que vous apprêtez souvent – vos résultats de cuisson seront automatiquement répétés avec précision.

Raccordement fixe à l'eau
Le steamer Miele est constamment alimenté en eau fraîche grâce à un raccordement fixe au réseau d'eau. L'eau condensée est pompée automatiquement à la fin de la cuisson. Vous profitez donc du plus grand confort d'utilisation et d'entretien.

Réduction de vapeur
La vapeur est expulsée progressivement de l'enceinte avant la fin de la cuisson. Cela vous permet de sortir les mets en tout confort.

Réglages individuels
Sur de nombreux modèles Miele, vous pouvez modifier individuellement les paramètres d'usine tels que langue, signaux sonores, luminosité de l'écran, volume des touches sensitives, etc.

Régulation électronique de la température
La température de cuisson est surveillée électroniquement et réglée de manière fiable. Grâce à une température précise et constante, vous obtenez toujours d'excellents résultats.

Réservoir à eau léger
Tous les appareils à vapeur Miele avec MultiSteam disposent d'un réservoir à eau léger et facile à manipuler.

Système de refroidissement et face frontale tempérée
Les appareils à vapeur Miele disposent d'un système de refroidissement efficace. Par conséquent, le bandeau de commande, la poignée et les meubles avoisinants restent agréablement froids. Ce système évite toute retombée de vapeur sur le bandeau et réduit considérablement la température de la face frontale et de la porte du four. Il en résulte une sécurité élevée et une protection efficace contre les brûlures.

Cuisson sous vide
La cuisson sous vide se fait dans un four à vapeur, à une température basse et constante, pendant une durée assez longue. Les aliments conservent ainsi leur aspect, leur forme ainsi que toutes leurs vitamines et leurs sels minéraux. Avec le tiroir de mise sous vide, les viandes, poissons, légumes et fruits sont parfaitement préparés à la cuisson sous vide.

Une montée en température des plus rapides grâce à PowerSteam
Le puissant générateur de vapeur permet d'atteindre particulièrement vite la température désirée. Et comme la montée en température est plus brève, le processus de cuisson est nettement plus court, ce qui permet d'obtenir très rapidement des résultats parfaits.

Temps de cuisson plus courts grâce à PowerSteam
Dans une plage de températures entre 101 et 120 °C, donc sous pression, certains aliments peuvent être apprêtés particulièrement vite. Par rapport à la cuisson à la vapeur sans pression, vous gagnez jusqu'à 50 % de temps. Préparer des mets rapidement et en douceur n'est donc plus contradictoire.

Températures préenregistrées
Pour chaque mode de cuisson, l'écran vous propose une température que vous pouvez modifier à volonté. Aucun autre réglage n'est nécessaire. Il est ainsi toujours facile d'utiliser un appareil à vapeur Miele.

OATS & CO

Cuisson vapeur, cuisson au four, rôtissage et cuisson combinée

Les modèles et les dimensions des combi-fours vapeur Miele

Types d'appareils

Miele vous propose le combi-four vapeur en trois variantes. Quel que soit le modèle de votre choix, vous pouvez vous réjouir de plaisirs gustatifs sains et intenses. Selon vos habitudes en cuisine, le combi-four vapeur peut, par exemple, être le complément idéal à un four classique. Les plaques à pâtisserie PerfectClean du four s'utilisent aussi dans le combi-four vapeur XL, ce qui est très pratique. Vous pouvez également compléter un combi-four vapeur avec un tiroir chauffant Gourmet. Créez votre combinaison et ouvrez-vous de nouvelles perspectives !

Combi-four vapeur
Le combi-four vapeur de Miele offre toutes les fonctions d'un four à vapeur ainsi que le mode de cuisson chaleur tournante Plus. La combinaison de chaleur humide et sèche assure des résultats parfaits, notamment pour les mets rôtis et la pâtisserie.

Combi-four vapeur XL
Le combi-four vapeur XL dispose de toutes les fonctions d'un four à vapeur et de tous les modes de cuisson d'un four traditionnel haut de gamme. Selon le modèle, il est doté d'une thermosonde avec ou sans fil. Des possibilités de combinaisons supplémentaires des modes de fonctionnement ainsi qu'un très grand espace de cuisson font de ce combi-four vapeur un multitalent.

Combi-four vapeur XXL
Le XXL est idéal pour une niche de four classique. En plus de toutes les fonctions de four à vapeur et de four, il dispose d'une thermosonde, et combiné avec un tiroir chauffant Gourmet (de série de norme Suisse, 55 cm), il offre de nombreuses autres possibilités.

Génération de vapeur externe

Le générateur de vapeur de tous les combi-fours 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 aussi d'éviter la formation de dépôts calcaires dans l'enceinte de cuisson, qui se nettoie ainsi plus facilement.

Exclusive to Miele

MultiSteam
Génération de vapeur externe pour enceintes de cuisson XL et XXL

MonoSteam
Génération de vapeur externe pour petits espaces de cuisson

Quelles sont les caractéristiques de confort essentielles pour vous ?

Les points forts* des combi-fours vapeur Miele

Exclusive to Miele

MultiSteam

La perfection accordée à votre goût – le combi-four vapeur de Miele est un véritable multitalent qui complète parfaitement four et plan de cuisson. Les temps de cuisson traditionnelle et à la vapeur étant identiques, inutile d'adapter vos habitudes. Vous pouvez préparer entrée, soupe, poisson, légumes, accompagnement, dessert séparément, ou un menu entier en une seule cuisson. Fermes, tendres ou juteux – le combi-four vapeur de Miele satisfait à toutes les exigences. Des résultats parfaits et réguliers sont assurés par la technologie MultiSteam, une génération de vapeur externe rapide et unique en son genre permettant une montée en température accélérée et une répartition optimale de la vapeur.

Exclusive to Miele

Four à vapeur, four et combi-four vapeur à part entière

3 en 1 : d'innombrables combinaisons permettent une cuisson et un rôtissage parfaits.

Enceintes de cuisson XL et XXL

Aucun problème de place : l'enceinte est assez grande pour cuire des menus complets pour 10 personnes, des poissons entiers ou de la volaille.

Exclusive to Miele

Bandeau Lift à ouverture motorisée

Confortable : le bandeau Lift s'ouvre par pression du doigt, à l'intérieur se trouvent le réservoir à eau, le bac à eau condensée et la thermosonde.

Cuisson combinée

Croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur : la combinaison d'air chaud et d'humidité, par exemple, constitue l'un des meilleurs modes de cuisson.

Exclusive to Miele

Thermosonde sans fil

Surveiller la cuisson est désormais superflu : l'affichage du temps restant indique précisément quand la viande, le poisson ou la volaille seront cuits.

* Selon le modèle

À chaque recette, son propre réglage

Les programmes de cuisson et de rôtissage des combi-fours vapeur Miele

Légumes
La nature sous ses plus belles formes : la douceur de la cuisson à la vapeur préserve saveur et santé.

Poissons/fruits de mer
Un baume pour le corps et l'esprit : cuit à point à la vapeur, le poisson garde son arôme caractéristique.

Viande
Particulièrement tendre et juteuse : cuite à la vapeur, la viande conserve une grande partie de ses substances nutritives.

Accompagnements
Simplement irremplaçables : pommes de terre, riz ou pâtes peuvent aussi être apprêtés à la vapeur.

Cuisson sous vide
Des saveurs inégalées : viandes, légumes, fruits et poissons cuits sous vide.

Cuisson combinée/chaleur tournante Plus
D'excellents résultats : l'ajout d'humidité garantit une saveur optimale pour le pain, la viande, etc.

Cuisson combinée/chaleur sole-voûte
La perfection de haut en bas : préparation optimale du pain.

Cuisson combinée/gril
Particulièrement croustillants et tendres : ce mode de cuisson convient parfaitement au poisson et à la viande présentant une forte teneur en graisse.

Chaleur tournante Plus
Délicieusement aéré et léger : idéale pour une cuisson ou un rôtissage en douceur sur un ou trois niveaux.

Chaleur sole-voûte
Un classique éprouvé à utilisation universelle : toutes les recettes traditionnelles réussissent à la perfection.

Grand gril
Griller et gratiner : griller plusieurs steaks, médaillons, saucisses, etc. ou gratiner un mets dans un grand plat.

Petit gril
Griller et gratiner : griller quelques steaks, médaillons, saucisses, etc. ou gratiner p. ex. une soupe à l'oignon.

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

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

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

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

Spécial gâteaux
Toujours mieux : programme de cuisson spécialement développé pour la pâte à choux, les pains de Sils et la pâte à gâteau.

Fonctions utiles
Combler ses envies les plus insolites : confort d'utilisation garanti grâce aux programmes spéciaux comme Sécher, Pizza, etc.

Quelle est la signification de chaque icone ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les combi-fours vapeur

Sur les pages suivantes, tous les combi-fours vapeur Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés pour ce groupe de produits.

Commande
Indique le type de commande de l'appareil.

Commande tactile intuitive.

Commande Touch avec pavé numérique et touches sensitives rétroéclairées.

Sélection des modes de fonctionnement et des durées avec le régulateur, affichage sur écran à 4 lignes.

Volume de l'enceinte
Indique la capacité de l'enceinte de cuisson de l'appareil.

Les combi-fours vapeur Miele présentent différents volumes d'enceinte, soit 32, 48 et 68 litres.

Mise sous vide
Indique si le tiroir offre la fonction de mise sous vide.

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

Programmes automatiques
Indique si l'appareil dispose de programmes automatiques.

Cuisson automatique de différents plats, sans le moindre effort.

Technologies de la vapeur
Indique le type de générateur de vapeur de l'appareil.

Production rapide et diffusion homogène de la vapeur par 6 sorties de vapeur.

Diffusion de vapeur par une seule sortie de vapeur.

PerfectClean
Indique si l'appareil est doté du revêtement PerfectClean.

Revêtement de surface breveté pour un confort de nettoyage inédit.

Bandeau relevable
Indique si l'appareil dispose d'un bandeau relevable.

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.

Thermosonde
Indique si l'appareil est équipé d'une thermosonde.

Cuisson au degré près.

Raccordement fixe à l'eau
Indique si l'appareil dispose d'un raccordement fixe à l'eau.

Appareil avec raccordement fixe au réseau d'eau.

Fours à vapeur avec micro-ondes

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	DGM 6800-60	DGM 6600-60	DGM 6401-60
Type d'appareil			
Four à vapeur avec micro-ondes	●	●	●
Design			
Affichage	M Touch	SensorTronic	DirectSensor
Avantages produits			
Régulation électronique de la température cuisson vapeur 40 – 100°C	●	●	●
Puissance micro-ondes à commande électronique	●	●	●
Niveaux de puissance en W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Cuisson de menus sans transfert de goût	●	●	●
Programmes automatiques personnalisables	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Mode de fonctionnement			
Décongeler/réchauffer	●/●	●/●	●/●
Programmes automatiques cuisson vapeur	plus de 150	plus de 150	plus de 75
Cuisson vapeur/micro-ondes	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
Cuisson vapeur sur 2 niveaux simultanément	●	●	●
Cuisson automatique de menus	●	●	●
Réduction de la vapeur en fin de cuisson	●	●	●
Affichage heure/date/minuteur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation départ/arrêt	●	●	●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●	●/●
Quick Start/Fonction Popcorn	●/●	●/●	●/●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Porte			
Porte CleanGlass/porte plein verre	●/●	●/●	●/●
Charnière de porte	en bas	en bas	en bas
Enceinte de cuisson			
Volume en l	40	40	40
Nombre de niveaux d'enfournement	4	4	4
Éclairage LED, nombre	3	3	3
Module MultiSteam	●	●	●
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Corps de chauffe sole réduisant la condensation	●	●	●
Détartrage automatique	●	●	●
Technologie de vapeur et alimentation en eau			
MultiSteam	●	●	●
Réservoir à eau pour env. 90 min de cuisson	●	●	●
Retrait du réservoir d'eau via dispositif Push-to-release	●	●	●
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	●/–	–/●	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement et façade tempérée	●	●	●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 450 x 550	560 – 568 x 450 x 550	560 – 568 x 450 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,3/400/10	3,3/400/10	3,3/400/10
Accessoires de série			
Récipient de cuisson inox perforé/non perforé	2/2	2/2	2/1
Grille/bac de récupération	●/●	●/●	●/●
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel/blanc brillant/noir obsidienne	●/●/●	●/–/–	●/●/●

Combi-fours vapeur

[1] Livrable dès novembre 2016
* Valable uniquement pour inox CleanSteel
** Délai de livraison 3 à 4 semaines

Désignation du modèle/pour la vente	DGC 6865-60 XXL	DGC 6860-60 XXLX[1]	DGC 6860-60 XXL
Design			
ArtLine/PureLine	–/●	●/–	–/●
Affichage	M Touch	M Touch	M Touch
Boutons escamotables	–	–	–
Bandeau de compensation de hauteur	–	–	–
Avantages produits			
Régulation électronique de la température cuisson au four 30 – 225°C	●	●	●
Régulation électronique de la température cuisson vapeur 40 – 100°C	●	●	●
Capteur d'humidité/Cuisson de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Thermosonde sans fil/thermosonde	●/–	●/–	●/–
Tiroir chauffant Gourmet	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Programmes automatiques	plus de 200	plus de 200	plus de 200
Cuisson combinée/Cuisson vapeur	●/●	●/●	●/●
Grand gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Chaleur tournante Plus/Cuisson intensive	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Bandeau Lift à ouverture motorisée	●	●	●
Cuisson automatique de menus	●	●	●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Programmation départ/arrêt	●	●	●
Affichage heure/date/minuteur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●	●/●
Porte			
Porte CleanGlass/porte plein verre	●/●	●/●	●/●
Enceinte de cuisson			
Enceinte XL/enceinte XXL	–/●	–/●	–/●
Volume en l	68	68	68
Grilles supports PerfectClean amovibles	●	●	●
Éclairage halogène, nombre	2	2	2
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	–	●
Enceinte inox avec PerfectClean/structure de lin	●/●	●/●	●/●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien Humidification/Rinçage/Séchage	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Technologie de vapeur et alimentation en eau			
MultiSteam/MonoSteam	●/–	●/–	●/–
Réservoir à eau avec générateur de vapeur/réservoir d'eau fraîche	–/●	–/●	–/●
Bac à eau condensée derrière bandeau Lift motorisé	–	●	●
Raccordement eau/raccordement vidange	●/●	–/–	–/–
Efficacité et durabilité			
Éclairage économie d'énergie/préchauffage rapide	●/●	●/●	●/●
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	●/–	●/–	●/–
Sécurité			
Système de refroidissement et façade tempérée	●	●	●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 593 – 595 x 555	560 – 568 x 593 – 595 x 555	560 – 568 x 593 – 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,5/400/10	3,5/400/10	3,5/400/10
Accessoires de série			
Tôle universelle PerfectClean/grille combinée PerfetClean	1/1	1/1	1/1
Récipient de cuisson inox perforé/non perforé	2/1	2/1	2/1
Plaque à pâtisserie inox/plaque ronde PerfectClean/grille	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Rails télescopiques avec/sans PerfectClean	●/–	●/–	●/–
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel/blanc brillant/noir obsidienne/gris graphit	●/●/●/–	–/●**/●**/●**	●/●/●/–

Combi-fours vapeur

[1] Livrable dès novembre 2016
* Valable uniquement pour inox CleanSteel
** Délai de livraison 3 à 4 semaines

Désignation du modèle/pour la vente	DGC 6660-60 XXL	DGC 6805-60 XL	DGC 6800-60 XLX[1]
Design			
ArtLine/PureLine	–/●	–/●	●/–
Affichage	SensorTronic	M Touch	M Touch
Boutons escamotables	–	–	–
Bandeau de compensation de hauteur	–	–	–
Avantages produits			
Régulation électronique de la température cuisson au four 30 – 225°C	●	●	●
Régulation électronique de la température cuisson vapeur 40 – 100°C	●	●	●
Capteur d'humidité/Cuisson de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/●	●/–	●/–
Tiroir chauffant Gourmet	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Programmes automatiques	plus de 200	plus de 200	plus de 200
Cuisson combinée/Cuisson vapeur	●/●	●/●	●/●
Grand gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Chaleur tournante Plus/Cuisson intensive	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Bandeau Lift à ouverture motorisée	●	●	●
Cuisson automatique de menus	●	●	●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Programmation départ/arrêt	●	●	●
Affichage heure/date/minuteur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●	●/●
Porte			
Porte CleanGlass/porte plein verre	●/●	●/●	●/●
Enceinte de cuisson			
Enceinte XL/enceinte XXL	–/●	●/–	●/–
Volume en l	68	48	48
Grilles supports PerfectClean amovibles	●	●	●
Éclairage halogène, nombre	2	2	2
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	–
Enceinte inox avec PerfectClean/structure de lin	●/●	●/●	●/●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien Humidification/Rinçage/Séchage	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Technologie de vapeur et alimentation en eau			
MultiSteam/MonoSteam	●/–	●/–	●/–
Réservoir à eau avec générateur de vapeur/réservoir d'eau fraîche	–/●	–/●	–/●
Bac à eau condensée derrière bandeau Lift motorisé	●	–	●
Raccordement eau/raccordement vidange	–/–	●/●	–/–
Efficacité et durabilité			
Éclairage économie d'énergie/préchauffage rapide	●/●	●/●	●/●
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/●	●/–	●/–
Sécurité			
Système de refroidissement et façade tempérée	●	●	●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 593 – 595 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,5/400/10	3,4/400/10	3,4/400/10
Accessoires de série			
Tôle universelle PerfectClean/grille combinée PerfetClean	1/1	1/1	1/1
Récipient de cuisson inox perforé/non perforé	2/1	2/1	2/1
Plaque à pâtisserie inox/plaque ronde PerfectClean/grille	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Rails télescopiques avec/sans PerfectClean	–/–	●/–	●/–
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel/blanc brillant/noir obsidienne/gris graphit	●/–/–/–	●/●/●/–	–/●**/●**/●**

Combi-fours vapeur

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	DGC 6800-60 XL	DGC 6600-60 XL	DGC 6400-60
Design			
ArtLine/PureLine	–/●	–/●	–/●
Affichage	M Touch	SensorTronic	DirectControl
Boutons escamotables	–	–	●
Bandeau de compensation de hauteur	–	–	–
Avantages produits			
Régulation électronique de la température cuisson au four 30 – 225°C	●	●	●
Régulation électronique de la température cuisson vapeur 40 – 100°C	●	●	●
Capteur d'humidité/Cuisson de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Thermosonde sans fil/thermosonde	●/–	–/●	–/–
Tiroir chauffant Gourmet	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Programmes automatiques	plus de 200	plus de 200	plus de 85
Cuisson combinée/Cuisson vapeur	●/●	●/●	●/●
Grand gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●	–/–/–
Chaleur tournante Plus/Cuisson intensive	●/●	●/●	●/–
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	–/–/–
Confort d'utilisation			
Bandeau Lift à ouverture motorisée	●	●	–
Cuisson automatique de menus	●	●	–
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Programmation départ/arrêt	●	●	●
Affichage heure/date/minuteur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●	●/●
Porte			
Porte CleanGlass/porte plein verre	●/●	●/●	●/●
Enceinte de cuisson			
Enceinte XL/enceinte XXL	●/–	●/–	–/–
Volume en l	48	48	32
Grilles supports PerfectClean amovibles	●	●	●
Éclairage halogène, nombre	2	1	1
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Enceinte inox avec PerfectClean/structure de lin	●/●	●/●	●/–
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien Humidification/Rinçage/Séchage	●/●/●	●/●/●	●/–/●
Technologie de vapeur et alimentation en eau			
MultiSteam/MonoSteam	●/–	●/–	–/●
Réservoir à eau avec générateur de vapeur/réservoir d'eau fraîche	–/●	–/●	●/–
Bac à eau condensée derrière bandeau Lift motorisé	●	●	–
Raccordement eau/raccordement vidange	–/–	–/–	–/–
Efficacité et durabilité			
Éclairage économie d'énergie/préchauffage rapide	●/●	●/●	●/–
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	●/–	–/●	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement et façade tempérée	●	●	●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,4/400/10	3,4/400/10	4,3/400/10
Accessoires de série			
Tôle universelle PerfectClean/grille combinée PerfetClean	1/1	1/1	–
Récipient de cuisson inox perforé/non perforé	2/1	1/1	2/1
Plaque à pâtisserie inox/plaque ronde PerfectClean/grille	–/–/–	–/–/–	●/●/●
Rails télescopiques avec/sans PerfectClean	●/–	–/–	–/–
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel/blanc brillant/noir obsidienne/gris graphit	●/●/●/–	●/–/–/–	●/●/●/–

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	DGC 6660-55 XXL	DGC 6600-55 XL	DGC 6400-55
Design			
ArtLine/PureLine	–/●	–/●	–/●
Affichage	SensorTronic	SensorTronic	DirectControl
Boutons escamotables	–	–	●
Bandeau de compensation de hauteur	●	●	●
Avantages produits			
Régulation électronique de la température cuisson au four 30 – 225°C	●	●	●
Régulation électronique de la température cuisson vapeur 40 – 100°C	●	●	●
Capteur d'humidité/Cuisson de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Thermosonde sans fil/thermosonde	–/●	–/●	–/–
Tiroir chauffant Gourmet	●	–	–
Modes de fonctionnement			
Programmes automatiques	plus de 200	plus de 200	plus de 85
Cuisson combinée/Cuisson vapeur	●/●	●/●	●/●
Grand gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●	–/–/–
Chaleur tournante Plus/Cuisson intensive	●/●	●/●	●/–
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	–/–/–
Confort d'utilisation			
Bandeau Lift à ouverture motorisée	●	●	–
Cuisson automatique de menus	●	●	–
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Programmation départ/arrêt	●	●	●
Affichage heure/date/minuteur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●	●/●
Porte			
Porte CleanGlass/porte plein verre	●/●	●/●	●/●
Enceinte de cuisson			
Enceinte XL/enceinte XXL	–/●	●/–	–/–
Volume en l	68	48	32
Grilles supports PerfectClean amovibles	●	●	●
Éclairage halogène, nombre	2	1	1
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Enceinte inox avec PerfectClean/structure de lin	●/●	●/●	●/–
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien Humidification/Rinçage/Séchage	●/●/●	●/●/●	●/–/●
Technologie de vapeur et alimentation en eau			
MultiSteam/MonoSteam	●/–	●/–	–/●
Réservoir à eau avec générateur de vapeur/réservoir d'eau fraîche	–/●	–/●	●/–
Bac à eau condensée derrière bandeau Lift motorisé	●	●	–
Raccordement eau/raccordement vidange	–/–	–/–	–/–
Efficacité et durabilité			
Éclairage économie d'énergie/préchauffage rapide	●/●	●/●	●/–
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/●	–/●	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement et façade tempérée	●	●	●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	550 x 762 x 580	550 x 508 x 555	550 x 508 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,45/400/10 + ESW 0,7/230/10	3,4/400/10	4,3/400/10
Accessoires de série			
Tôle universelle PerfectClean/grille combinée PerfetClean	1/1	1/1	–
Récipient de cuisson inox perforé/non perforé	2/1	1/1	2/1
Plaque à pâtisserie inox/plaque ronde PerfectClean/grille	–/–/–	–/–/–	●/●/●
Rails télescopiques avec/sans PerfectClean	–/–	–/–	–/–
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel/blanc brillant/noir obsidienne/gris graphit	●/–/–/–	●/–/–/–	●/●/●/–

Informations détaillées utiles

Glossaire des combi-fours vapeur Miele

Programmes automatiques
Des programmes automatiques intelligents pour la cuisson des aliments les plus variés vous simplifient le travail au quotidien. Il n'est plus nécessaire de régler manuellement la température et le temps de cuisson. Pour de nombreux aliments, le degré de cuisson peut être en plus sélectionné individuellement – pour des résultats parfaits et une réussite garantie. Vous réalisez ainsi facilement des plats délicieux, même compliqués.

Cuisson automatique de menus
La cuisson automatique de menus vous permet de combiner jusqu'à 3 programmes automatiques pour la cuisson de différents mets. Température, ordre et temps de cuisson sont déterminés de manière automatique. L'appareil vous informe quand et à quel niveau enfourner les plats, de sorte que leur cuisson soit terminée simultanément. Vous pouvez donc préparer un menu complet tranquillement, et avec un timing parfait.

CleanSteel
Tous les appareils Miele en inox présentent une surface CleanSteel de qualité supérieure. Ce traitement particulier permet de les nettoyer facilement, sans devoir utiliser un détergent spécial. Et sur la surface CleanSteel, les traces de doigt sont pratiquement invisibles.

Cuisson combinée
Permet de combiner les modes de fonctionnement du four avec la cuisson à la vapeur : la température (de 40 °C à 225 °C) et le taux d'humidité (de 0 à 100 %) se règlent individuellement et peuvent être modifiés au sein d'un seul et même programme. Vous disposez ainsi de la plus grande flexibilité possible pour des résultats de cuisson et de rôtissage parfaits.

Combi-four vapeur
Le combi-four vapeur de Miele répond à tous les désirs. Il réunit tous les avantages d'un four à vapeur complet tout en offrant les fonctions d'un four disposant de la chaleur tournante Plus, et selon le modèle, d'autres modes de cuisson. Mais c'est lors de la cuisson combinée qu'il révèle son vrai potentiel : une combinaison de chaleur humide et sèche permettant d'obtenir des résultats parfaits, notamment pour les mets rôtis et la pâtisserie.

Programmes personnalisés
Les fours à vapeur Miele vous permettent de créer jusqu'à 20 programmes personnalisés. Il vous suffit d'enregistrer la température et la durée ainsi que le degré de cuisson. Vous pouvez ensuite réactiver en un tour de main les réglages des mets que vous apprêtez souvent – vos résultats de cuisson seront automatiquement répétés avec précision.

Raccordement fixe à l'eau
Le raccordement fixe au réseau d'eau vous offre un confort supplémentaire. L'amenée et l'évacuation d'eau fonctionnent automatiquement : il n'est plus nécessaire de remplir le réservoir d'eau ni de vider le bac à eau condensée. Votre appareil est toujours prêt à fonctionner.

Cuisson sur 3 niveaux
Dans les combi-fours vapeur Miele, vous pouvez cuire simultanément sur 3 niveaux, même des mets différents. Car la cuisson à la vapeur évite toute transmission d'odeurs et de goûts entre les plats. Il est donc possible d'apprêter un menu complet pour plusieurs personnes. Chaque plat conserve son arôme spécifique.

Système de refroidissement et face frontale tempérée
Les combi-fours vapeur Miele disposent d'un système de refroidissement efficace. Par conséquent, le bandeau de commande, la poignée et les meubles avoisinants restent agréablement froids. Ce système évite toute retombée de vapeur sur le bandeau et réduit considérablement la température de la face frontale et de la porte du four. Il en résulte une sécurité élevée et une protection efficace contre les brûlures.

Éclairage halogène
L'éclairage halogène assure une luminosité exemplaire et la meilleure visibilité dans l'enceinte de cuisson. L'encastrement affleurant des lampes facilite le nettoyage des parois latérales.

Capteur climatique
Le capteur climatique de Miele mesure et règle l'humidité dans l'enceinte de cuisson. Il tient aussi compte de l'humidité des aliments. Ainsi, le climat de l'enceinte de cuisson est toujours parfaitement adapté aux mets.

Bac à eau condensée
Le bac à eau de condensation rassemble la vapeur condensée superflue, ce qui assure un climat ambiant agréable et facilite le nettoyage de l'enceinte de cuisson.

Cuisson indépendante de la quantité d'aliments
Qu'il s'agisse d'une portion ou du repas de toute la famille, de produits surgelés ou frais, le temps de cuisson à la vapeur reste toujours le même. Il n'est plus nécessaire de peser les aliments ou de procéder au calcul compliqué des différents temps de cuisson.

Bandeau Lift à ouverture motorisée
Le bandeau de commande s'ouvre par pression d'une touche sensitive. À l'arrière se trouvent le réservoir à eau, le bac à eau condensée et la thermosonde sans fil. L'enceinte de cuisson offre beaucoup de place et les manipulations sont agréables. À l'ouverture du bandeau, le réservoir à eau et le bac à eau condensée s'avancent et se retirent ainsi facilement. Vous pouvez remplir aisément le réservoir et vider le bac sans devoir ouvrir l'enceinte. Le bandeau s'incline pour vous faciliter la commande, vous offrant une meilleure vue sur l'écran.

MultiSteam
MultiSteam est la combinaison d'un générateur de vapeur puissant et d'une répartition de vapeur optimale grâce à 6 buses. Le générateur de vapeur assure une formation de vapeur rapide et une montée en température accélérée dans l'enceinte. La disposition et l'orientation spéciales des 6 buses vapeur provoquent une prompte répartition de la vapeur dans l'enceinte de cuisson. Le résultat : une cuisson plus homogène.

PerfectClean
PerfectClean assure le meilleur effet antiadhésif pour l'enceinte de cuisson et les grilles latérales. Avantage : puisque les résidus d'aliments ne collent pas, le nettoyage est très facile.

Fonctions de sécurité
Une pression du doigt suffit pour verrouiller l'appareil – il est donc à l'abri de tout enclenchement involontaire, p. ex. par des enfants. Lorsque la durée maximale d'utilisation est dépassée, il s'arrête automatiquement. Si jamais vous oubliez de l'éteindre, votre sécurité reste garantie.

Thermosonde
Cuisinez vos viandes, poissons et volailles à votre goût et au degré près : la thermosonde mesure la température à coeur de vos rôtis et vous indique le temps de cuisson restant. Vous n'avez donc plus besoin de surveiller votre four. Selon le modèle, la thermosonde est également disponible sans fil.

Accessoires diversifiés à revêtement PerfectClean
En plus des récipients en inox pour la cuisson à la vapeur, une tôle universelle et une grille combinée, qui disposent d'excellentes propriétés antiadhésives grâce au revêtement PerfectClean, sont fournis de série avec les combi-fours vapeur XL et XXL. D'autres accessoires en option tels que plat à rôtir, plaque perforée, etc. sont en vente auprès de votre revendeur spécialisé ou dans le webshop Miele.

Fonction de maintien au chaud
À la fin de la cuisson, les mets sont gardés automatiquement au chaud jusqu'à 15 minutes sans perte de qualité. Quelques minutes de retard ne jouent donc aucun rôle.

Enceinte de cuisson XL
Beaucoup de place pour votre créativité : le combi-four vapeur XL de Miele présente un volume utile de 48 l. Vous pouvez y apprêter des menus complets pour 8 à 10 personnes. Même les aliments volumineux comme la volaille ou des poissons entiers disposent de suffisamment de place.

Enceinte de cuisson XXL
Le combi-four vapeur XXL offre le même volume utile qu'un grand four. Son enceinte de 68 litres ouvre des possibilités insoupçonnées pour la préparation des aliments.

Fonctions de l'horloge
Vous pouvez programmer l'heure de début et de fin de cuisson ou la durée de l'opération. Ainsi les mets seront fin prêts au moment souhaité. Une fois le temps de cuisson écoulé, le processus s'arrête automatiquement. En cas de panne de courant, la fonction d'horloge est préservée jusqu'à 200 heures environ. Lorsque le courant électrique est rétabli, l'heure actuelle apparaît à l'écran.

Cuisson sous vide
La cuisson sous vide se fait dans un four à vapeur, à une température basse et constante, pendant une durée assez longue. Les aliments conservent ainsi leur aspect, leur forme ainsi que toutes leurs vitamines et leurs sels minéraux. Avec le tiroir de mise sous vide, les viandes, poissons, légumes et fruits sont parfaitement préparés à la cuisson sous vide.

Pop-corn au four à vapeur

Le four à vapeur avec micro-ondes

Cuire à la vapeur, cuisiner et réchauffer dans un seul et même appareil
Voulez-vous des appareils de cuisine offrant le plus grand nombre possible de modes de cuisson ? En plus du four, pièce maîtresse de chaque cuisine, la planification d'une cuisine ne laisse généralement que peu de place pour un deuxième appareil de cuisson.

Bien souvent, la décision penche en faveur d'un four à micro-ondes. Idéal pour décongeler et réchauffer rapidement, il convainc aussi par une multitude de possibilités pratiques au quotidien : par exemple pour faire chauffer une tasse de cacao ou de lait, préparer un sachet de pop-corn pour une soirée télé grâce à la fonction Pop-corn, ou apprêter très facilement et dans les plus brefs délais de délicieuses confitures. Une aide appréciable en toute occasion !

Depuis plusieurs années, la cuisson à la vapeur a de plus en plus d'adeptes. Parfait pour la préparation pratique et en douceur d'aliments tels que le poisson ou les légumes, le four à vapeur préserve le goût et les couleurs naturelles. En outre, ses excellents résultats de cuisson contribuent largement à une alimentation saine.

Miele a réussi à conjuguer les avantages de ces deux types d'appareil – sous forme d'un four à vapeur avec micro-ondes.

Grâce à cet appareil à encastrer exceptionnel et novateur, Miele fournit la solution optimale pour les cuisines dans lesquelles seules deux niches d'encastrement sont disponibles. Il constitue le complément idéal de votre four.

Et si vous disposez d'une niche de 60 cm, le tiroir chauffant Gourmet de 14 cm de haut ou le tiroir de mise sous vide combiné avec le DGM complétera à merveille vos autres appareils à encastrer de Miele.

Quelles sont les caractéristiques de confort essentielles pour vous ?

Les points forts du four à vapeur avec micro-ondes à encastrer

Exclusive to Miele

MultiSteam

La perfection accordée à votre goût – le four à vapeur de Miele est un véritable multitalent qui complète parfaitement four et plan de cuisson. Les temps de cuisson traditionnelle et à la vapeur étant identiques, inutile d'adapter vos habitudes. Vous pouvez préparer entrée, soupe, poisson, légumes, accompagnement et dessert séparément, ou un menu entier en une seule cuisson. Fermes, tendres ou juteux – le four à vapeur de Miele satisfait à toutes les exigences.

Des résultats parfaits et réguliers sont assurés par la technologie MultiSteam, une génération de vapeur externe rapide et unique en son genre permettant une montée en température accélérée et une répartition optimale de la vapeur.

Exclusive to Miele

Grande enceinte de cuisson – une capacité appréciable

Utiliser toute la profondeur : la préparation en une fois de quantités importantes économise du temps et de l'énergie.

Exclusive to Miele

Cuisson automatique de menus

Un menu complet : avec le programme "Cuisson menu", température, temps et ordre de cuisson des aliments sont déterminés automatiquement.

Nettoyage facile

Aucun dépôt de calcaire : le générateur de vapeur externe permet un nettoyage facile et rapide.

Programmes automatiques

Préparation simple et précise de plus de 150 mets : poisson, viande, légumes et bien plus encore réussissent à tous les coups.

Exclusive to Miele

Touche pop-corn

Il suffit de presser une touche pour préparer rapidement un sachet de pop-corn.

À chaque recette, son propre réglage

La diversité du four à vapeur avec micro-ondes de Miele

Légumes
La nature sous ses plus belles formes : la douceur de la cuisson à la vapeur préserve saveur et santé.

Poissons/fruits de mer
Un baume pour le corps et l'esprit : cuit à point à la vapeur, le poisson garde son arôme caractéristique.

Viande
Particulièrement tendre et juteuse : cuite à la vapeur, la viande conserve une grande partie de ses substances nutritives.

Accompagnements
Simplement irremplaçables : pommes de terre, riz ou pâtes peuvent aussi être apprêtés à la vapeur.

Desserts
De douces tentations : même la finale d'un menu raffiné se réalise de manière diversifiée à la vapeur.

Cuisson des oeufs
Un oeuf parfait pour le petit-déjeuner : à la coque, mollet ou dur, en 4 à 10 minutes seulement à 100 °C.

Cuisson sous vide
Des saveurs inégalées : viandes, légumes, fruits et poissons cuits sous vide.

Yaourts maison
Toujours frais, toujours savoureux : à la vapeur à 40 °C, les yaourts sont prêts en 5 heures seulement.

Désinfecter des biberons
Exempt de germes en 15 minutes seulement : simple et rapide, la désinfection des biberons se réalise à 100 °C.

Soupes
Une entrée appréciée : les soupes aux goûts les plus variés assurent toujours une diversité bienvenue.

Blanchir
Préservation de la qualité optimale : blanchir est l'étape nécessaire avant de préparer des conserves de légumes et de fruits.

Réchauffer
Porter les mets préparés à la température adéquate : en douceur au four à vapeur entre 80° C et 100° C, ou rapidement au micro-ondes à 450 watts.

Décongeler
Sortie en douceur du congélateur : décongeler progressivement à environ 60° C au four à vapeur ou à 150 watts au micro-ondes.

Faire lever la pâte
Du pain et des gâteaux aérés : ce multi-talent permet aussi de faire gonfler une pâte levée à 40 °C.

Touche pop-corn
Préparation rapide et facile : le contenu d'un paquet de pop-corn pour une agréable soirée télévision.

Maintenir au chaud
Aucun problème en cas de léger retard : les plats sont automatiquement gardés au chaud à la vapeur, pendant 15 minutes.

Extraction de jus
Boissons et gelées maison : le jus des fruits s'extrait en douceur à la vapeur.

Faire fondre du chocolat
Brillant et crémeux : entre 60 et 80 °C, le chocolat fond en 5 minutes – idéal pour les couvertures, mousses, etc.

Quelle est la signification de chaque icone ?

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

Sur les pages suivantes, tous les fours à vapeur avec micro-ondes Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.

Commande
Indique le type de commande de l'appareil.

Commande tactile intuitive.

Commande Touch avec pavé numérique et touches sensitives rétroéclairées.

Commande Touch des modes et des durées via écran tactile, affichage sur écran à 4 lignes.

Volume de l'enceinte
Indique la capacité de l'enceinte de cuisson de l'appareil.

Volume de l'enceinte : 40 litres.

Mise sous vide
Indique si le tiroir offre la fonction de mise sous vide.

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

Puissance micro-ondes
Indique la puissance micro-ondes de l'appareil.

Puissance micro-ondes : 1000 watts.

MultiSteam
Indique le type de générateur de vapeur de l'appareil.

Production rapide et diffusion homogène de la vapeur par 8 sorties de vapeur.

Pop-corn
Indique si l'appareil est équipé d'une touche pop-corn.

Pour préparer du pop-corn frais rapidement et facilement.

Programmes automatiques
Indique si l'appareil dispose de programmes automatiques.

Cuisson automatique de différents plats, sans le moindre effort.

Éclairage à LED
Désigne la forme d'éclairage de l'enceinte de l'appareil.

Éclairage optimal de l'enceinte de cuisson permettant de garder un œil sur les plats enfournés.

Fours à vapeur avec micro-ondes

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	DGM 6800-60	DGM 6600-60	DGM 6401-60
Type d'appareil			
Four à vapeur avec micro-ondes	●	●	●
Design			
Affichage	M Touch	SensorTronic	DirectSensor
Avantages produits			
Régulation électronique de la température cuisson vapeur 40 – 100°C	●	●	●
Puissance micro-ondes à commande électronique	●	●	●
Niveaux de puissance en W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Cuisson de menus sans transfert de goût	●	●	●
Programmes automatiques personnalisables	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Mode de fonctionnement			
Décongeler/réchauffer	●/●	●/●	●/●
Programmes automatiques cuisson vapeur	plus de 150	plus de 150	plus de 75
Cuisson vapeur/micro-ondes	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
Cuisson vapeur sur 2 niveaux simultanément	●	●	●
Cuisson automatique de menus	●	●	●
Réduction de la vapeur en fin de cuisson	●	●	●
Affichage heure/date/minuteur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation départ/arrêt	●	●	●
Affichage température réelle/préenregistrée	●/●	●/●	●/●
Quick Start/Fonction Popcorn	●/●	●/●	●/●
Programmes personnalisés/réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Porte			
Porte CleanGlass/porte plein verre	●/●	●/●	●/●
Charnière de porte	en bas	en bas	en bas
Enceinte de cuisson			
Volume en l	40	40	40
Nombre de niveaux d'enfournement	4	4	4
Éclairage LED, nombre	3	3	3
Module MultiSteam	●	●	●
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Corps de chauffe sole réduisant la condensation	●	●	●
Détartrage automatique	●	●	●
Technologie de vapeur et alimentation en eau			
MultiSteam	●	●	●
Réservoir à eau pour env. 90 min de cuisson	●	●	●
Retrait du réservoir d'eau via dispositif Push-to-release	●	●	●
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	●/–	–/●	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement et façade tempérée	●	●	●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 450 x 550	560 – 568 x 450 x 550	560 – 568 x 450 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,3/400/10	3,3/400/10	3,3/400/10
Accessoires de série			
Récipient de cuisson inox perforé/non perforé	2/2	2/2	2/1
Grille/bac de récupération	●/●	●/●	●/●
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel/blanc brillant/noir obsidienne	●/●/●	●/–/–	●/●/●

Informations détaillées utiles

Glossaire du four à vapeur avec micro-ondes de Miele

Accessoires diversifiés
Les appareils à vapeur Miele sont dotés de série d'un assortiment varié de récipients de cuisson. Miele propose aussi un grand choix d'accessoires pour les utilisations spéciales, que vous pouvez obtenir auprès de votre revendeur spécialisé Miele ou dans le webshop Miele.

Fonctions de sécurité
Une pression du doigt suffit pour verrouiller l'appareil – il est donc à l'abri de tout enclenchement involontaire, p. ex. par des enfants. Lorsque la durée maximale d'utilisation est dépassée, il s'arrête automatiquement. Si jamais vous oubliez de l'éteindre, votre sécurité reste garantie.

CleanSteel
Les appareils Miele en inox présentent une surface CleanSteel de qualité supérieure. Ce traitement particulier permet de les nettoyer facilement, sans devoir utiliser un détergent spécial. Et sur la surface CleanSteel, les traces de doigt sont pratiquement invisibles.

Cuisson à la vapeur indépendante de la quantité d'aliments
Qu'il s'agisse d'une portion ou du repas de toute la famille, de produits surgelés ou frais, le temps de cuisson à la vapeur reste toujours le même. Il n'est plus nécessaire de peser ou de procéder à des calculs compliqués des différents temps de cuisson.

Programmes automatiques
Des programmes automatiques intelligents pour la cuisson des aliments les plus variés vous simplifient le travail au quotidien. Il n'est plus nécessaire de régler manuellement la température et le temps de cuisson. Pour de nombreux aliments, le degré de cuisson peut être en plus sélectionné individuellement – pour des résultats parfaits et une réussite garantie. Vous réalisez ainsi facilement des plats délicieux, même compliqués.

Cuisson automatique de menus
La cuisson automatique de menus vous permet de combiner jusqu'à 3 programmes automatiques pour la cuisson de différents mets. Température, ordre et temps de cuisson sont déterminés automatiquement. L'appareil vous informe quand et à quel niveau enfourner les plats pour que leur cuisson soit terminée simultanément. Vous pouvez donc préparer un menu complet tranquillement, et avec un timing parfait.

Cuisson sur 3 niveaux
Dans le four à vapeur avec micro-ondes de Miele, vous pouvez cuire simultanément sur 3 niveaux, même des mets différents. Car la cuisson à la vapeur évite toute transmission d'odeurs et de goûts entre les plats. Il est donc possible d'apprêter un menu complet pour plusieurs personnes. Chaque plat conserve son arôme spécifique.

Éclairage LED de l'enceinte de cuisson et porte transparente
Grâce à la porte transparente combinée avec l'éclairage unique et novateur de l'enceinte de cuisson, vous gardez le parfait contrôle des mets en cours de cuisson.

Fonctions de l'horloge
Vous pouvez programmer l'heure de début et de fin de cuisson ou la durée de l'opération. Ainsi les mets seront fin prêts au moment souhaité. Une fois le temps de cuisson écoulé, le processus s'arrête automatiquement. En cas de panne de courant, la fonction d'horloge est préservée jusqu'à 200 heures environ. Lorsque le courant électrique est rétabli, l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Fonction de maintien au chaud
À la fin de la cuisson, les mets sont gardés automatiquement au chaud pendant 15 minutes au maximum, sans perte de qualité. Quelques minutes de retard ne jouent donc aucun rôle.

Fonctions de sécurité
Une pression du doigt suffit pour verrouiller l'appareil – il est donc à l'abri de tout enclenchement involontaire, par ex. par des enfants. Lorsque la durée maximale d'utilisation est dépassée, il s'arrête automatiquement. Si jamais vous oubliez de l'éteindre, votre sécurité reste garantie.

Grande enceinte de cuisson et surface de pose maximale
La nouvelle enceinte de cuisson de 40 litres vous permet de glisser, à chacun des trois niveaux, un ou plusieurs récipients de cuisson de très grandes dimensions pour la cuisson à la vapeur. Aucun autre four n'offre une telle surface.

MultiSteam
MultiSteam est la combinaison d'un générateur de vapeur puissant et d'une répartition de vapeur optimale grâce à 8 buses. Le générateur de vapeur assure une formation de vapeur rapide et ainsi une montée en température accélérée dans l'enceinte. La disposition et l'orientation spéciales des 8 buses vapeur provoquent une prompte répartition de la vapeur dans l'enceinte de cuisson. Le résultat : une cuisson plus homogène.

Nettoyage facile
Le générateur de vapeur externe et l'enceinte de cuisson en inox rendent l'appareil très facile à nettoyer. Cela permet d'éviter la formation de dépôts calcaires tenaces dans l'enceinte de cuisson. Les parois lisses et surtout le fond de l'enceinte de cuisson sont d'un entretien particulièrement aisé. Après la cuisson, un coup de chiffon suffit pour que tout soit reluisant et sec.

Programme de détartrage pratique
Les pastilles de détartrage et le détartrant liquide, disponibles dans le webshop, permettent de détartrer en tout confort les appareils à vapeur Miele. L'appareil vous informe lorsqu'il faut le détartrer et son écran vous guide pas à pas durant ce court processus.

Programmes personnalisés
Le four à vapeur avec micro-ondes de Miele vous permet de créer jusqu'à 20 programmes personnalisés. Il vous suffit d'enregistrer la température et la durée ainsi que le degré de cuisson. Vous pouvez ensuite réactiver en un tour de main les réglages des mets que vous apprêtez souvent – vos résultats de cuisson seront automatiquement répétés avec précision.

QuickStart
Pleine puissance sur pression d'une touche : la fonction QuickStart vous donne accès rapidement à la plus forte puissance micro-ondes. En pressant la touche Start (1, 2 ou 3 fois) l'appareil sera enclenché pendant 30, 60 ou 120 secondes, puis s'arrêtera automatiquement. Ces trois durées préprogrammées peuvent être modifiées individuellement. Par exemple afin de préparer régulièrement une tasse de cacao le soir, ou pour réchauffer à heures fixes les biberons de bébé.

Réduction de vapeur
La vapeur est expulsée progressivement de l'enceinte avant la fin de la cuisson. Cela vous permet de sortir les mets en tout confort.

Réglages individuels
Il est possible de modifier individuellement, sur de nombreux modèles Miele, les paramètres d'usine tels que langue, signaux sonores, luminosité de l'écran, volume des touches sensitives, etc.

Régulation électronique de la température
La température de cuisson est surveillée électroniquement et réglée de manière fiable. Grâce à une température précise et constante, vous obtenez toujours d'excellents résultats.

Réservoir à eau léger
Tous les fours à vapeur Miele avec MultiSteam disposent d'un réservoir à eau léger et facile à manipuler. Le générateur de vapeur se trouve derrière l'enceinte de cuisson.

Système de refroidissement et face frontale tempérée
Les appareils à vapeur Miele disposent d'un système de refroidissement efficace. Par conséquent, le bandeau de commande, la poignée et les meubles avoisinants restent agréablement froids. Ce système évite toute retombée de vapeur sur le bandeau et réduit considérablement la température de la face frontale et de la porte du four. Il en résulte une sécurité élevée et une protection efficace contre les brûlures.

Températures préenregistrées
Pour chaque mode de cuisson, l'écran vous propose une température que vous pouvez modifier à volonté. Aucun autre réglage n'étant nécessaire, la commande est des plus simples.

Touche pop-corn
Une agréable soirée télé sans pop-corn ? Ce serait dommage ! Grâce à la touche pop-corn placée directement sur le bandeau de commande, vous préparerez désormais rapidement un sachet de pop-corn dans le four à vapeur avec micro-ondes de Miele. Un programme automatique est actif derrière la touche afin de préparer parfaitement un emballage courant de pop-corn. Le confort sur pression d'une touche !

Cuisson sous vide
La cuisson sous vide se fait dans un four à vapeur, à une température basse et constante, pendant une durée assez longue. Les aliments conservent ainsi leur aspect, leur forme ainsi que toutes leurs vitamines et leurs sels minéraux. Avec le tiroir de mise sous vide, les viandes, poissons, légumes et fruits sont parfaitement préparés à la cuisson sous vide.

Types d'appareils

Appareils à encastrer Miele TopControl
Les fours à micro-ondes Miele dont le champ de commande se trouve dans la partie supérieure de l'appareil offrent des avantages exceptionnels. Leur design étant parfaitement homogène avec celui des autres appareils à encastrer de Miele, ils s'intègrent de manière flexible dans chaque composition de cuisine. La porte des appareils s'ouvre vers le bas, comme celle des fours. La commande placée en haut offre davantage d'espace dans l'enceinte.

Appareils à encastrer Miele SideControl
Les fours à micro-ondes SideControl sont dotés d'une commande classique latérale et constituent une alternative aux appareils TopControl. Les appareils SideControl se combinent à la verticale avec d'autres appareils à encastrer de Miele ou s'installent seuls. Leur porte s'ouvre latéralement.

Appareils à pose libre
Vous manque-t-il une niche d'armoire pour un four à micro-ondes encastrable ? En optant pour le four à micro-ondes à pose libre de Miele, vous faites le bon choix. Il se pose tout simplement sur le plan de travail.

Concepts d'utilisation

TopControl (EasyControl) : la puissance et la température se règlent de façon classique en tournant le sélecteur de gauche. Celui de droite permet de choisir les paramètres de l'écran LC à sept segments avant de saisir la sélection au moyen des touches sensitives.

SideControl : la puissance et la température se règlent avec le sélecteur rotatif supérieur, le poids et l'heure avec le sélecteur inférieur. Les touches à impulsion du bas sont destinées à des réglages supplémentaires.

Quel genre d'appareil désirez-vous et quelle est la taille de la niche d'encastrement ?

Les types de four à micro-ondes Miele et les dimensions des niches d'encastrement

Dimensions de niche

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.

SMS, 55cm (3/6 de niche)

Euro, 60 cm (35, resp. 36 cm de haut)

Euro, 60 cm (38, resp. 42 cm de haut)

Euro, 60 cm (45 cm de haut)

Diversité des dimensions

Selon la taille de la niche, les fours à micro-ondes Miele offrent des enceintes de cuisson de différentes dimensions. Pour les grandes et les petites faims !

Enceinte de cuisson de 17 l

Enceinte de cuisson de 26 l

Enceinte de cuisson de 46 l

Modes de fonctionnement

Les personnes convaincues que les fours à micro-ondes se limitent à réchauffer ou à décongeler des aliments seront émerveillées par les appareils Miele. Laissez-vous surprendre par les multiples possibilités que les fours à micro-ondes Miele vous offrent au quotidien.

Mode micro-ondes solo
Réchauffer un verre de lait, cuire des confitures, faire fondre du chocolat, apprêter des légumes, décongeler du poisson ou émonder des amandes – votre four à micro-ondes Miele vous permet de réaliser tout cela et bien plus encore, même en mode solo.

Gril ou mode combiné micro-ondes/gril
Un gril à quartz est intégré pour faire gratiner les mets après la cuisson. Il sert également à rôtir et à griller. Grâce à lui, les toasts, légumes ou scampis se transformeront en délices grillés bien croquants. Même un gratin de légumes peut être affiné par une savoureuse croûte de fromage.

12:00
OK

De quelles caractéristiques de confort votre appareil devrait-il disposer ?

Les points forts* des fours à micro-ondes Miele

Enceinte de cuisson XL
L'espace de cuisson en inox de dimensions généreuses des appareils à commande TopControl se prête parfaitement à la cuisson d'aliments volumineux tels que poulets ou dindes, ou encore de gratins. Le plateau tournant de 40 cm de diamètre permet d'utiliser simultanément plusieurs récipients, tasses ou assiettes de différentes tailles : l'idéal pour la préparation de mets à grande échelle.

Plateau tournant de 40 cm
De la place dans tous les cas : parfait pour plusieurs verres, tasses, assiettes ou récipients de différentes tailles.

Éclairage à LED
Longue durée de vie et grande qualité : les LED assurent une mise en scène prestigieuse des plats dès leur préparation.

Touche pop-corn
Il suffit de presser une touche pour préparer rapidement un sachet de pop-corn.

Gril à quartz
Rapidement et uniformément : tous les mets se parent d'une dorure parfaite en un tour de main.

Programmes automatiques
Apprêtez des mets savoureux sans difficultés : sélectionnez simplement le programme et p. ex. le poids – l'appareil se charge du reste.

