

Miele



Une technologie intuitive, en parfaite adéquation avec vous

Cuisiner Rôtir Cuire
2026

Miele. Immer Besser.

Notre exigence

Immer Besser.

Bienvenue chez Miele

Lorsque nos arrière-grands-pères ont fondé la société Miele en 1899, ils ont dû se démarquer de leurs concurrents pour assurer le succès de leur entreprise. Pour ce faire, il n'y a que deux voies possibles : faire moins cher ou mieux que les autres. Emprunter les deux voies en même temps relève de l'impossible. Les créateurs de Miele ont opté pour "**Immer Besser**" (Toujours mieux).

Les **innombrables distinctions et récompenses obtenues lors de tests**, mais surtout les **millions de clientes et clients satisfaits** dans le monde entier, attestent de la capacité de Miele à répondre encore aujourd'hui à cette exigence élevée.

Depuis plus de 125 ans, Miele est considérée comme l'incarnation d'une **qualité** et d'une **ingénierie** de premier ordre.

Sans oublier qu'acheter Miele, c'est également agir durablement. En effet, nous produisons en préservant systématiquement les ressources. **Les appareils proposés se distinguent par leur grande longévité** et leur exemplarité en termes de consommation d'électricité, d'eau et de produits de lessive. Nous sommes également synonymes **d'estime partenariale** envers notre personnel, nos partenaires de distribution, notre clientèle finale, nos fournisseurs et notre voisinage.

En tant qu'associés directeurs de la quatrième génération, nous veillons à ce que tout cela reste ainsi.

Cordialement vôtres,

Markus Miele

et *Reinhard Zinkann*



Dr Markus Miele et Dr Reinhard Zinkann



Immer Besser (Toujours mieux)

Miele, pour toujours

06	Un amour qui dure toute la vie.	
08	Le bon goût commence avec le design	
10	Ligne de design ArtLine	
12	Ligne de design VitroLine	
14	Ligne de design PureLine	
16	Flexibilité pour tous les goûts	
18	Système de commande – La simplicité du bout des doigts	
	Mise en réseau des appareils électroménagers – Miele@home	20
	Fours et cuisinières	24
	Fours compacts avec micro-ondes	44
	Steamers et fours à vapeur	56
	Fours à vapeur combinés	68
	Fours à vapeur avec micro-ondes	90
	Fours à micro-ondes	100
	Tiroirs chauffants Gourmet	110
	Tiroir de mise sous vide	118
	Plans de cuisson à induction et électriques	126
	Plans de cuisson TwoInOne	170
	Éléments SmartLine	180
	Éléments ProLine	192
	Hottes aspirantes	204
	Machines à café	236
	Nos offres de prestations	244

Un amour qui dure toute la vie.

Miele un jour, Miele toujours.

Vos appareils encastrables ne doivent pas seulement fonctionner, ils doivent aussi être attrayants afin de combler toutes les attentes, et ce tout au long de la vie. Les appareils encastrables de Miele sont conçus pour durer et allient sans peine forme et fonction. Ils sont conçus pour que vous tombiez inévitablement amoureux d'eux, encore et encore.



Une cuisine que vous aimerez toute votre vie.

Les appareils encastrables Miele



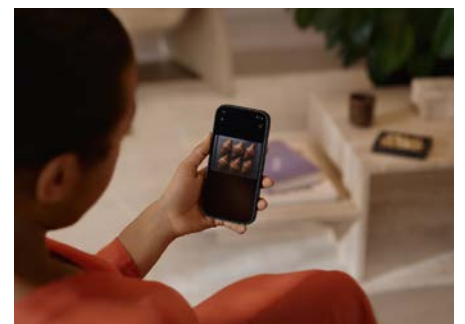
Un design dont vous tomberez amoureux et une longévité qui est la vraie durabilité. Avec l'aspect élégant des appareils encastrables Miele, vous bénéficiez d'une polyvalence maximale.



Redécouvrez la diversité en matière de cuisson et de rôtissage et réalisez tous vos souhaits culinaires, du pain croustillant au dessert divin en passant par le poulet délicatement rôti.



Vous éviterez ainsi les odeurs désagréables, quel que soit le plat que vous préparez. Les plans de cuisson Miele avec hotte aspirante intégrée éliminent efficacement les odeurs et les graisses, et complètent chaque cuisine grâce à leur design premium élégant.



Réalisez un menu complet sans vous soucier des différentes durées et températures de cuisson pour chaque plat. Mix & Match adapte automatiquement le réglage et veille à ce que tout soit prêt en même temps. Savourez vos repas tout en économisant de l'énergie et du temps.

Le bon goût

commence avec le design

À l'instar d'Oscar Wilde, nous aussi avons les goûts les plus simples du monde : nous nous contentons du meilleur. C'est dans cet esprit que nous avons développé nos nouveaux appareils encastrables : un extérieur magnifiquement épuré où rien ne vient troubler l'harmonie, même pas la complexité d'une commande. Disponible en cinq lignes de design : laissez libre cours à votre inspiration et trouvez le design d'appareil parfait pour votre cuisine.





Ligne de design ArtLine

Minimaliste | Sans poignée | Intégration parfaite

Possibilités de coloris :

Gris graphite | Pearlbeige | Noir obsidienne | Noir obsidienne mat





Ligne de design ArtLine

Minimaliste | Sans poignée | Intégration parfaite

Possibilités de coloris :

Gris graphite | Pearlbeige | Noir obsidienne | Noir obsidienne mat





Ligne de design VitroLine

Tout en verre | Intemporel | Moderne

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



Ligne de design PureLine

Accent horizontal | Grande partie en verre | Poignée originale



Flexibilité

Pour tous les goûts

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

Gardez une grande flexibilité tout en respectant le design de votre cuisine : les façades des appareils parfaitement adaptées les unes aux autres créent toujours une apparence harmonieuse, quel que soit l'agencement de vos appareils. Créez des combinaisons horizontales avec le design Panorama, verticales avec le design Tower, en T ou centrées avec le design CubiQ. Avec un maximum de flexibilité et en adéquation parfaite avec l'espace et les exigences en matière d'utilisation.



Design panoramique Tout sur une même ligne

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



Design CubiQ Combinaison groupée

Un parfait champ de vision : la disposition carrée vous permet de conjuguer concentration et passion pour la cuisine, le tout à une confortable hauteur de travail de vos appareils.



Design en T De multiples possibilités

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



Design Tower
Parfait à la verticale

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

Systèmes de commande

La simplicité du bout des doigts

Quatre de nos six variantes vous permettent déjà d'apprécier une commande intuitive utilisable d'une simple pression du doigt :