* Selon le modèle

À chaque recette, son propre réglage

La diversité des fours à micro-ondes Miele

Entrées
Savoureuses et vite prêtes : des entrées variées en un tour de main grâce au micro-ondes.

Soupes
Une entrée appréciée : les soupes aux goûts les plus variés assurent toujours une diversité bienvenue.

Viande
Le champion de la transformation : porc, bœuf, agneau ou gibier, les viandes s'apprêtent très facilement au micro-ondes.

Poisson
Un baume pour le corps et l'esprit : les plats à base de poisson sont aussi sains que délicieux et très populaires.

Accompagnements
Tout simplement irremplaçables : pommes de terre, riz et pâtes sont des accompagnements incontournables, à haute valeur nutritionnelle.

Légumes
Frais et sains : le micro-ondes permet de préparer les légumes de mille façons.

Sauces
Le petit "plus" : une sauce raffinée complète un plat à la perfection.

Gratins
Des combinaisons illimitées : l'association d'ingrédients et de sauce permet de réaliser de délicieux gratins.

Ragoûts
Des classiques sans cesse renouvelés : les ragoûts, même végétariens, réussissent parfaitement grâce aux ingrédients de saison.

Desserts
De douces tentations : même la finale d'un menu raffiné se réalise de manière diversifiée.

Boissons
Se réchauffer de l'intérieur : selon l'humeur, préparer des boissons classiques ou les agrémenter d'une touche raffinée.

Décongeler
Quand le temps presse : des aliments délicats comme le beurre, la crème ou un filet de poisson sont rapidement décongelés.

Maintenir au chaud
Aucun problème en cas de léger retard : les plats sont automatiquement gardés au chaud pendant 15 minutes.

Réchauffer
Aussi bons que fraîchement apprêtés : les plats, boissons et aliments pour bébé sont réchauffés entre 450 et 900 watts.

Faire des conserves
Toujours prêtes : conserver des petites portions de mets salés ou sucrés en bocaux de 0,5 l.

Confitures
Complices du petit-déjeuner : le micro-ondes est idéal pour préparer facilement de petites portions de confiture.

Faire fondre du beurre ou du chocolat
Sans brûler ni faire de grumeaux : liquéfier du beurre ou du chocolat à 450 watts est un jeu d'enfant.

Faire gonfler une pâte levée
Du pain et des gâteaux aérés : il suffit de faire lever une pâte au micro-ondes à 80 watts et le tour est joué.

Quelle est la signification de chaque icone ?

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

Sur les pages suivantes, tous les fours à micro-ondes Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.

Commande
Indique le type de commande de l'appareil.

EasyControl : sélection des modes de fonctionnement et des durées avec le bouton de commande, affichage à 7 segments.

Volume de l'enceinte
Indique la capacité de l'enceinte de cuisson du micro-ondes.

Les fours à micro-ondes disposent d'une enceinte de cuisson de 17, 26 ou 46 litres.

Gril à quartz
Indique si l'appareil est équipé d'un gril à quartz.

Pour gratiner les plats après la cuisson.

Puissance
Indique la puissance micro-ondes en watts.

Les fours à micro-ondes Miele atteignent une puissance allant jusqu'à 900 watts.

Éclairage à LED
Insique si l'apareil dispose d'un éclairage à LED.

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

Pop-corn
Indique si l'appareil est équipé d'une touche pop-corn.

Pour préparer du pop-corn frais rapidement et facilement.

Programmes automatiques
Indique si l'appareil dispose de programmes automatiques.

Décongeler, cuire et préparer des aliments frais sans efforts.

Plateau tournant de 40 cm
Indique si l'appareil est doté d'un plateau tournant de 40 cm de diamètre.

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

Fours à micro-ondes

* Valable uniquement pour inox CleanSteel
** Dans une armoire supérieure 350 – 352 mm

Désignation du modèle/pour la vente	M 6262-60 TC	M 6032-60 SC	M 6022-55 SC
Type d'appareil			
Four à micro-ondes à pose libre/à encastrer	–/●	–/●	–/●
Design			
TopControl/SideControl	●/–	–/●	–/●
Avantages produits			
Puissance micro-ondes à commande électronique	●	●	●
Niveaux de puissance	7	6	6
Puissance gril en W	1500	800	800
Maintien au chaud	●	●	●
Gril à quartz	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Programmes automatiques	23	17	17
Fonctionnement micro-ondes seul	●	●	●
Fonctionnement avec gril	●	●	●
Fonctionnement combiné micro-ondes/gril	●	●	●
Confort d'utilisation			
Fonction Popcorn	●	–	–
Affichage de l'heure	●	●	●
Minuteur/arrêt automatique	●/●	●/●	●/●
QuickStart	●	●	●
Fonction mémoire	●	●	●
Réglages individuels	●	●	●
Enceinte de cuisson			
Volume en l	46	17	17
Éclairage 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
Porte			
Contact de porte	●	●	●
Touche d'ouverture de porte	–	●	●
Charnière de porte	en bas	à gauche	à gauche
Entretien			
Face inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Désactivation nocturne/affichage de l'heure désactivé	–/●	●/–	●/–
Caractéristiques techniques			
Sécurité enfants	●	●	●
Interrupteur de sécurité	●	●	●
Message « door »	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	562 – 568 x 450 – 452 x >= 551	562 – 568 x 360 – 362** x >= 310	550 x 381 x >= 330
Aération indépendante de la niche	●	●	●
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	1,6/220 – 240/10	2,05/220 – 240/10	2,05/220 – 240/10
Accessoires de série			
Cloche	●	●	●
Tige d'ébullition	–	–	–
Grille de rôtissage	●	●	●
Plaque Gourmet	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel	●	●	●
Blanc brillant	●	●	●
Noir obsidienne	●	–	–

Fours à micro-ondes

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	M 6012 SC
Type d'appareil	
Four à micro-ondes à pose libre/à encastrer	●/–
Design	
TopControl/SideControl	–/●
Avantages produits	
Puissance micro-ondes à commande électronique	●
Niveaux de puissance	7
Puissance gril en W	800
Maintien au chaud	●
Gril à quartz	●
Modes de fonctionnement	
Programmes automatiques	17
Fonctionnement micro-ondes seul	●
Fonctionnement avec gril	●
Fonctionnement combiné micro-ondes/gril	●
Confort d'utilisation	
Fonction Popcorn	–
Affichage de l'heure	●
Minuteur/arrêt automatique	●/●
QuickStart	●
Fonction mémoire	●
Réglages individuels	●
Enceinte de cuisson	
Volume en l	26
Éclairage LED	●
Hauteur de l'enceinte en cm	20,7
Diamètre du plateau tournant en cm	32,5
Porte	
Contact de porte	●
Touche d'ouverture de porte	●
Charnière de porte	à gauche
Entretien	
Face inox avec surface CleanSteel*	●
Efficacité et durabilité	
Désactivation nocturne/affichage de l'heure désactivé	●/–
Caractéristiques techniques	
Sécurité enfants	●
Interrupteur de sécurité	●
Message « door »	●
Caractéristiques techniques	
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	●
Tige d'ébullition	–
Grille de rôtissage	●
Plaque Gourmet	●
Design frontal au choix	
Inox CleanSteel	●
Blanc brillant	–
Noir obsidienne	–

1200

Informations détaillées utiles

Glossaire des fours à micro-ondes Miele

Arrêt de sécurité / message "door"
Pour éviter que l'appareil ne soit enclenché à vide, il ne peut être allumé si la porte n'a pas été ouverte au préalable. La mise en marche reste bloquée jusqu'à ce que la porte ait été ouverte, puis refermée.

CleanSteel
Tous les appareils Miele en inox présentent une surface CleanSteel de qualité supérieure. Ce traitement particulier permet de les nettoyer facilement, sans devoir utiliser un détergent spécial. Et sur la surface CleanSteel, les traces de doigt sont pratiquement invisibles.

Éclairage à LED
Un éclairage à LED de qualité assure déjà lors de la préparation une mise en scène brillante de vos mets dans l'enceinte de cuisson. Avantage exceptionnel : les LED se distinguent par leur très longue durée de vie et ne nécessitent pratiquement aucun entretien.

Enceinte de cuisson inox
L'espace intérieur des fours à micro-ondes Miele est entièrement fabriqué en inox. Les micro-ondes se répartissent ainsi très efficacement et les appareils se nettoient très facilement.

Enceinte de cuisson XL
Les appareils dotés de la commande TopControl disposent d'une enceinte en inox spacieuse, d'un volume de 46 l. Ainsi, le micro-ondes n'est jamais trop petit.

Fonction mémoire
La fonction mémoire vous permet de présélectionner un programme comportant jusqu'à 3 étapes, par exemple décongeler, cuire puis gratiner. L'appareil exécute les combinaisons de temps et de puissance choisies les unes après les autres. Un seul processus de commande est nécessaire pour une cuisson à plusieurs étapes.

Fonctions de l'horloge
Le minuteur peut s'utiliser aussi indépendamment des fonctions micro-ondes, par exemple pour cuire des œufs. La fonction s'enclenche en deux mouvements et se manifeste par un signal acoustique à l'heure réglée.

Gril à quartz
Le gril à quartz intégré dans la voûte de l'enceinte de cuisson est déjà opérationnel à pleine puissance au bout de quelques secondes (1500 W pour les appareils Top-Control). Combiné avec le plateau tournant, il permet de dorer rapidement et régulièrement les mets.

Interrupteur de sécurité
Les fours à micro-ondes Miele offrent une triple sécurité de fonctionnement grâce à leur interrupteur de sécurité autonome avec surveillance réciproque.

Maintien au chaud automatique
La fonction de maintien au chaud s'enclenche d'elle-même si la porte reste fermée et qu'aucune touche n'est pressée pendant deux minutes après la fin d'un programme. Cette fonction permet de garder les mets à une température de service pendant 15 minutes.

Mode combiné micro-ondes/gril
En utilisation combinée, les mets sont à la fois cuits et dorés. Ainsi, vous bénéficiez d'une préparation rapide et simple pour réaliser de savoureux gratins, de délicieuses pizzas et des cuisses de poulet croustillantes.

Plateau tournant de 40 cm
Le plateau tournant de 40 cm de diamètre offre suffisamment de place pour des récipients de différentes tailles ou plusieurs verres, tasses ou assiettes à la fois. Il s'utilise donc de manière très flexible pour toutes sortes de mets et de boissons. Grâce au pivotement continuel, les mets présentent une cuisson uniforme.

Programmes automatiques
Grâce aux programmes automatiques, les fours à micro-ondes Miele deviennent de véritables experts en cuisine. Il suffit de sélectionner le programme désiré et, par exemple, de saisir le poids des aliments à cuire. La puissance et la durée de cuisson sont évaluées par l'appareil de manière entièrement automatique. Une commande additionnelle ou le contrôle par l'utilisateur deviennent superflus. Grâce aux programmes automatiques de décongélation, suivie de la cuisson, et à ceux de préparation des produits frais, tous les plats réussissent à la perfection.

QuickStart
Pleine puissance sur pression du doigt : la fonction QuickStart permet de faire fonctionner rapidement l'appareil à la puissance maximale. Il suffit d'appuyer (1, 2 ou 3 fois) sur la touche "Start" pour que l'appareil fonctionne pendant 30, 60 ou 120 secondes et s'arrête ensuite automatiquement. Ces trois durées préprogrammées peuvent être modifiées individuellement, p. ex. pour le chocolat chaud du soir ou le biberon.

Réglages individuels
Sur de nombreux modèles Miele, vous pouvez modifier individuellement les paramètres d'usine, tels que la langue, les signaux sonores, la luminosité de l'écran, le volume des touches sensitives, etc.

Sécurité enfants
La sécurité enfants se règle sur pression d'une seule touche. Cela évite toute mise en marche involontaire, par exemple par des enfants.

Touche Pop-corn
Fini les soirées télé sans pop-corn ! Grâce à la touche Pop-corn placée directement sur le bandeau de commande, vous pouvez préparer rapidement un sachet de pop-corn dans le micro-ondes Miele. Derrière cette touche se cache en effet un programme automatique intelligent, parfaitement adapté à la préparation d'un paquet de pop-corn courant. Tout le confort sur simple pression d'une touche !

Quel est le tiroir adapté à vos appareils Miele ?

Les modèles et les dimensions des tiroirs à encastrer de Miele

Modèles

Miele vous propose deux types de tiroir à encastrer – pour les utilisations les plus variées et dans différentes dimensions.

Tiroir à accessoires – 10 cm de haut
Le tiroir à accessoires non chauffé est très pratique pour y conserver la vaisselle et les accessoires. Lorsqu'il est encastré sous une machine à café Nespresso ou sous un four à vapeur de 35 cm de haut, les principaux ustensiles sont toujours à portée de main.

Tiroir chauffant Gourmet – 14 cm ou 29 cm de haut
Le tiroir chauffant Gourmet se combine de manière optimale avec un four, un combi-four vapeur ou une machine à café et permet de réaliser des délices culinaires en disposant d'une plus grande marge de maœuvre. Il est possible d'y préchauffer de la vaisselle pour plusieurs personnes, d'y cuire à basse température de la viande et d'autres mets savoureux ou d'y garder des plats au chaud.

Diversité des dimensions

Choisissez le tiroir Miele idéal parmi les dimensions proposées.

Le compact
10 cm de haut, 60 cm de large
Le tiroir à accessoires non chauffé complète de manière optimale un appareil compact de 35 cm de haut comme une machine à café Miele à système Nespresso ou un four à vapeur Miele. Parfait pour l'encastrement dans une niche de 45 cm de haut.

Le classique
14 cm de haut, 60 cm de large
Le petit tiroir chauffant Gourmet se combine à la perfection avec des appareils compacts à encastrer. Il est idéal pour une niche de 60 cm de haut. Le tiroir permet de préchauffer des couverts pour 6 personnes. Vous pouvez aussi y cuire à basse température ou y garder les mets au chaud.

L'extra-large
29 cm de haut, 60 cm de large
Le grand tiroir chauffant Gourmet est idéal en combinaison avec un four, un combi-four vapeur ou une machine à café. Qu'il s'agisse de cuire à basse température, d'apprêter des mets ou de préchauffer des couverts pour 12 personnes – dans le tiroir chauffant Gourmet, tout est possible.

Quelles sont les caractéristiques de confort essentielles pour vous ?

Les points forts* des tiroirs à encastrer de Miele

Exclusive to Miele **Cuisson à basse température – programme douceur pour tout type de viande**
La cuisson à basse température (Slow-Cooking), un mode de cuisson professionnel, rend la viande tendre, juteuse et aromatique. Les saveurs et les substances nutritives sont largement préservées. Les cuisiniers hors pair utilisent ce mode de cuisson depuis longtemps afin de procurer de doux plaisirs gustatifs. Le processus ne devant pas être "supervisé", la cuisson à basse température s'effectue sans stress, ce qui laisse suffisamment de temps pour les autres préparations. La viande se coupe immédiatement après la cuisson. Le temps de repos n'est plus nécessaire, car le jus de viande est réparti uniformément.

4 modes de fonctionnement
Utilisation universelle : selon les besoins, tasses ou assiettes sont chauffées, plats maintenus au chaud ou aliments cuits à basse température.

Exclusive to Miele **Commande Touch**
Simple et confortable : la commande s'effectue sur un panneau tactile affleurant, facile à nettoyer.

Timer
Chaleur garantie : tous les tiroirs chauffants Gourmet disposent d'un timer de 4 heures, qui éteint automatiquement l'appareil.

Push2open
Grâce au mécanisme Push2open, l'ouverture du tiroir est un jeu d'enfant.

Entièrement extractible
Tout simplement pratique : le tiroir chauffant s'ouvre complètement pour garantir un chargement et un déchargement confortables.

* Selon le modèle

À chaque utilisation, son propre réglage

La diversité d'utilisation des tiroirs chauffants Gourmet de Miele

Le complément idéal pour votre cuisine
Vous pouvez utiliser les tiroirs chauffants Gourmet de Miele pour les tâches les plus variées. Ils servent à préchauffer la vaisselle et les tasses, à maintenir les mets au chaud, et permettent en plus de cuisiner. Grâce au mode de cuisson à basse température, vous pouvez apprêter sans stress des viandes et d'autres mets. Rien de plus facile pour le tiroir chauffant que de maintenir longtemps la faible température réglée.

Cuisson à basse température

Viande de veau et de bœuf
Tendres et aromatiques : à basse température, rôtis, filets, etc. cuisent avec précision et restent aromatiques et juteux.

Agneau et volaille
Juteux et tendres : la cuisson à basse température – ou cuisson douce – garantit des filets d'agneau, des suprêmes de poulet, etc. juteux et tendres.

Poisson
Le poisson est un baume pour le corps et l'esprit.

Desserts
Des douceurs en fin de repas : par exemple des tartelettes meringuées.

Accompagnements
Son importance est souvent sous-estimée, mais un bon plat d'accompagnement doit compléter le plat principal et en équilibrer les saveurs.

Céréales du petit déjeuner
Un bon petit déjeuner est garant d'une journée réussie.

Autres utilisations

Faire fondre du chocolat
Brillant et crémeux : entre 60 et 80 °C, le chocolat fond en 5 minutes – idéal pour les couvertures, mousses, etc.

Faire lever la pâte
Du pain et des gâteaux aérés : ce multi-talent permet aussi de faire gonfler une pâte levée à 40 °C.

Yaourts maison
Une utilisation des plus variées : en pâtisserie ou comme dessert.

Faire gonfler du riz
Idéal pour faire du riz au lait, dans toutes ses variations.

Faire fondre de la gélatine
Préparé avec de la gélatine fondue, le panna cotta réussit à tous les coups.

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

Quelle est la signification de chaque icone ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les tiroirs à encastrer

Sur les pages suivantes, tous les tiroirs Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés pour ce groupe de produits.

Cuisson à basse température
Indique si l'appareil dispose de ce mode de cuisson.

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

Push2open
Indique si l'appareil est équipé de cette fonction.

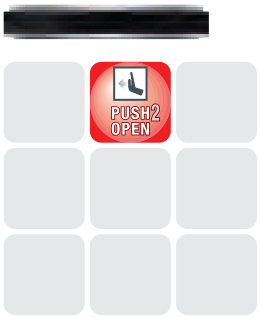
Activation de l'ouverture automatique par légère pression sur le tiroir.

Tiroirs chauffants Gourmet

* Valable uniquement pour inox CleanSteel
[1] ESW 6229 : Livrable jusqu'au janvier 2017
ESW 6229 X (sans poignée) : Livrable dès février 2017

Désignation du modèle/pour la vente	**ESW 6229 X**	**ESW 6214**	**ESW 6114**
Type d'appareil			
Tiroir à accessoires	–	–	–
Tiroir chauffant Gourmet	●	●	●
Tiroir de mise sous vide	–	–	–
Design			
Bandeau en verre avec touches sensitives	●	●	●
Affichage en texte clair	–	–	–
Affichage par symboles	●	●	●
Sans poignée	–	●	●
Avantages produits			
Préchauffage de la vaisselle	●	●	●
Maintien au chaud des mets	●	●	●
Résultats de cuisson parfaits à basse température	●	●	●
Régulation électronique précise de la température de 40 à 85°C	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Chauffage des tasses	●	●	●
Chauffage des assiettes	●	●	●
Maintien au chaud des mets	●	●	●
Cuisson à basse température	●	●	●
Confort d'utilisation			
Tiroir télescopique pour chargement et déchargement facilités	●	●	●
Ouverture Push2open	●	●	●
Fermeture automatique amortie	–	–	–
Programmation arrêt/timer	●	●	●
Capacité	Couvert pour 12 personnes	Couvert pour 6 personnes	Couvert pour 6 personnes
Entretien			
Face inox avec revêtement CleanSteel*	●	●	●
Ecran tactile Touch affleurant	●	●	●
Sécurité			
Façade tempérée	●	●	●
Arrêt automatique de sécurité	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 876 – 884 x 555	560 – 568 x 593 – 595 x 555	560 – 568 x 593 – 595 x 555
Hauteur intérieure utile en mm	230	80	80
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,7/230/10	0,7/230/10	0,7/230/10
Accessoires de série			
Revêtement antidérapant	●	●	●
Grille à pieds	●	–	–
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel	●[1]	●	●
Blanc brillant	●	●	–
Noir obsidienne	●	●	–
Gris graphite	●	●	–

Tiroirs à encastrer



En combinaison avec
CVA 6431-60 ED et DG 6030-60 ED

Désignation du modèle/pour la vente	**ESS 6210**
Type d'appareil	
Tiroir à accessoires	●
Tiroir chauffant Gourmet	–
Tiroir de mise sous vide	–
Design	
Bandeau en verre avec touches sensitives	–
Affichage en texte clair	–
Affichage par symboles	–
Sans poignée	●
Avantages produits	
Préchauffage de la vaisselle	–
Maintien au chaud des mets	–
Résultats de cuisson parfaits à basse température	–
Régulation électronique précise de la température de 40 à 85°C	–
Modes de fonctionnement	
Chauffage des tasses	–
Chauffage des assiettes	–
Maintien au chaud des mets	–
Cuisson à basse température	–
Confort d'utilisation	
Tiroir télescopique pour chargement et déchargement facilités	–
Ouverture Push2open	●
Fermeture automatique amortie	–
Programmation arrêt/timer	–
Capacité	24 tasses à espresso ou 15 tasses à cappuccino
Entretien	
Face inox avec revêtement CleanSteel	●
Ecran tactile Touch affleurant	–
Sécurité	
Façade tempérée	–
Arrêt automatique de sécurité	–
Caractéristiques techniques	
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Hauteur intérieure utile en mm	69
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	–
Accessoires de série	
Revêtement antidérapant	●
Grille à pieds	–
Design frontal au choix	
Inox CleanSteel	●
Blanc brillant	–
Noir obsidienne	–
Gris graphite	–

Informations détaillées utiles

Glossaire des tiroirs à encastrer de Miele

4 modes de fonctionnement
Le tiroir chauffant Gourmet offre 4 modes de fonctionnement au choix : chauffage des tasses et assiettes, maintien au chaud des mets et cuisson à basse température. Ce tiroir polyvalent s'utilise facilement et répond aux besoins du quotidien.

Arrêt automatique de sécurité
Lorsque la durée d'utilisation maximale de 12 heures est dépassée, le tiroir chauffant s'arrête automatiquement. Si jamais vous oubliez d'éteindre l'appareil, votre sécurité reste garantie.

Capacité
Les tiroirs Miele disposent d'une grande capacité : selon le modèle, ils peuvent préchauffer simultanément des couverts pour 12 personnes (dépendant du type de vaisselle) et des plats – idéal pour les grandes tablées.

CleanSteel
Les appareils Miele en inox présentent une surface CleanSteel de qualité supérieure. Ce traitement particulier permet de les nettoyer facilement, sans devoir utiliser un détergent spécial. Et sur la surface CleanSteel, les traces de doigt sont pratiquement invisibles.

Commande Touch
Tous les tiroirs chauffants Gourmet de Miele se commandent par le biais d'un panneau tactile affleurant sous verre. Une commande confortable, doublée d'un nettoyage très simple.

Cuisson à basse température
La cuisson à basse température (SlowCooking), un mode de cuisson professionnel, rend la viande tendre, juteuse et aromatique. Les saveurs et les substances nutritives sont largement préservées. Après la cuisson, la viande se coupe tout de suite. Le temps de repos n'est pas nécessaire car le jus de viande est réparti uniformément.

Entièrement extractible
Pour charger ou décharger le tiroir à encastrer de Miele, vous pouvez le sortir complètement. Grâce aux rails télescopiques stables et à un déplacement régulier, le tiroir de 29 cm de haut supporte une charge atteignant 25 kg.

Face frontale tempérée
Les tiroirs chauffants de Miele disposent d'un système de refroidissement efficace. Le panneau de commande et les meubles avoisinants restent donc agréablement froids. Ce système réduit nettement la température de la face frontale du tiroir, d'où une sécurité élevée et une protection efficace contre les brûlures, précisément pour les appareils sans poignée.

Grille
Les tiroirs de 29 cm de haut sont équipés de série d'une grille à pieds. Vous disposez ainsi d'un deuxième étage, soit de 30 % de surface en plus.

Libre choix de la température
Les tiroirs chauffants de Miele vous permettent de régler individuellement la température dans les limites du mode de fonctionnement choisi – selon vos exigences et vos goûts.

Mécanisme Push2open
L'absence de poignée sur les tiroirs Miele est garant d'une homogénéité de design parfaite avec les appareils à encastrer de Miele. Et grâce au mécanisme Push2open, l'ouverture du tiroir est un jeu d'enfant.

Possibilités de combinaison avec une machine à café
Si le tiroir chauffant est connecté à la machine à café automatique et que vous le programmez sur une heure de mise en marche précise, il s'enclenche automatiquement une demi-heure auparavant. Vos tasses sont alors préchauffées et prêtes pour un café exquis.

Revêtement antidérapant
Le revêtement antidérapant assure la parfaite stabilité de la vaisselle et se retire aisément pour le nettoyer.

Timer
Tous les tiroirs chauffants Gourmet disposent d'un timer de 4 h. Ainsi, vous pouvez pleinement savourer les mets ou vous concentrer sur d'autres choses. À expiration de la durée programmée, le tiroir s'arrête automatiquement.

Nouveau : tiroir de mise sous vide encastrable

Le complément idéal pour votre cuisine

Toutes les facettes des saveurs
Cette nouveauté offre les conditions optimales pour la conservation ou la marinade des aliments, ou bien leur préparation à la délicieuse cuisson sous vide. La grande diversité des possibilités offertes par le nouveau tiroir de mise sous vide est époustouflante. Quoi de plus gratifiant que de créer facilement des plats somptueux qui tiennent toutes les promesses des photos du livre de recettes ? L'utilisation du tiroir de mise sous vide est particulièrement simple : les aliments sont emballés dans un sachet sous vide dont l'air, en particulier les molécules d'oxygène, est évacué avant qu'il ne soit hermétiquement fermé. Conservés de cette manière, les aliments restent frais plus longtemps. De plus, le tiroir de mise sous vide prépare parfaitement les produits à la méthode de cuisson du même nom. Diviser en portions, stocker et préparer à la cuisson plaisir.

Des arguments convaincants et
des talents multiples
À vos côtés lors de vos préparations quotidiennes : le nouveau tiroir de mise sous vide de Miele

1. Pratique pour faire des réserves : conservation des aliments sous vide à court terme au réfrigérateur, et à plus long terme au congélateur.

2. Aussi bon que fraîchement préparé : sous vide, une portion de lasagne de la veille est facile à réchauffer à la vapeur.

3. Adapté à tous les besoins : la mise sous vide est idéale pour conserver des portions de fromage, de saucisses ou d'herbes aromatiques.

4. Un plaisir plus intense : emballer, par exemple, de la viande marinée sous vide permet aux saveurs des épices ou des herbes de se décupler.

5. Préparation idéale des aliments à la cuisson sous vide très goûteuse.

Cuisson sous vide – le choix des pros
Cette technique de préparation douce, parfaite pour exhaler les saveurs, est utilisée depuis longtemps dans les grandes cuisines. La cuisson sous vide s'effectue à la vapeur, à une température basse et constante, pendant une durée assez longue. Les aliments conservent ainsi leur aspect, leur forme, toutes leurs vitamines et leurs sels minéraux. Avec le tiroir de mise sous vide, les viandes, poissons, légumes et fruits sont parfaitement préparés à ce type de cuisson.

Tiroir de mise sous vide Miele

Équipement exclusif pour un plaisir authentique

Les points forts* du tiroir de mise sous vide encastrable

Mise sous vide
Dans le tiroir de mise sous vide Miele, les molécules d'air et d'oxygène sont évacuées du sac. Les conditions idéales pour une plus longue conservation des aliments ainsi que pour une parfaite préparation à la cuisson sous vide au four à vapeur sont ainsi réunies. Trois niveaux de mise sous vide sont proposés : une pièce de viande marinée supportera sans problème le niveau III et des aliments plus délicats comme les fruits rouges seront parfaitement apprêtés au niveau I. Outre les sachets*, plusieurs boîtes de mise sous vide réutilisables peuvent être employées.

Grande surface utile
Pour de petites et grandes quantités : son volume se prête à des sachets de mise sous vide de 250 × 350 mm au maximum.

Sachets de mise sous vide proposés en deux tailles*
Un lieu sûr : les sachets de mise sous vide Miele ne contiennent pas de plastifiants, ils sont résistants à la chaleur, absolument étanches et sans goût ni odeur.

Trois niveaux de mise sous vide
Une protection toujours parfaite : vous avez le choix entre trois réglages – le niveau III est idéal pour la viande, le niveau I pour les fruits rouges.

Thermosoudage de durée variable
Adapté à l'épaisseur du sachet : trois niveaux de fermeture sont proposés selon la structure du sachet.

Boîte sous vide réutilisable
Une durabilité exemplaire : contrairement aux sachets, les boîtes de mise sous vide Miele sont réutilisables à volonté.

* Disponibles dans le webshop Miele sur www.miele-shop.ch

Le tiroir de mise sous vide de Miele vous ravira chaque jour un peu plus, car il s'emploie de mille façons différentes. Il vous aide ainsi à conserver les aliments – à température ambiante, au réfrigérateur pour un stockage à court terme ou bien à long terme en les plaçant au congélateur. Il vous permet aussi bien de refermer un emballage d'origine, par exemple un paquet de chips, que de conserver la fraîcheur de vos viandes et poissons pour des réussites culinaires assurées.

Stockage
Les aliments sous vide se conservent plus longtemps. Ils sont bien sûr parfaitement préservés à court terme dans le réfrigérateur, mais la mise sous vide du poisson et des légumes multiplie leur conservation par quatre, sans déperdition de saveur ou de qualité. Au congélateur, les aliments sous vide sont protégés contre l'altération et les transmissions de goût ou d'odeur. Quant au pain et aux viennoiseries, ils restent frais plus longtemps à température ambiante lorsqu'ils ont été mis sous vide.

Un soutien appréciable en cuisine

Les possibilités d'utilisation

Portions
Préparer des portions d'herbes aromatiques, de fromage ou de saucisses permet d'avoir toujours des produits frais à portée de main. Sous vide, les fromages à pâte molle se conservent sensiblement plus longtemps au réfrigérateur, et une portion de lasagne dans son sachet sous vide est très facile à réchauffer au four à vapeur. Lors d'une excursion, transporter des aliments en portions sous vide, comme du muesli, permet de gagner de la place tout en les isolant de l'humidité.

Marinade
Envie d'une intensité de saveur accrue pour la viande ou le poisson ? Vous pouvez mariner vos aliments comme d'habitude avant de les confier au tiroir de mise sous vide Miele. Grâce à ce procédé, la saveur de la marinade est décuplée. Les herbes et les épices, par exemple, se concentrent et pénètrent plus intensément dans votre préparation, sans que les arômes puissent se dissiper.

Mise sous vide en boîte
Les boîtes de mise sous vide sont parfaites pour les aliments délicats, comme certains légumes et herbes aromatiques, de même que pour ceux que l'on apprécie quotidiennement tels que la charcuterie. Elles se placent dans le tiroir de mise sous vide au moyen d'un adaptateur spécial qui permet ensuite à l'air de s'évacuer.

Refermer un emballage d'origine
Il n'est pas rare qu'il reste quelques chips ou du pop-corn à la fin d'une soirée télé. Que faire ? Le tiroir de mise sous vide offre la solution optimale : il permet de refermer en douceur le paquet d'origine en sélectionnant le niveau I. Les aliments sont ainsi protégés de toute transmission de goût ou d'odeur et restent aussi bons qu'à la première bouchée.

Fermeture de bocaux
Vous connaissez certainement cette situation : conserver la fraîcheur des restes de pesto ou de nourriture pour bébé en toute sécurité est souvent un problème. En remplir un petit bocal permet de les garder facilement. Le tiroir de mise sous vide assure la fermeture hermétique de tous les bocaux d'aliments cuits tels que compotes, légumes marinés et antipasti.

Mise sous vide de liquides
La solution pour conserver des préparations liquides : s'il reste de la soupe, par exemple, il est facile de la mettre sous vide dans un sachet adapté. Avantage supplémentaire : les restes prennent ainsi beaucoup moins de place dans le réfrigérateur. Les marinades et vinaigrettes se prêtent aussi très bien à ce mode de conservation. Et le transport de liquides en sachet sous vide est parfaitement sûr.

Quelle est la signification de chaque icone ?

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

Sur les pages suivantes, tous les tiroirs de mise sous vide Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés pour ce groupe de produits.

Mise sous vide
Indique si le tiroir offre la fonction de mise sous vide.

Évacue l'air présent dans le sac sous vide.

Push2open
Indique si l'appareil dispose de cette fonction.

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

Tiroir de mise sous vide

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	EVS 6214	EVS 6114
Type d'appareil		
Tiroir à accessoires	–	–
Tiroir chauffant Gourmet	–	–
Tiroir de mise sous vide	●	●
Design		
Bandeau en verre avec touches sensitives	●	●
Affichage en texte clair/Affichage par symboles	–/●	–/●
Sans poignée	●	●
Avantages produits		
Préparation à la cuisson sous vide	●	●
Durée de conservation des aliments prolongée	●	●
Marinade d'aliments	●	●
De multiples utilisations		
Mise sous vide des aliments	●	●
Mariner les aliments	●	●
Mise en portions d'aliments	●	●
Mise sous vide du récipient	●	●
Refermer l'emballage d'origine	●	●
Confort d'utilisation		
Tiroir télescopique pour chargement et déchargement facilités	●	●
Ouverture Push2open	●	●
Fermeture automatique amortie	–	–
Puissance de mise sous vide aux niveaux	1 – 3	1 – 3
Puissance de mise sous vide affichée sur LED	●	●
Durée de soudage aux niveaux	1 – 3	1 – 3
Durée de soudage affichée sur LED	●	●
Programmation arrêt	●	●
Taille de sachet en mm	250 – 350	250 – 350
Contenance de la chambre de mise sous vide en l	8,0	8,0
Technique de mise sous vide		
Chambre de mise sous vide en inox	●	●
Puissance d'aspiration de la pompe en m^3/h	4	4
Entretien		
Face inox avec revêtement CleanSteel*	●	●
Écran tactile Touch affleurant	●	●
Indication pour déshumidification de la pompe à vide	●	●
Barres de soudure interchangeable	●	●
Sécurité		
Arrêt automatique de sécurité	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 593 – 595 x 555	560 – 568 x 593 – 595 x 555
Hauteur intérieure utile en mm	80	80
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,7/230/10	0,7/230/10
Longueur du câble d'alimentation électrique en m	2	2
Accessoires de série		
Adaptateur pour récipient de mise sous vide	●	●
Câble de raccordement avec prise	●	●
Sachet de mise sous vide	●	●
Design frontal au choix		
Inox CleanSteel	●	●
Blanc brillant	●	–
Noir obsidienne	●	–
Gris graphite	●	–

Informations détaillées utiles

Glossaire du tiroir de mise sous vide Miele

CleanSteel
Tous les appareils Miele en inox disposent d'un revêtement CleanSteel de qualité supérieure. Grâce à ce traitement, leur surface se nettoie très facilement sans détergent spécial. Sur CleanSteel, les traces de doigts sont pratiquement invisibles.

Mettre un récipient externe sous vide
Dans une boîte sous vide, les aliments destinés aux utilisations les plus diverses sont protégés efficacement. Un adaptateur permet de raccorder la boîte au tiroir de mise sous vide.

Une surface de dimensions généreuses
Le tiroir de mise sous vide Miele est conçu pour des sachets et des boîtes de mise sous vide de toutes tailles. Qu'il s'agisse de petites portions ou de quantités plus importantes, l'espace intérieur offre suffisamment de place pour toutes sortes d'aliments jusqu'à 250 × 350 mm et 80 mm de haut.

Espace intérieur facile à entretenir
L'enceinte de mise sous vide est constituée de parois en inox d'un seul tenant. Ainsi, nettoyer l'appareil après utilisation devient un jeu d'enfant.

Système Push2open
Sans poignée mais doté du système Push2Open, le tiroir de mise sous vide est parfaitement assorti au design des appareils à encastrer de Miele. Une simple pression suffit pour que le tiroir s'ouvre – un avantage certain lorsque l'on a les mains chargées de sachets remplis d'aliments à mettre sous vide. Son mécanisme à ressort permet une large ouverture du tiroir pour faciliter son utilisation.

Commande tactile
Tous les tiroirs de mise sous vide Miele sont commandés par un panneau tactile sous verre, affleurant. Leur usage est aussi confortable que leur nettoyage est aisé.

Sachets de mise sous vide
Des sachets de mise sous vide de tailles diverses sont fournis avec l'appareil. Ils sont adaptés à un usage alimentaire, résistent à la chaleur et aux déchirures et ne contiennent pas de plastifiants. Une protection sûre pour chaque aliment. Toute transmission de goût est exclue. Les sachets de mise sous vide sont aussi disponibles en tant qu'accessoires en option dans le webshop Miele*.

Niveaux de mise sous vide
Vous avez le choix entre trois niveaux de mise sous vide. Les aliments tels que la viande doivent passer au niveau le plus élevé afin d'être parfaitement protégés. Nous recommandons le niveau II pour des mets à forte teneur en liquide, alors que le niveau I suffit pour des fruits délicats comme les fraises.

Durée du thermosoudage
Pour permettre un stockage optimal ou préparer la cuisson sous vide, il est essentiel de choisir la durée de thermosoudage appropriée : des sachets assez minces, par exemple un paquet de chips, seront refermés délicatement et de manière adéquate au niveau I. Les aliments sont ainsi protégés de toute transmission de goût et d'odeur. Nous recommandons le niveau III pour les sacs plus épais, notamment ceux destinés à la cuisson sous vide.

Ouverture intégrale
Le tiroir de mise sous vide encastrable peut être entièrement sorti pour le remplir plus facilement. Grâce à ses rails télescopiques stables, il coulisse sans effort. Hauteur du tiroir : 14 cm.

* Disponibles dans le webshop Miele : www.miele-shop.ch

Types d'appareil

Combiné avec une cuisinière

Indépendant du four

Parfaitement adaptés à vos exigences

Les modèles, les types de chauffage et le design du cadre des plans de cuisson Miele

Types de chauffage

Induction – pleinement tendance
L'induction produit la chaleur directement dans le fond de la casserole. La taille du récipient est identifiée automatiquement.

Électrique (HiLight) – traditionnel
La mise à température de la zone de cuisson est assurée par l'élément chauffant placé sous la vitrocéramique. On peut l'observer au rougeoiement de la zone de cuisson.

Diversité des dimensions

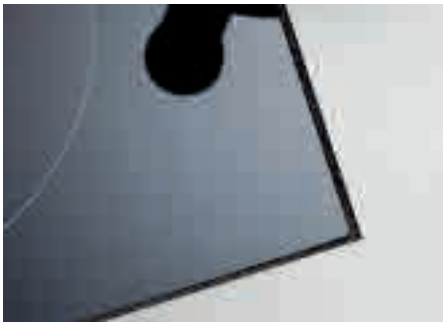
Le classique – modèle gain de place, 60 cm de large, 3 à 4 zones de cuisson

Le confortable – 75 cm de large, 4 à 6 zones de cuisson.

Le généreux – 90 cm de large, 4 à 5 zones de cuisson

Design du cadre

Cadre contour inox, bordure haute ou large



Encastrement à fleur de plan

Bords biseautés

NOUVEAU : TempControl

Jamais le rôtissage n'a été aussi facile

Avec les plans de cuisson à induction TempControl de Miele, une technologie intelligente investit les cuisines. Il s'agit d'une fonction garantissant des résultats optimaux et homogènes, quel que soit le mode de rôtissage choisi. Prioritaire, la sécurité est complétée par une utilisation très simple.

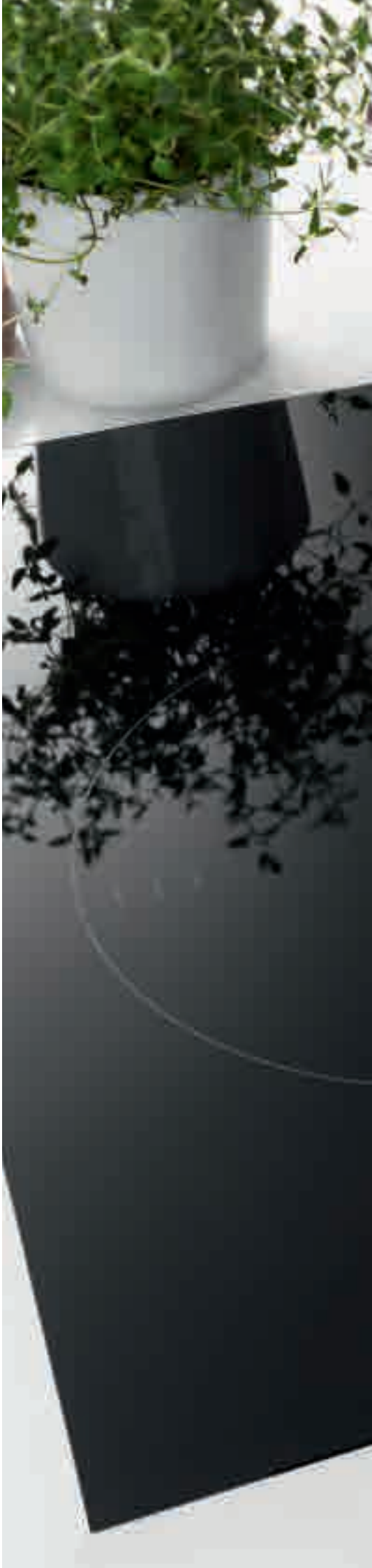
Température de rôtissage constante
Après la sélection de l'un des trois niveaux de rôtissage, la température optimale est rapidement atteinte et confirmée par un signal acoustique. Une fois réglée, la température reste constante pendant tout le processus, ce qui évite toute régulation fastidieuse du niveau de puissance.

Utilisation flexible
TempControl pouvant s'utiliser avec n'importe quel type de casserole compatible avec l'induction, inutile de renouveler toute sa batterie de cuisine. Si nécessaire, la zone de cuisson ronde TempControl peut s'employer comme zone de cuisson habituelle.

Commande ultra simple
Trois niveaux de rôtissage sont proposés pour le réglage de la température. Ainsi, chaque aliment est apprêté à la perfection. De nombreux mets, comme les pâtes à la bolognaise ou l'émincé, se préparent avec une sauce. TempControl identifie automatiquement l'ajout de liquide et régule la température à la baisse de manière autonome. Fini les éclaboussures de sauce !

Sécurité assurée
TempControl empêche de manière fiable la surchauffe de l'huile ou du beurre dans la poêle. D'une part, pour des raisons de sécurité, d'autre part, pour maintenir une température optimale et éviter ainsi que les aliments n'attachent.

Maintien au chaud Plus
Les plans de cuisson à induction Miele disposent d'une fonction de maintien au chaud pour les mets devant être gardés à une température de service optimale. TempControl permet également de réchauffer en douceur des plats froids, un ragoût par exemple, tout en évitant que les aliments ne brûlent ou ne soient trop cuits.



NOUVEAU : TempControl

Cuisson précise et à point

Niveaux de rôtissage et de mijotage

Niveau de rôtissage I
Le niveau I est idéal pour tous les mets devant être préparés à faible température de rôtissage, par exemple les œufs au plat, le poisson et la plupart des plats surgelés.

Niveau de rôtissage II
Cette température moyenne de rôtissage permet de saisir des aliments tels que les crevettes et les steaks. Elle est aussi optimale pour la torréfaction des graines, par exemple.

Niveau de rôtissage III
Le niveau le plus élevé est parfait pour saisir à feu vif et cuire au wok, mais aussi pour réussir les omelettes.

Niveau de mijotage
De nombreux mets ne sont vraiment parfaits qu'accompagnés d'une sauce, tels les ragoûts ou les pâtes à la bolognaise. Le niveau de mijotage permet au plan de cuisson de réguler la température de manière idéale. Ainsi, les sauces sont toujours réussies, sans aucun risque d'éclaboussures.

Grâce aux différents concepts d'utilisation et à l'aménagement du plan de cuisson, cuisiner est un jeu d'enfant !

Commande, aménagement des zones de cuisson et rapidité des plans de cuisson Miele

Philosophies d'utilisation

Exclusive to Miele SmartSelect White

Sélection directe – rangée de chiffres centrale

Exclusive to Miele SmartSelect

EasyControl – touches plus/minus centrales

Commande Touch – écran tactile central

Commande par régulateurs – un bouton pour chaque zone de cuisson

Exclusive to Miele Sélection directe Plus – une rangée de chiffres pour chaque zone de cuisson

Flexibilité des zones de cuisson

Zones de cuisson et de rôtissage

Exclusive to Miele TempControl

Exclusive to Miele Fonction spéciale espace modulable (PowerFlex)

FlexTouch

La grande rapidité des plans de cuisson Miele

Exclusive to Miele PowerFlex – Booster d'une puissance allant jusqu'à 7,4 kW

Exclusive to Miele TwinBooster – la puissance de 2 zones de cuisson regroupée sur une seule

Exclusive to Miele WaterBoost – puissance maximale de 5,5 kW

Exclusive to Miele ExtraSpeed – pour plans de cuisson HiLight

Con@ctivity 2.0

Quels équipements sont essentiels pour vous ?

Les points forts* des plans de cuisson Miele

Exclusive to Miele

Con@ctivity 2.0
Concentrez-vous entièrement sur la cuisine grâce à la fonction automatique Con@ctivity 2.0. En plus de la mise en marche et de l'arrêt de la hotte aspirante, le système Con@ctivity 2.0 adapte automatiquement la puissance d'aspiration de la hotte aux réglages opérés sur le plan de cuisson, assurant ainsi un agréable climat ambiant. Avec Con@ctivity 2.0, la hotte aspirante et le plan de cuisson communiquent entre eux via radio. Son installation est très simple puisque le stick de communication qui accompagne toutes les hottes équipées de Con@ctivity 2.0 peut être inséré dans tout plan de cuisson compatible avec Con@ctivity (Plug & Play).

Exclusive to Miele

TempControl
Résultats de rôtissage parfaits garantis : la température de la poêle reste constante. Plus rien ne risque de brûler et tout réglage manuel est superflu.

Exclusive to Miele

SmartSelect White
Rapide et intuitif : grâce à la rangée de chiffres blancs rétroéclairés, les niveaux de puissance et de rôtissage peuvent être réglés directement pour chaque zone de cuisson.

Induction PowerFlex
Une rapidité inégalée : même les grandes casseroles sont vite chauffées.

Induction FlexTouch
Une flexibilité maximale : la surface entière s'utilise pour la cuisson.

Exclusive to Miele

ExtraSpeed
Jusqu'à 28 % d'économie de temps[1] : cette technologie exclusive de Miele vous offre plus de temps pour vous.

* Selon le modèle
[1] Par rapport à un plan de cuisson électrique Miele vieux de 15 ans

Quelle est la signification de chaque icone ?

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

Sur les pages suivantes, tous les plans de cuisson à induction Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.

Commande
Indique le type de commande de l'appareil.

Commande rapide et intuitive via une rangée de chiffres rétro-éclairée en blanc pour chaque zone de cuisson.

Commande rapide et intuitive via une rangée de chiffres rétro-éclairée en jaune pour toutes les zones de cuisson.

Commande rapide et intuitive via une rangée de chiffres rétroéclairée pour chaque zone de cuisson.

Commande rapide et intuitive via une rangée de chiffres centrale pour toutes les zones de cuisson.

Sélection intuitive par la touche centrale plus/moins pour toutes les zones de cuisson.

Toute la surface du plan de cuisson peut être utilisée pour la cuisson.

Sélection simple et rapide de chaque zone de cuisson par le régulateur prévu à cet effet.

Con@ctivity 2.0
Indique si le plan de cuisson est doté de Con@ctivity 2.0.

Fonction automatique basée sur ondes radio permettant le réglage automatique de la puissance de la hotte.

Flexibilité
Indique le type des zones de cuisson disponibles.

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

Toute la surface du plan de cuisson peut être utilisée pour la cuisson.

TwinBooster
Indique si l'appareil est doté d'une fonction Booster.

Deux niveaux de puissance pour un temps de saisie extrêmement bref.

Maintien au chaud
Indique si l'appareil est doté de la fonction de maintien au chaud.

Maintien des plats à la température de service, indépendamment de leur quantité.

Stop & Go
Indique si l'appareil est doté de la fonction Stop & Go.

Réduction de la puissance sur simple pression du doigt.

TempControl
Indique si l'appareil est doté de TempControl.

Garantit des résultats toujours parfaits pour différentes opérations de rôtissage.

Maintien au chaud Plus
Indique si l'appareil est doté de la fonction de maintien au chaud Plus.

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

Quelle est la signification de chaque icone ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les plans de cuisson HiLight

Sur les pages suivantes, tous les plans de cuisson HiLight Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.

Commande
Indique le type de commande de l'appareil.

Commande rapide et intuitive via une rangée de chiffres rétroéclairée pour chaque zone de cuisson.

Commande rapide et intuitive via une rangée de chiffres centrale pour toutes les zones de cuisson.

Sélection intuitive par la touche centrale plus/moins pour toutes les zones de cuisson.

Sélection simple et rapide de chaque zone de cuisson par le régulateur prévu à cet effet.

Con@ctivity 2.0
Indique si le plan de cuisson est doté de Con@ctivity 2.0.

Fonction automatique basée sur ondes radio permettant le réglage automatique de la puissance de la hotte.

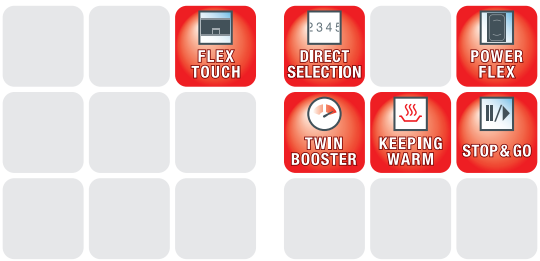
ExtraSpeed
Indique si l'appareil est doté d'ExtraSpeed.

Une technologie exclusive à Miele, permettant de gagner jusqu'à 28 % de temps lors de la saisie des mets.

Stop & Go
Indique si l'appareil est doté de la fonction Stop & Go.

Réduction de la puissance sur simple pression du doigt.

Plans de cuisson à induction



Désignation du modèle/pour la vente	KM 6395	KM 6356
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●
Design		
Coloris de la vitrocéramique	noir	noir
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	–/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	●	–/–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/●
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	1	4
Zones de cuisson PowerFlex		
Nombre/diamètre en mm	–/–	2/150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	2100/3000/3700
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm/nombre de récipients zone FlexTouch	centre/Flex Touch/760 x 410/5	avant gauche/Wok/314/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2600/3000/–	2000/2500/3200
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	arrière gauche/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	1850/3000/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	3400/4800/7300
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	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation		
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	●/–/–	–/●/–
TempControl	–	–
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/–	●/–
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●
Fonction Stop&Go/timer	–/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/–	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	–/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	–
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/blanc	●/●/blanc
Fonctions domotiques		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	–	–
Confort d'utilisation		
Protection réglages	●	–
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)	930 x 74 x 520	790 x 87 x 510
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	87	87
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	916 x 500	796 x 516
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	10,8/400 3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16
Accessoires de série		
Wok/câble de raccordement	–/●	●/●

Plans de cuisson à induction

Désignation du modèle/pour la vente	KM 6699 TempControl	KM 6381
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●
Design		
Coloris de la vitrocéramique	noir	noir
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	–/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–
Bords 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	2/150 x 230	4/150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm/nombre de récipients zone FlexTouch	gauche/TempControl/ 160 – 230/–	gauche/espace modulable PowerFlex/230 x 390/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3650	3400/4800/7300
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	centre/espace modulable PowerFlex/230 x 390	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	–/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	droite/Vario/100 – 160	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/2200/–	3400/4800/7300
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation		
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–
TempControl	●	–
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/●	●/●
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/●	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	–
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/jaune	●/●/rouge
Fonctions domotiques		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●
Confort d'entretien		
Protection réglages	●	–
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)	916 x 16 x 416	916 x 16 x 416
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	47	47
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	886 x 386	886 x 386
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		
Wok/câble de raccordement	–/●	–/●

Désignation du modèle/pour la vente	**KM 6879 TempControl**	**KM 6679 TempControl**	**KM 6669 TempControl**
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique	noir graphite	noir	noir
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	–/–	●/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/●	–/●	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	5	5	5
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	2/150 x 230	2/150 x 230	2/150 x 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/Vario/100 – 160/–	avant gauche/Vario/100 – 160/–	avant gauche/Vario/100 – 160/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/2200/–	1400/2200/–	1400/2200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/TempControl/ 160 – 230	arrière gauche/TempControl/ 160 – 230	arrière gauche/TempControl/ 160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3650	2300/3000/3650	2300/3000/3650
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière centre/Vario/180 – 280	arrière centre/Vario/180 – 280	arrière centre/Vario/180 – 280
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2600/3000/3650	2600/3000/3650	2600/3000/3650
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–	–/●/–
TempControl	●	●	●
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/●	●/●	●/●
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/●	●/●	●/●
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/blanc	●/●/jaune	●/●/jaune
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Confort d'entretien			
Protection réglages	●	●	●
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)	928 x 18 x 512	928 x 18 x 512	942 x 13 x 526
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	51	45
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	932 x 516	932 x 516	916 x 500
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			
Wok/câble de raccordement	–/●	–/●	–/●

Plans de cuisson à induction

Désignation du modèle/pour la vente	**KM 6389**	**KM 6367-1**	**KM 6366-1**
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique	noir	noir	noir
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	–/–	●/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/●	–/●	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	5	6	6
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	4/150 – 230	6/150 – 230	6/150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/nombre de récipients zone FlexTouch	gauche/espace modulable PowerFlex/230 x 390/–	gauche/espace modulable PowerFlex/230 x 390/–	gauche/espace modulable/ 230 x 390/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/3700/7300	3400/3700/7300
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	centre/Vario/180 – 280	centre/espace modulable PowerFlex/230 x 390	centre/espace modulable PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2600/3200/5500	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/4800/7300	3400/4800/7300
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	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–	–/●/–
TempControl	–	–	–
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/–	●/●	●/●
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	–	–
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/rouge	●/●/rouge	●/●/rouge
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Confort d'utilisation			
Protection réglages	–	–	–
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)	928 x 18 x 512	792 x 18 x 512	806 x 13 x 526
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	51	45
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	932 x 516	796 x 516	780 x 500
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			
Wok/câble de raccordement	–/●	–/●	–/●

Désignation du modèle/pour la vente	**KM 6364-1**	**KM 6363-1**	**KM 6349-1 blanc brillant**
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique	noir	noir	blanc brillant
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	●/–	–/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/●	–/–	–/●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	2/150 – 230	2/150 – 230	2/150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/Vario/100 – 230/–	avant gauche/Vario/100 – 230/–	avant gauche/Vario/160 – 230/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3200/5000	2300/3200/5000	2300/3000/3700
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/140 – 200	arrière gauche/Vario/140 – 200	arrière gauche/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1850/3000/–	1850/3000/–	1850/3000/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/4800/7300	3400/4800/7300
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	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/–/●	–/–/●	–/●/–
TempControl	–	–	–
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/–	●/–	●/●
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/timer	–/–	–/–	●/●
Arrêt/saisie automatique	–/●	–/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	–	–	–
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/jaune	●/●/jaune	●/●/blanc
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Confort d'utilisation			
Protection réglages	–	–	–
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)	792 x 51 x 512	806 x 45 x 526	752 x 18 x 492
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	45	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	796 x 516	780 x 500	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			
Wok/câble de raccordement	–/●	–/●	–/●

Plans de cuisson à induction

Désignation du modèle/pour la vente	**KM 6839 TempControl**	**KM 6639 TempControl**	**KM 6629 TempControl**
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique	noir graphite	noir	noir
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	–/–	●/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/●	–/●	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	2/150 x 230	2/150 x 230	2/150 x 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/ TempControl/160 – 230/–	avant gauche/ TempControl/160 – 230/–	avant gauche/ TempControl/160 – 230/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3650	2300/3000/3650	2300/3000/3650
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière centre/Vario/100 – 160	arrière centre/Vario/100 – 160	arrière centre/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/2200/–	1400/2200/–	1400/2200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–	–/●/–
TempControl	●	●	●
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/●	●/●	●/●
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/●	●/●	●/●
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/blanc	●/●/jaune	●/●/jaune
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Confort d'entretien			
Protection réglages	●	●	●
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 18 x 492	752 x 18 x 492	764 x 16 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	51	48
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	756 x 496	756 x 496	750 x 490
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			
Wok/câble de raccordement	–/●	–/●	–/●

Désignation du modèle/pour la vente	KM 6352 arrondi (R11) pour plans de travail en verre	KM 6348	KM 6308
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique	noir	noir	noir
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	–/–	–/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/●	–/●	–/●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	–/–	2/150 – 230	2/150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	2100/3000/3700	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/Vario/160 – 230/–	avant gauche/Vario/160 – 230/–	avant gauche/Vario/160 – 230/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3700	2300/3000/3700	2100/3000/3650
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/2200/–	1400/2200/–	1400/2200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/zone de rôtissage/ 200 Ø, larg. 300	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3700	3400/4800/7400	3400/4800/7300
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/Vario/140 – 200	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1850/3000/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–	–/●/–
TempControl	–	–	–
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/–	●/–	●/–
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/rouge	●/●/rouge	●/●/rouge
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Confort d'utilisation			
Protection réglages	–	–	–
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 11 x 492	752 x 18 x 492	752 x 18 x 492
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	756 x 496	756 x 496	756 x 496
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Wok/câble de raccordement	–/●	–/●	–/●

Plans de cuisson à induction

Désignation du modèle/pour la vente	**KM 6347**	**KM 6307**	**KM 6118**
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique	noir	noir	noir
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/–	●/–	●/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	2/150 – 230	2/150 – 230	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3700	2100/3000/3650	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/Vario/160 – 230/–	avant gauche/Vario/160 – 230/–	avant gauche/Vario/160 – 230/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3700	2100/3000/3650	2300/3000/3700
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/2200/–	1400/2200/–	1400/2200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	arrière droite/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7400	3400/4800/7300	1850/3000/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	avant droite/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	1850/3000/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–	–/●/–
TempControl	–	–	–
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/–	●/–	●/–
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●	–
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	–/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/rouge	●/●/rouge	●/●/rouge
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	–
Confort d'utilisation			
Protection réglages	–	–	–
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)	764 x 16 x 504	764 x 16 x 504	764 x 16 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	48	48	48
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	750 x 490	750 x 490	750 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	7,4/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Wok/câble de raccordement	–/●	–/●	–/●

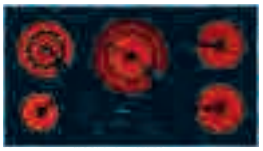
Désignation du modèle/pour la vente	**KM 6328-1**	**KM 6306**	**KM 6117**
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique	noir	noir	noir
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/–	●/–	●/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	4/150 – 230	4/150 – 230	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3650	2100/3000/3650	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/nombre de récipients zone FlexTouch	gauche/espace modulable PowerFlex/230 x 390/–	gauche/espace modulable PowerFlex/230 x 390/–	avant gauche/Vario/160 – 230/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/4800/7300	2300/3000/3700
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	arrière gauche/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/4800/7300	1400/2200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	arrière droite/zone de rôtissage/ 200 Ø, larg. 300
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	2300/3000/3700
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	avant droite/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	1850/3000/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–	–/●/–
TempControl	–	–	–
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/●	●/●	●/–
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	–/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	–	–	●
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/rouge	●/●/rouge	●/●/rouge
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	–	–
Confort d'utilisation			
Protection réglages	–	–	–
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)	626 x 13 x 526	626 x 13 x 526	614 x 16 x 514
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	45	45	48
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	560 x 490	560 x 490	600 x 500
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	7,4/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Wok/câble de raccordement	–/●	–/●	–/●

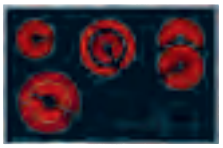
Plans de cuisson à induction

Désignation du modèle/pour la vente	**KM 6324-1 blanc brillant**	**KM 6323**	**KM 6322**
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique	blanc brillant	noir	noir
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	–/–	●/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/●	–/●	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	2/150 – 230	2/150 – 230	2/150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3650	2100/3000/3700	2100/3000/3700
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/Vario/100 – 160/–	avant gauche/Vario/140 – 200/–	avant gauche/Vario/140 – 200/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/2200/–	1850/3000/–	1850/3000/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/140 – 200	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1850/3000/–	1400/2200/–	1400/2200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	3400/4800/7400	3400/4800/7400
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	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–	–/●/–
TempControl	–	–	–
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/●	●/–	●/–
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	–	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/blanc	●/●/rouge	●/●/rouge
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Confort d'utilisation			
Protection réglages	–	–	–
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 18 x 492	592 x 18 x 492	614 x 16 x 514
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	51	48
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	596 x 496	596 x 496	600 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Wok/câble de raccordement	–/●	–/●	–/●

Désignation du modèle/pour la vente	KM 6312	KM 6115
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●
Design		
Coloris de la vitrocéramique	noir	noir
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	●/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/●	–/–
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	3	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	centre gauche/Vario/ 180 – 280/–	avant gauche/Vario/160 – 230/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2600/3000/3700	2300/3000/3700
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/Vario/140 – 200	arrière gauche/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1850/3000/–	1400/2200/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/Vario/100 – 160	arrière droite/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/2200/–	1850/3000/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	avant droite/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	1850/3000/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation		
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–
TempControl	–	–
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/–	●/–
Diamètre variable de la zone de cuisson	–	–
Fonction Stop&Go/timer	●/●	–/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/rouge	●/●/rouge
Fonctions domotiques		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	–
Confort d'utilisation		
Protection réglages	–	–
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 18 x 492	574 x 16 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	48
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	596 x 496	560 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16
Accessoires de série		
Wok/câble de raccordement	–/●	–/●

Plans de cuisson HiLight



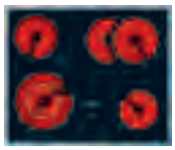


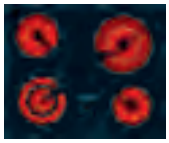
Désignation du modèle/pour la vente	**KM 6230**	**KM 6224**	**KM 6223**
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/–	●/–	–/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/–	–/●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	5	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/145/–	avant gauche/ExtraSpeed/ 145 – 230/–	avant gauche/ExtraSpeed/ 120 – 210/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1500/3200/–/–	900/2200/–/–
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 droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 290
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1050/2050/3200/–/–	900/2200/–/–	1500/2600/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/1 circuit/180	arrière droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 265	avant droite/1 circuit/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/–/–	1500/2400/–/–	1800/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/zone de rôtissage/ 180 Ø, larg. 410	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/4400/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/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)	●	●	●
Zone de maintien au chaud à 150 W	–	–	–
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
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	794 x 38 x 514	752 x 40 x 492
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	59	63	66
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	916 x 500	780 x 500	756 x 496
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	11/400 3 N~/10	9,0/400 3 N~/10	7,8/400 2-3 N~/10
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement	●/●	●/●	●/●

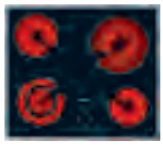
Cadre surdimensionné
(marché de remplacement)

Désignation du modèle/pour la vente	KM 6215	KM 6212	KM 6205
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique	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	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/●	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	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/ExtraSpeed/ 120 – 210/–	avant gauche/ExtraSpeed/ 120 – 210/–	avant gauche/1 circuit/180/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/–/–	900/2200/–/–	1800/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/145	arrière gauche/1 circuit/145	arrière gauche/1 circuit/160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1200/–/–	1500/–/–
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/ExtraSpeed/ 120 – 210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/2600/–/–	1500/2600/–/–	900/2200/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/180	avant droite/1 circuit/180	avant droite/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/–/–	1800/–/–	1200/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/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)	●	●	●
Zone de maintien au chaud à 150 W	–	–	–
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
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 40 x 492	764 x 38 x 504	615 x 40 x 545
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	49	47	49
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	756 x 496	750 x 490	560 – 600 x 490 – 530
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	7,8/400 2-3 ~/10	7,8/400 2-3 ~/10	6,7/400 2-3 ~/10
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement	●/●	●/●	●/●

Plans de cuisson HiLight



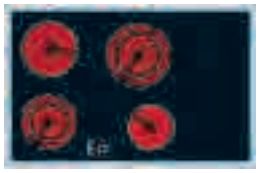




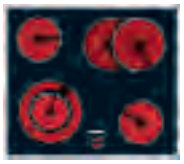
Désignation du modèle/pour la vente	**KM 6204**	**KM 6203**	**KM 6202**
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/–	–/–	●/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/●	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	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/ExtraSpeed/ 120 – 210/–	avant gauche/Vario/120 – 180/–	avant gauche/Vario/120 – 180/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/–/–	900/1800/–/–	900/1800/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/160	arrière gauche/1 circuit/160	arrière gauche/1 circuit/160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/–/–	1500/–/–	1500/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 265	arrière droite/ExtraSpeed/ 120 – 210	arrière droite/ExtraSpeed/ 120 – 210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/2400/–/–	900/2200/–/–	900/2200/–/–
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 sensitives/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)	●	●	●
Zone de maintien au chaud à 150 W	–	–	–
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
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)	614 x 38 x 514	592 x 40 x 492	574 x 38 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	47	49	47
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	600 x 500	596 x 496	560 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	7,3/400 2-3 ~/10	6,7/400 2-3 ~/10	6,7/400 2-3 ~/10
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement	●/●	●/●	●/●

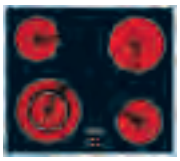
Désignation du modèle/pour la vente	**KM 6200**
Système de chauffage	
Système de chauffage	Électrique
Type d'appareil	
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●
Design	
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–
Équipement des zones de cuisson	
Nombre de zones de cuisson	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/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/–/–
Zone de cuisson	
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/–/–
Zone de cuisson	
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/ExtraSpeed/ 120 – 210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/–/–
Zone de cuisson	
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/–/–
Zone de cuisson	
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–
Confort d'utilisation	
Commande sur écran tactile/touches sensitives/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)	●
Zone de maintien au chaud à 150 W	–
Témoins	
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/●
Efficacité et durabilité	
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
Fonctions domotiques	
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●
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)	574 x 38 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	47
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	560 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	6,7/400 2-3 ~/10
Accessoires de série	
Racloir à verre/câble de raccordement	●/●

Plans de cuisson combinés



Désignation du modèle/pour la vente	KM 6093 uniquement en combinaison avec H 2464-1-60 E	KM 6039	KM 6017
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	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	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/–	–/●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	4/150 – 230	–/–	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3650	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/nombre de récipients zone FlexTouch	–/–/–	avant gauche/Vario/120 – 180/–	avant gauche/Vario/120 – 210/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	900/1800/–/–	900/2200/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	arrière gauche/1 circuit/180	arrière gauche/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	1800/–/–	1200/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	droite, gauche/espace modulable PowerFlex/230 x 390	arrière droite/Vario/145 – 210	arrière droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 265
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	1000/2200/–/–	1500/2400/–/–
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 sensitives/boutons	–/–/via cuisinère	–/–/via cuisinère	–/–/via cuisinère
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)	–	–	–
Zone de maintien au chaud à 150 W	–	–	–
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/●	●/–	●/–
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	–	–	–
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)	626 x 45 x 526	825 x 40 x 545	548 x 45 x 478
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	45	40	45
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	560 – 600 x 490-500	770 – 810 x 490 – 530	552 x 482
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	7,3/400 3 N~/16	7,0/400/10	7,0/400/10
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement	–/●	●/●	●/●

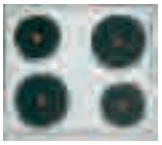


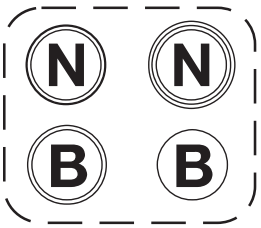


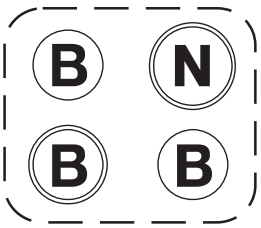
* Disponible aussi en 230 V, uniquement en combinaison avec H 2260-60 E/230 V et H 2250-55 E 230V

Désignation du modèle/pour la vente	**KM 6013**	**KM 6021**	**KM 6012***
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique	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	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	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/Vario/120 – 210/–	avant gauche/1 circuit/180/–	avant gauche/Vario/120 – 210/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/–/–	1800	750/2200/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/145	arrière gauche/1 circuits/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. 265	arrière droite/Vario/120 – 210	arrière droite/1 circuit/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/2400/–/–	900/2200/–/–	1800/–/–
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 sensitives/boutons	–/–/●	–/–/via cuisinère	–/–/via cuisinère
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)	–	–	–
Zone de maintien au chaud à 150 W	–	–	–
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/–	●/–	●/–
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	–	–	–
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)	574 x 38 x 504	615 x 40 x 545	574 x 38 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	38	40	38
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	560 x 490	560 – 600 x 490 – 530	560 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	7,0/400/10	6,4/400/10	7,0/400/10 (*6,4/230 – 240/16)
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement	●/●	●/●	●/●

Tables de cuisson, jeux de plaques

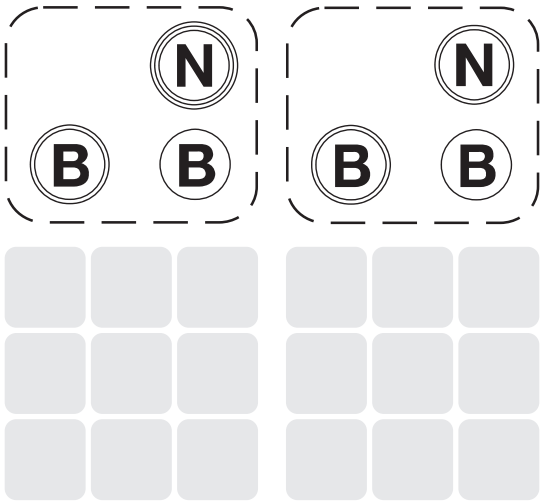






Désignation du modèle/pour la vente	KM 200 inox	KP 423	KP 412
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	●/–	●/–	●/–
Design			
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/–	–/–	–/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Bords biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	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/–	avant gauche/1 circuit/180/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000	2000	2000
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/145	arrière gauche/1 circuit/180	arrière gauche/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/–/–	1500/–/–	1500/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/1 circuit/180	arrière droite/1 circuit/220	arrière droite/1 circuit/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/–/–	2000/–/–	1500/–/–
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	1500/–/–	1500/–/–	1500/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/–/via cuisinère	–/–/via cuisinère	–/–/via cuisinère
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)	–	–	–
Zone de maintien au chaud à 150 W	–	–	–
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	–/–	–/–	–/–
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	–	–	–
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	–	–	–
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)	580 x 35 x 510	–	–
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	35	–	–
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	560 x 490	–	–
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	7,0/400/10	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	KP 302
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	–	–
Bords 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 sensitives/boutons	–/–/via cuisinère	–/–/via cuisinère
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)	–	–
Zone de maintien au chaud à 150 W	–	–
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	–/–	–/–
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	–	–
Fonctions domotiques		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	–	–
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		
Racloir à verre/câble de raccordement	–/–	–/–

Possibilités de combinaison d'un plan de cuisson avec une cuisinière ou un jeu de plaques

Les plans de cuisson combinés et les cuisinières ou jeux de plaques Miele

Possibilités de combinaison					
Cuisinières	SMS		H 2451-1-55 E	H 2251-1-55 E H 2250-55 E	H 2250-55 E/3
	EURO	H 2464-1-60 E	H 2461-1-60 E	H 2261-1-60 E H 2260-60 E	
Plans de cuisson					
KM 6093 cadre plat (induction)		●	-	-	-
KM 6039 cadre surdimensionné		-	●	●	-
KM 6021 cadre surdimensionné		-	●	●	-
KM 6017 affleurant		-	●	●	-
KM 6013 cadre plat		-	●	●	-
KM 6012 cadre plat		-	●	●	-
KM 200 table de cuisson équipée de plaques en fonte		-	●	●	-
Jeu de plaques 423 Puissance en watts 423 : 7,0 kW		-	●	●	-
Jeu de plaques 412 Puissance en watts 412 : 6,5 kW		-	●-	●	-
Jeu de plaques 303 Puissance en watts 303 : 5,5 kW		-	-	-	●
Jeu de plaques 302 Puissance en watts 302 : 5,0 kW		-	-	-	●

Plans de cuisson combinés avec une cuisinière

Les plans de cuisson ne disposant pas de leur propre commande sont toujours combinés avec une cuisinière, c'est-à-dire un four doté de régulateurs supplémentaires permettant de commander le plan de cuisson. Vous trouverez les cuisinières assorties aux plans de cuisson combinés au chapitre Cuisinières et fours.

Informations détaillées utiles

Glossaire* des plans de cuisson Miele

Affichage de chaleur résiduelle
Les plans de cuisson Miele disposent d'un affichage de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Cela permet d'éviter tout contact avec une zone encore chaude et de ne pas y déposer d'objets sensibles à la chaleur. De plus, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle de manière ciblée afin d'économiser de l'énergie.

Aménagement flexible des zones de cuisson
Les plans de cuisson Miele disposent de zones de cuisson de différentes tailles et formes. Ils permettent une utilisation optimale de poêles et casseroles de toutes formes et dimensions. De nombreux plans de cuisson sont sont en plus dotés de grandes zones de rôtissage.

Arrêt automatique de sécurité
Une durée maximale d'utilisation est définie pour chaque niveau de puissance. Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue au même niveau de puissance, elle s'arrête automatiquement.

Arrêt en l'absence de récipient
En l'absence de récipient ou lorsqu'une casserole inadéquate se trouve sur l'une des zones allumée d'un plan de cuisson à induction, l'alimentation en énergie est interrompue ou n'est pas enclenchée.

Con@ctivity 2.0
Concentrez-vous entièrement sur la cuisine grâce à la fonction automatique Con@ctivity 2.0. En plus de la mise en marche et de l'arrêt de la hotte aspirante, le système Con@ctivity 2.0 adapte automatiquement la puissance d'aspiration de la hotte aux réglages opérés sur le plan de cuisson, assurant ainsi un agréable climat ambiant. Avec Con@ctivity 2.0, la hotte et le plan de cuisson communiquent entre eux via radio.

Détection de la taille des récipients
Dès qu'un récipient est posé sur le foyer, le plan de cuisson à induction reconnaît sa taille. L'énergie est alors fournie uniquement pour cette surface, ce qui permet un très bon rendement énergétique.

Efficacité énergétique à tous les niveaux
Les plans de cuisson Miele permettent d'économiser à la fois du temps et de l'énergie. Comparativement à un plan de cuisson électrique, un plan de cuisson à induction Miele consomme jusqu'à 30 % d'énergie en moins pendant le temps de chauffe. Mais les plans de cuisson HiLight de Miele savent, eux aussi, utiliser leur énergie de manière ciblée : malgré une montée en température plus rapide de 28 %, la fonction ExtraSpeed ne consomme pas plus d'énergie qu'un plan de cuisson HiLight courant.

Efficacité et sécurité
Lors de la cuisson à induction, la chaleur est produite uniquement là où elle est nécessaire : dans le fond du récipient. L'induction est très efficace car il n'y a aucune déperdition de chaleur. Elle est aussi particulièrement sûre, puisque la vitrocéramique reste relativement froide.

ExtraSpeed
Les plans de cuisson HiLight de Miele dotés de la fonction ExtraSpeed présentent les temps de montée en température les plus rapides du marché. La technologie novatrice et exclusive de Miele, qui se distingue par ses 3 composants, permet d'économiser jusqu'à 28 % de temps de chauffe[1)] sur une zone de cuisson ExtraSpeed. Cela grâce à un dispositif d'enclenchement alterné intelligent, à la puissance accrue des éléments chauffants et à une surveillance efficace de la température.

Fonction de maintien au chaud
Cette fonction est idéale pour garder des mets au chaud, indépendamment de leur quantité. La surveillance intelligente de la température du fond du récipient permet de servir des mets tempérés de manière adéquate sans qu'ils n'attachent. Vous pouvez alors vous consacrer à la préparation des autres plats du menu.

Fonction de verrouillage et sécurité enfants
La fonction de verrouillage évite toute modification du réglage de puissance choisi pendant la cuisson. En revanche, le blocage de la mise en marche protège contre tout enclenchement par inadvertance ou non autorisé, et veille par exemple à la sécurité des enfants. Cette fonction peut aussi être activée lorsque le plan de cuisson est désactivé.

Fonction de rappel (Recall)
Vous avez, par exemple, désactivé le plan de cuisson par inadvertance et le remarquez immédiatement. Si vous le réactivez dans les 10 secondes, tous les niveaux de puissance et durées réglés précédemment restent mémorisés. La cuisson peut donc se poursuivre sans entraves.

Identification permanente des casseroles
Lorsqu'un ustensile de cuisson se trouve sur une zone, la rangée de chiffres s'active automatiquement dès que le plan de cuisson a été enclenché. Il n'est donc plus nécessaire d'activer manuellement les zones de cuisson.

Induction FlexTouch
Une flexibilité maximale : toute la surface est disponible pour la cuisson. Jusqu'à cinq récipients de cuisson sont identifiés automatiquement en mode Multi, quelle que soit leur position. Ils se commandent par le biais d'un grand écran tactile. Le plan de cuisson à induction peut être utilisé soit comme une seule zone de cuisson, soit comme zone de cuisson en trois parties (mode Trio). Trois plans de cuisson en un seul : impossible de faire preuve de davantage de flexibilité !

Induction PowerFlex
Les zones de cuisson PowerFlex font preuve d'une grande flexibilité. Qu'il s'agisse de plusieurs récipients, d'une marmite à pâtes particulièrement grande ou d'un plat à rôtir : tout est possible. La rapidité est inégalée grâce à un Booster d'une puissance allant jusqu'à 7,4 kW. Et PowerFlex dispose bien sûr de la technologie TwinBooster éprouvée de Miele.

Maintien au chaud Plus
Les plans de cuisson à induction Miele disposent en plus d'une fonction de maintien au chaud pour les mets devant être gardés à une température de service optimale. Les appareils dotés de TempControl permettent aussi de réchauffer en douceur des mets froids, par exemple une potée, sans risque de brûlure ou de cuisson excessive.

Possibilités de réglage individuel
Les réglages de base du plan de cuisson s'adaptent très facilement aux besoins individuels. Par exemple, la vitesse de réaction des touches sensitives est modifiable.

Protection nettoyage
Un effleurement du doigt suffit pour bloquer pendant 20 secondes la commande du plan de cuisson. Tous les réglages effectués restent présents. La durée programmée est clairement visible sur l'horloge. Il est possible de déplacer à volonté les ustensiles de cuisson pour nettoyer le plan de cuisson sans en modifier les réglages.

Saisie automatique
Cette fonction automatique abaisse (à un niveau réduit pour la poursuite de la cuisson) la forte puissance initiale (pour une montée en température rapide). Il n'est donc plus nécessaire de baisser le feu et les mets ne risquent pas de brûler. En outre, vous économisez de l'énergie.

Sélection directe
Vous commandez toutes les zones de cuisson par le biais d'une rangée de chiffres centrale. Cela permet une sélection rapide et intuitive des niveaux de puissance et des durées. Particulièrement confortable : le réglage facile du minuteur.

Sélection directe Plus
Cette commande permet une sélection rapide et intuitive des niveaux de puissance et des durées. Chaque zone de cuisson dispose d'une rangée de chiffres rétroéclairée. À l'arrêt, les rangées de chiffres sont invisibles – pour une apparence épurée et élégante.

SmartSelect
Cette commande assure une sélection particulièrement rapide et intuitive des niveaux de puissance et des temps. Chaque zone de cuisson dispose d'une rangée de chiffres avec rétroéclairage jaune afin de garantir une lisibilité parfaite quelle que soit la direction du regard. Le réglage de l'horloge est encore plus facile grâce à la sélection séparée de la minuterie et de l'automatisme d'arrêt, ainsi qu'à un affichage à trois chiffres.

SmartSelect White
Une commande qui s'harmonise parfaitement au design de la philosophie d'emploi de la Génération 6000, notamment par ses affichages blancs particulièrement contrastés et d'une lisibilité encore plus agréable. Les plans de cuisson avec commande SmartSelect White disposent en outre des mêmes caractéristiques de confort que SmartSelect – dont une sélection ultrafacile de l'heure.

Stop & Go
On sonne à la porte ? La fonction Stop&Go permet de faire passer toutes les zones de cuisson au niveau de puissance 1 par pression d'une seule touche. Vous pouvez donc laisser brièvement le plan de cuisson sans surveillance, car les aliments ne risquent pas de déborder ni de brûler. À votre retour, une pression sur la touche vous permet de réactiver les niveaux de puissance réglés précédemment.

TempControl
Jamais le rôtissage n'a été aussi facile ! TempControl garantit des résultats de cuisson optimaux et homogènes, quel que soit le mode de rôtissage. Pour ce faire, un niveau de mijotage et trois niveaux de rôtissage sont proposés à des températures idéales. Grâce au maintien de températures constantes, le réglage du niveau de puissance n'est plus nécessaire. En plus de la facilité d'utilisation, la priorité est donnée à la sécurité puisque plus rien ne risque de brûler !

Timer
Le timer du plan de cuisson vous aide à aménager votre quotidien culinaire de manière plus détendue. Selon le modèle, vous pouvez par exemple régler la durée de fonctionnement des zones de cuisson qui s'arrêteront ensuite automatiquement. Le minuteur peut aussi s'utiliser indépendamment des fonctions du plan de cuisson.

Vitrocéramique facile d'entretien
La vitrocéramique se nettoie très facilement. Sa surface lisse permet d'éliminer rapidement et aisément les éclaboussures et autres salissures. Les plans de cuisson à induction vous facilitent encore la tâche : leur surface restant relativement froide, les salissures ne risquent pas de s'incruster.

* Selon le modèle
[1] Par rapport à un plan de cuisson électrique Miele vieux de 15 ans

Parfaitement adaptés à vos exigences

Les modèles, les types de chauffage et la diversité des dimensions des CombiSets Miele

CombiSets avec cadre inox ou affleurants
Les modules CombiSet s'encastrent dans une rangée de meubles de cuisine indépendamment du four. L'espace au-dessous du CombiSet est disponible, selon le modèle, pour des tiroirs ou d'autres éléments. Vous pouvez donc planifier votre cuisine en toute flexibilité.

Types de chauffage

HiLight
La mise à température de la zone de cuisson est assurée par l'élément chauffant placé sous la vitrocéramique. On peut l'observer au rougeoiement de la zone de cuisson. Les plans de cuisson HiLight des CombiSets disposent, comme les plans de cuisson classiques, de zones de cuisson de différentes dimensions.

Induction
L'induction produit la chaleur directement dans le fond de la casserole. La taille du récipient est identifiée automatiquement. L'avantage : pratiquement aucune perte d'énergie. La cuisson est particulièrement sûre car les secteurs proches des zones de cuisson restent relativement froids. L'équipement particulier des appareils Miele offre en plus un confort appréciable.

Modèles

Module avec cadre inox

Module affleurant

Diversité des dimensions

Vous cuisinez avec peu de casseroles ? Ou préférez-vous réaliser de grands menus qui nécessitent de nombreux récipients de cuisson ? Selon l'élément CombiSet sélectionné, Miele vous propose trois largeurs qui se combinent à volonté.

Classique – 288 mm
Tout confort – 380 mm
De dimension généreuses – 576 mm

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

Différentes options réunies en un seul système de cuisson

Les modules CombiSet de Miele

Les cuisiniers ambitieux ont besoin d'une technique professionnelle. Les modules CombiSet se combinent à volonté.

Wok à induction
La poêle wok de Miele est placée dans un creux sur mesure pour que la chaleur soit répartie de façon optimale. Un système intelligent, le ControlInduc®, évite toute surchauffe des huiles et des graisses. Le Wok à induction de Miele offre des fonctions de confort particulières, comme la technologie Booster.

Gril-barbecue
Viande, poisson ou légumes cuits sur le gril sont des plus savoureux. L'alimentation en chaleur se commande pour deux zones de gril distinctes, ce qui permet à la fois de cuire et de garder les aliments au chaud. Les pièces grillées sont particulièrement juteuses lorsque le bac du gril-barbecue est rempli d'eau et développent l'arôme caractéristique des grillades si l'on ajoute des pierres de lave.

Teppan Yaki
Les aliments se posent directement sur la surface chaude en inox. Le Teppan Yaki de Miele dispose de deux circuits de chauffe utilisables séparément. Vous pouvez donc apprêter 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. Un résultat optimal et un travail en toute sécurité sont ainsi assurés et toute formation d'acrylamides est 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.

Aérateur de table
Le nouvel aérateur de table de Miele vous permet de donner libre cours à vos talents culinaires, sans vapeurs ni odeurs désagréables. Grâce au positionnement central de deux éléments CombiSet, l'aérateur aspire très précisément les émanations là où elles se produisent. Cet aérateur de table est disponible en trois combinaisons, sous forme d'assortiment fixe.

Balance
La balance s'intègre parfaitement à l'assortiment CombiSet. Son revêtement est en verre de sécurité noirci et offre également une surface de rangement robuste. La balance dispose d'un affichage contrasté et de la fonction de tare pratique.

Salamandre
Il s'agit d'un appareil professionnel aux emplois très diversifiés, utilisé dans la gastronomie. La salamandre sert à caraméliser, gratiner, griller et glacer. Temps fort fonctionnel : le modèle Miele sort et se rétracte électriquement. Lorsque l'appareil est inutilisé, il s'escamote entièrement dans le plan de travail.

Teppan Mobil
Le Teppan Mobil est idéal pour cuisiner pratiquement partout – à table, sur la terrasse ou chez des amis. Seule une prise électrique est nécessaire.

Équipement exclusif pour un plaisir individualisé !

Les points forts* des CombiSets Miele

Les modules CombiSet de Miele fascinent par leur design exceptionnel et leur confort d'utilisation. Malgré leurs fonctionnalités spécifiques, tous les modules semblent sortis du même moule. La combinaison de plusieurs appareils permet d'obtenir un ensemble homogène de grande classe. Le point de mire design de chaque cuisine !

Largeurs des appareils
La diversité est au programme : différentes largeurs permettent des combinaisons individualisées.

Cadre inox
Design de cadre identique : quelle que soit la combinaison choisie, les CombiSets présentent toujours un aspect parfaitement homogène.

Régulateurs
Un confort adapté : les régulateurs métalliques complètent le design harmonieux des modules CombiSet.

Panneau de commande incliné
Beau et confortable : très ergonomique, le panneau incliné facilite la commande de l'appareil.

Éléments d'affichage
Sûr et clair : l'écran avec trois niveaux d'affichage.

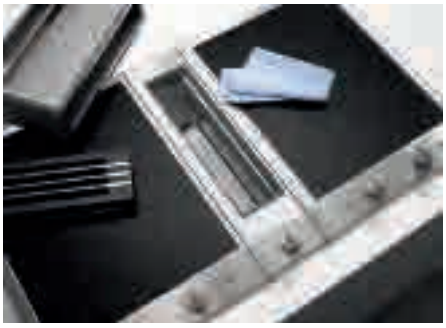
* Selon le modèle

Efficacité remarquable et grand confort d'utilisation

Les points forts de l'aérateur de table Miele

Les nouveaux CombiSets Miele avec aérateur de table séduisent par les caractéristiques de confort et de design particulières de leurs éléments respectifs. Bien que chaque appareil dispose de fonctionnalités spécifiques, tous les CombiSets semblent sortis du même moule. Et quelle que soit leur combinaison, ils forment toujours un ensemble raffiné et homogène. Le point de mire design de chaque cuisine !

Moteur ECO
Puissant et silencieux : par rapport aux ventilateurs classiques, le moteur à courant continu assure une économie d'énergie pouvant atteindre 70 %.



CleanCover Miele
Protection et nettoyage aisé : la surface fermée et lisse de l'enceinte empêche tout contact avec les parties électriques ou le moteur.

Filtres à graisses métalliques en inox
Nettoyage facile : d'une longue durée de vie, les filtres métalliques à dix couches de qualité supérieure résistent au lave-vaisselle.

Filtre AirClean Longlife
Efficace contre les odeurs : les alvéoles de charbon actif à base de houille ont une longue durée de vie et peuvent être régénérés au four. Ils permettent de neutraliser efficacement les odeurs.

Classe d'efficacité énergétique
Vue d'ensemble d'un coup d'œil : l'étiquette-énergie vous renseigne sur l'efficacité et la performance de l'appareil.

Quelle est la signification de chaque icone ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les CombiSets

Sur les pages suivantes, tous les CombiSets Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.

Commande
Indique le type de commande de l'appareil.

Sélection des modes de fonctionnement et des durées avec le bouton de commande.

TwinBooster
Indique si l'appareil est doté d'une fonction Booster.

Deux niveaux de puissance pour un temps de cuisson extrêmement bref.

Maintien au chaud
Indique si l'appareil est doté de la fonction de maintien au chaud.

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

Quelle est la signification de chaque icone ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les CombiSets avec aérateur de table

Sur les pages suivantes, tous les CombiSets avec aérateur de table Miele sont à nouveau présentés dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.

Commande
Indique le type de commande de l'appareil.

Sélection des modes de fonctionnement et des durées avec le bouton de commande.

Moteur ECO
Indique si l'appareil est équipé d'un ventilateur à courant continu de grande efficacité énergétique.

Le moteur à courant continu permet d'économiser jusqu'à 70 % d'énergie par rapport aux ventilateurs classiques.

Filtre à 10 couches
Indique si l'appareil est équipé d'un filtre métallique à 10 couches.

Filtre à graisses métallique en inox, composé de 10 couches et pouvant passer au lave-vaisselle.

TwinBooster
Indique si l'appareil est doté d'une fonction Booster.

Deux niveaux de puissance pour un temps de cuisson extrêmement bref.

Maintien au chaud
Indique si l'appareil est doté de la fonction de maintien au chaud.

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

Efficacité énergétique
Indique l'efficacité énergétique de l'appareil.

L'étiquette-énergie vous renseigne sur la rentabilité et les performances de l'aérateur de table.

CombiSets encastrés à fleur de plan

Plans de cuisson à induction, Wok et Teppan Yaki

Désignation du modèle/pour la vente	**CS 1841**	**CS 1821**	**CS 1801**
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Module CombiSet	●	●	●
Design			
Affleurant	●	●	●
Cadre inox	–	–	–
Grille en fonte	–	–	–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant/Vario/180 – 220	centre/Wok/314	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/2600/3700	2000/2500/3200	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière/Vario/180 – 220	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/2600/3700	–/–/–	–/–/–
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	–/–	–/–	4 x 145/5600
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)	380 x 53 x 510	380 x 127 x 510	590 x 66 x 510
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	53	127	66
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	386 x 516	386 x 516	596 x 516
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	3,7/230/16	3,2/230/16	5,6/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement/spatule	–/●/–	–/●/–	–/●/●
Piles/Wok	–/–	–/●	–/–
Pierres de lave/brosse de nettoyage	–/–	–/–	–/–
Panier friteuse/couvercle pour friteuse	–/–	–/–	–/–

CombiSets

Teppan Yaki et Teppan Mobil

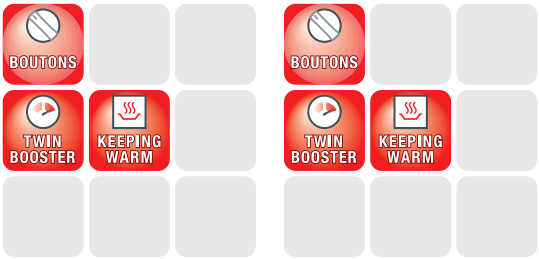
*Livrable jusqu'en décembre 2016

Désignation du modèle/pour la vente	**CS 1811**	**CS 1327 Y**	**CT 400 MP***
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	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	2 x 145/2800	190 x 290/2400	570/2300
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)	380 x 66 x 510	380 x 58 x 520	880 x 900 x 730
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	66	78	–
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	386 x 516	364 x 500	–
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	2,8/230/16	2,4 – 2,6/230/16	2,3/230/10
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement/spatule:	–/●/●	–/●/●	–/●/–
Piles/Wok	–/–	–/–	–/–
Pierres de lave/brosse de nettoyage	–/–	–/–	–/–
Panier friteuse/couvercle pour friteuse	–/–	–/–	–/–

CombiSets avec cadre inox

Plans de cuisson à induction

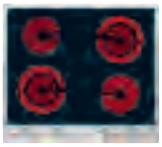
Désignation du modèle/pour la vente	CS 1234-1 I	CS 1221-1 I
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil		
Module CombiSet	●	●
Design		
Affleurant	–	–
Cadre inox	●	●
Grille en fonte	–	–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant 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	73
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	3,7/230/16
Accessoires de série		
Racloir à verre/câble de raccordement/spatule:	–/●/–	–/●/–
Piles/Wok	–/–	–/–
Pierres de lave/brosse de nettoyage	–/–	–/–
Panier friteuse/couvercle pour friteuse	–/–	–/–



Désignation du modèle/pour la vente	CS 1222 I	CS 1212-1 I
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à 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 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)	380 x 57 x 520	288 x 57 x 520
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	73	73
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	3,7/230/16	3,7/230/16
Accessoires de série		
Racloir à verre/câble de raccordement/spatule:	–/●	–/●/–
Piles/Wok	–/–	–/–
Pierres de lave/brosse de nettoyage	–/–	–/–
Panier friteuse/couvercle pour friteuse	–/–	–/–

CombiSets avec cadre inox

Plans de cuisson HiLight



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 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	288 x 57 x 520
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	76	95	73
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	–/–	–/–	–/–

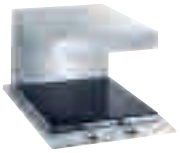
CombiSets spéciaux avec cadre inox

Wok et gril

Désignation du modèle/pour la vente	CS 1223-1 I	CS 1322 BG	CS 1312 BG
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique	Électrique
Type d'appareil			
Module CombiSet	●	●	●
Design			
Affleurant	–	–	–
Cadre inox	●	●	●
Grille en fonte	–	●	●
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	centre/Wok/300	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2400/3200/–	–/–/–	–/–/–
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	–/–	–/–	–/–
Surface gril en mm/puissance en W	–/–	250 x 420/3400	250 x 210/3000
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 78 x 520	380 x 100 x 520	288 x 100 x 520
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	115	170	170
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	3,2/230/16	3,4/230/16	3,0/230/16
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement/spatule	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Piles/Wok	–/●	–/–	–/–
Pierres de lave/brosse de nettoyage	–/–	●/●	●/●
Panier friteuse/couvercle pour friteuse	–/–	–/–	–/–

CombiSets spéciaux avec cadre inox

Salamander, balance et friteuse



*Livrable jusqu'en décembre 2016

Désignation du modèle/pour la vente	CS 1421 S	CS 1418 WA*	CS 1411 F
Système de chauffage			
Système de chauffage	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	–/–	–/–	–/–
Surface gril en mm/puissance en W	180/1650	–/–	–/–
Puissance friteuse en W	–	–	2400
Capacité de charge de la balance en kg	–	10	–
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 117 x 520	288 x 32 x 520	288 x 205 x 520
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	573	32	275
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	364 x 500	272 x 500	272 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusibles en A	1,8/230/16	–/–/–	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	–/–	–/–	●/●

Aérateurs de table

* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	CSDA 1030	CSDA 1020	CSDA 1010
Construction			
Module CombiSet/aérateurs de table	●/●	●/●	●/●
Modes de fonctionnement			
Système de chauffage 1/Système de chauffage 2	à induction/à induction	à induction/Électrique	à induction/à induction
Évacuation/circuit fermé/	●/●*	●/●*	●/●*
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	gauche/Wok/300	avant gauche/Vario/100 – 160	avant gauche/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2400/3200/–	1400/2200/–	1400/2200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	arrière gauche/zone de rôtis-sage/200 Ø, larg. 300	arrière gauche/zone de rôtis-sage/200 Ø, larg. 300
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	2300/3000/3700	2300/3000/3700
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/Vario/100 – 160	–/–/–	avant droite/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/2200/–	–/–/–	1400/2200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/zone de rôtis-sage/200 Ø larg. 300	–/–/–	arrière droite/zone de rôtis-sage/200 Ø larg. 300
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3700	–/–/–	2300/3000/3700
Zone de cuisson			
Surface plaque teppan en mm/puissance en W	–/–	190 x 290/2400	–/–
Confort d'utilisation			
Commande par boutons	●	●	●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/1	●/1	●/1
Témoins			
Chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	887 x 258 x 520	887 x 258 x 520	887 x 258 x 520
Dimension corps de la hotte en mm (l x H x P)	125 x 258 x 520	125 x 258 x 520	125 x 258 x 520
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	236	236	236
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	869 x 500	869 x 500	869 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/ fusibles en A	170/230 V/10 A	170/230 V/10 A	170/230 V/10 A
Efficacité et durabilité (aérateurs de table)			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	27,6	27,6	27,6
Moteur ECO (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)	535 m^3/h	535 m^3/h	535 m^3/h
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	68/54	68/54	68/54
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	600 m^3/h	600 m^3/h	600 m^3/h
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	71/56	71/56	71/56
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	450	450	450
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	70/55	70/55	70/55
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	500	500	500
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	73/58	73/58	73/58
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	222 x 89	222 x 89	222 x 89
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement	●/●	●/●	●/●
Wok inox/grille	●/●	–/–	–/–
Nombre baguettes intermédiaire CSZL 1500 (couvre-joint incl.)	2	2	2
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●

Informations détaillées utiles

Glossaire des CombiSets Miele

Appareils d'exception
Les cuisiniers ambitieux ont besoin d'une technique professionnelle. Pour répondre à leurs exigences, Miele propose également des modules d'exception, tels que Teppan Yaki, salamandre, Wok à induction, friteuse et gril-barbecue. Découvrez un nouveau spectre de saveurs !

Arrêt automatique de sécurité
En cas d'utilisation d'une durée inhabituelle, l'apport de gaz s'interrompt automatiquement. Une sécurité appréciable pour une utilisation sans inquiétude.

Cadre inox
Tous les modules CombiSet de Miele sont dotés d'un cadre inox de qualité. Le design du cadre a été harmonisé pour l'ensemble de la gamme de produits. Il est ainsi possible de combiner les éléments CombiSet à la perfection.

Classe d'efficacité énergétique*
Il suffit d'un coup d'œil sur l'étiquette-énergie pour connaître l'efficacité et la performance de l'aérateur de table. Les appareils Miele affichent d'excellentes valeurs quant à l'efficacité de leur ventilateur et de leurs filtres à graisses.

CleanCover Miele*
Le panneau CleanCover de Miele est dissimulé derrière les filtres à graisses. Au lieu d'arêtes métalliques affûtées et d'éléments électriques, vous n'y trouvez qu'une surface lisse fermée. Particulièrement facile à nettoyer, il permet d'éviter tout contact avec les câbles et les parties du moteur. Miele vous garantit confort et sécurité, jusque dans les moindres détails.

Encastrement à fleur de plan
S'intègre parfaitement dans le plan de travail pour ne former qu'un seul bloc, sans angle ni arête.

Éléments d'affichage
Chaque module CombiSet doté d'un cadre en inox dispose d'un écran avec trois niveaux d'affichage (indiquant p. ex. la chaleur résiduelle). Pour une préparation efficace et sûre des mets.

Filtre à graisses métalliques en inox*
Les hottes aspirantes Miele sont équipées d'un filtre métallique à 10 couches. La couche de finition et le cadre du filtre sont en inox de qualité. Et comme le filtre à graisses passe au lave-vaisselle, aucune coloration n'est à redouter. C'est pourquoi les filtres à graisses Miele gardent très longtemps leur aspect de grande qualité.

Filtre AirClean Longlife*
Grâce à la régénération, dans le four, du corps alvéolé en charbon minéral actif à longue durée de vie, les odeurs sont emprisonnées efficacement.

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

Largeurs des appareil
Vous cuisinez avec peu de casseroles ? Ou préférez-vous réaliser de grands menus qui nécessitent de nombreux récipients de cuisson ? Miele vous propose, selon l'élément CombiSet sélectionné, trois largeurs qui se combinent à volonté. Vous pouvez ainsi composer votre centre de cuisson personnalisé et disposerez toujours de suffisamment de place pour vos poêles et casseroles.

Moteur ECO*
Le moteur ECO fonctionne à courant continu, d'où une économie d'énergie allant jusqu'à 70 % par rapport aux moteurs courants. Grâce à cette technologie, il est particulièrement silencieux et tout aussi performant que les autres types de ventilateur utilisés par Miele.

Panneau de commande incliné
Une autre caractéristique de l'aspect homogène des CombiSets : le panneau de commande ergonomique incliné. Il facilite la commande et assure un design parfait.

Régulateurs
Les régulateurs métalliques de qualité soulignent le caractère professionnel des appareils.

TwinBooster
Puissance concentrée pour une montée en température plus rapide ! La fonction TwinBooster est une exclusivité Miele. Elle permet plus de flexibilité en cuisine, car la puissance de l'induction peut être répartie individuellement. Si nécessaire, la puissance de deux zones de cuisson peut être réunie en une seule zone.

Zone de cuisson Vario
Sur les zones de cuisson Vario, il est possible d'utiliser des poêles de différentes tailles.

Zone de rôtissage
Les zones de rôtissage des plans de cuisson HiLight ou à induction de la gamme CombiSet Miele s'utilisent avec des récipients de cuisson ronds ou rectangulaires.

* Avantages produit de l'aérateur de table CSDA 10xx

La solution idéale pour chaque habitation

Les hottes aspirantes Miele

Les types de hottes aspirantes

Hottes aspirantes murales et îlots
Le véritable point de mire de votre cuisine

Hotte aspirante îlot

Hotte aspirante murale

Hottes plafond
Une aération intégrée
pour une vision sans obstacle

Hotte plafond

Hotte aspirante Downdraft
La solution élégante pour les îlots de cuisine

Hottes aspirantes encastrables
La solution parfaite
pour chaque type d'encastrement

Hotte à écran plat

Hotte saillante

Aérateur

Hotte avec face escamotable

Comment déterminer la largeur optimale de votre plan de cuisson

Les largeurs des hottes aspirantes Miele

Pour les cuisines de petite et moyenne taille
Hottes aspirantes de
- 53 cm de large
- 55 cm de large
- 60 cm de large
- 70 cm de large
- 75 cm de large

Pour les grandes cuisines ouvertes
Hottes aspirantes de
- 90 cm de large
- 100 cm de large
- 110 cm de large
- 120 cm de large
- Largeurs spéciales

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

Des hottes aspirantes compatibles avec Minergie
Les hottes aspirantes Miele incarnent le design, une fabrication de qualité, une longue durée de vie ainsi qu'une grande économie d'énergie. Tant les hottes à évacuation que celles à circuit fermé sont idéales dans des bâtiments répondant aux critères Minergie ainsi qu'à d'autres standards actuels de construction.

Pour un climat ambiant agréable

Les modes de fonctionnement des hottes aspirantes Miele

La cuisson, et en particulier le rôtissage, provoque des émanations se composant à la fois 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 alourdissent le climat ambiant. À la longue, vos meubles de cuisine, papiers peints, peintures, etc. risquent d'en pâtir car la graisse et la vapeur s'y déposent. Vous disposez de trois possibilités pour purifier efficacement l'air.

Évacuation à l'air libre – extrêmement efficace et déshumidifiante

Évacuation à l'air libre avec ventilateur externe – puissant et très silencieux

Recyclage de l'air – simplicité et avantages énergétiques

Con@ctivity 2.0

Quels équipements sont essentiels pour vous ?

Les points forts* des hottes aspirantes Miele

Exclusive to Miele **Con@ctivity 2.0 – La fonction automatique des hottes aspirantes Miele**
Assurer en permanence une aspiration optimale de la vapeur et des odeurs tout en économisant de l'énergie : une hotte aspirante Miele s'en charge automatiquement si elle est dotée de la fonction Con@ctivity. Car grâce à Con@ctivity de Miele, votre hotte communique avec le plan de cuisson. Con@ctivity rassemble les informations du plan de cuisson et les transmet à la commande du ventilateur de la hotte. Votre hottte Miele sélectionne ensuite automatiquement le niveau de puissance adéquat et garantit ainsi un climat ambiant agréable. Vous pouvez vous concentrer entièrement sur la cuisson et ne devez même pas penser à éteindre l'appareil. Après un laps de temps adapté, la hotte s'arrête d'elle-même et évite ainsi une consommation énergétique excessive. La hotte dispose bien sûr aussi d'une commande manuelle.

La communication entre le plan de cuisson et la hotte est assurée par la technologie radio. La hotte est équipée de série d'un module radio. Le stick de communication nécessaire pour le plan de cuisson Miele est fourni avec la hotte aspirante.

Exclusive to Miele **Filtre à charbon actif NoSmell**
Efficace contre les odeurs : lors du fonctionnement en circuit fermé, les odeurs sont absorbées et neutralisées à long terme.

Filtres à graisses métalliques
Nettoyage facile : d'une longue durée de vie, les filtres métalliques de qualité supérieure résistent au lave-vaisselle.

Pack acoustique Miele
Efficace et très silencieux : le ventilateur est doté de nattes d'insonorisation spéciales et d'une isolation parfaite.

CleanCover Miele
Protection et nettoyage aisé : la surface fermée et lisse empêche tout contact avec les parties électriques ou le moteur.

Exécutions spéciales sur demande
Presque tout est possible : les hottes aspirantes peuvent être adaptées individuellement à toute cuisine, de différentes manières.

* Selon le modèle

Quels équipements sont essentiels pour vous ?

Autres avantages* des hottes aspirantes Miele

Diversité du design
Un langage visuel clair et une technique intelligente : faites votre choix parmi de nombreux types de construction et variantes d'équipement.

Hood in motion
Parfaite ergonomie : le corps de la hotte se place automatiquement dans la position de travail idéale.

Moteur ECO
Puissant et silencieux : le moteur à courant continu permet d'économiser jusqu'à 70 % d'énergie par rapport aux ventilateurs courants.

Des ventilateurs hautement performants
Puissant et silencieux : le ventilateur radial à double turbine assure un grand débit d'air, une aspiration optimale et un faible niveau sonore.

Aspiration périphérique
Efficaces et esthétiques : les filtres à graisses des hottes à aspiration périphérique sont dissimulés derrière un panneau en inox ou en verre.

Spots LED
Écologiques et extrêmement durables : la puissance des spots allant jusqu'à 4,5 watts, le plan de cuisson est baigné d'une lumière chaude et homogène.

Exclusive to Miele **Spots halogènes avec mécanisme à clapet**
Remplacés en un tour de main : déblocquer le cache en effectuant une légère pression, le rabattre et changer l'ampoule.

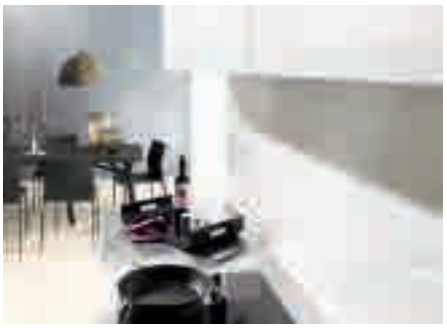
Variateur d'intensité lumineuse
Ambiance agréable : selon le modèle, il est possible de varier l'intensité de l'éclairage de la hotte.

Filtre AirClean Longlife
Efficace : les alvéoles de charbon actif à base de houille ont une longue durée de vie, peuvent être régénérés au four et neutralisent parfaitement les odeurs.

Témoin de saturation des filtres
Changement de filtre simple et aisé : un témoin lumineux rouge indique la saturation des filtres à graisses et à charbon actif.

Fonction arrêt différé
Air ambiant inodore : à la fin de la cuisson, le ventilateur fonctionne encore pendant 5 ou 15 minutes au choix, puis s'arrête automatiquement.

Arrêt automatique du niveau intensif
Pleine puissance si nécessaire : en cas de fortes odeurs ou de fumée, le niveau intensif programmable est ultra efficace.



Arrêt automatique de sécurité
Utile, également en cas d'erreur de commande : la hotte s'arrête automatiquement au bout de 10 heures.

Verre trempé de sécurité en feuille simple (ESG)
Pour parer à toutes les situations : en cas de bris, le verre se désagrège en un réseau de petits éclats non tranchants.

Fabrication parfaite
Les caractéristiques uniques des hottes Miele : contours nets, aucun interstice visible, connexions ultra précises.

Un travail fait main dans tous les domaines – made in Germany
L'expertise conjuguée à l'artisanat : chaque hotte recèle tout notre savoir-faire, du développement à la production de l'appareil.

Télécommande
En option ou de série (DA 290x et DA 36x0) : réglage pratique du ventilateur, de la fonction arrêt différé et de l'éclairage.

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icone ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les hottes aspirantes

Sur les pages suivantes, toutes les hottes aspirantes Miele sont à nouveau présentées dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.

Efficacité énergétique
Indique la classe d'efficacité énergétique de l'appareil.

Classes d'efficacité énergétique allant de A+ à B.

Con@ctivity 2.0
Indique si l'appareil est équipé de Con@ctivity 2.0.

Régulation automatique de la puissance de la hotte grâce à une fonction automatique basée sur ondes radio.

Silence
Indique si l'appareil est particulièrement silencieux.

Émissions sonores très faibles dans la cuisine.

Filtres à 10 couches
Indique si l'appareil est équipé de filtres métalliques à 10 couches.

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

Témoin de saturation du filtre
Indique si l'appareil dispose d'un témoin de saturation du filtre.

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

Moteur Eco
Indique si l'appareil est équipé d'un ventilateur à courant continu de grande efficacité énergétique.

Hotte aspirante particulièrement efficace.

Éclairage à LED
Indique si l'appareil est doté d'un éclairage à LED.

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

Solution personnalisée
Indique si l'appareil peut être adapté individuellement.

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

Hotte motorisée
Indique s'il s'agit d'une hotte à réglage motorisé.

Un positionnement de hotte adéquat pour chaque situation de travail.

Downdraft

* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 6890 Downdraft
Construction	
Hotte aspirante Downdraft	●
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	
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	C
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	109,9
Éclairage	
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–
Nombre x watts	48 x 0,15 W
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)	450
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	60/47
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	710
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	69/56
Circuit fermé	
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	435
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/51
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	490
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	74/61
Caractéristiques techniques	
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	1'051/1'051
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	916/646/361
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	–
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,28/230/10
Indications de montage	
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté/en bas	–/–/●/●
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–
Accessoires de série	
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/–
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	–/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–
Accessoires en option	
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	–/–
DEXT 6890 (pour déplacer l'unité de ventilation jusqu'à 7m)	●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●
Design frontal au choix	
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	–/–/●

Hottes aspirantes plafond

* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 2906	DA 2806
Construction		
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	–/–/●	–/–/●
Design		
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–
Aspiration périphérique multizone	●	●
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	●/4	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	–/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–	–
Fonctions domotiques		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	36,1	32,2
Éclairage		
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	4 x 3 W	4 x 3 W
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)	450	500
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	57/40	57/40
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	740	750
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	69/52	66/49
Circuit fermé		
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	330	380
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	66/49	65/48
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	480	470
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	73/56	70/53
Caractéristiques techniques		
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	310/310	339/339
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	1'100/310/700	880/339/500
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,14/230/10	0,14/230/10
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		
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	●/●	–/●
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	●/–	●/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●
Design frontal au choix		
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/●/–

Hottes aspirantes îlots

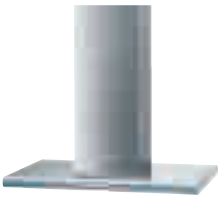
* Avec accessoires en option
** Lors du montage

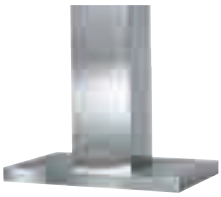
Désignation du modèle/pour la vente	DA 7006 D Aura	DA 6700 D Aura	DA 6690 D Puristic
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	–	seulement cheminée
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
Modes de fonctionnement			
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	●/4	●/2	●/3
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●	–/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	D	C	A+
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	83,2	80,6	33,3
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	3 x 3 W	4 x 3 W	4 x 3 W
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)	–	–	500
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–	55/40
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	–	–	750
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–	65/50
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	500	450	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	67/53	67/53	66/51
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	600	600	500
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	70/56	74/59	72/57
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	–/500 – 1'500	–/500 – 1'500	705 – 1'005/765 – 1'075
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	1'000/160/700	1'000/112/700	898/85/598
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	550	450	550
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,13/230/10	0,16/230/10	0,14/230/10
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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/●	–/●	–/●
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	–/–/●	–/–/●	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–	–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	–/●	–/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	●/–	●/–	●/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/–	–/–	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	–/–	–/–	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	–/–/–	●/●/●	●/●/●

Hottes aspirantes îlots

* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 424 V-6 Puristic Varia	DA 420 V-6 Puristic Varia
Construction		
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	–/●/–	–/●/–
Design		
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–
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	●/6	●/3
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes motorisées	●	●
Fonctions domotiques		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A	A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	36,4	36,4
Éclairage		
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	4 x 3 W	4 x 3 W
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)	460	460
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	62/45	62/45
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	700	700
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	72/55	72/55
Circuit fermé		
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	–	320
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	68/50
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	–	460
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	73/56
Caractéristiques techniques		
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	755 – 1'045/–	755 – 1'045/–
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	1'198/70/698	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	0,32/230/10	0,32/230/10
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		
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/●	–/●
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	–/–	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	●/–	●/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●
Design frontal au choix		
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–





[1] Livrable jusqu'en décembre 2016
* Avec accessoires en option
** Lors du montage

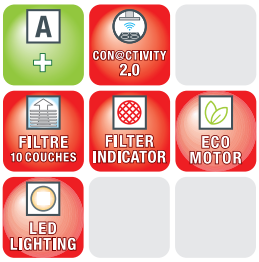
Désignation du modèle/pour la vente	DA 6296 D Lumen	DA 6526 D Puristic Canto[1]	DA 6596 D Puristic Canto[1]
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	●	●
Modes de 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	●/4	●/3
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	C	C	C
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	91,0	92,3	93,0
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	4 x 3 W + 2 x 10 W	4 x 3 W	4 x 3 W
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)	480	460	460
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	57/39	56/39	56/39
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	700	670	670
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/48	65/48	65/48
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	400	–	380
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/47	–/–	65/47
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	500	–	480
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	71/53	–/–	71/54
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	670 – 970/730 – 1'040	690 – 990/–	690 – 990/750 – 1'060
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	898/52/600	1'198/70/698	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	0,23/230/10	0,21/230/10	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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/●	–/●	–/●
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–	–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	–/–	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	●/–	●/–	●/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–	●/–/–

Hottes aspirantes îlots

* Avec accessoires en option
** Lors du montage

Désignation du modèle/pour la vente	DA 420-6 Puristic Plus	PUR 98 D
Construction		
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	–/●/–	–/●/–
Design		
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–
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		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	C	A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	93,0	51,8
Éclairage		
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	4 x 3 W	4 x 3 W
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)	480	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	57/39	57/39
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	700	650
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/48	69/49
Circuit fermé		
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	400	330
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/47	66/49
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	500	460
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	71/53	73/56
Caractéristiques techniques		
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	690 – 990/750 – 1'060	690 – 990/750 – 1'060
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	898/70/598	898 x 70 x 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	0,21/230/10	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		
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/●	–/–
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	●/–	–/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●
Design frontal au choix		
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–

Hottes aspirantes murales



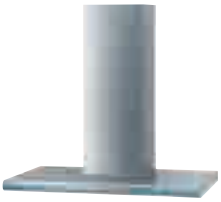
* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 6996 W Pearl	DA 6796 W Shape	DA 6096 W Wing
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	–	–
Aspiration périphérique multizone	●	–	–
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			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	32,8	34,1	70,4
Éclairage			
Halogène/LED/éclairage d'ambiance (variateur de lumière)	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	1 x 9,7 W, 1 x 12,8 W	3 x 3 W	2 x 4,5 W
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	400	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	55/40	53/38	54/39
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	650	640	650
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/50	63/48	66/51
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	350	300	320
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	61/46	61/46	62/47
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	460	480	520
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	70/56	70/56	71/56
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	547/547	568/568	547/547
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	898/583/537	898/568/493	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	0,112/230/10	0,10/230/10	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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/●	–/●	–/–
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–	–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	–/●	–/●	–/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000 BW	●/●	●/●	–/●
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	–/●/–	–/–/●	–/●/●

Hottes aspirantes murales

* Avec accessoires en option

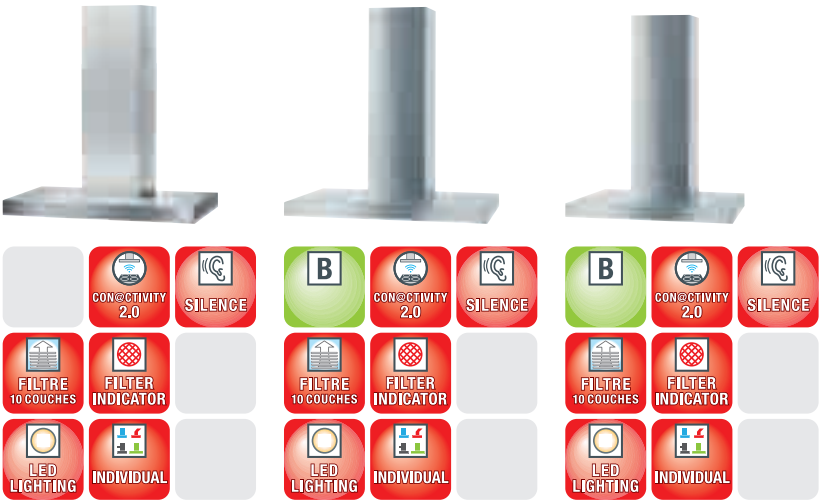
Désignation du modèle/pour la vente	DA 289-4 Flyer	DA 7096 W Aura	DA 6690 W Puristic
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit 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	●/3
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	–/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	sur demande	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	C	C	A+
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	99,3	80,1	30,8
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	●/–/–	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	4 x 10 W	2 x 3 W	3 x 3 W
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)	380	–	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	52/39	–/–	51/36
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	600	–	640
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/51	–/–	63/48
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	–	360	330
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	69/55	61/46
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	–	550	490
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	78/64	71/56
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	960 – 1'320/–	–/–	710 – 1'030/840 – 1'160
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	895/685/564	898/160/520	898/85/500
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	365	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,24/230/10	0,17/230/10	0,10/230/10
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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/–	–/●	–/●
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	–/–/●	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	–	●
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	–/–	–/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	–/–	●/–	●/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–	–/–	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	–/–	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	–/–/–	●/●/●



[1] Livrable jusqu'en décembre 2016
* Avec accessoires en option
** Lors du montage

Désignation du modèle/pour la vente	DA 6296 W Lumen	DA 5796 W Next Step	DA 6526 W Puristic Canto[1]
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–	●
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	●/2	●/4
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	B	A+	C
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	72,1	30	73,1
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	3 x 3 W + 1 x 10 W	2 x 4,5 W	3 x 3 W
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)	400	400	390
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	53/40	55/39	53/40
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	640	620	620
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/52	64/49	65/52
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	330	320	–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/49	66/50	–/–
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	490	430	–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	71/56	73/58	–/–
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	680 – 1'000/810 – 1'130	660 – 980/790 – 1'110	693 – 1'010/–
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	898/52/520	893/34/520	1'198/70/500
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	0,22/230/10	0,099/230/10	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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/●	–/●	–/●
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	–/–
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	●/–	●/–	●/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–	●/–/–

Hottes aspirantes murales



[1] Livrable jusqu'en décembre 2016
* Avec accessoires en option
** Lors du montage

Désignation du modèle/pour la vente	DA 6596 W Puristic Canto[1]	DA 429-6 Puristic Plus	DA 428-6 Puristic Plus
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	●	–	–
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	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	C	B	B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	71,4	67,3	65,1
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	3 x 3 W	3 x 3 W	2 x 3 W
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)	390	400	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	53/40	53/40	53/40
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	620	640	640
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/52	65/52	65/52
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	320	330	330
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/49	64/49	64/49
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	470	490	490
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	71/56	71/56	71/56
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	693 – 1'010/820 – 1'143	685 – 1'005/815 – 1'135	685 – 1'005/815 – 1'135
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	898/70/500	898/62/500	748/62/500
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	0,21/230/10	0,21/230/10	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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/●	–/●	–/●
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	●/–	●/–	●/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–	●/–/–

* Avec accessoires en option
** Lors du montage

Désignation du modèle/pour la vente	PUR 98 W	PUR 68 W	DA 396-6 Classic
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
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	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	–	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	D
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	49,7	48,4	127,0
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–	●/–/–
Nombre x watts	3 x 3 W	2 x 3 W	2 x 50 W
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)	395	395	350
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	56/41	56/41	55/40
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	650	650	500
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	67/52	67/52	62/47
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	330	330	250
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/48	64/48	61/47
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	460	460	350
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	71/56	71/56	68/53
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	685 – 1'005/815 – 1'135	685 – 1'005/815 – 1'135	695 – 1'015/825 – 1'145
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	898 x 62 x 500	598 x 62 x 500	598/120/520
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	0,229/230/10	0,226/230/10	0,22/230/10
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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/–	–/–	–/–
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. Actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	–/–	–/–	–/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–	●/–	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–	●/–/–

Hottes à écran plat

* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 3690-90	DA 3660-60	DA 3596-90
Construction			
Hotte aspirante à ecran plat	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–	–
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/●*
Confort d'utilisation			
Touches à LED/courseur	●/–	●/–	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	●/●	●/●
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/2	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Hottes aspirantes motorisées	●	●	–
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	34,7	31,5	34,7
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	3 x 4,5 W	3 x 4,5 W	3 x 4,5 W
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)	400	400	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	51/37	51/37	51/37
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	640	640	640
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	63/49	63/49	63/49
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	375	375	375
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	61/47	61/47	61/47
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	550	550	550
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	72/58	72/58	72/58
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	892/37/309	592/37/309	892/37/309
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	0,10/230/10	0,10/230/10
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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	●/●	●/●	–/●
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–	–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	–/–	–/–	●/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–	●/–/–

* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	**DA 3566-60**	**DA 3496-90**	**DA 3466-60**
Construction			
Hotte aspirante à ecran plat	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–	–
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/●*	●/●*/●*	●/●*/●*
Confort d'utilisation			
Touches à LED/courseur	●/–	●/–	●/–
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)	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	B	B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	31,5	69,5	69,5
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	2 x 4,5 W	2 x 3 W	2 x 3 W
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)	400	400	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	51/37	56/44	56/44
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	640	550	550
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	63/49	64/52	64/52
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	375	280	280
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	61/47	67/54	67/54
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	550	350	350
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	72/58	72/60	72/60
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	592/37/309	895/34/275	595/34/275
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	0,34/230/10	0,19/230/10	0,19/230/10
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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/●	–/–	–/–
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–	–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	●/–	–/–	–/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	●/–	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–	●/–/–

Hottes à écran plat

* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 3456-55	DA 3366-60	DA 3356-55
Construction			
Hotte aspirante à ecran plat	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–	–
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation			
Touches à LED/courseur	●/–	–/●	–/●
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			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	–	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	B	C	C
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	69,5	61,4	61,4
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	2 x 3 W	2 x 3 W	2 x 3 W
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)	400	320	320
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	56/44	51/38	51/38
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	550	430	430
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/52	58/45	58/45
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	280	200	200
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	67/54	61/49	61/49
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	350	300	300
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	72/60	67/55	67/55
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	545/34/275	595/34/275	545/34/275
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	0,19/230/10	0,12/230/10	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	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–	–/–	–/–
Accessoires de série			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/–	–/–	–/–
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–	–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	–/–	–/–	–/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–	●/–	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–	●/–/–

Aérateurs

* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 2620	DA 2690	DA 2660
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			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	37,6	36,2	38,5
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	3 x 4,5 W	4 x 3 W	2 x 4,5 W
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)	400	400	380
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	52/38	52/38	53/39
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	640	640	600
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	64/50
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	–	340	330
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	64/50	64/50
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	–	500	460
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	73/59	73/59
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	1'180/342/293	880/342/293	580/342/293
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	0,10/230/10	0,10/230/10	0,10/230/10
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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/●	–/●	–/●
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–	–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	–/–	●/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	●/–	●/–	●/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/●/–	●/●/–	●/–/–

Aérateurs

[1] Livrable dès octobre 2016
* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 2390[1]	DA 2360[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 lavevaisselle	●/2	●/1
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/–	–/●/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–
Fonctions domotiques		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	–	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A	A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	55,3	49,1
Éclairage		
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multicouleurs	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	4 x 3 W	2 x 3 W
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)	360	360
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	52/38	52/38
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	600	600
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
Circuit fermé		
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	320	320
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/49	64/49
Niveau intensif : débit d'air (m^3/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	884/338/297	584/338/297
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		
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/–	–/–
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	–/–	–/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/–	–/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●
Design frontal au choix		
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–

[1] Livrable dès octobre 2016
* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 2570[1]	DA 2550[1]	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			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	51,7	51,7	52,6
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	2 x 3 W	2 x 3 W	2 x 3 W
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)	360	360	–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	56/41	56/41	–/–
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	600	600	590
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	67/52	67/52	66/52
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	320	320	–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	–/–
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	530	530	525
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57	71/57
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	702/326/402	532/326/372	532/326/372
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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/●	–/●	–/–
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–	–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	●/–	●/–	–/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/noir obsidienne	●/–/–	●/–/–	●/–/–

Hottes saillantes

[1] Livrable dès octobre 2016
* Avec accessoires en option
** Fabrication spéciale possible

Désignation du modèle/pour la vente	DA 1200[1]	DA 1260[1]	DA 1255[1]
Construction			
Hotte saillante	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
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			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	–	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	C	C	C
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	90,4	91,6	91,6
Éclairage			
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Nombre x watts	2 x 3 W	2 x 3 W	2 x 3 W
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)	355	355	355
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50	64/50
Niveau intensif : débit d'air (m^3/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 (m^3/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 (m^3/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	–/–/–	–/–/–	–/–/–
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			
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/–	–/–	–/–
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–	–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	–/●	–/●	–/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	–/–	–/–	–/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/–	–/–	–/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
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 multizone	–	–
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		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	–	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	C	C
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	55	55
Éclairage		
Halogène/LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	●/–/–	●/–/–
Nombre x watts	2 x 20 W	2 x 20 W
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)	400	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	70/–	70/–
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	–	–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–
Circuit fermé		
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	–/–	–/–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–
Niveau intensif : débit d'air (m^3/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	–/–	–/–
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	598/300/246	548/300/246
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		
Télécommande/Clé USB de communication Con@ctivity 2.0 pour des plans de cuisson	–/–	–/–
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	–/–/–	–/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	–/●	–/●
Télécommande DARC 6/cheminée DADC 6000	–/–	–/–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/–	–/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	–/●	–/●
Design frontal au choix		
Inox/blanc/anthracite	–/●/●	–/●/●

Informations détaillées utiles

Glossaire des hottes aspirantes Miele

Arrêt automatique de sécurité
La hotte aspirante s'arrête automatiquement au bout de 10 heures. La plus grande sécurité est donc garantie, même en cas d'erreur d'utilisation.

Arrêt automatique du niveau intensif
Le niveau intensif, qui assure un très grand débit d'air, est conçu pour une courte utilisation en cas de forte fumée ou d'odeurs intenses, par exemple lorsque des mets commencent à carboniser. Il peut être programmé de telle sorte que le ventilateur revienne au niveau 3 au bout de 10 minutes, ce qui évite tout gaspillage d'énergie.

Arrêt différé de fonctionnement
L'arrêt différé automatique du ventilateur assure une aspiration puissante des vapeurs et odeurs qui restent dans l'air ambiant après la préparation des mets. La hotte s'arrête automatiquement au bout de 5 ou 15 minutes, au choix.

Aspiration périphérique multizone
Les hottes à aspiration périphérique disposent d'un cache décoratif qui dissimule les filtres à graisses métalliques d'aspect très technique. Miele a opté pour une aspiration périphérique multizone. Contrairement à l'aspiration périphérique courante grande surface avec un seul panneau, l'utilisation de plusieurs panneaux présentent un avantage évident : les vapeurs de cuisson sont aspirées tant sur les bords qu'au milieu de la hotte.

Classe d'efficacité énergétique
Le label énergétique vous renseigne d'un seul coup d'œil sur la rentabilité et la puissance de votre hotte. Les appareils Miele se distinguent par les excellentes valeurs d'efficacité de leurs ventilateurs, filtres à graisses et éclairage et sont de plus très silencieux.

CleanCover Miele
Le CleanCover de Miele est dissimulé derrière les filtres à graisses : au lieu d'arêtes métalliques affutées et de pièces électriques, vous n'y trouvez qu'une surface lisse et fermée. Ce revêtement est particulièrement facile à nettoyer et permet d'éviter tout contact avec les câbles et les parties du moteur. Miele vous assure davantage de confort et de sécurité – jusque dans les moindres détails.

Con@ctivity 2.0
La fonction Con@ctivity de Miele permet à votre hotte aspirante de communiquer avec le plan de cuisson : les valeurs sélectionnées sur le plan de cuisson sont saisies et transmises à la commande de la hotte aspirante. Votre hotte Miele choisira ensuite automatiquement le niveau de puissance adéquat et assurera ainsi un climat ambiant agréable. Avec Con@ctivity 2.0, la liaison entre la hotte aspirante et le plan de cuisson s'effectue sans fil, par radio.

Des ventilateurs hautement performants
Les hottes aspirantes de Miele disposent d'un puissant ventilateur radial à double turbine. Ces agrégats efficaces assurent en tout temps un grand débit d'air et une aspiration optimale. Et malgré leur puissance, les ventilateurs fonctionnent de manière agréablement silencieuse.

Diversité du design
Miele propose pour ses hottes aspirantes une grande diversité de types d'appareils et d'équipements fonctionnels – une technique souveraine qui répond à toutes les exigences. Les hottes Miele ajoutent un accent individualisé, sans jamais être trop intrusives. Leurs caractéristiques : des formes claires, des fonctions sophistiquées et un design intemporel.

Fabrication parfaite
Les hottes aspirantes Miele possèdent un corps soudé et poli de qualité et leur cheminée est en inox. La qualité d'une hotte Miele se voit déjà de l'extérieur : contours précis, aucune fente visible et composition sur mesure en sont les caractéristiques. Vous apprécierez un travail qui tient de la perfection.

Filtre Active AirClean
Les hottes Miele fonctionnant en circuit fermé sont équipées non seulement d'un filtre à graisses, mais aussi d'un filtre Active AirClean. Ce filtre Miele permet une neutralisation efficace et durable des odeurs.

Filtres à graisses métalliques (à 10 couches)
Les hottes aspirantes Miele sont équipées de filtres métalliques composés de 10 couches. La couche de finition et le cadre des filtres sont en inox. Le nettoyage des filtres à graisses dans le lave-vaisselle ne provoque aucune coloration. Ils gardent donc très longtemps leur aspect de qualité supérieure.

Hotte motorisée
Les hottes aspirantes de Miele sont conçues pour les personnes qui apprécient ce qui sort des sentiers battus. Avez-vous des exigences particulières ? Vous serez conquis par nos hottes mobiles. Le corps de hotte de ces appareils haut de gamme se place automatiquement dans la position de travail idéale... et se range ensuite pour un encombrement minimal. Ergonomie parfaite, efficacité optimale et intégration souveraine dans la cuisine – c'est toute la technique de Miele qui fascine.

Moteur ECO
La pièce maîtresse de chaque hotte aspirante est son moteur. Chez Miele, le pack ECO comprend un moteur à courant continu qui consomme jusqu'à 70 % d'énergie en moins qu'un moteur conventionnel. Il est très silencieux, mais tout aussi puissant que les moteurs dont sont équipés les autres hottes Miele.
.

Pack acoustique Miele
Une hotte aspirante doit être la plus efficace possible tout en travaillant très silencieusement. Le pack acoustique Miele fourni de série est conçu à cet effet : le ventilateur est isolé efficacement par des nattes d'insonorisation spéciales, raison pour laquelle les hottes Miele sont agréablement silencieuses.

Silence
Efficace et très silencieux. Ventilateur, cheminée et corps de la hotte sont équipés de nattes isolantes spéciales et très efficaces qui permettent de suivre une conversation normale même avec un débit d'air maximal.

Solution Miele personnalisée
Miele accorde la plus grande importance aux désirs de ses clients. Désirs particuliers en matière de design, longueur de la conduite d'évacuation, taille de l'utilisateur, exigences posées par l'espace disponible ou les habitudes culinaires, etc. – de multiples variantes sont proposées pour le dimensionnement des hottes. Chez Miele, vous trouverez votre solution personnalisée. Sur demande, Miele adapte la longueur de la cheminée, la largeur ou la profondeur du corps de la hotte en fonction de vos exigences.

Spots halogènes avec mécanisme à clapet
L'éclairage halogène des hottes aspirantes Miele baigne le plan de cuisson d'une lumière chaude et uniforme tout en offrant un confort appréciable. Car avec Miele, même le changement d'ampoule est aussi facile que rapide : une légère pression suffit pour déverrouiller le cache de l'ampoule halogène et pour le rabattre vers le bas afin de pouvoir retirer facilement l'ampoule. Avec un léger pivotement, le couvercle s'encliquette – et le tour est joué !

Spots LED
Les spots LED sont un plaisir pour les yeux et l'environnement. Avec une consommation de 3 ou 4,5 W seulement, les spots LED de Miele permettent d'économiser beaucoup d'énergie. Ils éclairent le plan de cuisson d'une lumière chaude et naturelle (3500 K), de manière uniforme. Partant d'au moins 20 000 heures de fonctionnement, les spots ne doivent pas être remplacés pendant toute la durée de vie de l'appareil. Cela correspond à une utilisation moyenne d'environ 20 heures par semaine pendant 20 ans.

Télécommande
La télécommande de Miele permet de contrôler votre hotte avec un confort particulier. En plus de l'enclenchement du ventilateur et de la lumière, il est possible de varier l'intensité lumineuse ou d'activer l'arrêt différé de fonctionnement. Quelques hottes sont dotées de série d'une télécommande.

Témoin de saturation des filtres
Lorsque le filtre à graisses ou à charbon actif de votre hotte aspirante Miele est saturé, une LED rouge s'allume. Il faut alors nettoyer le filtre ou le remplacer le plus rapidement possible. Vous pouvez modifier la durée d'utilisation du filtre, réglée en usine : l'indicateur de nettoyage du filtre à graisses peut être fixé à 20, 30, 40 ou 50 heures, celui de remplacement du filtre à charbon actif à 120, 180 ou 240 heures, le couvercle s'encliquette – et le tour est joué !

Travail manuel dans tous les domaines – made in Germany
Toutes les hottes aspirantes Miele sont développées à Arnsberg et sont en grande partie faites main. Chaque hotte est une pièce unique. Un travail manuel soigné est effectué à tous les niveaux de la production : pliage, soudage et polissage. La motivation de nos collaborateurs, leur savoir-faire, leur créativité et leur remarquable engagement personnel contribuent largement à la position de Miele sur le marché.

Variateur d'intensité lumineuse
Quelques hottes aspirantes Miele sont équipées d'une fonction de variation d'intensité lumineuse. En pressant longuement la touche de l'éclairage du plan de cuisson, vous pouvez adapter la puissance de l'éclairage de la hotte. Ainsi, vous disposez en toute situation d'une ambiance agréable.

Ventilateurs performants et optimisés
Les hottes aspirantes Miele disposent d'un puissant ventilateur radial à double turbine. Ces agrégats efficaces assurent en tout temps un grand débit d'air et une aspiration optimale. Et malgré leur puissance, ils fonctionnent de manière agréablement silencieuse.

Verre trempé de sécurité (ESG)
Les hottes aspirantes Miele réalisées en verre et en inox sont équipées d'un verre trempé de sécurité. En cas de bris, ce verre spécial forme un réseau de petits éclats de verre non coupants. Vous en avez la preuve : Miele assure la meilleure sécurité, même en cas d'imprévu.

Systèmes de préparation

Machines avec système à grains
Vous souhaitez élaborer vous-même votre élixir de prédilection à partir de tous les grains de café de ce monde ? Savourer l'arôme des grains fraîchement moulus ? Alors, le système de Miele est idéal pour vous. Il vous permet d'adapter à la perfection le paramétrage de l'appareil à vos goûts et à vos grains.

Machine à café avec système Nespresso
Vous préférez le système Nespresso à capsules et sa sélection de 21 variétés en portions pour une fraîcheur optimale ? Vous appréciez le confort d'une machine à café haut de gamme en toute simplicité et dont l'entretien est un véritable jeu d'enfant ? Dotée d'une technique hors normes, la machine à café Nespresso de Miele satisfait tous ces désirs : par exemple, elle est la seule à disposer d'un carrousel intégré pouvant contenir jusqu'à 20 capsules.

Quel type d'appareil souhaitez-vous ?

La diversité des machines à café Miele

Modèles

Machines à café à encastrer avec système à grains
La machine à café s'encastre parfaitement dans une niche d'armoire haute de 45 cm. En la combinant à d'autres appareils à encastrer Miele, verticalement ou horizontalement, vous obtiendrez une vue d'ensemble homogène. La machine à café est également disponible avec un raccordement fixe au réseau d'eau.

Machines à café à pose libre avec système à grains
Les appareils compacts à pose libre de Miele trouvent leur place partout dans votre cuisine, votre salon ou votre jardin d'hiver, ou tout simplement là où vous désirez déguster un café aromatique par pression d'une seule touche.

Machine à café à encastrer avec système Nespresso
Cette machine à café s'encastre dans des niches de 35 cm de haut – dans une armoire haute, une armoire supérieure ou un élément superposé. Elle se combine à la perfection avec les fours à vapeur et les fours à micro-ondes de 35 cm de haut.

Concepts de commande

M Touch / C Touch : l'écran tactile innovant permet d'atteindre son objectif plus rapidement. Avec le nouvel écran, la commande de votre appareil devient aussi simple et claire que celle d'un smartphone. Rapide et intuitive, la commande se fait par contact ou glissement du doigt sur l'écran à affichage en texte clair. Une simple pression du doigt permet de sélectionner de nombreuses fonctions. L'écran central blanc assure une visibilité parfaite des informations qui, dans la classe de pointe, sont mises en évidence par plusieurs couleurs.

DirectSensor : la commande DirectSensor avec la fonction moderne Touch offre le plus grand confort. Tous les éléments de commande sont disposés autour de l'affichage en texte clair, ce qui rend la navigation simple et intuitive. Choisissez votre spécialité de café préférée grâce à l'un des symboles principaux. La barre d'outils présente sous l'affichage, ainsi que l'élément tactile à droite de l'écran, vous permettent de sélectionner directement les fonctionnalités supplémentaires les plus appréciées.

Miele

Quelles caractéristiques de confort sont particulièrement importantes pour vous ?

Les points forts* des machines à café à encastrer avec système à grains de Miele

OneTouch et OneTouch for Two
La perfection totalement automatisée : une seule pression de touche permet de préparer simultanément une ou deux spécialités de café. La fonction OneTouch for Two permet d'obtenir simultanément deux tasses de latte macchiato ou deux tasses de cappuccino, de café ou d'espresso. En sélectionnant la fonction OneTouch, une double pression sur la touche suffit pour préparer successivement deux boissons chaudes. Celles-ci sortant de l'écoulement central, il n'est pas nécessaire de déplacer les verres ou les tasses.

AromaticSystem
Une technique intelligente : le compartiment de percolation mélange l'eau et le café à la perfection.

Exclusive to Miele

CupSensor[1)]
Distance idéale : le capteur CupSensor unique en son genre détecte la hauteur de la tasse et règle la position de l'écoulement central en conséquence.

Exclusive to Miele

Système de lait EasyClick[2)]
Innovant et proposé uniquement par Miele : le système de lait se fixe et se détache simplement à l'avant.

Exclusive to Miele

Rinçage automatique du conduit de lait
Confort absolu : l'appareil est nettoyé automatiquement après la préparation de spécialités à base de café et de lait.

ComfortDoor - système de porte avec façade à ouverture intégrale
À portée de main : accès confortable au réservoir à café en grains, au réservoir à eau, au bac à capsules usagées et au bac d'égouttage.

* Selon le modèle
[1)] Brevet européen EP 2454977B1
[2)] Brevet européen EP 2594172B1

Miele
Miele

Nos points forts pour un café nommé plaisir

Les points forts* des machines à café à pose libre avec système à grains de Miele

OneTouch et OneTouch for Two
La perfection totalement automatisée : une seule pression de touche permet de préparer simultanément une ou deux spécialités de café. Avec la fonction One-Touch, toutes les boissons chaudes arrivent de l'écoulement central. Il n'est plus nécessaire de déplacer les verres et les tasses pendant la préparation de spécialités de café avec du lait. La fonction OneTouch for Two permet même d'obtenir simultanément deux tasses de latte macchiato, de cappuccino, de café ou d'espresso.

Exclusive to Miele

AutoDescale[1)]
Fini le détartrage : la CM 7500 effectue son détartrage automatiquement grâce à la fonction brevetée[1)] AutoDescale.

Exclusive to Miele

CupSensor[2)]
Distance idéale : le capteur CupSensor unique en son genre détecte la hauteur de la tasse et règle la position de l'écoulement central en conséquence.

Coffee & Tea
La diversité pour les connaisseurs : la CM7 prépare à la perfection 20 spécialités de thé et de café, sans aucune intervention de votre part.

C Touch
Astuces saveur : la CM7 se commande très facilement par quelques pressions du bout du doigt sur l'écran auto-explicatif C Touch.

Rinçage automatique du conduit de lait
Confort absolu : l'appareil est nettoyé automatiquement après la préparation de spécialités à base de café et de lait.

* Selon le modèle
[1)] Brevet européen EP 2705783B1
[2)] Brevet européen EP 2454976B1

Miele

Quelles caractéristiques de confort sont particulièrement importantes pour vous ?

Les points forts de la machine à café à encastrer avec système Nespresso de Miele

Exclusive to Miele

Machine à café à encastrer avec système Nespresso

La machine à café à encastrer de Miele vous permet de préparer agréablement un espresso et un café avec les capsules Nespresso, mais aussi un cappuccino, un latte macchiato, etc. Au total, ce ne sont pas moins de 21 saveurs qui flattent vos sens – d'intenses à légères, fruitées ou épicées. Le procédé Nespresso consiste à conditionner le café moulu dans une capsule. Chaque capsule offre le meilleur de l'arôme, tasse après tasse.

Cappuccinatore

En un tournemain : remplir directement une tasse, un verre ou une cafetière de lait chaud ou de mousse de lait onctueuse.

Exclusive to Miele

Carrousel à capsules

Sur pression d'un bouton : le carrousel à commande électronique unique en son genre est capable de servir 5 spécialités de café différentes.

ComfortDoor : système de porte avec façade à ouverture intégrale

À portée de main : accès confortable au carrousel à capsules, au réservoir à eau, au bac à capsules usagées et au bac d'égouttage.

ComfortClean

Nettoyage en profondeur et préservation de l'appareil : de nombreux composants sont lavables en machine.

Profils d'utilisateurs

Libre choix : jusqu'à 10 profils d'utilisateurs personnalisés pour un café comme vous l'aimez.

Quelle est la signification de chaque icone ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les machines à café à encastrer

Sur les pages suivantes, toutes les machines à café à encastrer de Miele sont à nouveau présentées dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.

Philosophie de commande
Indique le type de commande de l'appareil sur le bandeau.

Commande intuitive tactile, affichage sur un écran multicolore.

Sélection directe de boissons savoureuses par le biais du Touch-Sensor, affichage sur un écran texte à 4 lignes.

Système de préparation
Indique si l'appareil fonctionne avec des grains ou des capsules.

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

Machines à café avec système à capsules Nespresso.

OneTouch for Two
Indique si l'appareil propose la fonction OneTouch for Two.

Préparation simultanée de deux délicieuses spécialités de café d'une simple pression d'un bouton.

ComfortDoor
Indique si l'appareil dispose d'un système de porte avec façade à ouverture intégrale.

Accès aisé, par exemple au réservoir à eau amovible, au bac d'égouttage et au bac à capsules usagées.

EasyClick
Indique si l'appareil est équipé du système de lait EasyClick.

Enclenchement et retrait aisés du système de lait frontalement, dans ou hors de la porte de l'appareil.

CupSensor
Indique si l'appareil a un système de détection automatique du bord de tasse.

Détecte la hauteur de la tasse et amène l'écoulement central à la bonne position.

CleaningProgrammes
Indique si l'appareil dispose de plusieurs programmes de nettoyage.

Programmes de nettoyage confortables permettant d'assurer une hygiène optimale et une longue durée de vie.

Raccordement à l'eau
Indique si l'appareil peut être raccordé à une alimentation en eau potable fixe.

L'appareil peut être commuté sur un raccordement fixe au réseau d'eau.

WarmCup Connection
Indique si l'appareil peut être raccordé à un tiroir chauffant.

Raccord pour un tiroir chauffant situé sous la CVA 6000, pour des tasses préchauffées et une couronne de mousse parfaite.

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les machines à café à pose libre

Sur les pages suivantes, toutes les machines à café à pose libre de Miele sont à nouveau présentées dans des tableaux détaillés. D'une manière générale, les produits Miele disposent de nombreuses fonctions et particularités.

Leurs principales caractéristiques sont représentées sous forme d'icones, directement au-dessus du produit, afin de pouvoir les différencier d'un seul coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.

Philosophie de commande
Indique la sélection de spécialités de café, etc. proposée.

C Touch : commande intuitive tactile directement sur un écran couleurs TFT.

DirectSensor: sélection de boissons par le biais du Touch-Sensor, affichage sur un écran texte à 4 lignes.

AromaticSystem
Indique si l'appareil dispose du système Aromatique.

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

OneTouch for Two
Indique si l'appareil propose la fonction OneTouch for Two.

Préparation simultanée de deux délicieuses spécialités de café d'une simple pression d'un bouton.

CleaningProgrammes
Indique si l'appareil dispose de plusieurs programmes de nettoyage.

Programmes de nettoyage confortables permettant d'assurer une hygiène optimale et une longue durée de vie.

EasyClean
Indique si l'unité de percolation est facile à nettoyer.

Groupe de percolation amovible pour une hygiène optimale.

Coffee & Tea
Indique si l'appareil peut préparer des spécialités de café et de thé.

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

BrilliantLight
Indique si l'appareil dispose de LED.

La lumière douce des LED met chaque Tasse en scène et confère à votre cuisine une ambiance agréable.

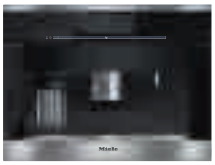
CupSensor
Indique si l'appareil a un système de détection automatique du bord de tasse.

Détecte la hauteur de la tasse et amène l'écoulement central à la bonne position.

AutoDescale
Indique si l'appareil se détartre automatiquement.

Détartrage automatique pour plus de confort.

Machines à café



Désignation du modèle/pour la vente	**CVA 6805-60 CH**	**CVA 6800-60 CH**	**CVA 6401-60 CH**
Type d'appareil			
Machine à café à grains/à système Nespresso	●/–	●/–	●/–
Design			
ArtLine/PureLine	●/●	–/●	–/●
Affichage	M Touch	M Touch	DirectSensor
Types de boissons			
Espresso/café/café long	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Cappuccino/latte macchiato/caffè latte	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eau chaude/lait chaud/mousse de lait	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Avantages produits			
OneTouch/OneTouch for Two	●/●	●/●	●/●
Moulin à café préservant les arômes	●	●	●
Utilisation d'un deuxième type de café moulu	●	●	●
Degré de mouture réglable/quantité de mouture programmable	●/●	●/●	●/●
Profils d'utilisateurs programmables	●	●	●
Quantité d'eau/température de l'eau programmables	●/●	●/●	●/●
Quantité de lait/de mousse de lait programmables	●/●	●/●	●/●
Préinfusion/fonction cafetière	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
Écran multilingue	●	●	●
Affichage heure/date	●/●	●/●	●/●
CupSensor	●	●	–
Buse d'écoulement du café réglable en hauteur en continu (cm)	8,5 – 16,5	8,5 – 16,5	8,5 – 16,5
ComfortDoor/poignée intégrée/BrilliantLight	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Réservoir à grains/carrousel à capsules Nespresso amovibles	●/–	●/–	●/–
Capacité du réservoir à grains de café en g	500	500	500
Capacité du carrousel à capsules (pièces)	–	–	–
Capacité du bac à marc de café (max. portions)	15	15	15
Capacité du réservoir à eau en l	2,3	2,3	2,3
Heure de mise en marche et d'arrêt automatiques programmable	●	●	●
Temps de mise en veille programmable/mémorisation de l'heure (en h)	●/●	●/●	●/●
Raccordement fixe au réseau d'eau (possible en option)	●	–	–
Entretien			
Programmes de nettoyage/ComfortClean	●/●	●/●	●/●
Rinçage automatique du conduit de lait avec l'eau du réservoir	●	●	●
Conduit de lait/unité de percolation amovibles	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Mode Eco disponible (économie d'énergie)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	●/–	●/–	–/–
Sécurité			
Sécurité enfants	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	2,3/220 – 240/10	2,3/220 – 240/10	2,3/220 – 240/10
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/du câble de raccordement électrique en m	1,5/2,0	–/2,0	–/2,0
Accessoires de série			
Pot à lait en verre/boîte de café Amici (250 g)	●/●	●/●	●/●
Détartrant/pastilles de nettoyage	●/●	●/●	●/●
Cuillère pour café moulu	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox CleanSteel	●	●	●
Blanc brillant	●	–	●
Noir obsidienne	●	–	●
Gris graphit	●	–	–

Machines à café

Désignation du modèle/pour la vente	CVA 6431-60 CH
Type d'appareil	
Machine à café à grains/à système Nespresso	–/●
Design	
ArtLine/PureLine	–/●
Affichage	DirectSensor
Types de boissons	
Espresso/café/café long	●/●/●
Cappuccino/latte macchiato/caffè latte	●/●/●
Eau chaude/lait chaud/mousse de lait	–/●/●
Avantages produits	
OneTouch/OneTouch for Two	●/–
Moulin à café préservant les arômes	–
Utilisation d'un deuxième type de café moulu	–
Degré de mouture réglable/quantité de mouture programmable	–/–
Profils d'utilisateurs programmables	●
Quantité d'eau/température de l'eau programmables	●/–
Quantité de lait/de mousse de lait programmables	–/–
Préinfusion/fonction cafetière	–/–
Confort d'utilisation	
Écran multilingue	●
Affichage heure/date	●/●
CupSensor	–
Buse d'écoulement du café réglable en hauteur en continu (cm)	9,0
ComfortDoor/poignée intégrée/BrilliantLight	●/●/●
Réservoir à grains/carrousel à capsules Nespresso amovibles	–/●
Capacité du réservoir à grains de café en g	–
Capacité du carrousel à capsules (pièces)	20
Capacité du bac à capsules usagées (max. portions)	15
Capacité du réservoir à eau en l	1,5
Heure de mise en marche et d'arrêt automatiques programmable	●
Temps de mise en veille programmable/mémorisation de l'heure (en h)	●/●
Raccordement fixe au réseau d'eau	–
Entretien	
Programmes de nettoyage/ComfortClean	●/●
Rinçage automatique du conduit de lait avec l'eau du réservoir	–
Conduit de lait/unité de percolation amovibles	–/–
Efficacité et durabilité	
Mode Eco disponible (économie d'énergie)	●
Fonctions domotiques	
Équipement/pré-équipement usine Miele@home	–/–
Sécurité	
Sécurité enfants	●
Caractéristiques techniques	
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	560 – 568 x 360 (350) x 310
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	2,3/220 – 240/10
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/du câble de raccordement électrique en m	–/2,0
Accessoires de série	
Pot à lait en verre/boîte de café Amici (250 g)	–/–
Détartrant/pastilles de nettoyage	●/●
Cuillère pour café moulu	–
Design frontal au choix	
Inox CleanSteel	●
Blanc brillant	–
Noir obsidienne	–
Gris graphite	–

Désignation du modèle/pour la vente	CM 7500 CH	CM 7300 CH
Design		
Affichage	C Touch	C Touch
Types de boissons		
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/noir/tisane aux fruits/aux plantes	●/●/●/●	●/●/●/●
Avantages produits		
OneTouch/One Touch for Two	●/●	●/●
Moulin à café préservant les arômes	●	●
Utilisation d'un deuxième type de cafè moulu	●	●
Profils d'utilisateurs programmables	10	10
Degré de mouture réglable/quantité de mouture programmable	●/●	●/●
Quantité d'eau/température de l'eau programmables	●/●	●/●
Préinfusion/quantité de lait/de mousse lait programmables	●/●/●	●/●/●
Fonction théière/cafetière	●/●	●/●
Confort d'utilisation		
Écran multilingue/Affichage heure/date	●/●/●	●/●/●
CupSensor	●	●
Buse d'écoulement du café réglable en hauteur en continu (cm)	8,0 – 16,0	8,0 – 16,0
BrilliantLight	●	●
Capacité du réservoir à grains de café en g	500	500
Capacité du bac à marc de café (max. portions)	14 – 16	14 – 16
Capacité du réservoir à eau en l	2,2	2,2
Heure de mise en marche et d'arrêt programmable	●/●	●/●
Mode stand-by programmable/mémorisation de l'heure en h	●/200	●/200
Mode expert/DoubleShot/Raccordement fixe au réseau d'eau	●/●/–	●/●/–
Entretien		
Programmes de nettoyage/ComfortClean	●/●	●/●
Fonction AutoDescale	●	–
Conduit de lait/unité de percolation amovibles	●/●	●/●
Rinçage automatique du conduit de lait avec l'eau du réservoir	●	●
Efficacité et durabilité		
Mode Eco disponible (économie d'énergie)	●	●
Sécurité		
Sécurité enfants	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x H x P)	311 x 397 x 445	311 x 397 x 445
Accessoires de série		
Pot à lait isotherme en inox	●	●
Détartrant/pastilles de nettoyage/cartouche de détartrage	–/●/●	●/●/–
Cuillère de dosage pour café moulu/Café Amici	●/●	●/●
Couleurs		
Noir obsidienne	●	●
Blanc brillant	●	–

Machines à café

Désignation du modèle/pour la vente	CM 6100 CH
Type d'appareil	
Machine à café à pose libre	●
Design	
Affichage	DirectSensor
Types de boissons	
Espresso/café/café long	●/●/●
Cappuccino/Latte macchiato/caffè latte	●/●/●
Eau chaude/lait chaud/mousse de lait	–/●/●
Avantages produits	
OneTouch/OneTouch for Two	●/●
Moulin à café préservant les arômes	●
Utilisation d'un deuxième type de café moulu	●
Degré de mouture réglable/quantité de mouture programmable	●/●
Profils d'utilisateurs programmables	–
Quantité d'eau/température de l'eau programmables	●/●
Quantité de lait/de mousse de lait programmables	●/●
Préinfusion/fonction cafetière	●/–
Confort d'utilisation	
Ecran multilingue	●
Buse d'écoulement du café réglable en hauteur en continu (cm)	8,0 – 14,0
Chauffe-tasses/BrilliantLight	–/–
Capacité du réservoir à grains de café en g	300
Capacité du bac à marc de café (max. portions)	12 – 14
Capacité du réservoir à eau en l	1,8
Heure de mise en marche et d'arrêt automatiques programmable	●
Entretien	
Programmes de nettoyage/ComfortClean	●/●
Rinçage automatique du conduit de lait avec l'eau du réservoir	●
Conduit de lait/unité de percolation amovibles	●/●
Efficacité et durabilité	
Mode Eco disponible (économie d'énergie)	●
Sécurité	
Sécurité enfants	●
Caractéristiques techniques	
Dimensions en mm (l x H x P)	251 x 359 x 427
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/ fusible en A	1,5/220 – 240/10
Accessoires de série	
Pot à lait en isotherme en inox	–
Détartrant/pastilles de nettoyage	●/●
Café Amici/Cuillère pour café moulu	●/●
Design frontal	
Blanc brillant	●
Noir obsidienne	●

Informations utiles détaillées

Glossaire des machines à café automatiques Miele

AromaticSystem
Augmenter la place pour intensifier l'arôme : la chambre de percolation dynamique des machines à café Miele se dilate lorsque l'eau la traverse. Ainsi, le café moulu et l'eau se mélangent plus intensément et l'arôme du café peut se déployer encore mieux. Réjouissez-vous d'ores et déjà de déguster un café hors du commun.

AutoDescale[1)]
Le détartrage de la CM 7500 ne vous demande aucun effort puisqu'elle s'en charge elle-même. L'invention brevetée par Miele : une cartouche située à l'arrière de la machine permet à la CM 7500 de se détartrer automatiquement. Tous les jours à l'heure que vous souhaitez. Ainsi, plus de dépôt de calcaire tenace. La cartouche a une durée de vie d'environ un an et se remplace très facilement.

Fonction de rinçage automatique et programmes de nettoyage
L'innovation technique au service direct de votre confort. Les programmes de nettoyage confortables, associés à la fonction de rinçage automatique, sont garants d'un maniement et d'une hygiène impeccables. Ils permettent d'éviter les dépôts de calcaire et les salissures avant même qu'ils ne se forment. Cela garantit la longévité de votre machine à café et contribue nettement à en préserver la valeur.

Rinçage automatique du conduit de lait
Après la préparation de spécialités à base de café et de lait, tous les composants en contact avec le lait sont automatiquement rincés avec l'eau du réservoir. Cela garantit un confort extrême en matière d'hygiène.

Chauffe-tasse
Le chauffe-tasse intégré à toutes les machines à café à pose libre de Miele offre un maximum de confort : des tasses préchauffées à portée de main à chaque instant. Car seul un café à la bonne température est un véritable plaisir. C'est alors que le café développe pleinement son arôme et qu'une belle couronne de mousse se forme. Ce chauffe-tasse chromé haut de gamme est non seulement un atout esthétique, il est aussi facile à nettoyer.

BrilliantLight
Seul BrilliantLight vous permet de garder un œil sur votre café, sous son meilleur angle. La douceur de la lumière à LED met en scène et confère à votre cuisine une ambiance agréable. Complément idéal du design harmonieux de toutes nos machines à café, BrilliantLight est un atout esthétique supplémentaire qui agrémente encore le plaisir du café.

Cappuccinatore pour une mousse de lait parfaite
Le cappuccinatore vous permet de préparer en un tournemain du lait chaud ou de la mousse de lait. Il réchauffe le lait ou prépare une mousse onctueuse directement dans votre tasse en quelques secondes seulement. De plus, il est lavable au lave-vaisselle.

CleanSteel
Tous les appareils en inox sont dotés du revêtement de surface CleanSteel. Ses avantages : les traces de doigts étant moins visibles, la surface de l'appareil se nettoie très facilement, sans détergent spécial.

Coffee & Tea
La nouvelle CM7 vous offre de tout nouveaux plaisirs gustatifs : 20 boissons chaudes différentes, qui se préparent automatiquement. Le nec plus ultra : la CM7 maîtrise aussi bien le large éventail de spécialités de café italiennes que la préparation personnalisée des différentes variétés de thé. Qu'il s'agisse de thé vert, de thé noir, d'une infusion aux herbes ou aux fruits, l'eau est toujours chauffée à la température adéquate afin de développer pleinement l'arôme de votre boisson.

ComfortClean
De nombreux éléments, comme le réservoir à eau et le bac à capsules usagées peuvent passer au lave-vaisselle. Cela contribue largement à préserver la valeur de l'appareil.

ComfortDoor[2)]
Système breveté ComfortDoor[2)] : seules les machines à café Miele disposent, après pivotement complet de la face frontale, d'un accès aussi confortable au réservoir à eau amovible, au bac d'égouttage et au bac à capsules usagées.

C Touch
La CM7 vous offre une commande facile et intuitive pour accéder à toutes vos envies. L'écran C Touch, notamment, offre un affichage en texte clair auto-explicatif, pour plus de confort. En effectuant quelques pressions du bout du doigt, vous choisissez votre boisson préférée, et si nécessaire les réglages complémentaires. Une seule pression suffit même à activer certaines fonctions. L'écriture claire, en blanc sur fond noir, permet un affichage d'une excellente lisibilité tout en restant discret.

CupSensor[3)]
Le système CupSensor unique en son genre vous facilite le maniement de l'appareil. Cette innovation détecte la hauteur de la tasse et amène l'écoulement central à la bonne position. La distance étant idéale, on évite non seulement les projections, mais on obtient également une température de dégustation du café et une couronne de mousse parfaites.

Double quantité pour les spécialités de café
Pour multiplier le plaisir par deux : lorsque l'on souhaite obtenir une plus grande quantité de café ou d'espresso, il suffit de presser une seule touche pour préparer une double quantité en une seule fois. Cet avantage non négligeable peut être utilisé de différentes manières, par exemple pour un double espresso ou un double café dans une grande tasse. Il est également possible de préparer rapidement et facilement deux tasses d'espresso pour les invités.

Informations utiles détaillées

Glossaire des machines à café automatiques Miele

Fonction DoubleShot
La nouvelle fonction DoubleShot de la CM7 fera le bonheur de tous les amateurs de café fort. La boisson est préparée avec une double dose de café ou d'espresso, mais une durée d'extraction raccourcie. Idéal par exemple pour un espresso, un cappuccino ou un flat white, le café dégage nettement moins de substances amères. Il en résulte un arôme de café particulièrement plein et doux, sans arrière-goût amer.

Système de lait EasyClick[4)]
Le système EasyClick permet d'enclencher ou de retirer en toute simplicité le système de lait frontalement dans ou hors de la porte de l'appareil. Autre innovation en plus de cette mise en place simplifiée : le pot à lait est désormais en verre de qualité. Le verre, qui se nettoie facilement, présente en outre l'avantage de permettre un contrôle permanent du niveau de remplissage du récipient.

Mode Éco
Pour réduire au maximum la consommation, la machine à café ne chauffe, en mode Éco, qu'immédiatement avant la préparation de la première boisson. Le mode Éco est une fonction optionnelle qui peut être sélectionnée ou supprimée dans les réglages de base.

Machine à café à encastrer avec système Nespresso
La machine à café à encastrer de Miele vous permet de préparer agréablement un espresso et un café avec les capsules Nespresso - et naturellement aussi un cappuccino, un latte macchiato, etc. Au total, ce ne sont pas moins de 21 variétés qui réveillent vos papilles, selon vos goûts et votre humeur : intenses à légères, fruitées ou épicées. Le procédé Nespresso consiste à conditionner le café moulu dans une capsule. Chaque capsule garantit un plein arôme et une qualité constante, tasse après tasse.

Mode Expert
Les paramètres de préparation peuvent être adaptés spontanément, selon les goûts de chacun : il est même possible de modifier le réglage du degré de mouture et de la quantité d'eau alors que le processus est déjà lancé. Cela vous permet de toujours pouvoir offrir à vos invités une tasse de café parfaitement à leur goût.

Profils d'utilisateurs
Enregistrez vos boissons préférées dans un profil d'utilisateur personnalisé et vous serez accueilli personnellement par votre machine à café automatique Miele. Vous pouvez créer jusqu'à 10 profils d'utilisateurs individuels. Tous les paramètres de votre boisson préférée y sont mémorisés : quantité de mouture, température et quantité d'eau, et le cas échéant, préparation du lait. Pour un café à la saveur unique.

Faibles émissions sonores
Les machines à café Miele sont très silencieuses et assurent des résultats parfaits en permanence.

Sécurité enfants
La sécurité enfants s'active d'une simple pression du doigt. L'appareil est ainsi protégé contre toute mise en marche involontaire, par exemple par des enfants.

Réglages personnalisés
Les paramètres de préparation peuvent être réglés individuellement, en fonction du type de café et de l'intensité des arômes : degré et quantité de mouture, température de percolation, préinfusion et quantité d'eau. Ainsi, vous obtenez de chaque variété de café et de chaque torréfaction l'arôme idéal pour votre café.

Fonctions cafetière et théière
Vous avez de la visite ? En pressant un bouton, préparez jusqu'à 8 tasses de café ou d'eau pour le thé successivement dans une cafetière ou une théière placée sous l'écoulement.

Compartiment ou tiroir à café moulu
En plus d'un réservoir à grains, les machines à café Miele avec système pour café en grains disposent d'un compartiment ou d'un tiroir supplémentaire destiné au café moulu. Vous pouvez ainsi utiliser une deuxième variété de café sous forme de poudre.

Carrousel à capsules
Le carrousel à capsules à commande électronique unique en son genre vous permet de déguster en toute flexibilité le café Nespresso de votre choix. D'une simple pression du doigt, vous pouvez effectuer votre sélection parmi 5 variétés de Nespresso. Le carrousel se retire facilement pour être réapprovisionné et peut contenir jusqu'à 20 capsules réparties dans 5 compartiments. La programmation sur l'écran permet d'affecter à chacun des compartiments une variété de café Nespresso, en toute simplicité.

Broyeur conique
Pour le meilleur de l'arôme du café, seuls les meilleurs broyeurs sont intégrés dans les machines à café Miele. Le broyeur conique en acier haut de gamme résistant à l'abrasion broie les grains de café tout en préservant l'arôme, avec régularité et précision.

Unité de percolation facilement amovible
L'unité de percolation est la "pièce maîtresse" de la préparation automatique du café. Elle se retire et se nettoie facilement. Cela vous assure à long terme une unité de percolation parfaitement hygiénique, un café d'une qualité supérieure constante et une longue durée de vie de la machine.

Miele@home
Certains appareils électroménagers Miele sont déjà prêts à être mis en réseau. Pour plus d'informations, veuillez consulter la page Internet www.miele.ch/miele-at-home ou le prospectus spécial.

[1)] Brevet européen EP 2705783B1
[2)] Brevet européen EP 0783859B1
[3)] Brevet européen 2454976B1, brevet européen EP 2454977B1
[4)] Brevet européen EP 2594172B1

OneTouch et OneTouch for Two
Outre la fonction OneTouch, toutes les machines à café avec système à grains sont dotées de la nouvelle fonction OneTouch for Two. Cette fonction permet de préparer simultanément deux délicieuses spécialités de café d'une simple pression du doigt. Le démarrage du programme se fait automatiquement. La préparation étant rapide, il vous reste davantage de temps pour une dégustation à deux.

Raccordement fixe à l'eau en option
Des appareils avec raccordement fixe au réseau d'eau sont également proposés en plus des machines à café dotées d'un réservoir à eau. Leur avantage est évident : il n'est plus nécessaire de remplir régulièrement le réservoir, ce qui est synonyme de gain de temps et d'un confort d'utilisation appréciable. Il est également possible de commuter les appareils avec raccordement fixe au réseau d'eau sur le fonctionnement avec réservoir.

Écoulement central réglable en continu
Il est possible de régler l'écoulement central dans le but d'adapter aisément sa hauteur à celle du récipient utilisé. Qu'il s'agisse d'un petit espresso ou d'un latte macchiato servi dans un grand verre : toutes les spécialités de café sont préparées pratiquement sans déperdition de chaleur.

WarmCup Connection
Un tiroir chauffant Miele pour la vaisselle peut être raccordé à votre machine à café à encastrer afin de préchauffer les tasses – fonction commandée à partir de la machine à café – automatiquement une demi-heure avant l'heure de mise en marche programmée. Grâce à ce processus breveté*, vous apprécierez à tout moment un café exquis dans une tasse idéalement préchauffée.

Qualité
Chez Miele, la qualité est une priorité absolue, de la conception à la finition de l'appareil. Afin de répondre aux exigences de qualité les plus élevées, Miele soumet ses appareils à des tests de durée draconiens tout au long de leur développement. C'est l'une des raisons pour lesquelles les produits Miele se distinguent par leur qualité et leur longue durée de vie.

Fonctions de l'horloge
Il est possible de programmer individuellement et selon ses désirs la mise en marche et l'arrêt de la machine à café. Le matin, on peut ainsi obtenir directement son café puisque la machine s'est enclenchée automatiquement, alors que le soir, elle s'arrête d'elle-même. Pour des raisons d'économies d'énergie, la machine à café peut aussi s'arrêter complètement après une non utilisation prolongée.

* Brevet allemand DE 102005041776B3

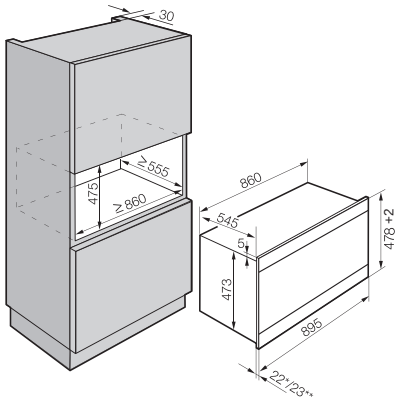
Schémas d'encastrement

www.miele.ch/documentation-planification

Four 90 cm

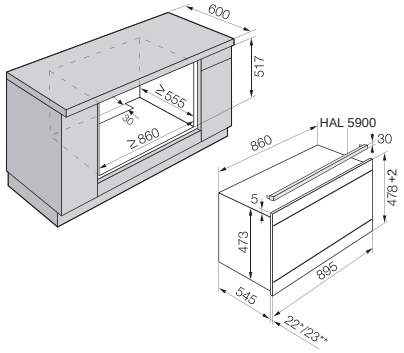
Pour tous les modèles à poignée standard : profondeur de la poignée 42 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise.
▲ Tenir compte de la hauteur de montage pour l'encastrement sous les plans de cuisson. Pour les fours dotés du nettoyage pyrolytique, il est impératif de veiller à une aération suffisante.

Four
H 6890-90 BP



*Façade en verre
**Façade en métal

Four
H 6890-90 BP, sous plan de travail ▲
avec HAL 5900

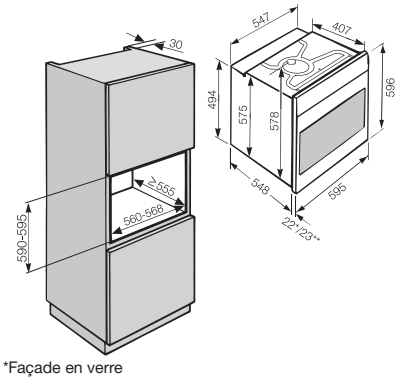


*Façade en verre
**Façade en métal

Fours, cuisinières

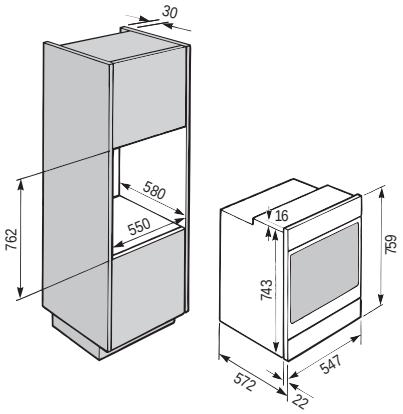
Pour tous les modèles à poignée standard : profondeur de la poignée 42 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise.
▲ Tenir compte de la hauteur de montage pour l'encastrement sous les plans de cuisson. Pour les fours dotés du nettoyage pyrolytique, il est impératif de veiller à une aération suffisante.

Four (EURO-60 cm)
H 6860-60 BP/BPX, H 6660-60 BP,
H 6461-60 BP, H 6460-60 BP,
H 6460-60 B, H 2661-1-60 BP,
H 2661-1-60 B, H 2261-1-60 B

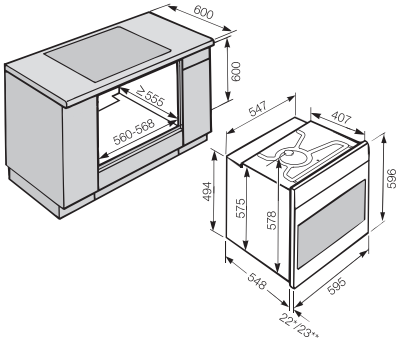


*Façade en verre
**Façade en métal

Four (SMS-55 cm)
H 6650-55 BP, H 6450-55 B,
H 2651-1-55 B, H 2251-1-55 B

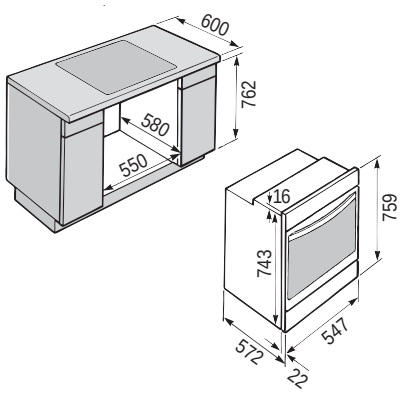


Cuisinière (EURO-60 cm)
H 2461-1-60 E***, H 2464-1-60 E,
H 2261-1-60 E, H 2260-60 E
Sous plan de travail ▲



*Façade en verre
**Façade en métal
***seulement en combinaison avec KM 6093

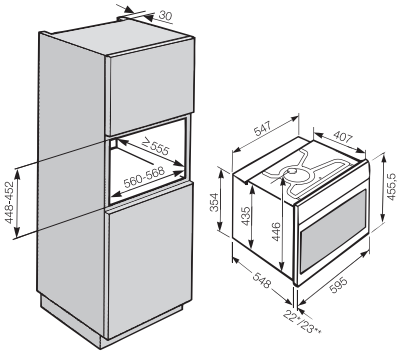
Cuisinière (SMS-55 cm)
H 2451-1-55 E, H 2251-1-55 E,
H 2250-55 E, sous plan de travail ▲



Fours compacts, fours compacts avec micro-ondes

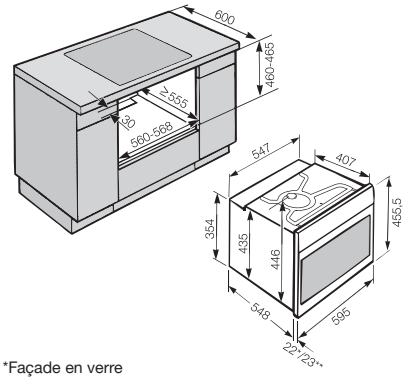
Pour tous les modèles à poignée standard: profondeur de la poignée 42 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise.
▲ Tenir compte de la hauteur de montage pour l'encastrement sous les plans de cuisson. Pour les fours dotés du nettoyage pyrolytique, il est impératif de veiller à une aération suffisante.

Four compact (EURO-60 cm)
H 6800-60 BP/BPX, H 6600-60 BP,
H 6400-60 B, H 6800-60 BM/BMX,
H 6600-60 BM, H 6400-60 BM



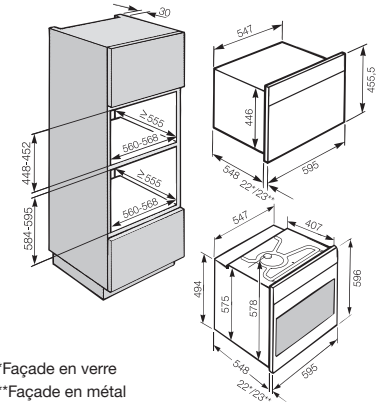
*Façade en verre
**Façade en métal

Four compact (EURO-60 cm)
H 6800-60 BP/BPX, H 6600-60 BP,
H 6400-60 B, H 6800-60 BM/BMX,
H 6600-60 BM, H 6400-60 BM
Sous plan de travail ▲



*Façade en verre
**Façade en métal

Four compact (EURO-60 cm)
H 6800-60 BP/BPX, H 6600-60 BP,
H 6400-60 B, H 6800-60 BM/BMX,
H 6600-60 BM, H 6400-60 BM
Combinaison avec four

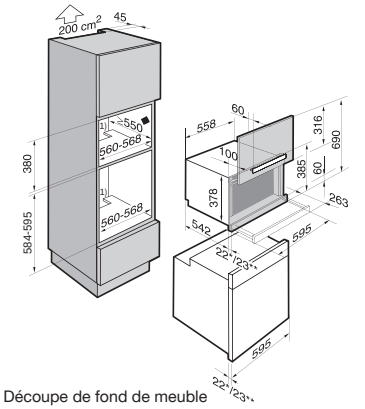


*Façade en verre
**Façade en métal

Steamers

Pour tous les modèles à poignée standard: profondeur de la poignée 42 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise.
Le steamer ou le four à vapeur ne doivent pas être encastrés trop haut. En effet, lors de l'enfournement et du retrait des plats aux différents niveaux, l'utilisateur doit pouvoir contrôler le contenu du récipient de cuisson, afin d'éviter que des aliments susceptibles de déborder n'occasionnent des brûlures. Le steamer doit être encastré suffisamment haut pour éviter que la porte de l'appareil, lorsqu'elle est chaude, ne présente un danger pour les très jeunes enfants.

Steamer (EURO-60 cm)
DGD 6635-60 ED

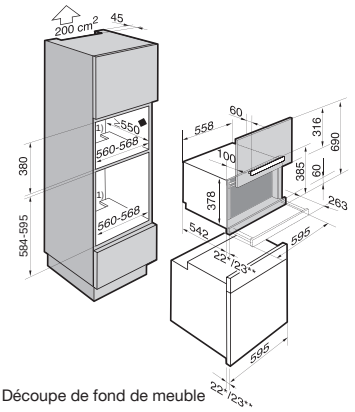


1) Découpe de fond de meuble pour raccordement fixe à l'eau
◆ Pour des profondeurs de niche ≦ 580 mm, les tuyaux doivent être encastrés.
*Façade en verre **Façade en métal

Schémas d'encastrement

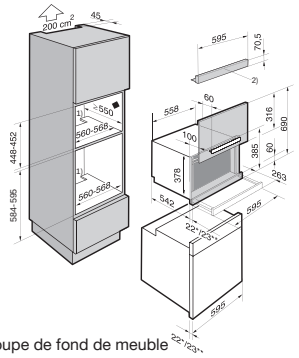
www.miele.ch/documentation-planification

Steamer (EURO-60 cm)
DGD 6635-60 SW



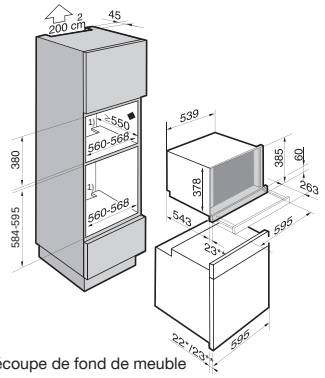
1) Découpe de fond de meuble pour raccordement fixe à l'eau
◆ Pour des profondeurs de niche ≦ 580 mm, les tuyaux doivent être encastrés.
*Façade en verre **Façade en métal

Steamer (EURO-60 cm)
DGD 6605-60 avec AB45-7L,
DGD 6635-60 avec AB45-7L



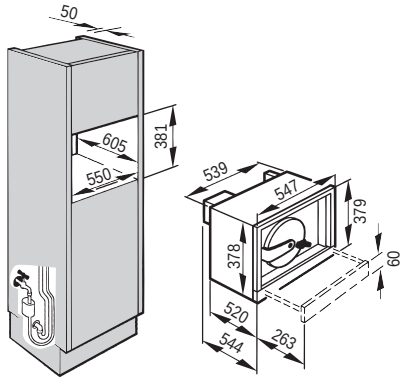
1) Découpe de fond de meuble pour raccordement fixe à l'eau
2) Bandeau de compensation AB45-7L
◆ Pour des profondeurs de niche ≦ 580 mm, les tuyaux doivent être encastrés.
*Façade en verre **Façade en métal

Steamer (EURO-60 cm)
DGD 4635-60
Combinaison avec four

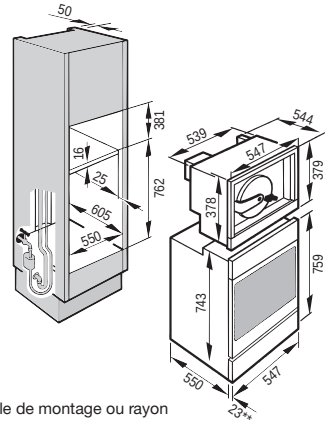


1) Découpe de fond de meuble pour raccordement fixe à l'eau
◆ Pour des profondeurs de niche ≦ 580 mm, les tuyaux doivent être encastrés.
*Façade en verre **Façade en métal

Steamer (SMS-55 cm)
DGD 4645-55



Steamer (SMS-55 cm)
DGD 4645-55
Combinaison avec four



Angle de montage ou rayon intermédiaire installé par le cuisiniste
**Façade en métal

Combi-fours vapeur, fours à vapeur

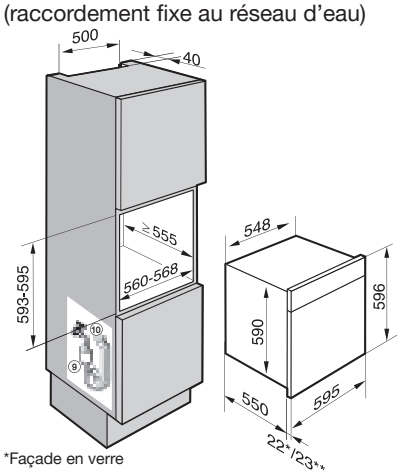
Pour tous les modèles à poignée standard : profondeur de la poignée 42 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise. ▲ Tenir compte de la hauteur de montage pour l'encastrement sous les plans de cuisson.

Les fours à vapeur ne doivent pas être encastrés trop haut. En effet, lors de l'enfournement et du retrait des plats aux différents niveaux, l'utilisateur doit pouvoir contrôler le contenu du récipient de cuisson, afin d'éviter que des aliments susceptibles de déborder n'occasionnent des brûlures.

Légende
fours à vapeur / combi-fours vapeur

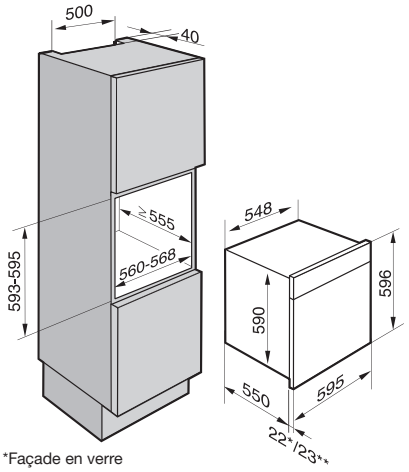
① Four à vapeur / combi-four vapeur
② Niche d'encastrement
③ Câble de raccordement – introduction sur l'appareil
④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique
⑤ Câble de raccordement
⑦ Découpe dans le socle-support de l'appareil pour assurer la ventilation
⑧ Four
⑨ Tuyau d'arrivée d'eau
⑩ Tuyau de vidange

Combi-four vapeur (EURO-60 cm)
DGC 6865-60
(raccordement fixe au réseau d'eau)



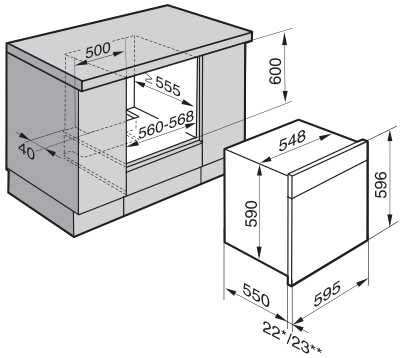
*Façade en verre
**Façade en métal

Combi-four vapeur (EURO-60 cm)
DGC 6860-60, DGC 6660-60



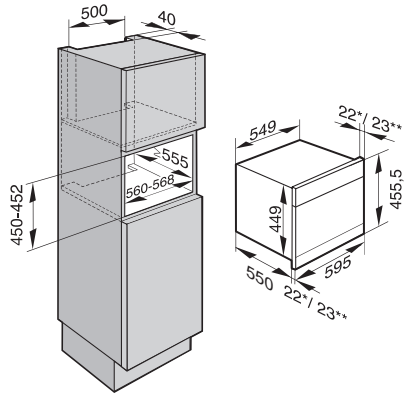
*Façade en verre
**Façade en métal

Combi-four vapeur (EURO-60 cm)
DGC 6660-60



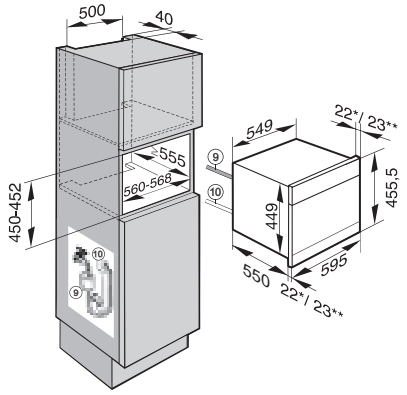
*Façade en verre
**Façade en métal

Combi-four vapeur (EURO-60 cm)
DGC 6800-60, DGC 6600-60



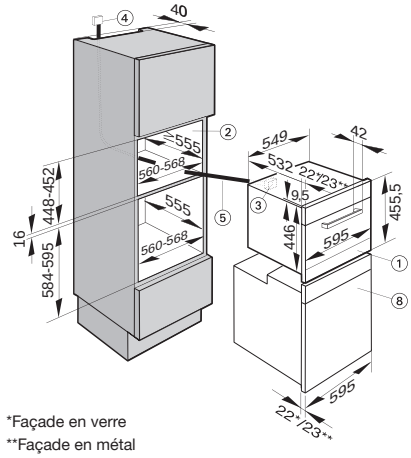
*Façade en verre
**Façade en métal

Combi-four vapeur (EURO-60 cm)
DGC 6805-60
(raccordement fixe au réseau d'eau)



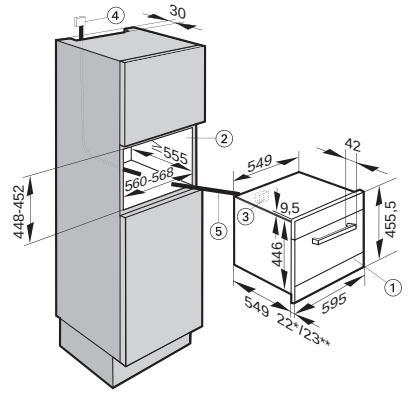
*Façade en verre
**Façade en métal

Combi-four vapeur (EURO-60 cm)
DGC 6400-60
Combinaison avec four



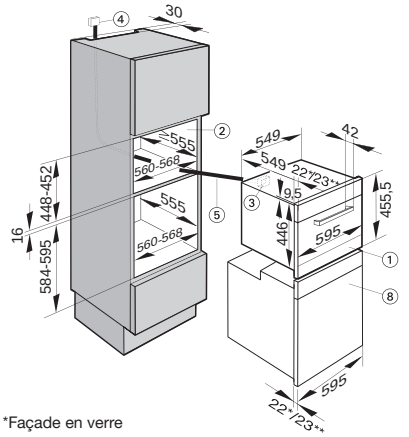
*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur (EURO-60 cm)
DG 6600-60, DG 6400-60, DG 6200-60



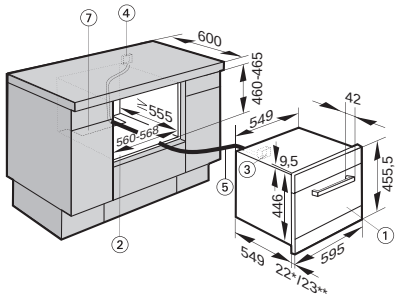
*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur (EURO-60 cm)
DG 6600-60, DG 6400-60, DG 6200-60
Combinaison avec four



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur (EURO-60 cm)
DG 6600-60, DG 6400-60, DG 6200-60
Sous plan de travail ▲

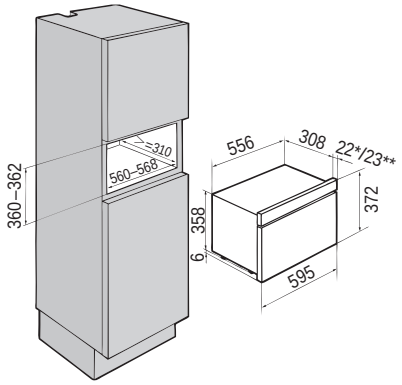


*Façade en verre
**Façade en métal

Schémas d'encastrement

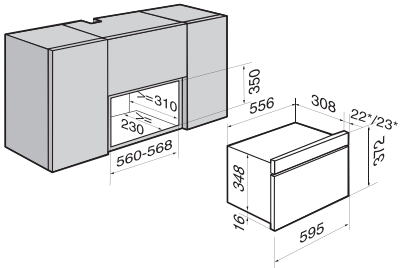
www.miele.ch/documentation-planification

Four à vapeur (EURO-60 cm)
DG 6030-60
Encastrement dans une armoire haute



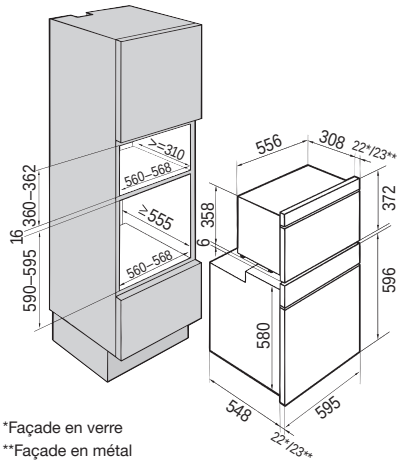
*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur (EURO-60 cm)
DG 6030-60
Encastrement dans un élément supérieur



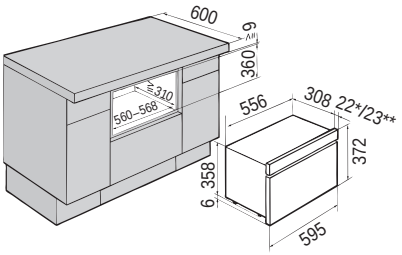
*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur (EURO-60 cm)
DG 6030-60
Combinaison avec four



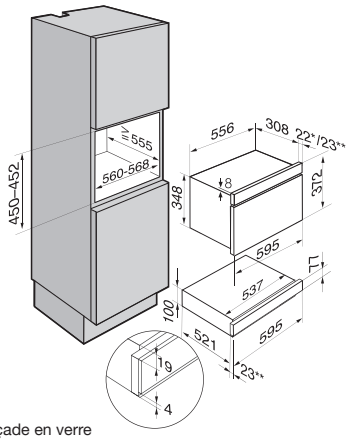
*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur (EURO-60 cm)
DG 6030-60
Sous plan de travail ▲



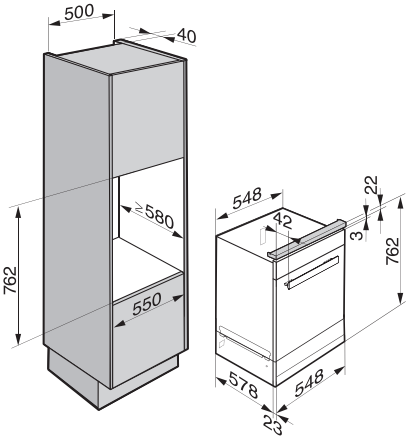
*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur (EURO-60 cm)
DG 6030-60, combinaison avec le tiroir à accessoires ESS 6210 ED

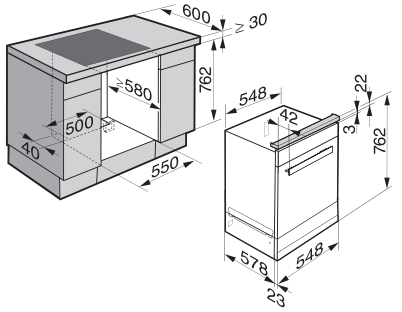


*Façade en verre
**Façade en métal

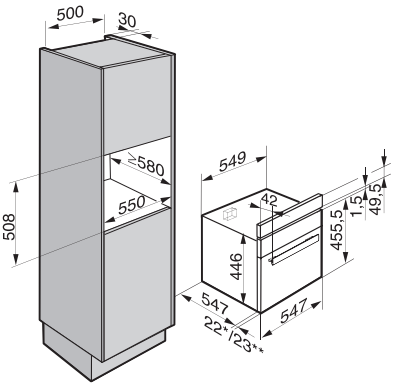
Combi-four vapeur (SMS-55 cm)
DGC 6660-55



Combi-four vapeur (SMS-55 cm)
DGC 6660-55
Sous plan de travail ▲

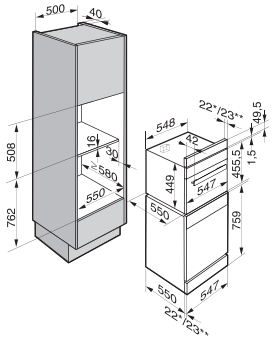


Combi-four vapeur (SMS-55 cm)
DGC 6600-55, DGC 6400-55



Le bandeau de compensation peut être fixé en haut ou en bas
*Façade en verre **Façade en métal

Combi-four vapeur (SMS-55 cm)
DGC 6400-55
Four à vapeur
DG 6400-55
Combinaison avec four

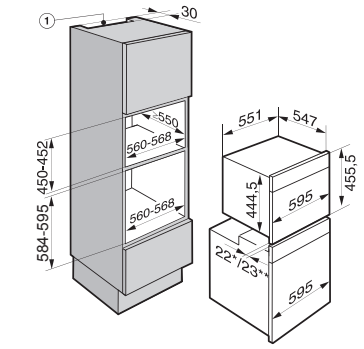


Le bandeau de compensation peut être fixé en haut ou en bas, rayon intermédiaire installé par le cuisiniste
*Façade en verre **Façade en métal

Four à vapeur avec micro-ondes

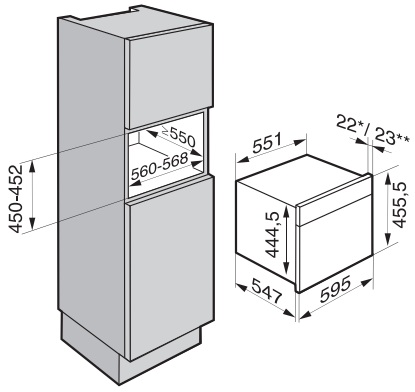
Pour tous les modèles à poignée standard: profondeur de la poignée 42 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise. ▲ Tenir compte de la hauteur de montage pour l'encastrement sous les plans de cuisson.
Les fours à vapeur ne doivent pas être encastrés trop haut. En effet, lors de l'enfournement et du retrait des plats aux différents niveaux, l'utilisateur doit pouvoir contrôler le contenu du récipient de cuisson, afin d'éviter que des aliments susceptibles de déborder n'occasionnent des brûlures.

Four à vapeur avec micro-ondes (EURO-60 cm)
DGM 6800-60, DGM 6600-60, DGM 6401-60
Combinaison avec four



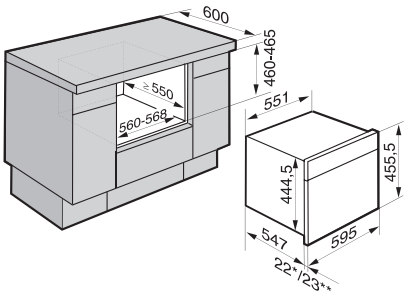
① Découpe d'aération – nécessaire uniquement pour l'encastrement au-dessus d'un four à pyrolyse
*Façade en verre **Façade en métal

Four à vapeur avec micro-ondes (EURO-60 cm)
DGM 6800-60, DGM 6600-60, DGM 6401-60



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur avec micro-ondes (EURO-60 cm)
DGM 6800-60, DGM 6600-60, DGM 6401-60

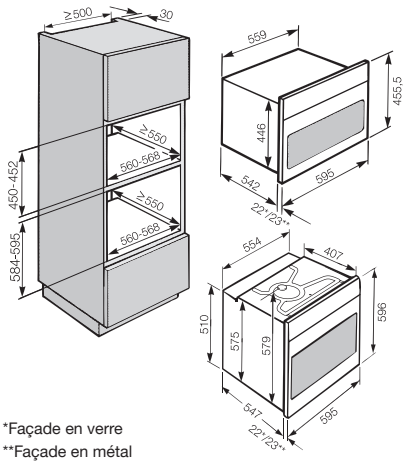


*Façade en verre
**Façade en métal

Fours à micro-ondes

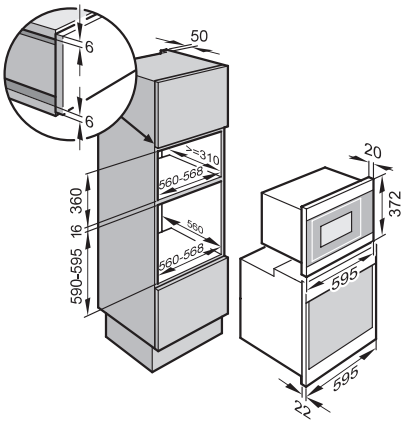
Pour tous les modèles à poignée standard: profondeur de la poignée 42 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise.

Four à micro-ondes (EURO-60 cm)
M 6262-60 TC
Combinaison avec four



*Façade en verre
**Façade en métal

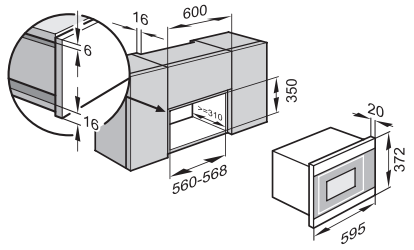
Four à micro-ondes (EURO-60 cm)
M 6032-60 SC
Combinaison avec four



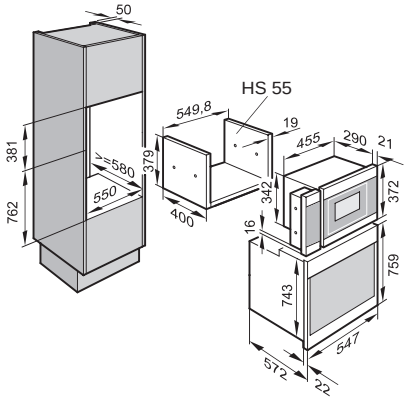
Schémas d’encastrement

www.miele.ch/documentation-planification

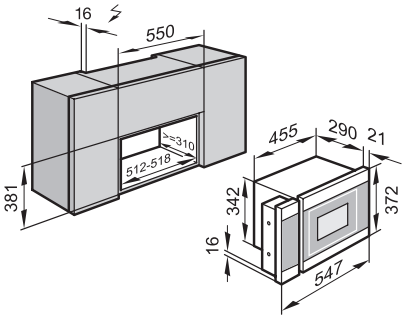
Four à micro-ondes (EURO-60 cm)
M 6032-60 SC
Encastrement dans un élément supérieur



Four à micro-ondes (SMS-55 cm)
M 6022-55 SC
Kit de montage HS 55
Combinaison avec four

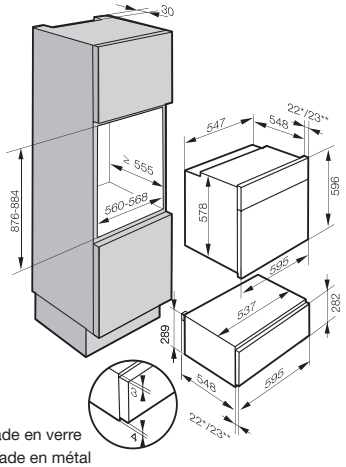


Four à micro-ondes (SMS-55 cm)
M 6022-55 SC
Encastrement dans un élément supérieur



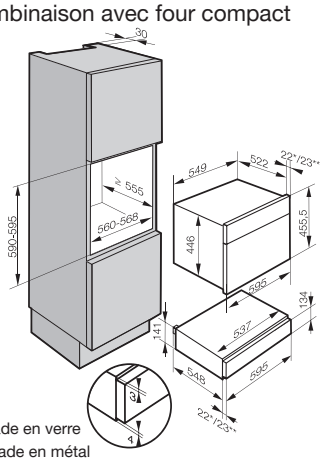
Tiroirs chauffants Gourmet

Tiroir chauffant Gourmet
ESW 6229
Combinaison avec four



*Façade en verre
**Façade en métal

Tiroir à encastrer
ESW 6214, ESW 6114, EVS 6214,
EVS 6114
Combinaison avec four compact



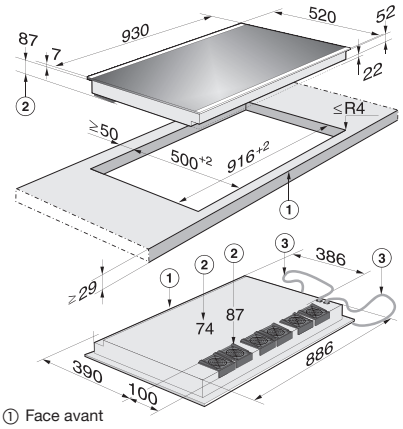
*Façade en verre
**Façade en métal

Plans de cuisson à induction

Remarque concernant les plans de cuisson à induction : seuls des ustensiles de cuisson ferromagnétiques peuvent être utilisés. Un champ magnétique existe à proximité immédiate de l'appareil enclenché. Ce champ pourrait influencer négativement le fonctionnement du régulateur du rythme cardiaque. En cas de doute, renseignez-vous auprès du fabricant du pacemaker ou de votre médecin.

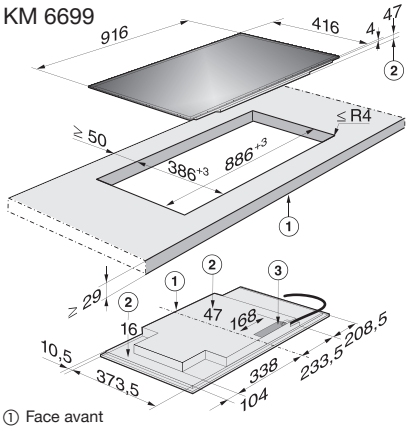
Attention à la hauteur d'encastrement. Pour les plans de cuisson à induction, il est impératif de veiller à une aération suffisante (ventilateur). Pour les plans affleurants, le dessous du plan de travail doit être plus grand que la découpe (Miele Service).

Plan de cuisson à induction KM 6395



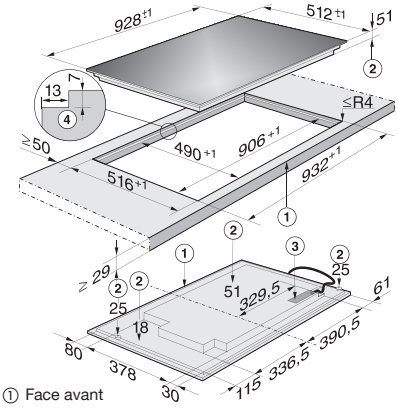
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1700 mm

Plan de cuisson à induction à bords biseautés KM 6699



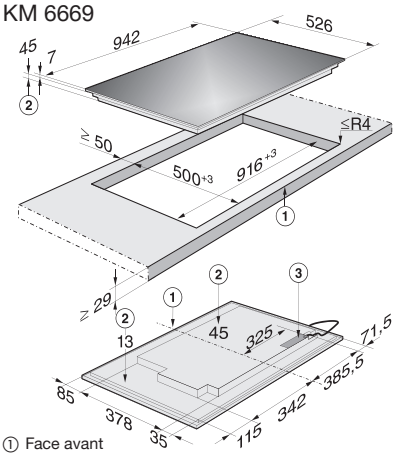
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction affleurant KM 6879, KM 6679



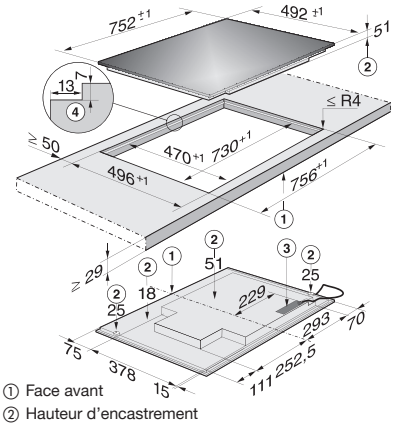
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
④ Fraisage étagé

Plan de cuisson à induction KM 6669



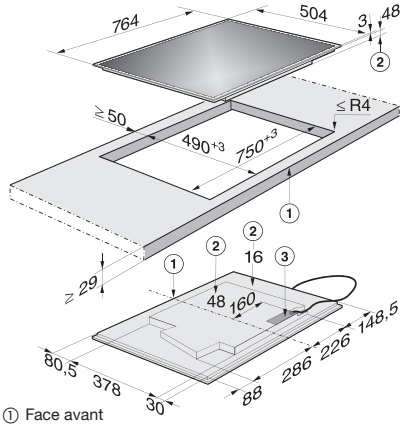
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction affleurant KM 6839, KM 6639



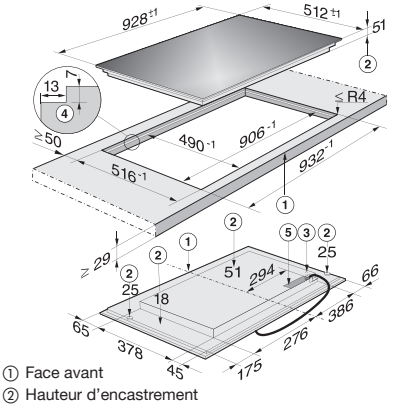
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
④ Fraisage étagé

Plan de cuisson à induction KM 6629



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction affleurant KM 6389

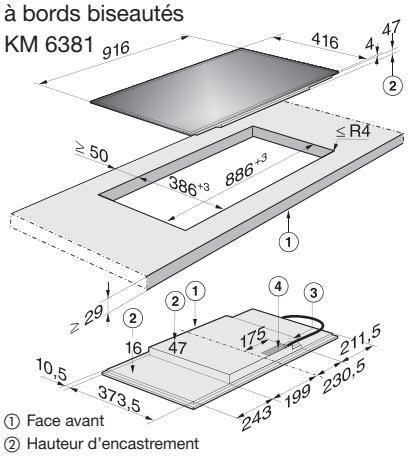


① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Fraisage étagé
⑤ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Schémas d'encastrement

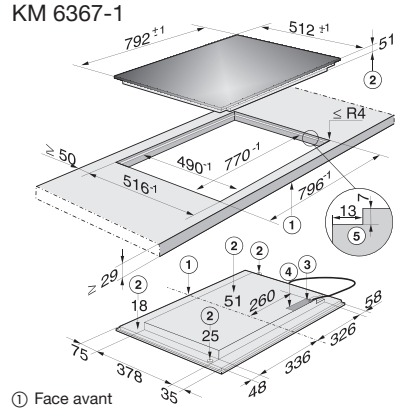
www.miele.ch/documentation-planification

Plan de cuisson à induction à bords biseautés KM 6381



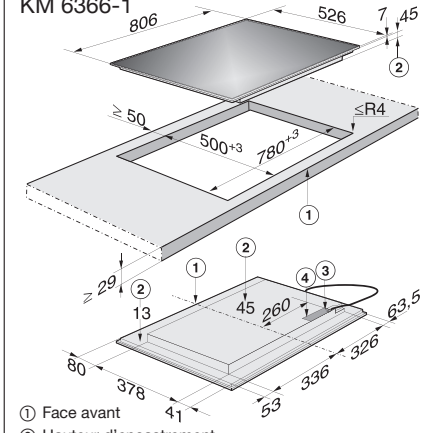
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction affleurant KM 6367-1



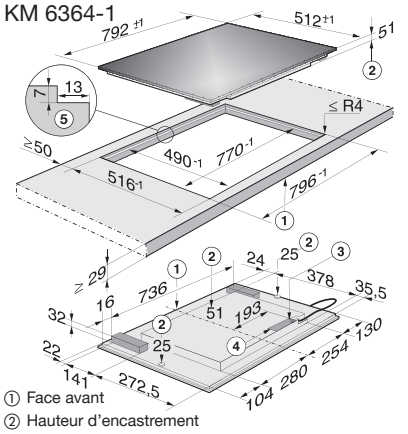
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
⑤ Fraisage étagé

Plan de cuisson à induction KM 6366-1



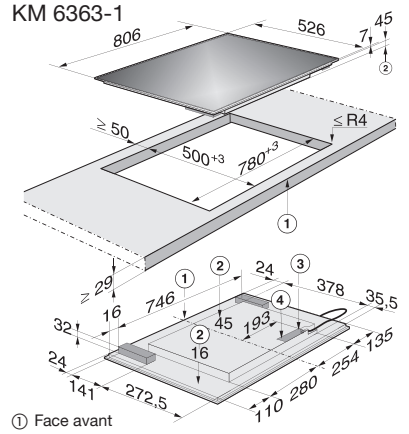
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction affleurant KM 6364-1



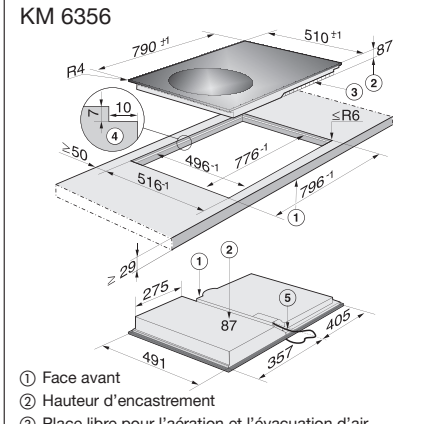
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
⑤ Fraisage étagé

Plan de cuisson à induction KM 6363-1



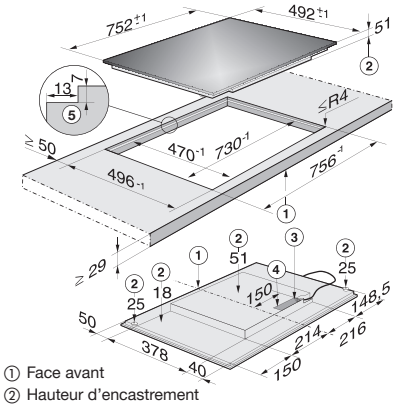
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction affleurant KM 6356



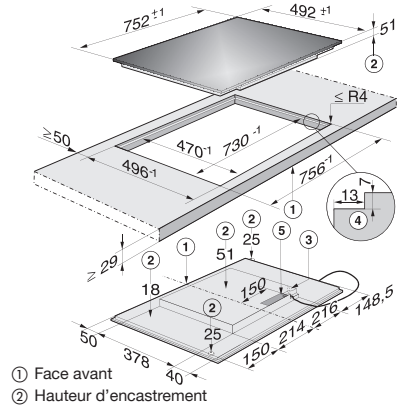
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Place libre pour l'aération et l'évacuation d'air
④ Fraisage étagé pour les plans de travail en pierre naturelle
⑤ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction affleurant KM 6349-1



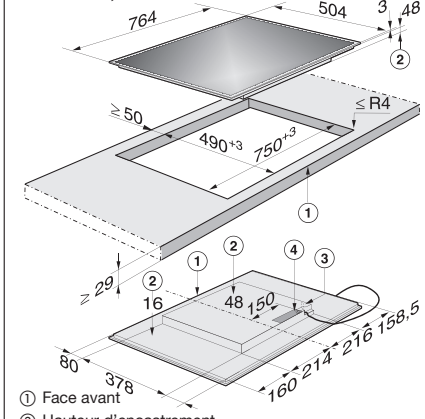
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
⑤ Fraisage étagé

Plan de cuisson à induction affleurant KM 6348, KM 6308



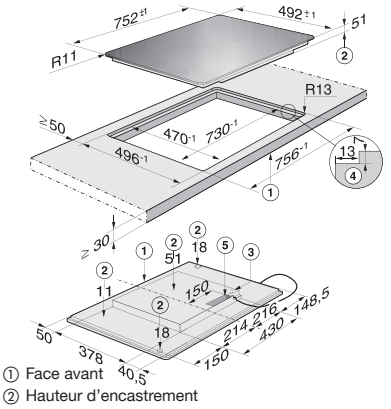
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Fraisage étagé
⑤ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction KM 6347, KM 6307



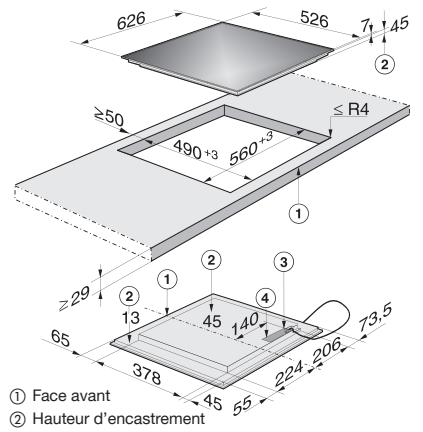
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction affleurant KM 6352



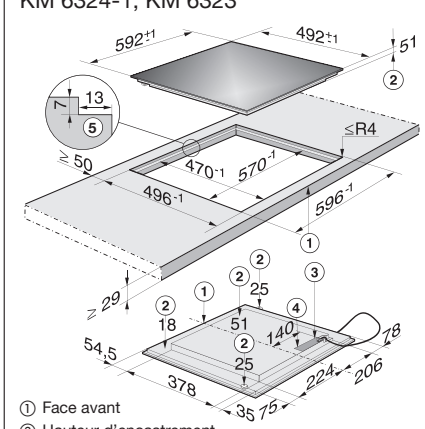
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
⑤ Fraisage étagé

Plan de cuisson à induction KM 6328-1, KM 6306



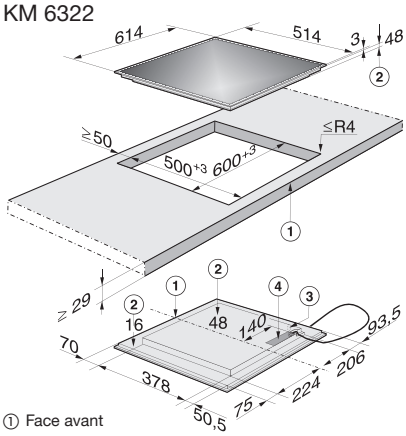
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity (KM 6328-1)
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction affleurant KM 6324-1, KM 6323



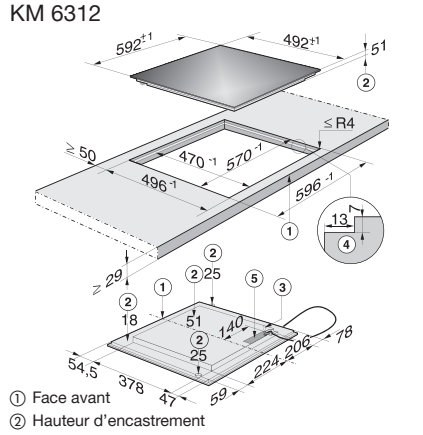
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
④ Fraisage étagé

Plan de cuisson à induction KM 6322



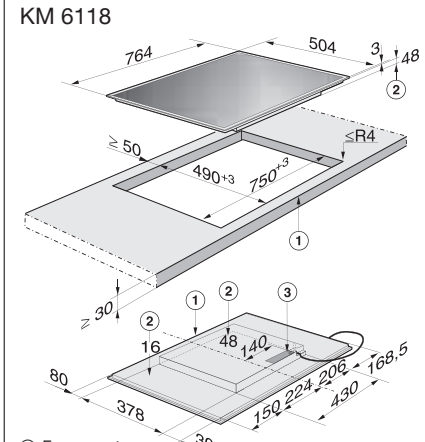
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction affleurant KM 6312



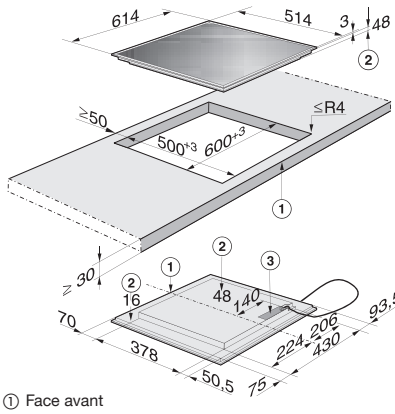
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîte de raccordement Con@ctivity
④ Fraisage étagé
⑤ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction KM 6118



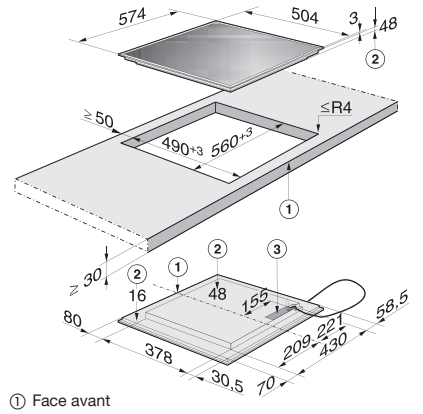
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction KM 6117



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

Plan de cuisson à induction KM 6115



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm

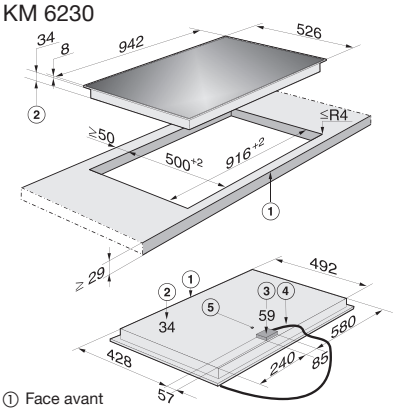
Schémas d'encastrement

www.miele.ch/documentation-planification

Plans de cuisson HiLight

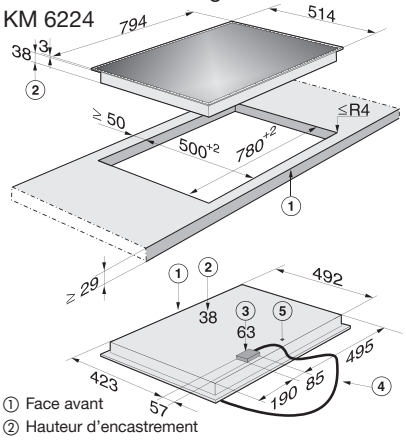
Attention à la hauteur d'encastrement. Pour les plans de cuisson affleurants, le dessous du plan de travail doit être plus grand que la découpe (Miele Service).

Plan de cuisson HiLight
KM 6230



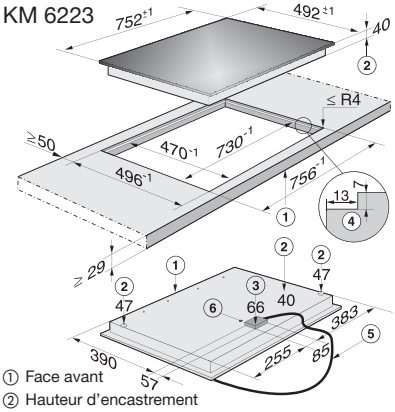
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Hauteur d'installation de la sortie de câble
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1550 mm
⑤ Boîte de raccordement Con@ctivity

Plan de cuisson HiLight
KM 6224



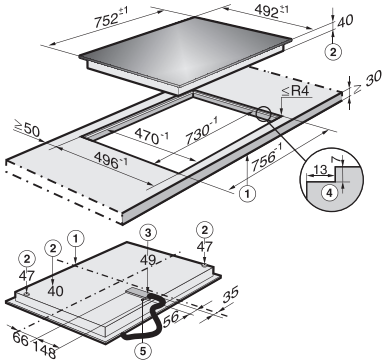
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Hauteur d'installation de la sortie de câble
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1550 mm
⑤ Boîte de raccordement Con@ctivity

Plan de cuisson HiLight affleurant
KM 6223



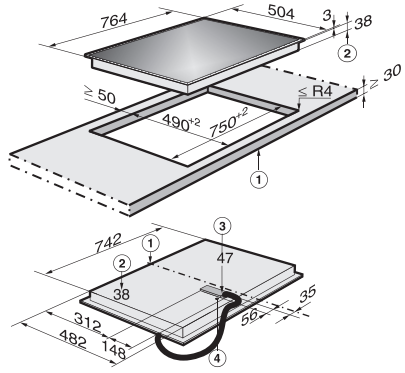
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Hauteur d'installation de la sortie de câble
④ Fraisage étagé
⑤ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1550 mm
⑥ Boîte de raccordement Con@ctivity

Plan de cuisson HiLight affleurant
KM 6215



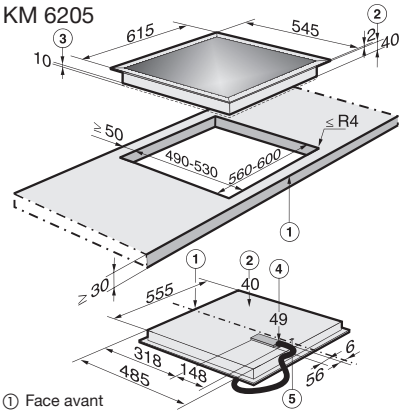
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
④ Fraisage étagé
⑤ Boîte de raccordement Con@ctivity

Plan de cuisson HiLight
KM 6212



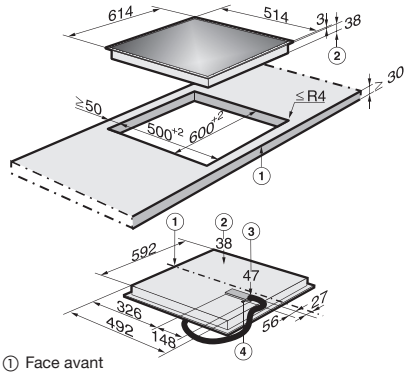
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
④ Boîte de raccordement Con@ctivity

Plan de cuisson HiLight
KM 6205



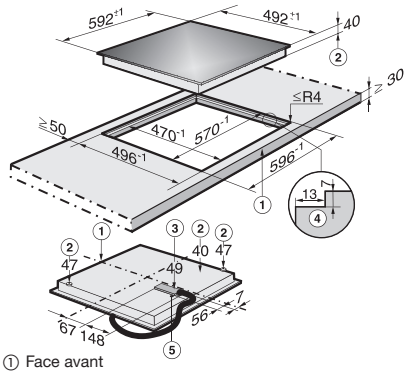
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Espace pour les éléments de fixation
④ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
⑤ Boîte de raccordement Con@ctivity

Plan de cuisson HiLight
KM 6204



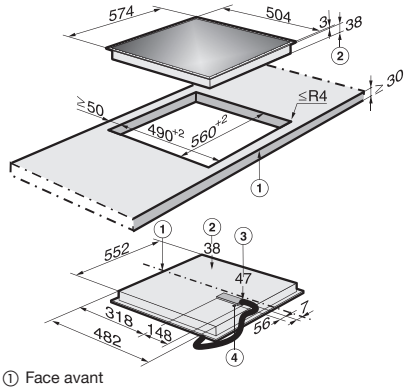
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
④ Boîte de raccordement Con@ctivity

Plan de cuisson HiLight affleurant
KM 6203



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
④ Fraisage étagé
⑤ Boîte de raccordement Con@ctivity

Plan de cuisson HiLight
KM 6202, KM 6200

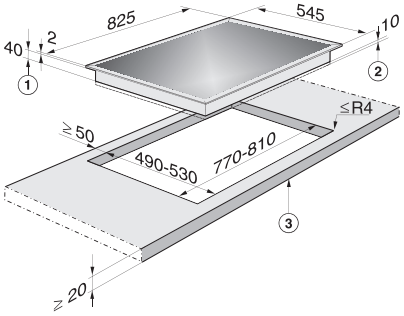


① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau, câble de raccordement, L = 1440 mm
④ Boîte de raccordement Con@ctivity

Plans de cuisson combinés, table de cuisson

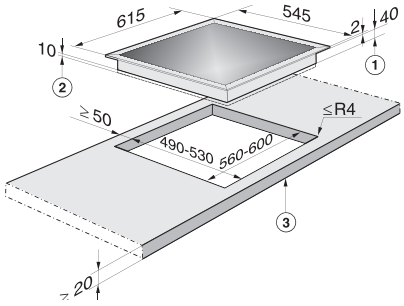
Attention à la hauteur d'encastrement. Pour les plans de cuisson affleurants, le dessous du plan de travail doit être plus grand que la découpe (Miele Service).

Plan de cuisson combiné
KM 6039



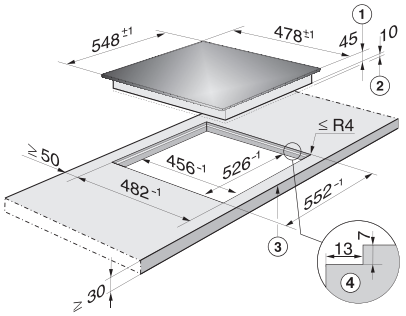
① Hauteur d'encastrement
② Espace pour les éléments de fixation et pour le passage de câbles
③ Face avant

Plan de cuisson HiLight combiné
KM 6021



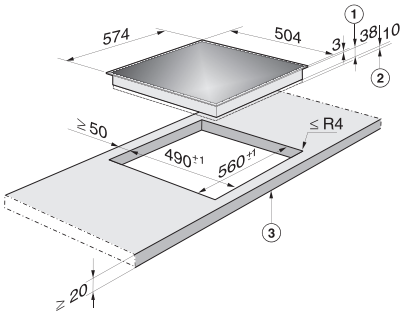
① Hauteur d'encastrement
② Espace pour les éléments de fixation et pour le passage de câbles
③ Face avant

Plan de cuisson HiLight combiné
KM 6017, affleurant



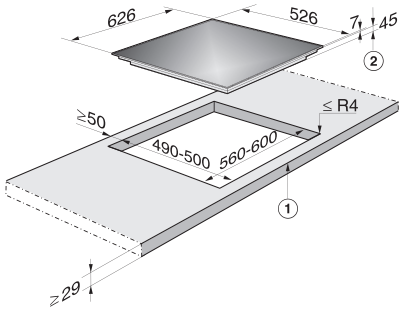
① Hauteur d'encastrement
② Espace pour les éléments de fixation et pour le passage de câbles
③ Face avant
④ Fraisage étagé

Plan de cuisson HiLight combiné
KM 6013, KM 6012



① Hauteur d'encastrement
② Espace pour les éléments de fixation et pour le passage de câbles
③ Face avant

Plan de cuisson à induction KM 6093
uniquement en combinaison avec
H 2464-1-60 E

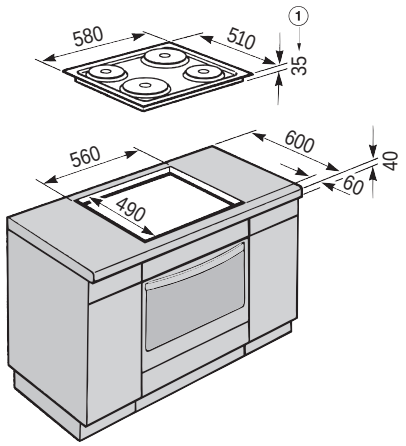


① Face avant
② Hauteur d'encastrement

Schémas d'encastrement

www.miele.ch/documentation-planification

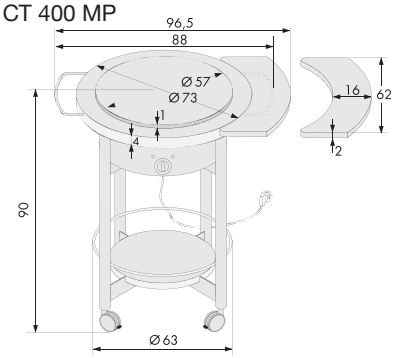
Table de cuisson
KM 200



① Hauteur d'encastrement

Teppan Mobil

Teppan Mobil
CT 400 MP



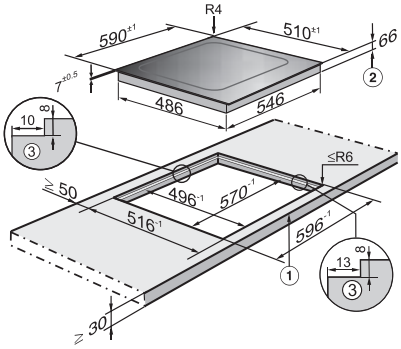
- Accessoire : desserte Teppan Mobil CT 400 MA
  Desserte en bois Multiplex avec revêtement inox, facile à monter.
- Raccordement 230 V
- Réglage de la température : niveaux de puissance de 1 à 12
- Puissance : 2,2 kW

CombiSets affleurants

Remarque concernant les plans de cuisson à induction : seuls des ustensiles de cuisson ferromagnétiques peuvent être utilisés. Un champ magnétique existe à proximité immédiate de l'appareil enclenché. Ce champ pourrait influencer négativement le fonctionnement du régulateur du rythme cardiaque. En cas de doute, renseignez-vous auprès du fabricant du pacemaker ou de votre médecin.

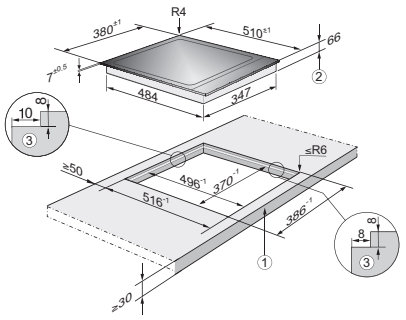
Veiller aux hauteurs d'encastrement pour les CombiSets. Pour les plans de cuisson à induction, il est impératif de veiller à une aération suffisante (ventilateur).

Teppan Yaki à induction
CS 1801



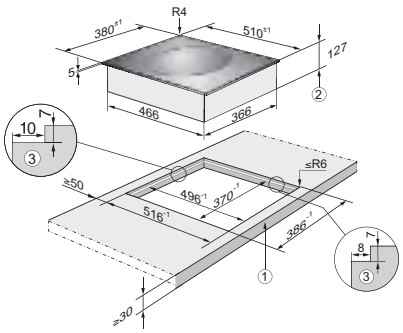
① Face avant
② Hauteur d'encastrement, câble de raccordement incl.
③ Fraisage étagé pour les plans de travail en pierre naturelle

Teppan Yaki à induction
CS 1811



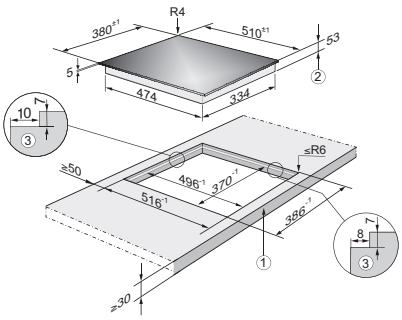
① Face avant
② Hauteur d'encastrement, câble de raccordement incl.
③ Fraisage étagé pour les plans de travail en pierre naturelle

Wok à induction
CS 1821



① Face avant
② Hauteur d'encastrement, câble de raccordement incl.
③ Fraisage étagé pour les plans de travail en pierre naturelle

Plan de cuisson à induction
CS 1841



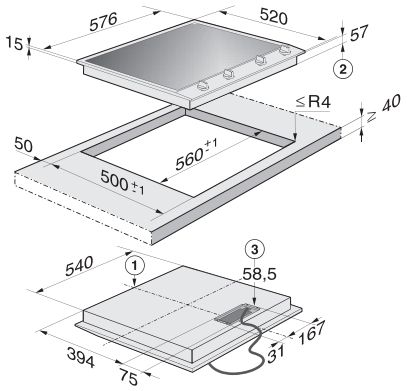
① Face avant
② Hauteur d'encastrement, câble de raccordement incl.
③ Fraisage étagé pour les plans de travail en pierre naturelle

CombiSets avec cadre inox

Remarque concernant les plans de cuisson à induction : seuls des ustensiles de cuisson ferromagnétiques peuvent être utilisés. Un champ magnétique existe à proximité immédiate de l'appareil enclenché. Ce champ pourrait influencer négativement le fonctionnement du régulateur du rythme cardiaque. En cas de doute, renseignez-vous auprès du fabricant du pacemaker ou de votre médecin.

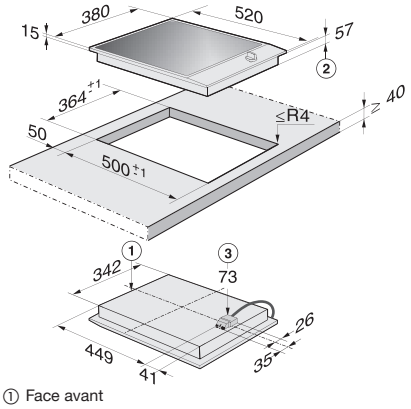
Les combinaisons juxtaposées des modèles CS 1421 S, CS 1327 Y, CS 1312 BG, CS 1322 BG sont interdites. Pour les plans de cuisson à induction, il est impératif de veiller à une aération suffisante (ventilateur).

Plan de cuisson à induction
CS 1234-1 I



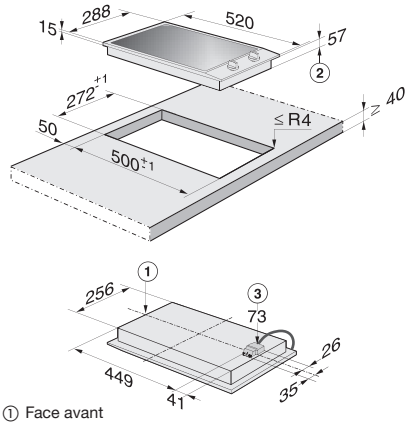
Face avant
Hauteur d'encastrement
Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm

Plan de cuisson à induction
CS 1221-1 I, CS 1222 I



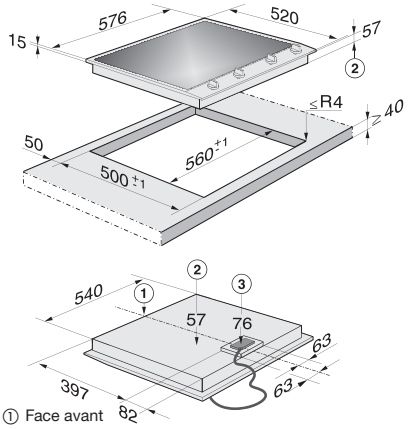
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm

Plan de cuisson à induction
CS 1212-1 I



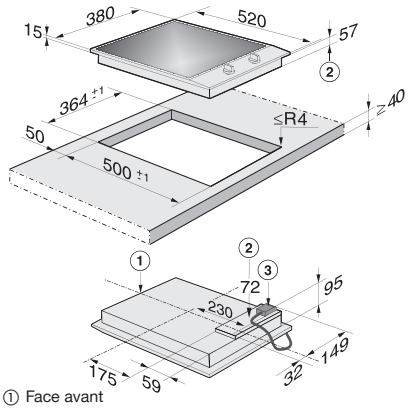
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm

Plan de cuisson HiLight
CS 1134 E



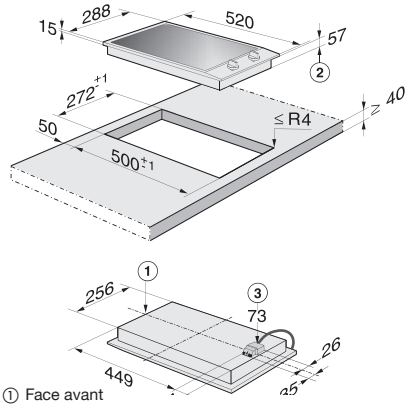
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm

Plan de cuisson HiLight
CS 1122 E



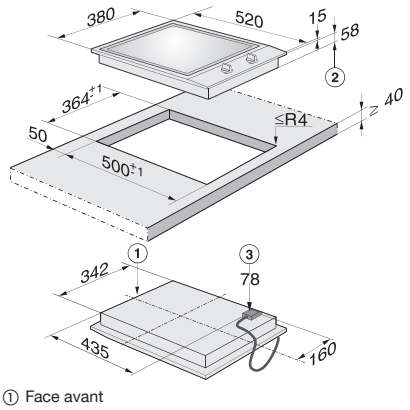
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm

Plan de cuisson HiLight
CS 1112 E



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm

Teppan Yaki
CS 1327 Y

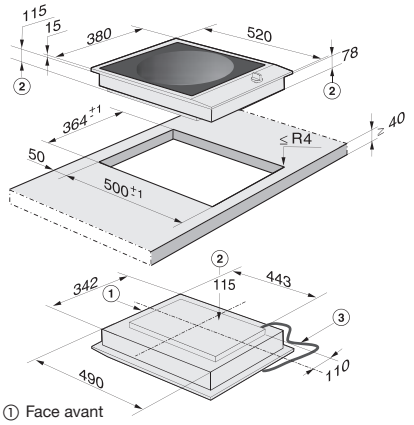


① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm

Schémas d'encastrement

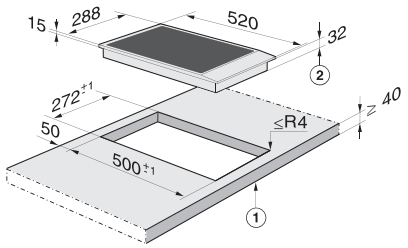
www.miele.ch/documentation-planification

Wok à induction
CS 1223-1 I



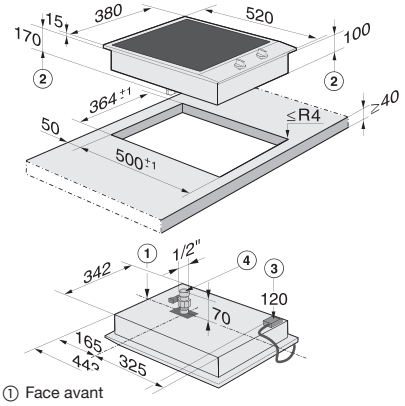
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm

Balance
CS 1418 WA



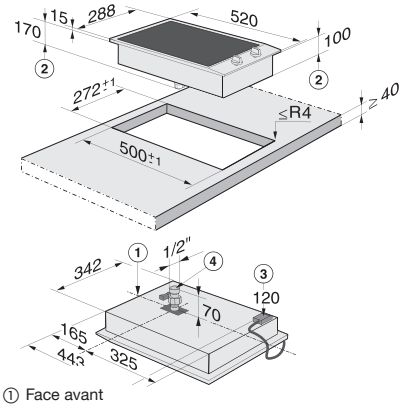
① Face avant
② Hauteur d'encastrement

Gril-barbecue
CS 1322 BG



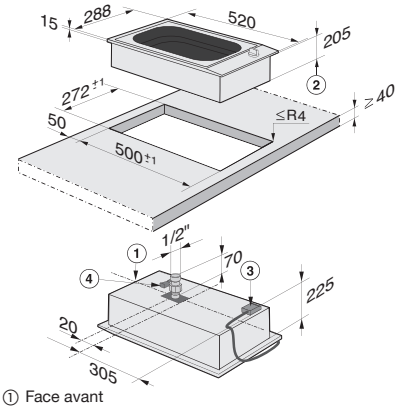
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm
④ Robinet de vidange

Gril-barbecue
CS 1312 BG



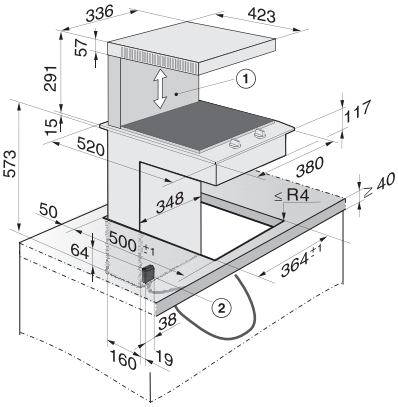
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm
④ Robinet de vidange

Friteuse
CS 1411 F



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm
④ Robinet de vidange

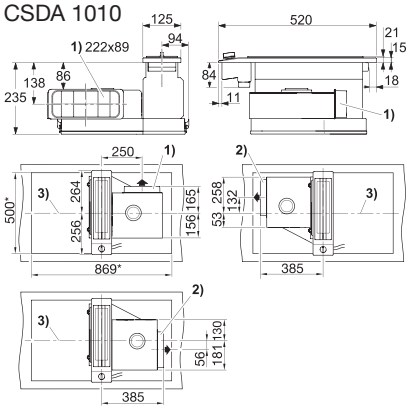
Salamandre
CS 1421 S



① Salamandre réglable en hauteur
② Boîtier de raccordement au réseau avec câble
L = 2000 mm

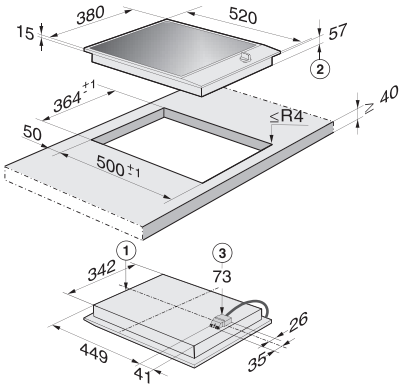
CombiSets avec aérateur de table

Aérateur de table CSDA 1010



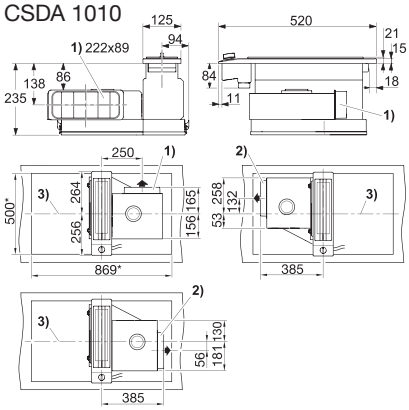
① Raccord d'évacuation vers l'arrière
② Raccord d'évacuation possible vers la droite ou vers la gauche, raccord d'évacuation pour système de conduits plats, 220 x 89 mm
③ Milieu de la découpe, cote de découpe*

Plan de cuisson à induction CS 1222 I



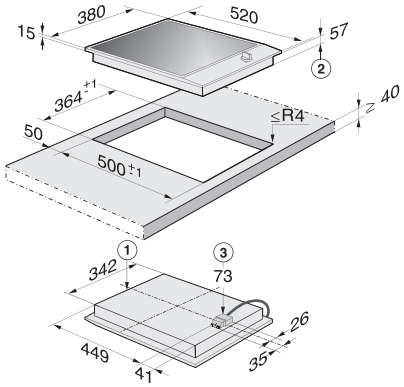
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble L = 2000 mm

Aérateur de table CSDA 1010



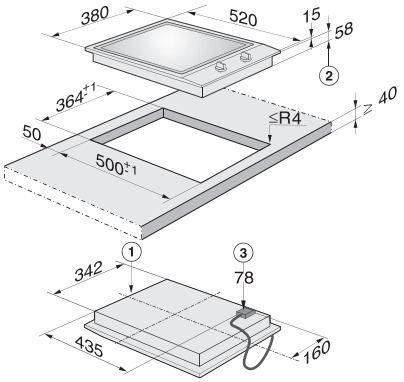
① Raccord d'évacuation vers l'arrière
② Raccord d'évacuation possible vers la droite ou vers la gauche, raccord d'évacuation pour système de conduits plats, 220 x 89 mm
③ Milieu de la découpe, cote de découpe*

Plan de cuisson à induction CS 1222 I



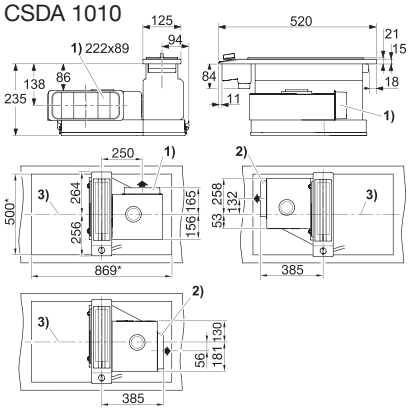
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble L = 2000 mm

Teppan Yaki CS 1327 Y



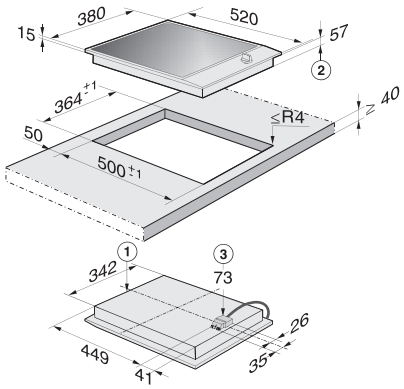
① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble L = 2000 mm

Aérateur de table CSDA 1010



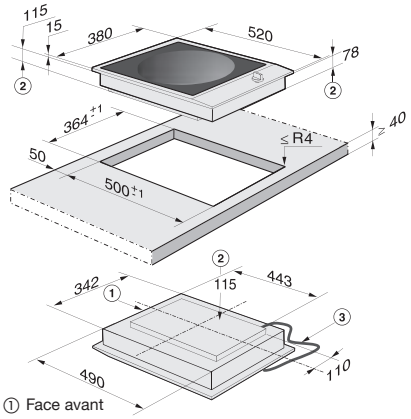
① Raccord d'évacuation vers l'arrière
② Raccord d'évacuation possible vers la droite ou vers la gauche, raccord d'évacuation pour système de conduits plats, 220 x 89 mm
③ Milieu de la découpe, cote de découpe*

Plan de cuisson à induction CS 1222 I



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble L = 2000 mm

Wok à induction CS 1223-1 I



① Face avant
② Hauteur d'encastrement
③ Boîtier de raccordement au réseau avec câble L = 2000 mm

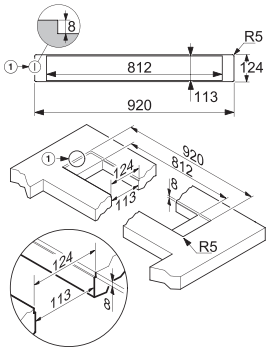
Schémas d’encastrement

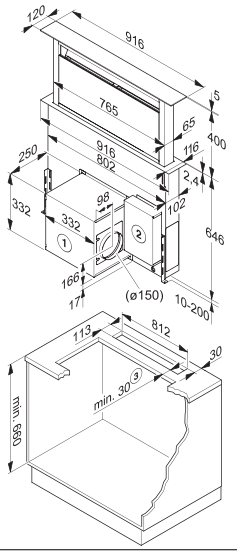
www.miele.ch/documentation-planification

Hotte aspirante Downdraft

Hotte aspirante DA 6890 D Downdraft

Montage à fleur dans plans de travail en pierre naturelle (granit, marbre)*

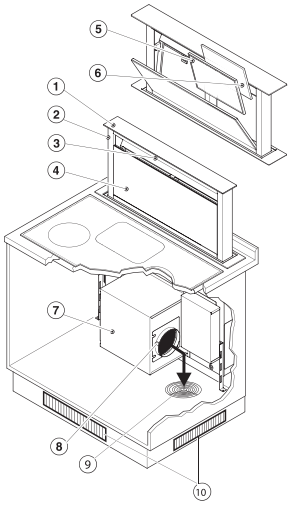




① Fraisage étagé
*Il n’est pas possible de masquer la fente du joint

① Le ventilateur peut être installé dans différentes positions. L’air est alors évacué vers le haut, vers la gauche, vers la droite ou vers le bas. Dans cette position, il est également possible de monter le ventilateur sur l’appareil depuis l’arrière. Si le montage du ventilateur sur l’appareil est effectué depuis l’arrière, il convient de découper la paroi arrière de l’armoire selon la zone d’installation et d’assurer l’espace nécessaire au montage derrière l’armoire.
② Si nécessaire, le boîtier de raccordement peut être installé à gauche du caisson, sur le corps de la hotte, ou positionné librement à l’intérieur de l’armoire. Câble de raccordement de 1 500 mm de long, avec fiche.
③ Cotes en fonction du matériau

Hotte aspirante DA 6890 D Downdraft, variante à circuit fermé



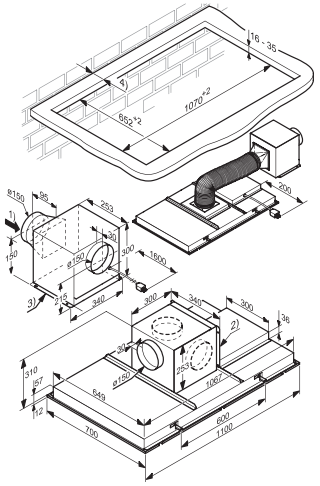
① Eléments de commande
② Ecran anti-buées
③ Eclairage du plan de cuisson
④ Panneau d’aspiration périphérique
⑤ Filtre à graisses
⑥ Filtre à charbon actif DKF 22-1 (accessoires, lot de 2 pièces)
⑦ Unité de ventilation
⑧ Manchon d’évacuation ∅ 150 mm
⑨ Recommandation pour circuit fermé : jeu d’adaptation pour circuit fermé DUU 150 (accessoire disponible en option)
⑩ Grille d’aération ou ouvertures préinstallées (veiller à une ventilation par le socle et à un flux d’air suffisants !)

Hottes plafond

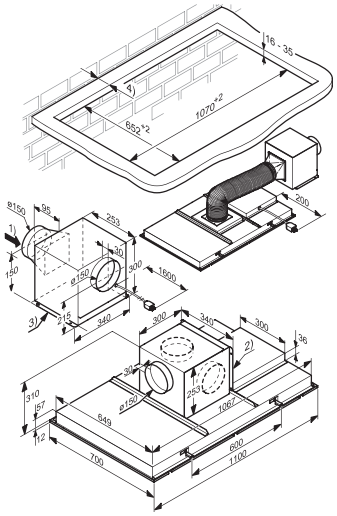
Légende
hotte plafond

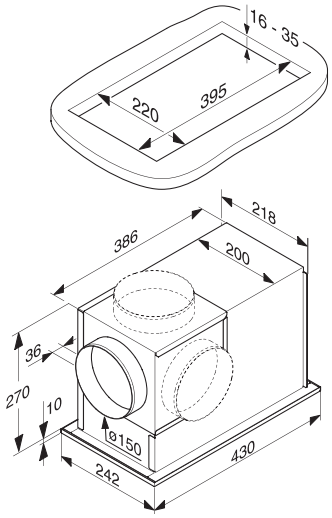
1) Côté aspiration
2) Ventilateur pivotant, possibilité de montage du manchon d'évacuation vers le haut ou sur le côté dans toutes les directions.
3) L'unité de ventilation peut être librement positionnée. Raccordement à l'appareil par l'intermédiaire d'une conduite d'évacuation et d'un câble de raccordement de 1850 mm
4) Toute installation à proximité d'un mur nécessite un écart d'au moins 50 mm

Hotte plafond
DA 2906, évacuation ∅ 150 mm

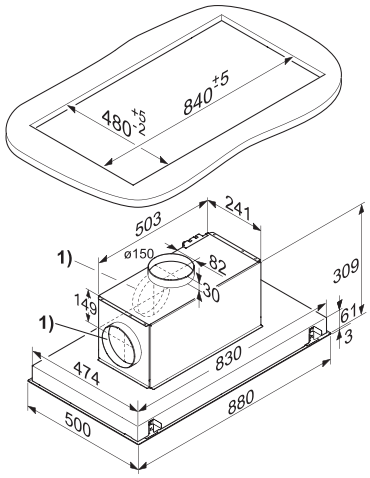


Hotte plafond DA 2906 circuit fermé avec jeu d'adaptation circuit fermé DUU 2900





Hotte plafond
DA 2806, évacuation ∅ 150 mm



Schémas d'encastrement

www.miele.ch/documentation-planification

Hottes aspirantes îlots

Le montage au-dessus de foyers à combustible solide n'est pas autorisé.
Toutes les hottes îlots sont réglables en hauteur (montage).
Hauteurs et exécutions spéciales sur demande.

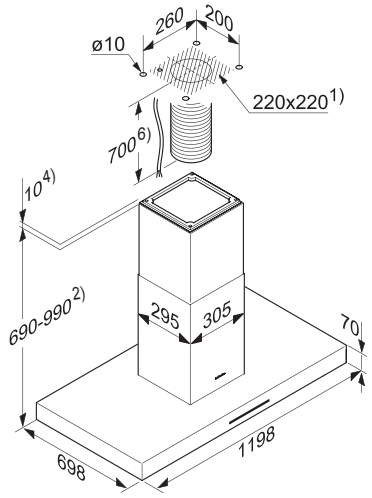
Veiller à une aération suffisante.

Légende hottes aspirantes îlots

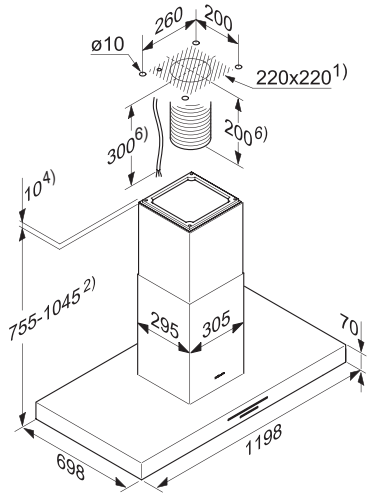
1) Zone d'installation. Emplacement pour le passage de la conduite d'évacuation, du câble d'alimentation et du câble de commande du ventilateur externe.
2) Evacuation
3) Circuit fermé
4) Possibilité de montage avec un cadre d'écartement (joint en profilé métallique)
5) Sortie d'air orientée vers le haut lors du montage en circuit fermé
6) Câble réseau pour branchement fixe. En cas de fonctionnement par évacuation, il est nécessaire d'installer un conduit d'evacuation flexible.

↑ Face avant

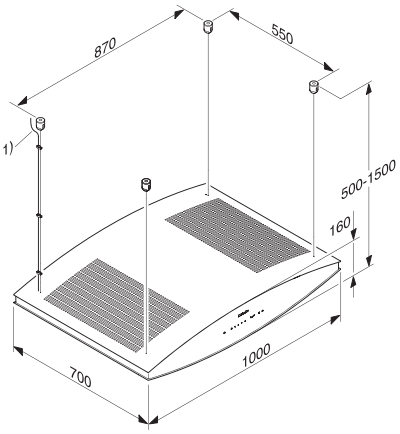
Hotte aspirante îlot
DA 6526 D, évacuation ∅ 150 mm



Hotte aspirante îlot, Varia
DA 424 V-6, évacuation ∅ 150 mm

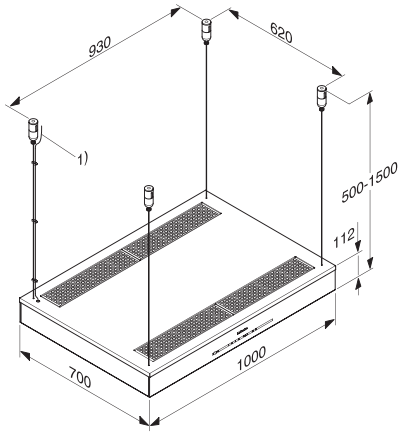


Hotte aspirante îlot
DA 7006 D



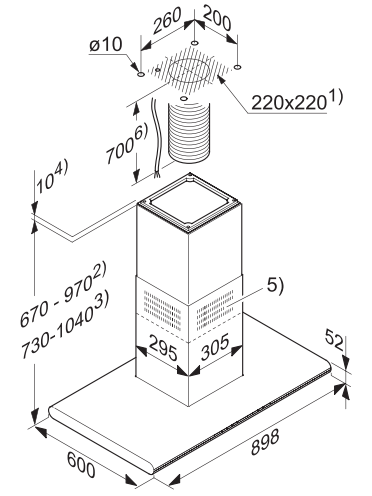
1) Câble de raccordement au réseau

Hotte aspirante îlot
DA 6700 D

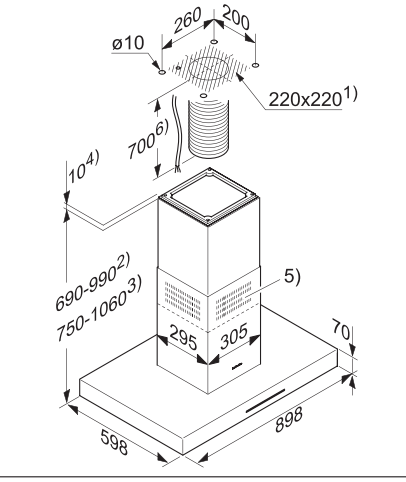


1) Câble de raccordement au réseau

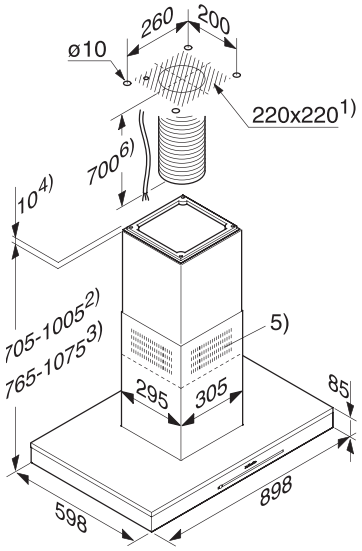
Hotte aspirante îlot
DA 6296 D, évacuation ∅ 150 mm



Hotte aspirante îlot
DA 6596 D, PUR 98 D,
DA 420-6, évacuation ∅150 mm

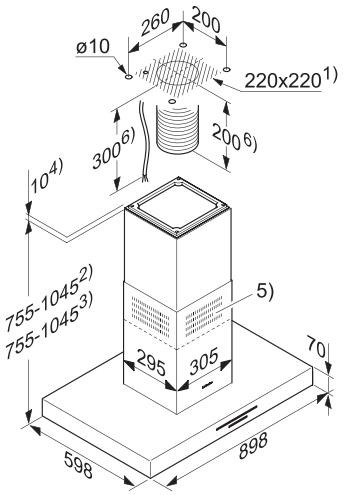


Hotte aspirante îlot
DA 6690 D, évacuation ∅ 150 mm



1) Zone d'installation
2) Evacuation
3) Circuit fermé
4) Possibilité de montage avec un cadre d'écartement
5) Sortie d'air orientée vers le haut lors du montage en circuit fermé
6) Câble réseau pour branchement fixe. En cas de fonctionnement par évacuation, il est nécessaire d'installer un conduit d'évacuation flexible.

Hotte aspirante îlot
DA 420 V-6, évacuation ∅ 150 mm



Hottes aspirantes murales

Le montage au-dessus de foyers à combustible solide n'est pas autorisé.

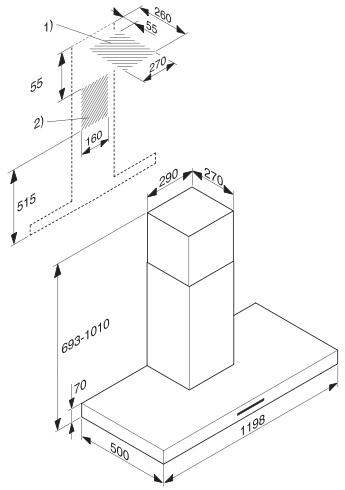
Hauteurs et exécutions spéciales sur demande.

Veiller à une aération suffisante.

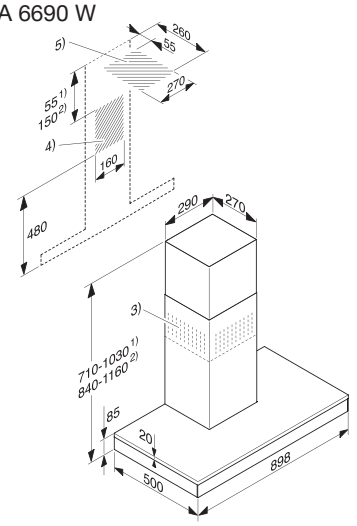
Légende
hottes aspirantes murales

1) Evacuation à l'air libre
2) Circuit fermé
3) Sortie d'air orientée vers le haut lors du montage en circuit fermé
4)+5) Zone d'installation (circuit fermé seulement 4)

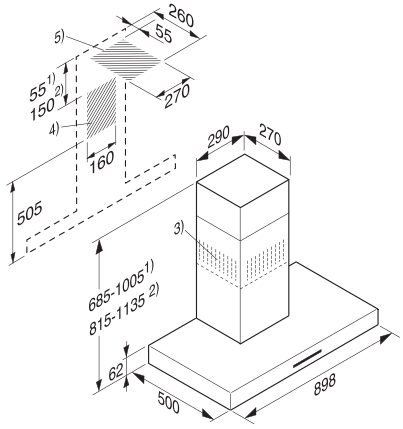
Hotte aspirante murale
DA 6526 W



Hotte aspirante murale
DA 6690 W



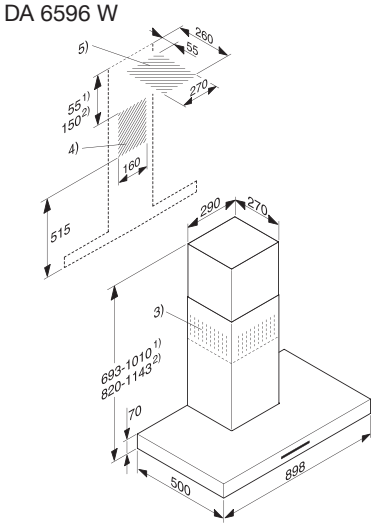
Hotte aspirante murale
DA 429-6, PUR 98 W



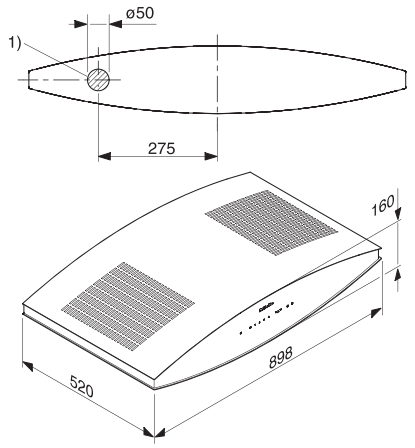
Schémas d'encastrement

www.miele.ch/documentation-planification

Hotte aspirante murale
DA 6596 W

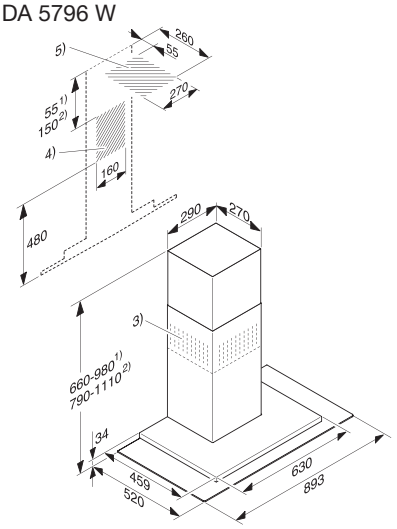


Hotte aspirante murale
DA 7096 W

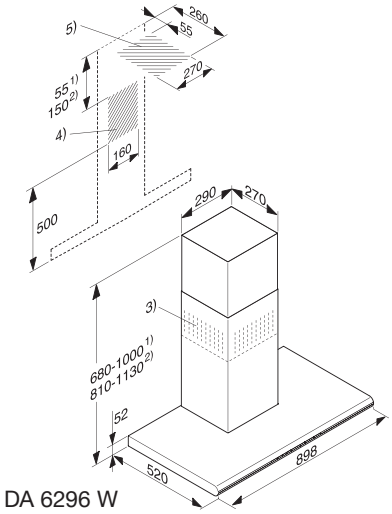


1) Emplacement pour le passage du câble d'alimentation

Hotte aspirante murale
DA 5796 W

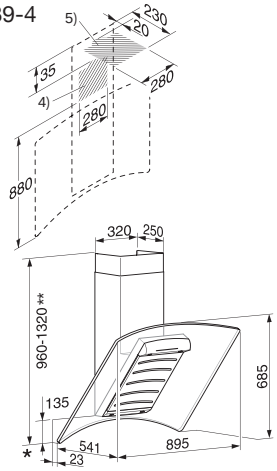


Hotte aspirante murale



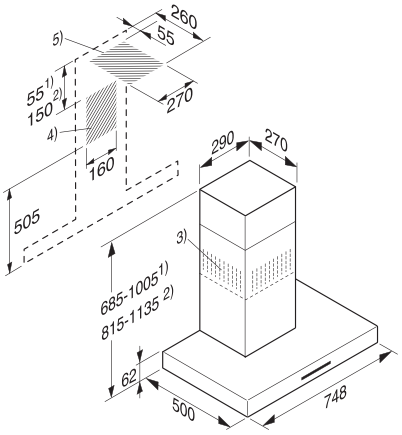
DA 6296 W

Hotte aspirante murale
DA 289-4

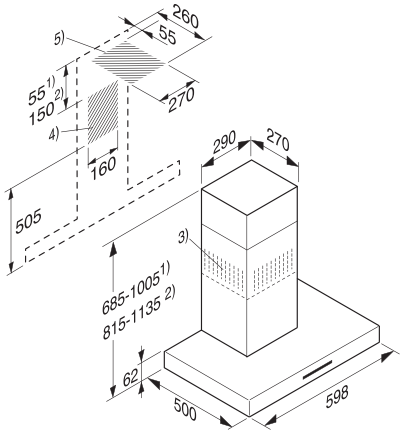


* Distance min. de sécurité 350 mm
** Lors d'évacuation sur le côté min. 1050 mm

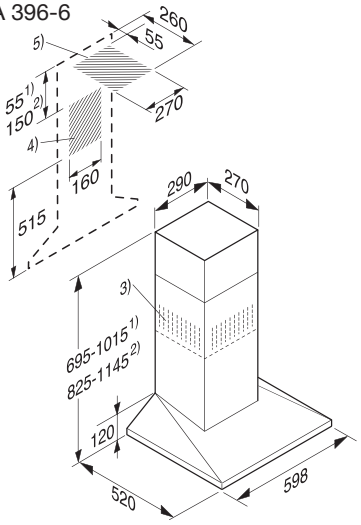
Hotte aspirante murale
DA 428-6



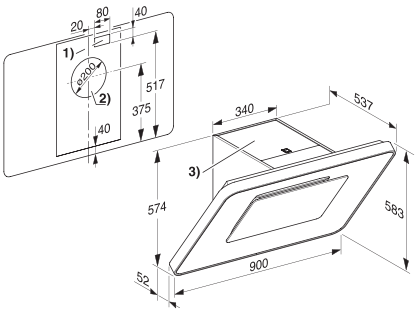
Hotte aspirante murale
PUR 68 W



Hotte aspirante murale
DA 396-6

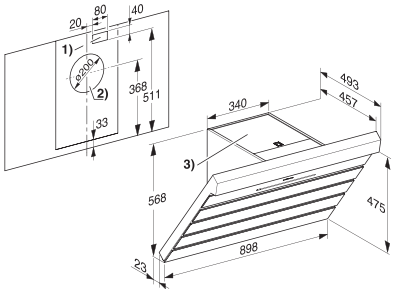


Hotte aspirante murale
DA 6996 W



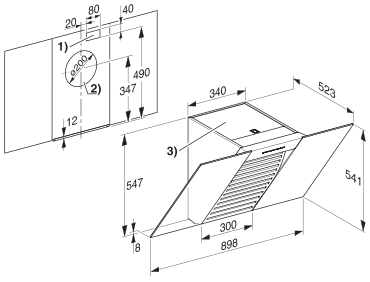
* Distance min. de sécurité 450 mm
1) Zone d'installation pour le raccordement électrique
2) Zone d'installation en cas de conduite d'évacuation vers l'arrière, alternative : raccord d'évacuation vers le haut (DADC 6000)
3) Sortie d'air en cas de montage en circuit fermé. Ecart vers le haut d'au moins 300 mm

Hotte aspirante murale
DA 6796 W



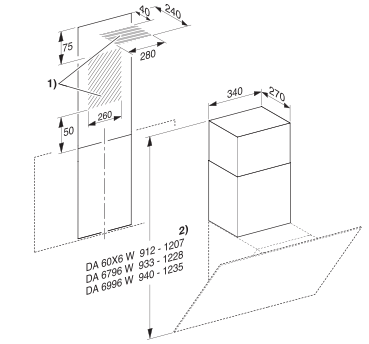
* Distance min. de sécurité 450 mm
1) Zone d'installation pour le raccordement électrique
2) Zone d'installation en cas de conduite d'évacuation vers l'arrière, alternative : raccord d'évacuation vers le haut (DADC 6000)
3) Sortie d'air en cas de montage en circuit fermé. Ecart vers le haut d'au moins 300 mm

Hotte aspirante murale
DA 6096 W



* Distance min. de sécurité 450 mm
1) Zone d'installation pour le raccordement électrique
2) Zone d'installation en cas de conduite d'évacuation vers l'arrière, alternative : raccord d'évacuation vers le haut (DADC 6000)
3) Sortie d'air en cas de montage en circuit fermé. Ecart vers le haut d'au moins 300 mm

Accessoires disponibles en option
pour DA 6796 W,
DA 6096 W et DA 6996 W
DADC 6000



1) Zone d'installation en cas de conduite d'évacuation vers le haut combinée à un DADC 6000 en option
2) Hauteur de l'appareil combiné à un DADC 6000 en option

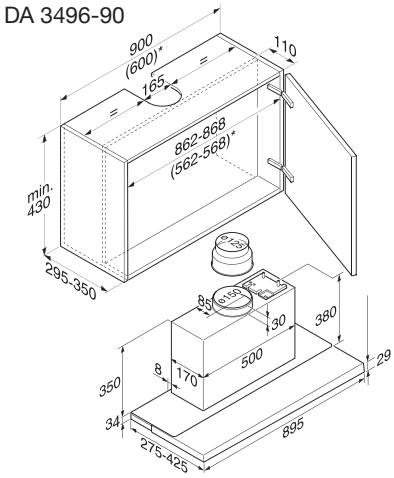
Hottes à écran anti-buées plat

Le montage au-dessus de foyers à combustible solide n'est pas autorisé.

Veiller à une aération suffisante.

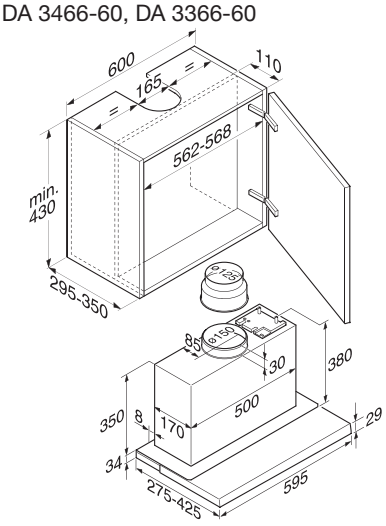
Légende
hottes à écran plat DA 3690/DA 3596 et DA 3660/DA 3566
1) Fonctionnement en modes évacuation et circuit fermé avec jeu d'adaptation DUU 150 lorsque l'air est évacué de l'armoire vers le haut
2) Raccourcir le corps de l'armoire de 38 mm par rapport à la porte de l'armoire
3) Possibilité de montage également dans une armoire de 600 mm de large
4) Alternative : raccord d'évacuation vers l'arrière
5) L'accès aux tiroirs pour les filtres à graisses et à charbon actif doit être assuré
6) Ouverture dans le fond du meuble (si présent)

Hotte à écran plat
DA 3496-90

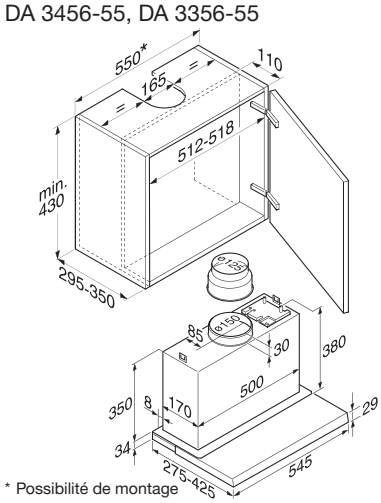


* Possibilité de montage également dans une armoire de 600 mm de large

Hotte à écran plat
DA 3466-60, DA 3366-60



Hotte à écran plat
DA 3456-55, DA 3356-55

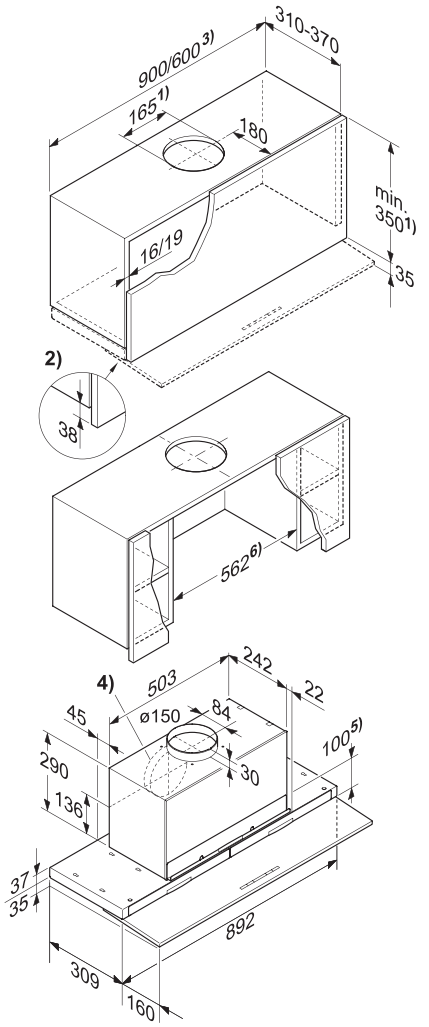


* Possibilité de montage également dans une niche de 550 mm de large

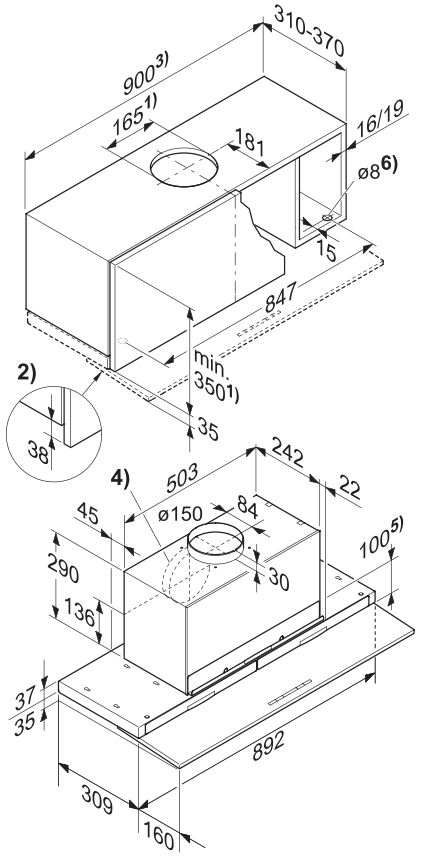
Schémas d'encastrement

www.miele.ch/documentation-planification

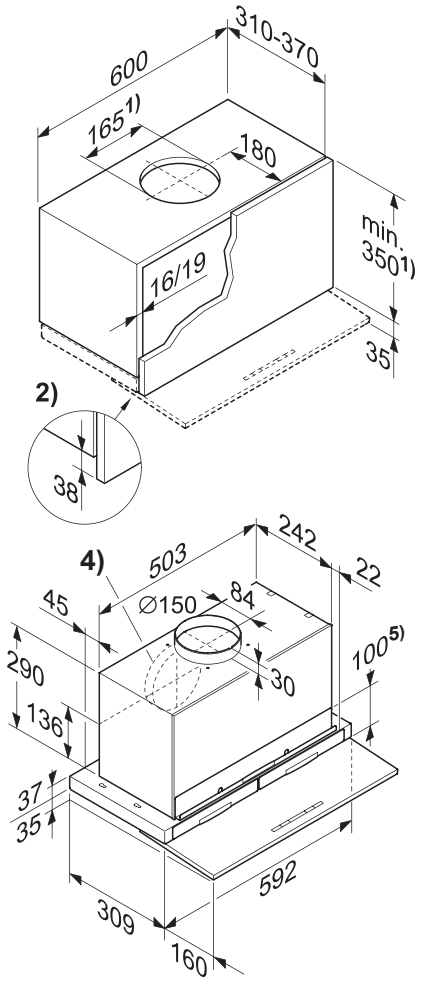
Hotte à écran plat
DA 3690



Hotte à écran plat
DA 3596



Hotte à écran plat
DA 3566, DA 3660

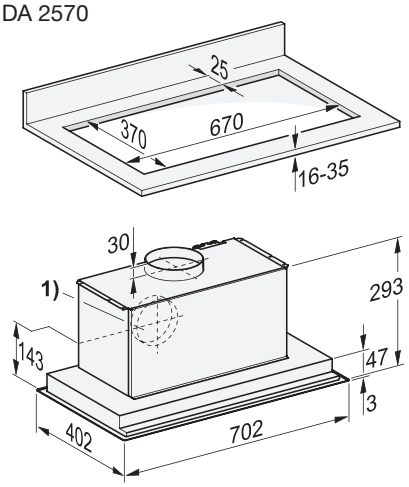


Aérateurs

Le montage au-dessus de foyers à combustible solide n’est pas autorisé.

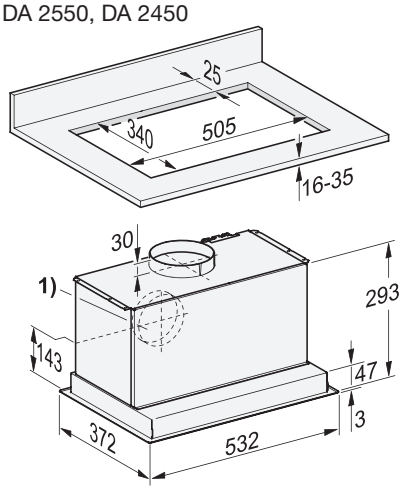
Veiller à une aération suffisante.

Aérateur
DA 2570



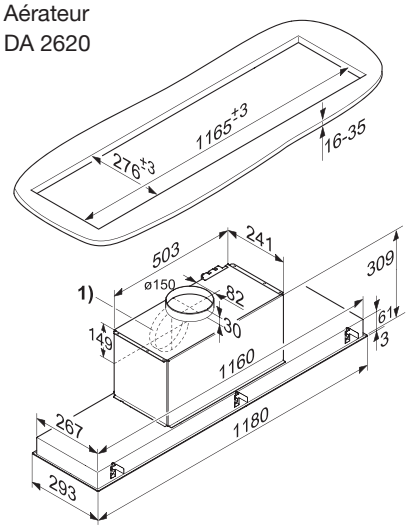
1) Alternative : raccord d’évacuation vers l’arrière

Aérateur
DA 2550, DA 2450



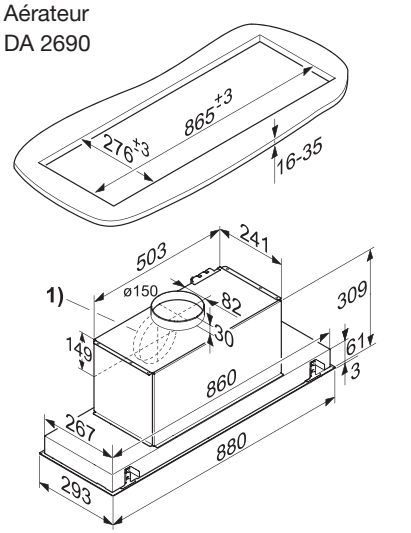
1) Alternative : raccord d’évacuation vers l’arrière

Aérateur
DA 2620



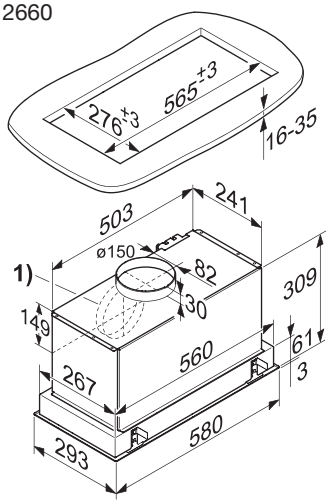
1) Alternative : raccord d’évacuation vers l’arrière

Aérateur
DA 2690



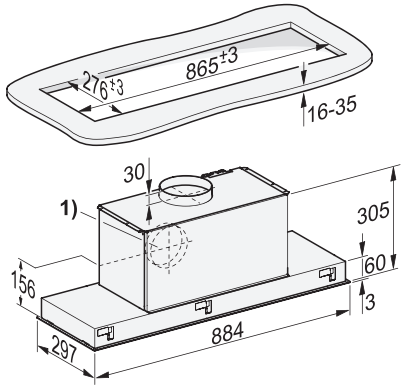
1) Alternative : raccord d’évacuation vers l’arrière

Aérateur
DA 2660



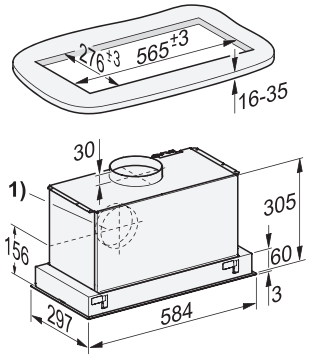
1) Alternative : raccord d’évacuation vers l’arrière

Aérateur
DA 2390



1) Alternative : raccord d’évacuation vers l’arrière

Aérateur
DA 2360



1) Alternative : raccord d’évacuation vers l’arrière

Schémas d'encastrement

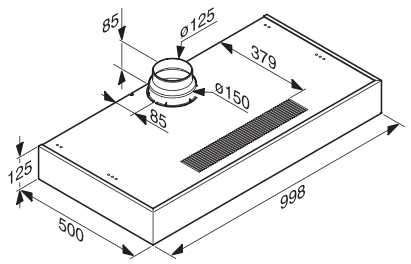
www.miele.ch/documentation-planification

Hottes saillantes, hottes avec face escamotable

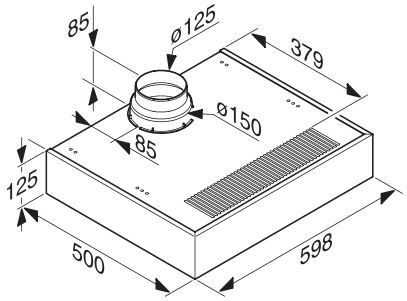
Le montage au-dessus de foyers à combustible solide n'est pas autorisé.

Veiller à une aération suffisante.

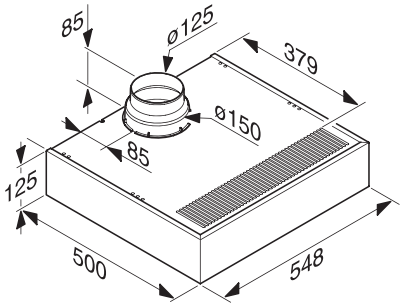
Hotte saillante
DA 1200



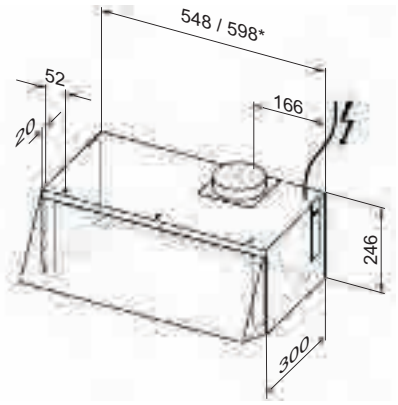
Hotte saillante
DA 1260



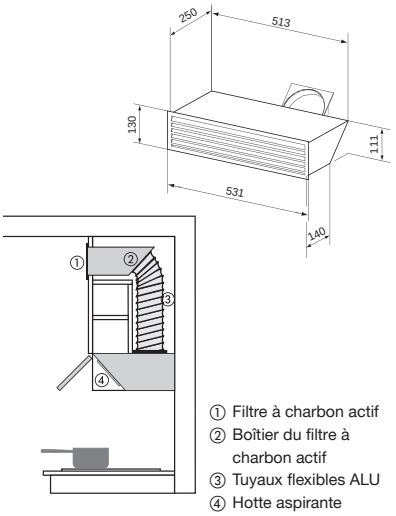
Hotte saillante
DA 1255



Hotte avec face escamotable
EVM 25-55, EVM 25-60*



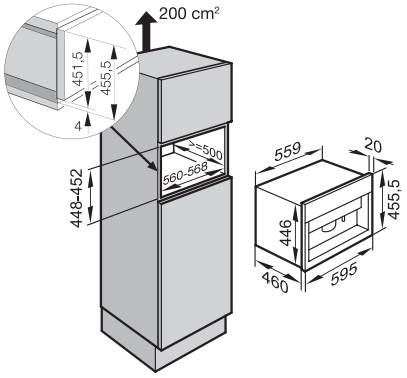
Boîtier du filtre à charbon actif



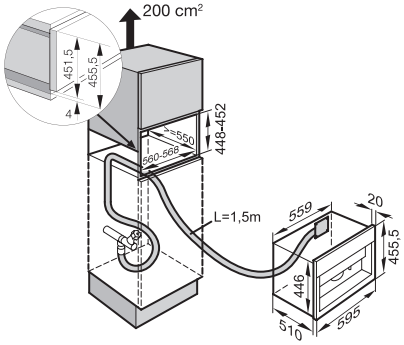
① Filtre à charbon actif
② Boîtier du filtre à charbon actif
③ Tuyaux flexibles ALU
④ Hotte aspirante

Machines à café

Machine à café (EURO-60 cm)
CVA 6800-CH, CVA 6401-CH
Encastrement dans une armoire haute

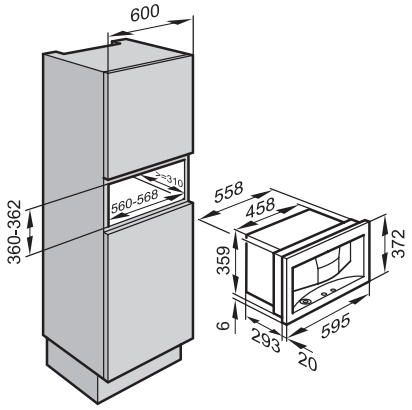


Machine à café (EURO-60 cm)
CVA 6805-CH avec raccordement fixe au réseau d'eau
Encastrement dans une armoire haute

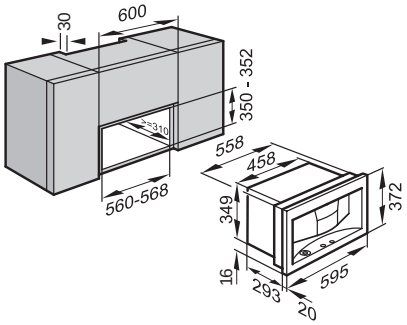


Raccordement fixe à l'eau froide 3/4"

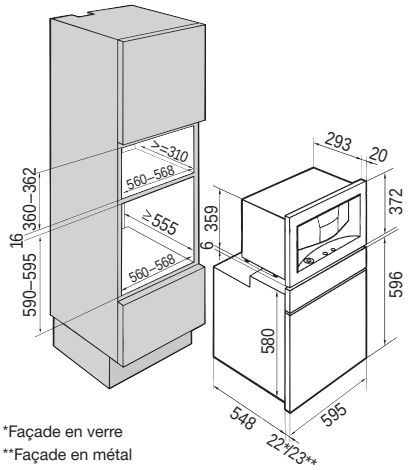
Machine à café (EURO-60 cm)
CVA 6431-CH
Encastrement dans une armoire haute



Machine à café (EURO-60 cm)
CVA 6431-CH
Encastrement dans un élément supérieur

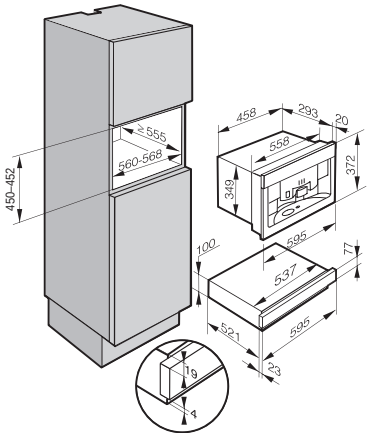


Machine à café (EURO-60 cm)
CVA 6431-CH
Combinaison avec four



*Façade en verre
**Façade en métal

Machine à café (EURO-60 cm)
CVA 6431-CH
Combinaison avec le tiroir à accessoires ESS 6210 inox



Cuisinières

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme ou de la marque		**Miele**						
Type de l'appareil		**Cuisinières encastrables (EURO-60 cm)**				**Cuisinières encastrables (SMS-55 cm)**		
Désignation du modèle / pour la vente		**H 2464-1-60 E**	**H 2461-1-60 E**	**H 2261-1-60 E**	**H 2260-60 E**	**H 2451-1-55 E**	**H 2251-1-55 E**	**H 2250-55 E**
Données de consommation [1])								
Classe d'efficacité énergétique								
A+++ (consommation énergétique faible), ..., D (consommation énergétique élevée)		A+	A+	A+	A	A+	A+	A
Consommation énergétique mode conv.	kWh/cycle	1,05	1,05	0,99	0,99	1,05	0,99	0,99
Consommation énergétique mode turbogril	kWh/cycle	0,71	0,71	0,64	0,83	0,71	0,64	0,83
Consommation en mode veille état actif/inactif	W	1,0/–	1,0/–	1,0/–	–/0	1,0/–	1,0/–	–/0
Consommation énergétique auto-nettoyage pyrolytique	kWh/cycle							
Caractéristiques d'utilisation [1])								
Température max. sélectionnable chaleur en mode sole-voûte, turbogril	°C	270	270	270	270	270	270	270
Température en mode vapeur	°C							
Puissance de sortie micro-ondes	°C							
Surface de gril utilisable	cm^2	1200	1200	1100	1100	1200	1100	1100
Volume enceinte de cuisson utilisable	l	76	76	56	56	76	56	56
Dimensions [2])								
Hauteur	cm	59,6	59,6	59,6	59,6	75,9	75,9	75,9
Largeur	cm	Corps 54,7 / face frontale 59,5				54,7	54,7	54,7
Profondeur (depuis la façade de meuble)	cm	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0
Profondeur avec la porte ouverte (devant la façade de meuble)	cm	102,0	102,0	102,0	102,0	104,0	104,0	104,0
Poids à vide [3])	kg	46	46	43	43	56	53	53
Équipement								
Dimensions intérieures hauteur	cm	38,6	38,6	31,0	31,0	38,6	31,0	31,0
largeur	cm	47	47	45	45	47	45	45
profondeur	cm	41,3	41,3	40,5	40,5	41,3	40,5	40,5
Type de chauffage	chaleur sole-voûte	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
	turbogril							
	chaleur tournante	•	•	•	•	•	•	•
	vapeur							
	micro-ondes							
Aide au nettoyage catalytique		•	•	•	•	•	•	•
Auto-nettoyage pyrolytique								
Corps de chauffe du gril présent / en option		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Moteur de gril / cuisson turbogril		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Minuterie / temporisateur		•/–	•/–	•/–		•/–	•/–	
avec / sans affichage température à cœur		–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
HydraCook								
rails télescopiques		•						
Tiroirs / tiroirs chauffants en option						•/•	•/•	•/•
Raccordement électrique								
Puissance totale de raccordement max. / Puissance nominale	kWh	9,9–10,9	9,9–10,5	9,9–10,5	9,9–10,5	9,9–10,5	9,9–10,5	9,9–10,5
Tension 50 Hz		400 V 3 N	400 V 2–3 ~	400 V 2–3 ~	400 V 2–3 ~	400 V 2–3 ~	400 V 2–3 ~	400 V 2–3 ~
Fusible	A	16	10	10	10	10	10	10
Sécurité et service								
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Pays d'origine		D	D	D	D	D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale						
Service effectué par		Miele S.A.						
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach						

Explications

- • Disponible, resp. oui
- – Non disponible, resp. non

[1]) Valeurs établies selon la norme EN 50304/60350.
[2]) Pour les appareils encastrables, voir les dimensions mentionnées dans les instructions d'installation et le catalogue.
[3]) Pour le montage en armoire, veuillez vérifier que l'armoire peut supporter le poids de l'appareil.

Mise à jour des données 06/2016. Sous réserve de modifications.
L'étiquette-énergie des appareils exposés renseigne sur les données actuelles.

Fours

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme ou de la marque	**Miele**												
Type de l'appareil	**90 cm**	**Fours encastrables (EURO-60 cm)**								**Fours encastrables (SMS-55 cm)**			
Désignation du modèle / pour la vente	**H 6890-90 BP**	**H 6860-60 BP/BPX**	**H 6660-60 BP**	**H 6461-60 BP**	**H 6460-60 BP**	**H 6460-60 B**	**H 2661-1-60 BP**	**H 2661-1-60 B**	**H 2261-1-60 B**	**H 6650-55 BP**	**H 6450-55 B**	**H 2651-1-55 B**	**H 2251-1-55 B**
Données de consommation [1])													
Classe d'efficacité énergétique													
A+++ (consommation énergétique faible), ..., D (consommation énergétique élevée)	A	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A+
Consommation énergétique mode conv. kWh/cycle	1,45	1,1	1,1	1,1	1,1	1,05	1,1	1,05	0,99	1,1	1,05	1,05	0,99
Consommation énergétique mode turbogril kWh/cycle	0,99	0,71	0,71	0,71	0,71	0,71	0,71	0,71	0,64	0,71	0,71	0,71	0,64
Consommation en mode veille état actif/inactif W	–/0,15	–/0,15	–/0,15	–/0,15	–/0,15	–/0,15	1,0/–	1,0/–	1,0/–	–/0,15	–/0,15	1,0/–	1,0/–
Consommation énergétique auto-nettoyage pyrolytique kWh/cycle	5,6	3,9	3,9	3,9	3,9		3,9			3,9			
Caractéristiques d'utilisation [1])													
Température max. sélectionnable chaleur en mode sole-voûte, turbogril °C	280, 250	280, 250	280, 250	280, 250	280, 250	280, 250	280, 250	270	270	280, 250	280, 250	270	270
Température en mode vapeur °C													
Puissance de sortie micro-ondes °C													
Surface de gril utilisable cm²	1900	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1100	1200	1200	1200	1100
Volume enceinte de cuisson utilisable l	90	76	76	76	76	76	76	76	56	76	76	76	56
Dimensions [2])													
Hauteur cm	47,8	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	75,9	75,9	75,9	75,9
Largeur cm	89,5	Corps 54,7 / face frontale 59,5								54,7	54,7	54,7	54,7
Profondeur (depuis la façade de meuble) cm	56,7	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0
Profondeur avec la porte ouverte (devant la façade de meuble) cm	93,0	102,0	102,0	102,0	102,0	102,0	102,0	102,0	102,0	102,0	102,0	102,0	102,0
Poids à vide [3]) kg	75	50	50	47	50	50	46	46	43	60	60	56	53
Équipement													
Dimensions intérieures hauteur cm	30,2	38,7	38,7	38,7	38,7	38,7	38,7	38,7	31,0	38,6	38,6	38,7	31,0
largeur cm	74	47	47	47	47	47	47	47	45	47	47	47	45
profondeur cm	40,9	41,3	41,3	41,3	41,3	41,3	41,3	41,3	40,5	41,3	41,3	41,3	40,5
Type de chauffage chaleur sole-voûte	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
turbogril													
chaleur tournante	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
vapeur													
micro-ondes													
Aide au nettoyage catalytique						•		•	•		•	•	•
Auto-nettoyage pyrolytique	•	•	•	•	•		•			•			
Corps de chauffe du gril présent / en option	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Moteur de gril / cuisson turbogril	**•/–**												
Minuterie / temporisateur	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
avec / sans affichage température à cœur	•/–	•/–	•/–	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	•/–	–/•	–/•	–/•
HydraCook	•	•	•	•	•	•				•	•		
rails télescopiques	•	•	•							•			
Tiroirs / tiroirs chauffants en option										•/•	•/•	•/•	•/•
Raccordement électrique													
Puissance totale de raccordement max. / Puissance nominale kWh	5,6	3,7	3,7	3,5	3,5	3,5	3,6	3,5	3,5	3,7	3,5	3,5	3,5
Tension 50 Hz	230 V 3 N	400 V 2 N	400 V 2 N	400 V 2 N	400 V 2 N	400 V 2 N	400 V 2 ~	400 V 2 ~	400 V 2 ~	400 V 2 N	400 V 2 N	400 V 2 ~	400 V 2 ~
Fusible A	16	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Sécurité et service													
Satisfait aux directives suisses de sécurité	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Pays d'origine	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
Garantie	2 années de garantie totale												
Service effectué par	Miele S.A.												
Nom et adresse du fournisseur	Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach												

Explications
- • Disponible, resp. oui
- – Non disponible, resp. non

[1]) Valeurs établies selon la norme EN 50304/60350.
[2]) Pour les appareils encastrables, voir les dimensions mentionnées dans les instructions d'installation et le catalogue.
[3]) Pour le montage en armoire, veuillez vérifier que l'armoire peut supporter le poids de l'appareil.
Mise à jour des données 06/2016. Sous réserve de modifications.
L'étiquette-énergie des appareils exposés renseigne sur les données actuelles.

Fours compacts

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme ou de la marque				
Type de l'appareil		**Fours compacts**		
Désignation du modèle / pour la vente		**H 6800-60 BP/BPX**	**H 6600-60 BP**	**H 6400-60 B**
Données de consommation [1])				
Classe d'efficacité énergétique				
A+++ (consommation énergétique faible), ..., D (consommation énergétique élevée)		A+	A+	A+
Consommation énergétique mode conv.	kWh/cycle	0,90	0,90	0,85
Consommation énergétique mode turbogril	kWh/cycle	0,61	0,61	0,61
Consommation en mode veille état actif/inactif	W	– / 0,15	– / 0,15	– / 0,15
Consommation énergétique auto-nettoyage pyrolytique	kWh/cycle	2,9	2,9	
Caractéristiques d'utilisation [1])				
Température max. sélectionnable chaleur en mode sole-voûte, turbogril	°C	280	280	280
Température en mode vapeur	°C			
Puissance de sortie micro-ondes	°C			
Surface de gril utilisable	cm^2	1200	1200	1200
Volume enceinte de cuisson utilisable	l	49	49	49
Dimensions [2])				
Hauteur	cm	45,6	45,6	45,6
Largeur	cm	Corps 54,7 / face frontale 59,5		
Profondeur (depuis la façade de meuble)	cm	57,0	57,0	57,0
Profondeur avec la porte ouverte (devant la façade de meuble)	cm	88,0	88,0	88,0
Poids à vide [3])	kg	38	38	34
Équipement				
Dimensions intérieures hauteur	cm	25,0	25,0	25,0
largeur	cm	47	47	47
profondeur	cm	41,3	41,3	41,3
Type de chauffage	chaleur sole-voûte	• / •	• / •	• / •
	turbogril			
	chaleur tournante	•	•	•
	vapeur			
	micro-ondes			
Aide au nettoyage catalytique				•
Auto-nettoyage pyrolytique		•	•	
Corps de chauffe du gril présent / en option		• / –	• / –	• / –
Moteur de gril / cuisson turbogril		– / –	– / –	– / –
Minuterie / temporisateur		• / –	• / –	• / –
avec / sans affichage température à cœur		• / –	• / –	• / –
HydraCook		•	•	•
rails télescopiques		•	•	
Tiroirs / tiroirs chauffants en option				
Raccordement électrique				
Puissance totale de raccordement max. / Puissance nominale	kWh	3,5	3,5	3,2
Tension 50 Hz		400 V 2 N	400 V 2 N	400 V 2 N
Fusible	A	10	10	10
Sécurité et service				
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ
Pays d'origine		D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale		
Service effectué par		Miele S.A.		
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach		

Explications

• Disponible, resp. oui
– Non disponible, resp. non
[1]) Valeurs établies selon la norme EN 50304/60350.
[2]) Pour les appareils encastrables, voir les dimensions mentionnées dans les instructions d'installation et le catalogue.
[3]) Pour le montage en armoire, veuillez vérifier que l'armoire peut supporter le poids de l'appareil.
Mise à jour des données 06/2016. Sous réserve de modifications.
L'étiquette-énergie des appareils exposés renseigne sur les données actuelles.

Fours compacts à micro-ondes

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		**Miele**		
Type d'appareil		**Fours compacts à micro-ondes**		
Désignation du modèle / Désignation pour la vente		**H 6800-60 BM/BMX**	**H 6600-60 BM**	**H 6400-60 BM**
Dimensions de l'appareil [1]				
Hauteur / largeur / profondeur	cm	45,6x59,5x56,3	45,6x59,5x56,3	45,6x59,5x56,3
Profondeur porte ouverte	cm	91,0	91,0	91,0
Charnière de la porte		en bas	en bas	en bas
Poids net	kg	48,9	48,9	48,2
Equipement				
Enceinte de cuisson : hauteur / largeur / profondeur	cm	20,5x46,0x39,5	20,5x46,0x39,5	20,5x46,0x39,5
Enceinte de cuisson : surface utile (lxP)	cm	46,0x39,0	46,0x39,0	46,0x39,0
Nombre de rainures		3	3	3
Capacité	litres	43	43	43
Hublot / éclairage halogène / des deux côtés		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Matériau intérieur		acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable
Réglage de la puissance		électronique	électronique	électronique
Sélection de la puissance		6 niveaux	6 niveaux	6 niveaux
Minuterie / affichage de contrôle		électronique	électronique	électronique
Affichage de l'heure		•	•	•
Raccordement électrique				
Tension de raccordement 50 Hz		400 V 2 N	400 V 2 N	400 V 2 N
Fusible		10 A	10 A	10 A
Puissance de raccordement max.	kW	3,3	3,3	2,2
Raccordement électrique / câble / avec fiche / longeur en cm		•/–/–	•/–/–	•/–/–
Données individuelles				
Puissance de raccordement micro-ondes	kW	1,8	1,8	1,8
Puissance de raccordement chaleur tournante	kW	3,3	3,3	2,2
Puissance de raccordement gril / turbogril / cuisson intensive	kW	2,1/2,1/3,3	2,1/2,1/3,3	2,1/2,1/–
Caractéristiques d'utilisation				
Modes de fonctionnement et puissances nominales :				
Puissance de sortie micro-ondes	watts	80–1000	80–1000	80–1000
Gril infrarouge / gril à quartz		•/–	•/–	•/–
Modes de fonctionnement combinés :				
Micro-ondes et chaleur tournante		•	•	•
Micro-ondes et gril infrarouge / gril à quartz		•	•	•
Gril infrarouge et chaleur tournante		•	•	•
Surface maximum utilisable du gril	cm^2	1180	1180	1180
Accessoires				
		2 plats en verre grille	1 plat en verre grille	1 plat en verre grille
Sécurité et service				
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ
Homologation ASE		•	•	•
Pays d'origine		D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale		
Service effectué par		Miele S.A.		
Mode d'emploi				
Instructions de montage et d'installation		français / allemand / italien		
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach		

Explications

- Oui, disponible

[1] Pour les appareils encastrables, veuillez respecter les instructions et les prescriptions de l'ASE, ainsi que les dimensions exactes.

Remarque : mise à jour des données 06/2016.
Sous réserve de perfectionnement technique. L'étiquette-énergie des appareils exposés renseigne sur les données actuelles.

Fours à micro-ondes

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		**Miele**			
Type d'appareil		**Fours à micro-ondes**			
modèle libre					•
encastrable SMS-55 cm				•	
encastrable EURO-60 cm		•	•		
Désignation du modèle / Désignation pour la vente		**M 6262-60 TC**	**M 6032-60 SC**	**M 6022-55 SC**	**M 6012 SC**
Dimensions de l'appareil [1]					
Hauteur / largeur / profondeur	cm	45,6x59,5x56,0	37,2x59,5x31,0	37,2x49,5x31,0	30,5x52,0x42,2
Profondeur porte ouverte	cm	82,4	65,0	65,0	80,5
Charnière de la porte		en bas	à gauche	à gauche	à gauche
Poids net [2]	kg	29,2	14,4	14,4	16,5
Equipement					
Enceinte de cuisson : hauteur / largeur / profondeur	cm	23,2x45,0x43,0	20,2x28,5x29,8	20,2x28,5x29,8	20,7x34,2x36,8
Enceinte de cuisson : surface utile (lxP)	cm	45,0x43,0	28,5x29,8	28,5x29,8	34,2x36,8
Nombre de rainures		–	–	–	–
Capacité	litres	46	17	17	26
Hublot / éclairage halogène / des deux côtés		•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–
Matériau intérieur		acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable
Réglage de la puissance		électronique	électronique	électronique	électronique
Sélection de la puissance		7 niveaux	6 niveaux	6 niveaux	7 niveaux
Minuterie / affichage de contrôle		électronique	électronique	électronique	électronique
Affichage de l'heure		•	•	•	•
Raccordement électrique					
Tension de raccordement 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Fusible		10 A	10 A	10 A	10 A
Puissance de raccordement max.	kW	1,6	2,05	2,05	2,30
Raccordement électrique / câble / avec fiche / longeur en cm		•/•/210	–/•/160	–/•/160	–/•/120
Données individuelles (pour fours combinés) [2]					
Puissance de raccordement micro-ondes	kW	0,9	0,8	0,8	0,9
Puissance de raccordement chaleur tournante	kW	–	–	–	–
Puissance de raccordement gril / turbogril / cuisson intensive	kW	1,5/–/–	0,8/–/–	0,8/–/–	0,8/–/–
Caractéristiques d'utilisation					
Modes de fonctionnement et puissances nominales :					
Puissance de sortie micro-ondes	watts	80–900	80–800	80–800	80–900
Gril infrarouge / gril à quartz		–/•	–/•	–/•	–/•
Modes de fonctionnement combinés :					
Micro-ondes et chaleur tournante					
Micro-ondes et gril infrarouge / gril à quartz		•	•	•	•
Gril infrarouge et chaleur tournante					
Accessoires					
		grille cloche plat gourmet	grille cloche plat gourmet	grille cloche plat gourmet	grille cloche plat gourmet
Sécurité et service					
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Homologation ASE		•	•	•	•
Pays d'origine		GB	GB	GB	GB
Garantie		2 années de garantie totale			
Service effectué par		Miele S.A.			
Mode d'emploi					
Instructions de montage et d'installation		français / allemand / italien			
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach			

Explications

- Oui, disponible

[1] Pour les appareils encastrables, veuillez respecter les instructions et les prescriptions de l'ASE, ainsi que les dimensions exactes.

[2] Pour les fours à micro-ondes équipés ou pouvant être équipés de dispositifs de chauffage supplémentaires.

Remarque : mise à jour des données 05/2016.
Sous réserve de perfectionnement technique. L'étiquette-énergie des appareils exposés renseigne sur les données actuelles.

Combi-fours vapeur

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		**Miele**							
Type d'appareil		**Combi-fours vapeur**							
Désignation du modèle / Désignation pour la vente		**DGC 6865-60 / DGC 6860-60**	**DGC 6660-60**	**DGC 6805-60 / DGC 6800-60**	**DGC 6600-60**	**DGC 6400-60**	**DGC 6660-55**	**DGC 6600-55**	**DGC 6400-55**
Caractéristiques d'utilisation du combi-four vapeur									
Température de réglage maximum									
conv. (chaleur supérieure et inférieure)	°C	225	225	225	225	–	225	225	–
AC / CT (air chaud / chaleur tournante)	°C	225	225	225	225	225	225	225	225
Fonction vapeur	°C	40–100	40–100	40–100	40–100	40–100	40–100	40–100	40–100
Dimensions de l'appareil [1])									
Hauteur	cm	59,6	59,6	45,6	45,6	45,6	75,9	50,5	50,5
Largeur	cm	Corps 54,9 / face frontale 59,5	Corps 54,9 / face frontale 59,5	Corps 54,9 / face frontale 59,5	Corps 54,9 / face frontale 59,5	Corps 54,9 / face frontale 59,5	54,7	54,7	54,7
Profondeur (sans poignée)	cm	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0	57,0
Poids net [2])	kg	48	48	42	42	33	68	42	33
Combi-four vapeur									
Capacité [3])	litres	68	68	48	48	32	68	48	32
Dimensions intérieures hauteur	cm	35,0	35,0	25,0	25,0	24,0	35,0	25,0	24,0
Largeur	cm	47,0	47,0	47,0	47,0	34,0	47,0	47,0	34,0
Profondeur	cm	42,0	42,0	42,0	42,0	39,0	42,0	42,0	39,0
Eclairage / Hublot		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Système de chauffage chaleur supérieure et inférieure		•	•	•	•	–	•	•	–
AC / CT (air chaud / chaleur tournante)		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Equipement complémentaire									
Horloge électronique		•	•	•	•	•	•	•	•
avec / sans affichage de la température à cœur		•/–	•/–	•/–	•/–	–/•	•/–	•/–	–/•
Raccordement électrique									
Tension de raccordement 50 Hz	DGC	400 V 3 N 10 A	400 V 3 N 10 A	400 V 3 N 10 A	400 V 3 N 10 A	400 V 2 N 10 A	400 V 3 N 10 A	400 V 3 N 10 A	400 V 2 N 10 A
Puissance de raccordement totale	kW	3,45	3,45	3,4	3,4	4,3	4,15	3,4	4,3
Sécurité et service									
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Homologation ASE		•	•	•	•	•	•	•	•
Pays d'origine		D	D	D	D	D	D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale							
Service effectué par		Miele S.A.							
Mode d'emploi									
Instructions de montage et d'installation		français / allemand / italien							
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach							

Explications

- • Oui, disponible
- – Non disponible, resp. non

[1]) Pour les appareils encastrables, veuillez respecter les instructions de montage et les dimensions exactes.

[2]) Pour le montage encastré et suspendu, vérifiez que l'armoire et le mur peuvent supporter le poids de l'appareil.

[3]) Évalué en fonction des normes EN 50304 et EN 60350.

Remarque : mise à jour des données 05/2016.

Plans de cuisson à induction

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		**Miele**									
Type d'appareil		**Plans de cuisson à induction**									
Désignation du modèle / Désignation pour la vente		**KM 6395**	**KM 6356**	**KM 6699**	**KM 6381**	**KM 6879**	**KM 6679**	**KM 6669**	**KM 6389**	**KM 6839**	**KM 6639**
Découpe pour plans de cuisson											
Largeur	mm	916	v. s.	886	886	v. s.	v. s.	916	v. s.	v. s.	v. s.
Profondeur	mm	500	v. s.	386	386	v. s.	v. s.	500	v. s.	v. s.	v. s.
Dimensions des plans de cuisson											
Largeur	mm	930	790	916	916	928	928	942	928	752	752
Profondeur	mm	520	510	416	416	512	512	526	512	492	492
Equipement des zones de cuisson											
PowerFlex ou zones de rôtissage, valeurs totales											
Diamètre	cm		23–39	23–39	23–39	23–39	23–39	23–39	23–39	23–39	23–39
Puissance	kW	Induction à pleine surface 760x410 mm, pour poêles et casseroles à partir de ∅ 100 mm, puissance dépendant du type de récipient, max. 3,0 kW	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3
PowerFlex (zones de rôtissage), zones indépendantes											
Diamètre	cm		15–23	15–23	15–23	15–23	15–23	15–23	15–23	15–23	15–23
Puissance	kW		2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65
Zone arrière gauche											
Diamètre	cm		30	16–23		16–23	16–23	16–23			
Puissance	kW		2,3/3,2	2,3/3,0/3,65		2,3/3,0/3,65	2,3/3,0/3,65	2,3/3,0/3,65			
Zone avant gauche											
Diamètre	cm					10–16	10–16	10–16		16–23	16–23
Puissance	kW					1,4/2,2	1,4/2,2	1,4/2,2		2,3/3,0/3,65	2,3/3,0/3,65
Zone centre											
Diamètre	cm		10–16			18–28	18–28	18–28	18–28	10–16	10–16
Puissance	kW		1,4/2,2			2,6/3,0/3,65	2,6/3,0/3,65	2,6/3,0/3,65	2,6/3,2/5,5	1,4/2,2	1,4/2,2
Zone arrière droite											
Diamètre	cm			10–16							
Puissance	kW			1,4/2,2							
Zone avant droite											
Diamètre	cm										
Puissance	kW										
Raccordement électrique											
Tension de raccordement	V	400 3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 3 N~[1]	400 3 N~[1]	400 3 N~[1]	400 3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]
Puissance de racc. totale	kW	10,8	7,4	7,3	7,3	11,0	11,0	11,0	11,0	7,3	7,3
Sécurité et service											
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Homologation ASE		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pays d'origine		F	F	D	D	D	D	D	D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale									
Service effectué par		Miele S.A.									
Mode d'emploi											
Instructions de montage et d'installation		français / allemand / italien									
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach									

Valeurs arrondies (puissance)

Explications
v. s. = voir schéma
• Oui, disponible
[1] Tension de service 230 V. 2–3 phases / neutre / mise à terre de protection / 16 A

Remarque : mise à jour des données 05/2016.

Plans de cuisson à induction

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		**Miele**									
Type d'appareil		**Plans de cuisson à induction**									
Désignation du modèle / Désignation pour la vente		**KM 6629**	**KM 6367-1**	**KM 6366-1**	**KM 6364-1**	**KM 6363-1**	**KM 6349-1**	**KM 6352**	**KM 6348**	**KM 6308**	**KM 6347**
Découpe pour plans de cuisson											
Largeur	mm	750	v. s.	780	v. s.	780	v. s.	v. s.	v. s.	v. s.	750
Profondeur	mm	490	v. s.	500	v. s.	500	v. s.	v. s.	v. s.	v. s.	490
Dimensions des plans de cuisson											
Largeur	mm	764	792	806	792	806	752	752	752	752	764
Profondeur	mm	504	512	526	512	526	492	492	492	492	504
Equipement des zones de cuisson											
PowerFlex ou zones de rôtissage, valeurs totales											
Diamètre	cm	23–39	23–39	23–39	23–39	23–39	23–39	20–30	23–39	23–39	23–39
Puissance	kW	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	2,3/3,0/3,7	3,4/4,8/7,4	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,4
PowerFlex (zones de rôtissage), zones indépendantes											
Diamètre	cm	15–23	15–23	15–23	15–23	15–23	15–23		15–23	15–23	15–23
Puissance	kW	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65		2,1/3,0/3,7	2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,7
Zone arrière gauche											
Diamètre	cm				14–20	14–20		10–16	10–16	10–16	10–16
Puissance	kW				1,85/3,0	1,85/3,0		1,4/2,2	1,4/2,2	1,4/2,2	1,4/2,2
Zone avant gauche											
Diamètre	cm	16–23			10–23	10–23	16–23	16–23	16–23	16–23	16–23
Puissance	kW	2,3/3,0/3,65			2,3/3,2/5,0	2,3/3,2/5,0	2,3/3,0/3,65	2,3/3,0/3,7	2,3/3,0/3,7	2,3/3,0/3,65	2,3/3,0/3,7
Zone centre											
Diamètre	cm	10–16					14–20				
Puissance	kW	1,4/2,2					1,85/3,0				
Zone arrière droite											
Diamètre	cm										
Puissance	kW										
Zone avant droite											
Diamètre	cm							14–20			
Puissance	kW							1,85/3,0			
Raccordement électrique											
Tension de raccordement	V	400 2–3 N~[1])	400 3 N~[1])	400 3 N~[1])	400 2–3 N~[1])	400 2–3 N~[1])	400 2–3 N~[1])	400 2–3 N~[1])	400 2–3 N~[1])	400 2–3 N~[1])	400 2–3 N~[1])
Puissance de racc. totale	kW	7,3	11,0	11,0	7,3	7,3	7,3	7,4	7,4	7,3	7,4
Sécurité et service											
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Homologation ASE		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pays d'origine		D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale									
Service effectué par		Miele S.A.									
Mode d'emploi											
Instructions de montage et d'installation		français / allemand / italien									
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach									

Valeurs arrondies (puissance)

Explications
v. s. = voir schéma
• Oui, disponible
[1]) Tension de service 230 V. 2–3 phases / neutre / mise à terre de protection / 16 A

Remarque : mise à jour des données 05/2016.

Plans de cuisson à induction

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		**Miele**									
Type d'appareil		**Plans de cuisson à induction**									
Désignation du modèle / Désignation pour la vente		**KM 6307**	**KM 6118**	**KM 6328-1**	**KM 6306**	**KM 6117**	**KM 6324-1**	**KM 6323**	**KM 6322**	**KM 6312**	**KM 6115**
Découpe pour plans de cuisson											
Largeur	mm	750	750	560	560	600	v. s.	v. s.	600	v. s.	560
Profondeur	mm	490	490	490	490	500	v. s.	v. s.	500	v. s.	490
Dimensions des plans de cuisson											
Largeur	mm	764	764	626	626	614	592	592	614	592	574
Profondeur	mm	504	504	526	526	514	492	492	514	492	504
Equipement des zones de cuisson											
PowerFlex ou zones de rôtissage, valeurs totales											
Diamètre	cm	23–39		23–39	23–39	20–30	23–39	23–39	23–39		
Puissance	kW	3,4/4,8/7,3		3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,3	2,3/3,0/3,7	3,4/4,8/7,3	3,4/4,8/7,4	3,4/4,8/7,4		
PowerFlex (zones de rôtissage), zones indépendantes											
Diamètre	cm	15–23		15–23	15–23		15–23	15–23	15–23		
Puissance	kW	2,1/3,0/3,65		2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,65		2,1/3,0/3,65	2,1/3,0/3,7	2,1/3,0/3,7		
Zone arrière gauche											
Diamètre	cm	10–16	10–16			10–16	14–20	10–16	10–16	18–28	10–16
Puissance	kW	1,4/2,2	1,4/2,2			1,4/2,2	1,85/3,0	1,4/2,2	1,4/2,2	2,6/3,0/3,7	1,4/2,2
Zone avant gauche											
Diamètre	cm	16–23	16–23			16–23	10–16	14–20	14–20		16–23
Puissance	kW	2,3/3,0/3,65	2,3/3,0/3,7			2,3/3,0/3,7	1,4/2,2	1,85/3,0	1,85/3,0		2,3/3,0/3,7
Zone centre											
Diamètre	cm										
Puissance	kW										
Zone arrière droite											
Diamètre	cm		14–20							14–20	14–20
Puissance	kW		1,85/3,0							1,85/3,0	1,85/3,0
Zone avant droite											
Diamètre	cm		14–20			14–20				10–16	14–20
Puissance	kW		1,85/3,0			1,85/3,0				1,4/2,2	1,85/3,0
Raccordement électrique											
Tension de raccordement	V	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]	400 2–3 N~[1]
Puissance de racc. totale	kW	7,3	7,4	7,3	7,4	7,4	7,3	7,4	7,4	7,4	7,4
Sécurité et service											
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Homologation ASE		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pays d'origine		D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale									
Service effectué par		Miele S.A.									
Mode d'emploi											
Instructions de montage et d'installation		français / allemand / italien									
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach									

Valeurs arrondies (puissance)

Explications
v. s. = voir schéma
• Oui, disponible
[1] Tension de service 230 V. 2–3 phases / neutre / mise à terre de protection / 16 A

Remarque : mise à jour des données 05/2016.

Plans de cuisson HiLight

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		**Miele**									
Type d'appareil		**Plans de cuisson HiLight avec ExtraSpeed**									
Désignation du modèle / Désignation pour la vente		**KM 6230**	**KM 6224**	**KM 6223**	**KM 6215**	**KM 6212**	**KM 6205**	**KM 6204**	**KM 6203**	**KM 6202**	**KM 6200**
Découpe pour plans et tables de cuisson											
Largeur	mm	916	780	v. s.	v. s.	750	560–600	600	v. s.	560	560
Profondeur	mm	500	500	v. s.	v. s.	490	490–530	500	v. s.	490	490
Dimensions des plans et tables de cuisson											
Largeur	mm	942	794	752	752	764	615	614	592	574	574
Profondeur	mm	526	514	492	492	504	545	514	492	504	504
Equipement des zones de cuisson											
Zone arrière gauche											
Diamètre	cm	12,0/21,0	14,5	14,5	14,5	14,5	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0
Puissance	kW	0,9/2,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Zone arrière droite											
Diamètre	cm	18,0	17,0/26,5	17,0/29,0	17,0/29,0	17,0/29,0	12,0/21,0	17,0/26,5	12,0/21,0	12,0/21,0	12,0/21,0
Puissance	kW	1,8	1,5/2,4	1,5/2,6	1,5/2,6	1,5/2,6	0,9/2,2	1,5/2,4	0,9/2,2	0,9/2,2	0,9/2,2
Zone avant gauche											
Diamètre	cm	14,5	14,5/23,0	12,0/21,0	12,0/21,0	12,0/21,0	18,0	12,0/21,0	12,0/18,0	12,0/18,0	18,0
Puissance	kW	1,2	1,5/3,2	0,9/2,2	0,9/2,2	0,9/2,2	1,8	0,9/2,2	0,9/1,8	0,9/1,8	1,8
Zone avant droite											
Diamètre	cm	18,0		18,0	18,0	18,0	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5
Puissance	kW	1,8		1,8	1,8	1,8	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Zone centre											
Diamètre	cm	14,5/21,0/ 27,0	12,0/21,0								
Puissance	kW	1,05/2,05/ 3,2	0,9/2,2								
Zone rôtissage avant droite											
Diamètre	cm	18,0x41,0									
Puissance	kW	4,4									
Raccordement électrique											
Tension de raccordement	V	400 3 N~	400 3 N~	400 2–3 N~	400 2–3 ~	400 2–3 ~	400 2–3 ~	400 2–3 ~	400 2–3 ~	400 2–3 ~	400 2–3 ~
Puissance de racc. totale	kW	11,0	9,0	7,8	7,8	7,8	6,7	7,3	6,7	6,7	6,7
Sécurité et service											
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Homologation ASE		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pays d'origine		D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale									
Service effectué par		Miele S.A.									
Mode d'emploi											
Instructions de montage et d'installation		français / allemand / italien									
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach									

Valeurs arrondies (puissance)

Explications
v. s. = voir schéma
• Oui, disponible

Remarque : mise à jour des données 05/2016.

Plans de cuisson combinés, table de cuisson

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		**Miele**						
Type d'appareil		**Plans de cuisson combinés**						**Table de cuisson**
Désignation du modèle / Désignation pour la vente		**KM 6093 induction**	**KM 6039**	**KM 6017**	**KM 6013**	**KM 6021**	**KM 6012***	**KM 200**
Combinable avec four								
Cuisinière électrique : H 2461-1-60 E, H 2451-1-55 E		H 2464-1-60 E 230 V	•	•	•	•	•	• [1]
H 2261-1-60 E, H 2251-1-55 E			•	•	•	•	•	• [1]
H 2260-60 E, H 2250-55 E			•	•	•	•	•	• [1]
Découpe pour plans et tables de cuisson								
Largeur	mm	560–600	770–810	v.s.	560	560–600	560	560
Profondeur	mm	490–500	490–530	v.s.	490	490–530	490	490
Dimensions des plans et tables de cuisson								
Largeur	mm	626	825	548	574	615	574	580
Profondeur	mm	526	545	478	504	545	504	510
Equipement des zones de cuisson								
Zone arrière gauche								**B**
Diamètre	cm	15,0–23,0	18,0	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5
Puissance	kW	2,1/3,0/3,7	1,8	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5
Zone arrière droite								**B**
Diamètre	cm	15,0–23,0	14,5/21,0	17,0/26,5	17,0/26,5	12,0/21,0	18,0	18,0
Puissance	kW	2,1/3,0/3,7	1,0/2,2	1,5/2,4	1,5/2,4	0,9/2,2	1,8	2,0
Zone avant gauche								**B**
Diamètre	cm	15,0–23,0	12,0/18,0	12,0/21,0	12,0/21,0	18,0	12,0/21,0	18,0
Puissance	kW	2,1/3,0/3,7	0,9/1,8	0,9/2,2	0,9/2,2	1,8	0,75/2,2	2,0
Zone avant droite								**B**
Diamètre	cm	15,0–23,0	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5
Puissance	kW	2,1/3,0/3,7	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5
Raccordement électrique								
Tension de raccordement	V	400 3 N~[2]	400	400	400	400	400 (*230)	400
Puissance de racc. totale	kW	7,4	7,0	7,0	7,0	6,4	7,0 (*6,4)	7,0
Sécurité et service								
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Homologation ASE		•	•	•	•	•	•	•
Pays d'origine		D	D	D	D	D	D	A
Garantie		2 années de garantie totale						
Service effectué par		Miele S.A.						
Mode d'emploi								
Instructions de montage et d'installation		français / allemand / italien						
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach						

Explications
B = zone de cuisson rapide
v. s. = voir schéma
• Oui, disponible
[1] Possibilités de combinaison avec plaques en fonte au lieu d'une table de cuisson
[2] *) Tension de service 230 V. 3 phases / neutre / mise à terre de protection / 16 A

Remarque : mise à jour des données 05/2016.

CombiSets

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		**Miele**										
Type d'appareil		**CombiSets intégrés à fleur de plan**				**CombiSets avec cadre en inox**						
Désignation du modèle / désignation pour la vente		**CS 1841**	**CS 1821**	**CS 1801**	**CS 1811**	**CS 1234-1 I**	**CS 1221-1 I**	**CS 1222 I**	**CS 1212-1 I**	**CS 1134 E**	**CS 1122 E**	**CS 1112 E**
Découpe pour plans de cuisson												
Largeur	mm	v. s.	v. s.	v. s.	v. s.	560	364	364	272	560	364	272
Profondeur	mm	v. s.	v. s.	v. s.	v. s.	500	500	500	500	500	500	500
Dimensions des plans et tables de cuisson												
Largeur	mm	380	380	590	380	576	380	380	288	576	380	288
Profondeur	mm	510	510	510	510	520	520	520	520	520	520	520
Equipement des zones de cuisson												
Zone arrière gauche												
Diamètre	mm		31,4			14–19			16–23	14,5	18/26,5	10/18
Puissance	kW		2,0/2,5/3,2	1,4	1,4	1,85/3,0			2,3/3,0/3,7	1,2	1,5/2,4	0,6/1,8
Zone arrière droite												
Diamètre	cm	18x22				16–23				10/18		
Puissance	kW	2,1/2,6/3,7		1,4		2,3/3,0/3,7				0,6/1,8		
Zone avant gauche												
Diamètre	cm					14–19			10–16	10/18	14,5	14,5
Puissance	kW			1,4	1,4	1,85/3,0			1,4/2,2	0,6/1,8	1,2	1,2
Zone avant droite												
Diamètre	cm	18x22				10–16				14,5		
Puissance	kW	2,1/2,6/3,7		1,4		1,4/2,2				1,2		
Zone centre												
Diamètre	cm						18–30	10–16				
Puissance	kW						2,6/3,0/3,7	1,4/2,2				
Zone de cuisson/zone de rôtissage												
Diamètre	cm							30x20				
Puissance	kW							2,3/3,0/3,7				
Raccordement électrique												
Tension de raccordement	V	230	230	400 2–3 N~[1])	230	400 2–3 N~[1])	230	230	230	400 2–3 N~[1])	230	230
Fusible	A	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
Puissance de racc. totale	kW	3,7	3,2	5,6	2,8	7,4	3,7	3,7	3,7	6,0	3,6	3,0
Sécurité et service												
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Homologation ASE		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pays d'origine		F	F	F	F	D	D	D	D	D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale										
Service effectué par		Miele S.A.										
Mode d'emploi												
Instructions de montage et d'installation		français / allemand / italien										
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach										

Nom de la firme / nom de la marque		**Miele**						
Type d'appareil		**CombiSets avec cadre en inox**						
Désignation du modèle / désignation pour la vente		**CS 1223-1 I**	**CS 1327 Y**	**CS 1322 BG**	**CS 1312 BG**	**CS 1421 S**	**CS 1418 WA**	**CS 1411 F**
Découpe pour plans de cuisson								
Largeur	mm	364	364	364	272	364	272	272
Profondeur	mm	500	500	500	500	500	500	500
Dimensions des plans et tables de cuisson								
Largeur	mm	380	380	380	288	380	288	288
Profondeur	mm	520	520	520	520	520	520	520
Equipement des zones de cuisson								
Zone arrière gauche								
Diamètre	mm		29x19	25x21	25x21			
Puissance	kW		1,2	1,7	1,5			
Zone arrière droite								
Diamètre	cm							
Puissance	kW							
Zone avant gauche								
Diamètre	cm		29x19	25x21	25x21			
Puissance	kW		1,2	1,7	1,5			
Zone avant droite								
Diamètre	cm							
Puissance	kW							
Zone centre								
Diamètre	cm	30				18		
Puissance	kW	2,4/3,2				1,65		
Raccordement électrique								
Tension de raccordement	V	230	230	230	230	230		230
Fusible	A	16	16	16	16	10		16
Puissance de racc. totale	kW	3,2	3,4	3,4	3,0	1,8		2,4
Sécurité et service								
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Homologation ASE		•	•	•	•	•	•	•
Pays d'origine		A	A	A	A	A	D	A
Garantie		2 années de garantie totale						
Service effectué par		Miele S.A.						
Mode d'emploi								
Instructions de montage et d'installation		français / allemand / italien						
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach						

Explications

v. s. = voir schéma

• Oui, disponible

[1]) Tension de service 230 V. 2–3 phases / neutre / mise à terre de protection

Remarque : mise à jour des données 05/2016.

CombiSets avec aérateur de table

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		Miele		
Type d'appareil		**CombiSets avec cadre en inox**		
Désignation du modèle / désignation pour la vente		**CS 1222 I**	**CS 1223-1 I**	**CS 1327 Y**
Découpe pour plans de cuisson				
Largeur	mm	364	364	364
Profondeur	mm	500	500	500
Dimensions des plans et tables de cuisson				
Largeur	mm	380	380	380
Profondeur	mm	520	520	520
Equipement des zones de cuisson				
Zone arrière gauche				
Diamètre	mm			29x19
Puissance	kW			1,2
Zone arrière droite				
Diamètre	cm			
Puissance	kW			
Zone avant gauche				
Diamètre	cm			29x19
Puissance	kW			1,2
Zone avant droite				
Diamètre	cm			
Puissance	kW			
Zone centre				
Diamètre	cm	10–16	30	
Puissance	kW	1,4/2,2	2,4/3,2	
Raccordement électrique				
Tension de raccordement	V	230	230	230
Fusible	A	16	16	16
Puissance de racc. totale	kW	3,7	3,2	3,4
Sécurité et service				
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ
Homologation ASE		•	•	•
Pays d'origine		D	A	A
Garantie		2 années de garantie totale		
Service effectué par		Miele S.A.		
Mode d'emploi				
Instructions de montage et d'installation		français / allemand / italien		
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach		

Explications

v. s. = voir schéma

• Oui, disponible

1) Tension de service 230 V. 2–3 phases / neutre / mise à terre de protection

Nom de la firme / nom de la marque		Miele		
Type d'appareil		**Aérateur de table**		
Désignation du modèle / pour la vente		**CSDA 1010**	**CSDA 1020**	**CSDA 1030**
Données de consommation 1)				
Classe d'efficacité énergétique A+ (consommation énergétique faible), ..., G (consommation énergétique élevée)		A+	A+	A+
Consommation énergétique annuelle	kWh	27,6	27,6	27,6
Classe d'efficacité fluidodynamique A (efficacité élevée) ... G (efficacité faible)		A	A	A
Classe d'efficacité d'éclairage A (efficacité élevée), ... G (efficacité faible)		–	–	–
Classe d'efficacité de filtration des graisses A (dégré de séparation élevé) ... G (degré de séparation faible)		A	A	A
Consommation en mode veille état actif/inactif	W	0 / 0	0 / 0	0 / 0
Caractéristiques d'utilisation				
Puissance de ventilation				
Évacuation à l'air libre 2)	l			
niveau intensif	m³/h	600	600	600
puissance pleine	m³/h	535	535	535
puissance minimale	m³/h	185	185	185
Circuit fermé 2)				
niveau intensif	m³/h	500	500	500
puissance pleine	m³/h	450	450	450
puissance minimale	m³/h	100	100	100
Capacité de pression 2)	l			
niveau intensif	Pa	450	450	450
puissance pleine	Pa	320	320	320
puissance minimale	Pa	30	30	30
Niveau sonore 3)				
niveau intensif	dB(A)	71	71	71
puissance pleine	dB(A)	68	68	68
puissance minimale	dB(A)	45	45	45
Dimensions 4)				
Hauteur évacuation à l'air libre	cm	236	236	236
Hauteur circuit fermé	cm	236	236	236
Largeur norme SMS	cm			
Largeur norme EURO	cm	12,5	12,5	12,5
Profondeur	cm	52	52	52
Profondeur appareil sorti 5)	cm			
Distance min. du plan de cuisson à gaz/électrique	cm	–	–	–
Poids 6)		27	27	27
Équipement				
Diamètre manchon d'évacuation	mm	222 x 89	222 x 89	222 x 89
Position manchon d'évacuation	en haut / à l'arrière/latérale	–/•/•	–/•/•	–/•/•
Clapet antiretour intégré / en option		•/–	•/–	•/–
Système évacuation / circuit fermé 7)		•/•	•/•	•/•
Filtre métallique / nombre		•/1	•/1	•/1
Utilisation				
interne / externe		•/–	•/–	•/–
niveaux de puissance nombre / en continu		3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif
Réglage de la puissance électronique / électromécanique		–/•	–/•	–/•
Éclairage				
halogène / LED		–/–	–/–	–/–
puissance	W	–	–	–
Puissance du moteur	W	ND	ND	ND
Lieu d'installation		îlot	îlot	îlot
Mise en réseau des appareils ménagers Con@ctivity 2.0		–	–	–
Raccordement électrique				
Puissance totale de raccordement	W	170	170	170
Tension de raccordement	50 Hz	230 V	230 V	230 V
Fusible	A	10	10	10
Longueur du câble de connexion	m	ND	ND	ND
Sécurité et service				
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ
Pays d'origine		D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale		
Service effectué par		Miele S.A.		
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach		

Explications

• Disponible, resp. oui

– Non disponible, resp. non

1) Valeurs établies selon la directive EU 65/2014, relative à l'étiquetage.

2) Puissance d'aspiration au point de fonctionnement selon EN 61591.

3) Puissance acoustique en dB (A) re 1 pW selon EN 60704-3.

4) Pour les appareils encastrables, voir également les dimensions mentionnées dans les instructions d'installation et le catalogue.

5) Écran anti-buées sorti.

6) Poids net, filtre métallique inclus (veuillez vérifier si l'armoire, le mur ou le plafond peuvent supporter le poids de l'appareil).

7) Commutable sur mode circuit fermé.

8) La valeur dépend de la situation d'encastrement.

S) Accessoires en option.

Mise à jour des données 05/2016.
Sous réserve de modifications.
L'étiquette-énergie des appareils exposés renseigne sur les données actuelles.

Downdraft, hottes aspirantes plafond, hottes aspirantes îlots

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		**Miele**										
Type d'appareil		**Down-draft**	**Hottes aspirantes plafond**		**Hottes aspirantes îlots**							
Désignation du modèle / pour la vente												
Nom / désignation du modèle		**DA 6890**	**DA 2906**	**DA 2806**	**DA 424 V-6**	**DA 420 V-6**	**DA 7006 D**	**DA 6700 D**	**DA 6690 D**	**DA 6296 D**	**DA 6526 D**	**DA 6596 D**
Données de consommation [1]												
Classe d'efficacité énergétique A+ (consommation énergétique faible), ..., G (consommation énergétique élevée)		C	A+	A+	A	A	D	C	A+	C	C	C
Consommation énergétique annuelle	kWh	109,9	36,1	32,2	36,4	36,4	83,2	80,6	33,3	91,0	92,3	93,0
Classe d'efficacité fluidodynamique A (efficacité élevée) ... G (efficacité faible)		C	A	A	A	A	F	D	A	C	C	C
Classe d'efficacité d'éclairage A (efficacité élevée), ... G (efficacité faible)		A	C	B	A	A	A	A	A	A	A	A
Classe d'efficacité de filtration des graisses A (dégré de séparation élevé) ... G (degré de séparation faible)		D	E	B	A	A	A	B	A	A	C	C
Consommation en mode veille état actif/inactif	W	3,02/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0
Caractéristiques d'utilisation												
Puissance de ventilation												
Évacuation à l'air libre [2]	l											
niveau intensif	m³/h	710	740	750	700	700			750	700	670	670
puissance pleine	m³/h	450	450	500	460	460			500	480	460	460
puissance minimale	m³/h	220	220	280	220	220			220	200	190	190
Circuit fermé [2]												
niveau intensif	m³/h	640	480	470		460	600	600	500	500		480
puissance pleine	m³/h	435	330	380		320	500	450	400	400		380
puissance minimale	m³/h	230	140	200		120	250	250	150	150		140
Capacité de pression [2]	l											
niveau intensif	Pa	510	450	460	455	455			455	500	480	480
puissance pleine	Pa	420	440	450	450	450			450	390	410	410
puissance minimale	Pa	190	125	220	140	140			140	140	140	140
Niveau sonore [3]												
niveau intensif	dB(A)	69	69	66	72	72	70	74	65	65	65	65
puissance pleine	dB(A)	60	57	57	62	62	67	67	55	57	56	56
puissance minimale	dB(A)	47	42	45	48	48	55	54	36	40	39	39
Dimensions [4]												
Hauteur évacuation à l'air libre	cm	105,1	31	33,9	75,5–104,5	75,5–104,5			70,5–100,5	67,0–97,0	69,0–99,0	69,0–99,0
Hauteur circuit fermé	cm	105,1	31	33,9		75,5–104,5	16	11,2	76,5–107,5	73,0–104,0		75,0–106,0
Largeur norme SMS	cm											
Largeur norme EURO	cm	91,6	110	88	120	90	100	100	90	90	120	90
Profondeur	cm	12	70	50	70	60	70	70	60	60	70	60
Profondeur appareil sorti [5]	cm											
Distance min. du plan de cuisson à gaz/électrique	cm		65/45	65/45	65/45	65/45	65/55	65/45	65/55	65/45	65/45	65/45
Poids [6]		37	25	17	45	37	32	33	35	37	41	34
Équipement												
Diamètre manchon d'évacuation	mm	150	150	150	150	150			150	150	150	150
Position manchon d'évacuation en haut / à l'arrière / latérale		–/•/–	•/•/•	•/•/•	•/–/–	•/–/–			•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
Clapet antiretour intégré / en option		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–			•/–	•/–	•/–	•/–
Système évacuation / circuit fermé [7]		•/•	•/•	•/•	•/–	•/•	circuit fermé	circuit fermé	•/•	•/•	•/–	•/•
Filtre métallique / nombre		•/2	•/4	•/2	•/6	•/3	•/4	•/2	•/3	•/3	•/4	•/3
Utilisation												
interne / externe		•/–	•/•	•/• [S]	•/• [S]	•/• [S]	•/• [S]	•/– [S]	•/– [S]	•/• [S]	•/• [S]	•/• [S]
niveaux de puissance nombre / en continu		3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif
Réglage de la puissance électronique / électromécanique		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Éclairage												
halogène / LED		–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
puissance	W	48 x 0,15	4 x 3	4 x 3	4 x 3	4 x 3	3 x 3	4 x 3	4 x 3	4 x 3, 2 x 10	4 x 3	4 x 3
Puissance du moteur	W	275	130	130	130+175	130 + 175	120	2x72	130	200	200	200
Lieu d'installation		Downdraft	plafond	plafond	îlot	îlot	îlot	îlot	Insel	îlot	îlot	îlot
Encastrable sous une armoire suspendue												
entre deux armoires suspendues												
dans une armoire suspendue												
Mise en réseau des appareils ménagers Con@ctivity / Con@ctivity 2.0		–/–	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
Raccordement électrique												
Puissance totale de raccordement	W	282	142	142	317	317	129	156	142	232	212	212
Tension de raccordement	50 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Fusible	A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Longueur du câble de connexion	m	1,5		1,5			1,8					
Sécurité et service												
Satisfait aux directives suisses de sécurité		Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ
Pays d'origine		I	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale										
Service effectué par		Miele S.A.										
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach										

Explications

- Disponible, resp. oui – non disponible, resp. non

[1] Valeurs établies selon la directive EU 65/2014, relative à l'étiquetage.
[2] Puissance d'aspiration au point de fonctionnement selon EN 61591.
[3] Puissance acoustique en dB (A) re 1 pW selon EN 60704-3.
[4] Pour les appareils encastrables, voir également les dimensions mentionnées dans les instructions d'installation et le catalogue.
[5] Écran anti-buées sorti.
[6] Poids net, filtre métallique inclus (veuillez vérifier si l'armoire, le mur ou le plafond peuvent supporter le poids de l'appareil).
[7] Commutable sur mode circuit fermé.
[S] Accessoires en option.

Mise à jour des données 06/2016. Sous réserve de modifications.
L'étiquette-énergie des appareils exposés renseigne sur les données actuelles.

Hottes aspirantes îlots, hottes aspirantes murales

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		Miele											
Type d'appareil		Hottes aspirantes îlots			Hottes aspirantes murales								
Désignation du modèle / pour la vente													
Nom / désignation du modèle		**DA 420-6**	**PUR 98 D**	**DA 6996 W**	**DA 6796 W**	**DA 6096 W**	**DA 289-4**	**DA 7096 W**	**DA 6690 W**	**DA 6296 W**	**DA 5796 W**	**DA 6526 W**	**DA 6596 W**
Données de consommation 1)													
Classe d'efficacité énergétique A+ (consommation énergétique faible), ..., G (consommation énergétique élevée)		C	A	A+	A+	B	C	C	A+	B	A+	C	C
Consommation énergétique annuelle	kWh	93,0	51,8	33	34,1	70,4	99,3	80,1	30,8	72,1	29,9	73,1	71,4
Classe d'efficacité fluidodynamique A (efficacité élevée) ... G (efficacité faible)		C	A	A	A	B	C	D	A	C	A	C	C
Classe d'efficacité d'éclairage A (efficacité élevée), ... G (efficacité faible)		A	A	A	A	A	D	A	A	A	A	A	A
Classe d'efficacité de filtration des graisses A (dégré de séparation élevé) ... G (degré de séparation faible)		A	A	B	D	B	C	A	A	A	A	C	C
Consommation en mode veille état actif/inactif	W	0,15/0	0,2/0	0,15/0	0,15/0	0,85/0	0,85/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0
Caractéristiques d'utilisation													
Puissance de ventilation													
Évacuation à l'air libre 2)	l												
niveau intensif	m³/h	700	650	650	640	650	600		640	640	620	620	620
puissance pleine	m³/h	480	400	410	400	400	380		300	400	400	390	390
puissance minimale	m³/h	200	280	260	240	200	160		200	200	220	190	190
Circuit fermé 2)													
niveau intensif	m³/h	500	460	460	480	520		550	490	490	430		470
puissance pleine	m³/h	400	330	350	300	320		360	330	330	320		320
puissance minimale	m³/h	150	190	190	130	120		180	120	150	150		140
Capacité de pression 2)	l												
niveau intensif	Pa	500	500	450	470	420	420		435	420	430	415	415
puissance pleine	Pa	390	450	430	420	370	370		425	370	320	360	360
puissance minimale	Pa	140	350	200	140	225	200		100	225	150	200	200
Niveau sonore 3)													
niveau intensif	dB(A)	65	69	65	63	66	64	78	63	65	64	65	65
puissance pleine	dB(A)	57	57	55	53	54	52	69	51	53	55	53	53
puissance minimale	dB(A)	40	48	44	42	40	40	56	38	40	40	40	40
Dimensions 4)													
Hauteur évacuation à l'air libre	cm	69,0–99,0	69,0–99,0	54,7	56,8	54,7	96,0–132,0		71,0–103,0	68,0–100,0	66,0–98,0	69,3–101,0	69,3–101,0
Hauteur circuit fermé	cm	75,0–106,0	75,0–106,0	54,7	56,8	54,7		16	84,0–116,0	81,0–113,0	79,0–111,0		82,0–114,3
Largeur norme SMS	cm												
Largeur norme EURO	cm	90	89,8	90	90	90	90	90	90	90	90	120	90
Profondeur	cm	60	59,8	53,7	49,3	52,3	56,4	52	50	52	52	50	50
Profondeur appareil sorti 5)	cm												
Distance min. du plan de cuisson à gaz/électrique	cm	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	36,5/36,5	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45
Poids 6)		34	34	28	30	20	33	20	26	27	22	28	25
Équipement													
Diamètre manchon d'évacuation	mm	150	150	150	150	150	150		150	150	150	150	150
Position manchon d'évacuation en haut / à l'arrière / latérale		•/–/–	•/–/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/–/–		•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
Clapet antiretour intégré / en option		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–			•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Système évacuation / circuit fermé 7)		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/–	circuit fermée	•/•	•/•	•/•	•/–	•/•
Filtre métallique / nombre		•/3	•/3	•/1	•/1	•/1	•/1	•/2	•/3	•/3	•/2	•/4	•/3
Utilisation													
interne / externe		•/• S)	•/–	•/• S)	•/• S)	•/–	•/–	•/• S)	•/• S)	•/• S)	•/• S)	•/• S)	•/• S)
niveaux de puissance nombre / en continu		3 + Intensif	3 + Intensif		3 + Intensif	3 + Intensif	3 + Intensif	3 + Intensif	3 + Intensif	3 + Intensif	3 + Intensif	3 + Intensif	3 + Intensif
Réglage de la puissance électronique / électromécanique		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Éclairage													
halogène / LED		–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	•/–	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
puissance	W	4 x 3	4 x 3	1 x 9,7 1 x 12,8	3 x 3	2 x 4,5	4 x 10	2 x 3	3 x 3	3 x 3, 1 x 10	2 x 4,5	3 x 3	3 x 3
Puissance du moteur	W	200	220	90	90	200	200	160	90	200	90	200	200
Lieu d'installation		îlot	îlot	mur	mur	mur	mur	mur	mur	mur	mur	mur	mur
Encastrable sous une armoire suspendue													
entre deux armoires suspendues				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
dans une armoire suspendue													
Mise en réseau des appareils ménagers Con@ctivity / Con@ctivity 2.0		–/•		–/•	–/•		•S)/–	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
Raccordement électrique													
Puissance totale de raccordement	W	212	232	112	99	209	240	166	99	219	99	209	209
Tension de raccordement	50 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Fusible	A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Longueur du câble de connexion	m		1,9	1,5	1,5	1,5	1,5		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Sécurité et service													
Satisfait aux directives suisses de sécurité		$	$	$	$	$	$	$	$	$	$	$	$
Pays d'origine		D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
Garantie		2 années de garantie totale											
Service effectué par		Miele S.A.											
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach											

Explications

- Disponible, resp. oui – non disponible, resp. non

1) Valeurs établies selon la directive EU 65/2014, relative à l'étiquetage.
2) Puissance d'aspiration au point de fonctionnement selon EN 61591.
3) Puissance acoustique en dB (A) re 1 pW selon EN 60704-3.
4) Pour les appareils encastrables, voir également les dimensions mentionnées dans les instructions d'installation et le catalogue.
5) Écran anti-buées sorti.
6) Poids net, filtre métallique inclus (veuillez vérifier si l'armoire, le mur ou le plafond peuvent supporter le poids de l'appareil).
7) Commutable sur mode circuit fermé.
S) Accessoires en option.

Mise à jour des données 06/2016. Sous réserve de modifications.
L'étiquette-énergie des appareils exposés renseigne sur les données actuelles.

Hottes aspirantes murales, hottes à écran plat

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque	**Miele**											
Type d'appareil	**Hottes aspirantes murales**					**Hottes à écran plat**						
Désignation du modèle / pour la vente												
Nom / désignation du modèle	**DA 429-6**	**DA 428-6**	**PUR 98 W**	**PUR 68 W**	**DA 396-6**	**DA 3690**	**DA 3596**	**DA 3496**	**DA 3660**	**DA 3566**	**DA 3456 DA 3466**	**DA 3356 DA 3366**
Données de consommation [1]												
Classe d'efficacité énergétique A+ (consommation énergétique faible), ..., G (consommation énergétique élevée)	B	B	A	A	D	A+	A+	B	A+	A+	B	C
Consommation énergétique annuelle kWh	67,3	65,1	49,7	47	127	34,7	34,7	69,5	31,5	31,5	69,5	61,4
Classe d'efficacité fluidodynamique A (efficacité élevée) ... G (efficacité faible)	B	B	A	A	D	A	A	C	A	A	C	D
Classe d'efficacité d'éclairage A (efficacité élevée), ... G (efficacité faible)	A	A	A	A	D	A	A	A	A	A	A	A
Classe d'efficacité de filtration des graisses A (dégré de séparation élevé) ... G (degré de séparation faible)	A	A	A	A	A	C	C	B	C	C	B	B
Consommation en mode veille état actif/inactif W	0,15/0	0,15/0	0,2/0	0,2/0	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,85/0	0,15/0	0,15/0	0,85/0	0/0
Caractéristiques d'utilisation												
Puissance de ventilation												
Évacuation à l'air libre [2] l												
niveau intensif m³/h	640	640	650	650	500	640	640	550	640	640	550	430
puissance pleine m³/h	400	400	395	395	350	400	400	400	400	400	400	320
puissance minimale m³/h	200	200	265	265	150	220	220	150	220	220	150	150
Circuit fermé [2]												
niveau intensif m³/h	490	490	460	460	350	550	550	350	550	550	350	300
puissance pleine m³/h	330	330	330	330	250	375	375	280	375	375	280	200
puissance minimale m³/h	150	150	190	190	100	175	175	80	175	175	80	80
Capacité de pression [2] l												
niveau intensif Pa	420	420	500	500	320	450	450	515	450	450	515	400
puissance pleine Pa	370	370	450	450	275	430	430	405	430	430	405	260
puissance minimale Pa	225	225	350	350	110	150	150	115	150	150	115	100
Niveau sonore [3]												
niveau intensif dB(A)	65	65	67	67	62	63	63	64	63	63	64	58
puissance pleine dB(A)	53	53	56	56	55	51	51	56	51	51	56	51
puissance minimale dB(A)	40	40	47	47	41	39	39	45	39	39	45	44
Dimensions [4]												
Hauteur évacuation à l'air libre cm	68,5–100,5	68,5–100,5	68,5–100,5	68,5–100,5	69,5–101,5	35,7	35,7	43	35,7	35,7	43	43
Hauteur circuit fermé cm	81,5–113,5	81,5–113,5	81,5–113,5	81,5–113,5	82,5–114,5	35,7	35,7	43	35,7	35,7	43	43
Largeur norme SMS cm											54,5	54,5
Largeur norme EURO cm	90	75	89,8	59,8	60	89,2	89,2	89,5	59,2	59,2	59,5	59,5
Profondeur cm	50	50	50	50	52	30,9	30,9	27,5	30,9	30,9	27,5	27,5
Profondeur appareil sorti [5] cm						46,9	46,9	42,5	46,9	46,9	42,5	42,5
Distance min. du plan de cuisson à gaz/électrique cm	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45
Poids [6]	24	22,5	25	21	21	19	18	14	16	14	12	12
Équipement												
Diamètre manchon d'évacuation mm	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
Position manchon d'évacuation en haut / à l'arrière / latérale	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/•/–	•/•/–	•/–/–	•/•/–	•/•/–	•/–/–	•/–/–
Clapet antiretour intégré / en option	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Système évacuation / circuit fermé [7]	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Filtre métallique / nombre	•/3	•/2	•/3	•/2	•/2	•/2	•/2	•/2	•/2	•/2	•/1	•/1
Utilisation												
interne / externe	•/• S)	•/• S)	•/–	•/–	•/–	•/• S)	•/• S)	•/–	•/• S)	•/• S)	•/–	•/–
niveaux de puissance nombre / en continu	3 + Intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif
Réglage de la puissance électronique / électromécanique	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Éclairage												
halogène / LED	–/•	–/•	–/•	–/•	•/–	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
puissance W	3 x 3	2 x 3	3 x 3	2 x 3	2 x 50	3 x 4,5	3 x 4,5	2 x 3	2 x 4,5	2 x 4,5	2 x 3	2 x 3
Puissance du moteur W	200	200	220	220	120	90	90	180	90	90	180	110
Lieu d'installation	mur	mur	mur	mur	mur	armoire supérieure	armoire supérieure	armoire supérieure	armoire supérieure	armoire supérieure	armoire supérieure	armoire supérieure
Encastrable sous une armoire suspendue												
entre deux armoires suspendues	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
dans une armoire suspendue						•	•	•	•	•	•	•
Mise en réseau des appareils ménagers Con@ctivity / Con@ctivity 2.0	–/•	–/•				–/•	–/•		–/•	–/•		
Raccordement électrique												
Puissance totale de raccordement W	209	206	229	226	220	99	104	186	96	99	186	116
Tension de raccordement 50 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Fusible A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Longueur du câble de connexion m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Sécurité et service												
Satisfait aux directives suisses de sécurité	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Pays d'origine	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
Garantie	2 années de garantie totale											
Service effectué par	Miele S.A.											
Nom et adresse du fournisseur	Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach											

Explications

- • Disponible, resp. oui
- – Non disponible, resp. non

1) Valeurs établies selon la directive EU 65/2014, relative à l'étiquetage.
2) Puissance d'aspiration au point de fonctionnement selon EN 61591.
3) Puissance acoustique en dB (A) re 1 pW selon EN 60704-3.
4) Pour les appareils encastrables, voir également les dimensions mentionnées dans les instructions d'installation et le catalogue.
5) Écran anti-buées sorti.
6) Poids net, filtre métallique inclus (veuillez vérifier si l'armoire, le mur ou le plafond peuvent supporter le poids de l'appareil).
7) Commutable sur mode circuit fermé.
8) La valeur dépend de la situation d'encastrement.
S) Accessoires en option.

Mise à jour des données 06/2016. Sous réserve de modifications.
L'étiquette-énergie des appareils exposés renseigne sur les données actuelles.

Aérateurs, hottes saillantes, à face escamotable

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de l'IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC 59).

Nom de la firme / nom de la marque		Miele											
Type d'appareil		**Aérateurs**								**Hottes saillantes**			**avec face escamotable**
Désignation du modèle / pour la vente													
Nom / désignation du modèle		**DA 2620**	**DA 2690**	**DA 2660**	**DA 2390**	**DA 2360**	**DA 2570**	**DA 2550**	**DA 2450**	**DA 1200**	**DA 1260**	**DA 1255**	**EVM 25-55 EVM 25-60**
Données de consommation [1]													
Classe d'efficacité énergétique A+ (consommation énergétique faible), ..., G (consommation énergétique élevée)		A	A	A	A	A	A	A	A	C	C	C	C
Consommation énergétique annuelle	kWh	37,6	36,2	38,5	55,3	49,1	51,7	51,7	52,6	90,4	91,6	91,6	55
Classe d'efficacité fluidodynamique A (efficacité élevée) ... G (efficacité faible)		A	A	A	A	A	A	A	A	D	D	D	D
Classe d'efficacité d'éclairage A (efficacité élevée), ... G (efficacité faible)		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	D
Classe d'efficacité de filtration des graisses A (dégré de séparation élevé) ... G (degré de séparation faible)		A	A	A	A	B	B	B	B	A	A	A	C
Consommation en mode veille état actif/inactif	W	0,15/0	0,15/0	0,15/0	0,2/0	0,2/0	0,15/0	0,15/0	ND/0	ND/0	ND/0	ND/0	0/0,25
Caractéristiques d'utilisation													
Puissance de ventilation													
Évacuation à l'air libre [2]	l												
niveau intensif	m³/h	640	640	600	600	600	600	600	590	545	545	545	
puissance pleine	m³/h	400	400	380	360	360	360	360	360	355	355	355	400
puissance minimale	m³/h	240	240	220	250	250	250	250	250	275	275	275	280
Circuit fermé [2]													
niveau intensif	m³/h		500	460	500	500	530 [8]	530 [8]	525 [8]	220	220	220	
puissance pleine	m³/h		340	330	320	320	320 [8]	320 [8]	305 [8]	195	195	195	
puissance minimale	m³/h		150	150	190	190	200 [8]	200 [8]	185 [8]	165	165	165	[9]
Capacité de pression [2]	l												
niveau intensif	Pa	450	450	450	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	
puissance pleine	Pa	420	420	420	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	290
puissance minimale	Pa	160	160	160	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	190
Niveau sonore [3]													
niveau intensif	dB(A)	63	63	64	64	64	67	67	66	74	74	74	
puissance pleine	dB(A)	52	52	53	52	52	56	56	54	64	64	64	70
puissance minimale	dB(A)	42	42	42	47	47	47	47	47	57	57	57	61
Dimensions [4]													
Hauteur évacuation à l'air libre	cm	34,2	34,2	34,2	33,8	33,8	32,6	32,6	32,6				24,6
Hauteur circuit fermé	cm	34,2	34,2	34,2	33,8	33,8	32,6	32,6	32,6	12,5	12,5	12,5	
Largeur norme SMS	cm							53,2	53,2			54,8	54,8
Largeur norme EURO	cm	118	88	58	88,4	58,4	70,2	53,2	53,2	99,8	59,8		59,8
Profondeur	cm	29,3	29,3	29,3	29,7	29,7	40,2	37,2	37,2	50	50	50	30
Profondeur appareil sorti [5]	cm												46
Distance min. du plan de cuisson à gaz/électrique	cm	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45	65/45
Poids [6]		15	14	12	13	11	11,6	10,4	10,2	14,6	11,2	11	10,5
Équipement													
Diamètre manchon d'évacuation	mm	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	125
Position manchon d'évacuation en haut / à l'arrière / latérale		•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
Clapet antiretour intégré / en option		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	–/– [S]
Système évacuation / circuit fermé [7]		•/–	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Filtre métallique / nombre		•/4	•/2	•/2	•/2	•/1	•/2	•/1	•/1	•/3	•/2	•/2	•/2
Utilisation													
interne / externe		•/• [S]	•/• [S]	•/• [S]	•/–	•/–	•/• [S]	•/• [S]	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
niveaux de puissance nombre / en continu		3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	2 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	3 + intensif	
Réglage de la puissance électronique / électromécanique		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Éclairage													
halogène / LED		–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	•/–
puissance	W	3 x 4,5	4 x 3	2 x 4,5	4 x 3	2 x 3	2 x 3	2 x 3	2 x 3	2 x 3	2 x 3	2 x 3	2 x 20
Puissance du moteur	W	90	90	90	226	226	226	226	226	236	230	230	70
Lieu d'installation		aérateur	aérateur	aérateur	aérateur	aérateur	aérateur	aérateur	aérateur	armoire supérieure, mur	armoire supérieure, mur	armoire supérieure, mur	armoire supérieure, mur
Encastrable sous une armoire suspendue										•	•	•	•
entre deux armoires suspendues										•	•	•	•
dans une armoire suspendue		•	•	•	•	•	•	•	•				•
Mise en réseau des appareils ménagers Con@ctivity / Con@ctivity 2.0		–/•	–/•	–/•			–/•	–/•					
Raccordement électrique													
Puissance totale de raccordement	W	104	102	99	220	220	220	220	220	236	236	236	110
Tension de raccordement	50 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Fusible	A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Longueur du câble de connexion	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Sécurité et service													
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Pays d'origine		D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	I
Garantie		2 années de garantie totale											
Service effectué par		Miele S.A.											
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach											

Explications

- Disponible, resp. oui – non disponible, resp. non

1) Valeurs établies selon la directive EU 65/2014, relative à l'étiquetage.
2) Puissance d'aspiration au point de fonctionnement selon EN 61591.
3) Puissance acoustique en dB (A) re 1 pW selon EN 60704-3.
4) Pour les appareils encastrables, voir également les dimensions mentionnées dans les instructions d'installation et le catalogue.
5) Écran anti-buées sorti.
6) Poids net, filtre métallique inclus (veuillez vérifier si l'armoire, le mur ou le plafond peuvent supporter le poids de l'appareil).
7) Commutable sur mode circuit fermé.
8) La valeur dépend de la situation d'encastrement.
9) En mode circuit fermé, la puissance est réduite d'env. 1/3 par rapport au mode évacuation.
S) Accessoires en option.

ND = valeurs sur demande (non disponibles lors de la mise sous presse).
Mise à jour des données 06/2016. Sous réserve de modifications.
L'étiquette-énergie des appareils exposés renseigne sur les données actuelles.

Machines à café

La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTRODOMESTIQUES en collaboration avec des organisations des consommateurs. Cette déclaration de marchandise est basée sur la méthode de mesure de la FEA/du CECED (Conseil Européen de la Construction d'appareils Domestiques) ainsi que sur les normes de la CEI (Commission électrotechnique internationale) et du CENELEC (Comité européen de normalisation en électronique et en électrotechnique).

Nom de la firme ou de la marque		**Miele**						
Type d'appareil		**Machines à café**						
Désignation du modèle/pour la vente		**CVA 6431-60 CH**	**CVA 6401-60 CH**	**CVA 6800-60 CH**	**CVA 6805-60 CH**	**CM 7500 CH**	**CM 7300 CH**	**CM 6100 CH**
Données de consommation								
Classe d'efficacité énergétique[1]		A	A	B	B	A	A	A
Consommation énergétique[1]	kWh	37	57	60	60	48	48	58
Fonction économie d'énergie		•	•	•	•	•	•	•
Déclenchement automatique programmable	min	30	30	30	30	15	15	30
Caractéristiques d'utilisation								
Machine automatique		–	•	•	•	•	•	•
Machine à capsules/à dosettes		•	–	–	–	–	–	–
Machine avec porte-filtre		–	–	–	–	–	–	–
Buse eau chaude		–	•	•	•	•	•	–
Buse vapeur		•	–	–	–	–	–	–
Buse à cappuccino		–	•	•	•	•	•	•
Fonction chocolat chaud		–	–	–	–	–	–	–
Type de pose								
Appareil à pose libre		–	–	–	–	•	•	•
Appareil encastrable		•	•	•	•	–	–	–
Dimensions[2]								
Hauteur	cm	37,2	45,2	45,2	45,2	39,7	39,7	35,9
Largeur	cm	59,5	59,5	59,5	59,5	31,1	31,1	25,1
Profondeur	cm	31,3	48,7	49,6	49,6	44,5	44,5	42,7
Dimensions d'encastrement l/H/P (largeur/hauteur/profondeur)	cm	56,0–56,8/36,0/31,0	56,0–56,8/45,0–45,2/50,0	56,0–56,8/45,0–45,2/50,0	56,0–56,8/45,0–45,2/50,0	–	–	–
Poids à vide	kg	16,9	26,6	27,9	28,4	13,4	13,0	9,9
Caractéristiques techniques								
Alimentation électrique								
Raccordement électrique selon plaque signalétique								
Tension	V	220–240	220–240	220–240	220–240	220–240	220–240	220–240
Puissance	W	1,6	1,6	2,3	2,3	1,45	1,45	1,45
Capacité								
Réservoir à eau	l	1,5	2,3	2,3	2,3	2,2	2,2	1,8
Conteneur à grains	g	–	500	500	500	500	500	300
Réservoir à lait	l	–	0,7	0,7	0,7	0,5	0,5	0,5
Écoulement de café/de lait								
Réglable en hauteur de / à	cm	–	8,5–16,5	8,5–16,5	8,5–16,5	8,0–16,0	8,0–16,0	8,0–14,0
Sécurité et service								
Satisfait aux directives suisses de sécurité		ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ	ⓢ
Pays d'origine		CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH
Garantie		2 années de garantie totale						
Service effectué par		Miele S.A.						
Nom et adresse du fournisseur		Miele S.A., Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach						

Explications

- • Disponible, resp. oui
- – Non disponible, resp. non

[1] Valeurs calculées conformément aux méthodes de mesure de la FEA en vigueur.

[2] Dimensions de la niche pour appareils encastrables. Pour d'autres informations relatives aux mesures, consulter le catalogue.

Remarque : mise à jour des données 05/2016. Sous réserve de perfectionnement technique.

L'étiquette-énergie des appareils exposés renseigne sur les données actuelles.

Miele
INDUCTIO

Parfaitement harmonisés aux appareils Miele

Accessoires et produits d'entretien d'origine Miele sur www.miele-shop.ch

Fournis avec les accessoires les plus variés, les appareils Miele peuvent être complétés afin de s'adapter sur mesure à vos habitudes de cuisine. Vous trouverez dans le webshop Miele les accessoires qui correspondent à votre manière de travailler ou 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 cuire et rôtir
Les plaques à revêtement PerfectClean sont particulièrement faciles à entretenir grâce à leurs propriétés antiadhésives :

- Plaques à pâtisserie plates pour la cuisson au four.
- Tôles universelles profondes pour les gâteaux cuits sur plaque ou même un gratin de pommes de terre, ou encore pour récupérer le jus d'un rôti ou d'un poulet cuit sur une grille.
- Plaques 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.

- Perforés, ils 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.
- Non perforés, ils permettent d'apprêter des mets en sauce ou des accompagnements tels que lentilles, riz, maïs, etc. Les soupes, potées, etc. réussissent très facilement dans les récipients hauts de grand volume.
- Les grands et petits moules ou les verres 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.

www.miele-shop.ch

Responsabilité écologique

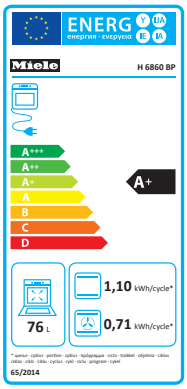
La base de notre philosophie d'entreprise

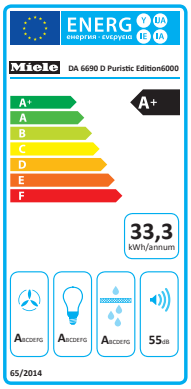
Responsabilité envers les générations futures – en quelques mots, c'est l'explication la plus éloquente de la vision de Miele en matière de développement durable. Depuis plus de 117 ans, nous développons et produisons des appareils électroménagers puissants et confortables, d'une fiabilité et durabilité 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.

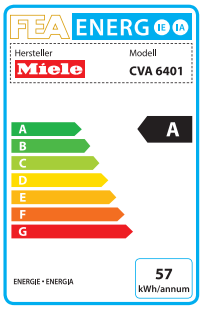
Cette approche est renforcée par le fait que l'entreprise est membre de la Global Compact Initiative des Nations-Unies pour le développement durable, certifiée selon le standard international SA8000 et adhère à la "Charte de la diversité" pour l'égalité des chances. Nous répondons aux exigences des normes 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.

Nous décrivons nos efforts en matière de durabilité sur www.miele.ch/durabilite.







Compareco.ch – mieux comparer les appareils électroménagers

Nous nous engageons pour les valeurs écologiques non seulement au sein de notre propre entreprise, mais aussi dans l'Association suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques FEA. Sur www.compareco.ch, vous trouverez des informations sur l'efficacité énergétique, la taille et les performances des appareils électroménagers les plus divers.

Miele@home

De multiples possibilités*

Avec Miele@home, vous améliorez non seulement le confort de votre habitat, mais aussi votre qualité de vie. En plus de la commande et du contrôle classiques des appareils ménagers, ce système vous offre une multitude de possibilités et d'applications qui vous simplifient considérablement la vie au quotidien. Vous aurez ainsi plus de temps pour l'essentiel. Fonctions MobileControl, SmartStart ou Con@ctivity 2.0 : Miele@home accroît votre confort et l'efficacité de vos appareils ménagers.

Solutions de base

SuperVision
La fonction SuperVision vous assure un poste de contrôle fixe à la cuisine. Un coup d'œil sur l'écran du four suffit, par exemple, pour s'informer sur le statut actuel de tous les autres appareils Miele en réseau. Un atout pour la sécurité et le confort, mais aussi un gain de temps non négligeable.

Con@ctivity 2.0
La fonction automatique Con@ctivity 2.0 permet à votre hotte aspirante de communiquer avec le plan de cuisson. Pour cela, les informations du plan de cuisson sont saisies et transmises à la hotte Miele, qui sélectionne ensuite automatiquement le niveau de puissance adéquat afin d'assurer un climat ambiant agréable.

Synchronisation de l'heure
Une heure unifiée pour tous les appareils Miele interconnectés ? C'est possible grâce à Miele@home. Si une modification est nécessaire, il suffit de changer l'heure sur un seul appareil. Elle sera reprise ensuite par tous les autres.

* Selon le modèle

Solutions avancées

App Miele@mobile
Grâce à l'application Miele@mobile, vous gardez, même en déplacement, le contrôle de tous les appareils Miele interconnectés par le biais de l'affichage du statut du programme, du temps restant et des indications relatives aux appareils. Vous pouvez également utiliser certaines fonctions simples comme la mise en marche et l'arrêt de l'appareil.

MobileControl
Avec la fonction MobileControl, l'application Miele@mobile vous permet de surveiller votre appareil Miele même lorsque vous êtes en route – et ce par le biais de votre smartphone ou de votre tablette. Vous avez ainsi la possibilité de consulter le statut du programme, mais aussi de sélectionner et de démarrer un programme, où que vous vous trouviez. Il vous suffit de télécharger l'application Miele@mobile et de connecter l'appareil à Miele@home. Lorsque vous rentrerez chez vous, votre appareil Miele aura déjà terminé son travail.

TempControl
Avec les plans de cuisson à induction TempControl de Miele, une technologie intelligente investit les cuisines. Il s'agit d'une fonction garantissant des résultats optimaux et homogènes, quel que soit le mode de rôtissage choisi. Prioritaire, la sécurité est complétée par une utilisation très simple.

SmartStart
Les appareils Miele équipés de la fonction SmartStart vous aident à maîtriser les coûts énergétiques. Avec le Gateway Miele, vous enregistrez les tarifs de votre fournisseur en énergie et les appareils Miele dotés de la fonction SmartStart se mettent en marche automatiquement lorsque l'électricité est la plus avantageuse. Vous avez également la possibilité d'intégrer votre propre installation photovoltaïque, ce qui ménagerait l'environnement et vous permettrait d'économiser de l'argent.

Miele S.A.
Sous-Riette 23
1023 Crissier

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Tél. 0800 800 222
e-mail info@miele.ch
www.miele.ch

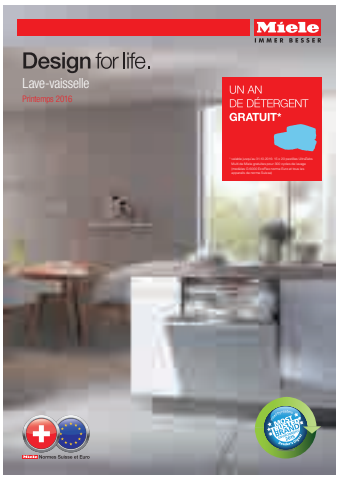
Votre choix en faveur de Miele constitue une plus-value

Depuis sa fondation en 1899, Miele applique sa devise "Immer besser" – toujours mieux, 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.

Miele Normes Suisse et Euro



miele.ch/catalogues-download

Protection active de l'environnement : ce prospectus est imprimé sur papier 100 % blanchi sans chlore.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh / M.-Nr. x xxx xxx / MMS 15-3004 / Sous réserve de modifications (xx) / 08/16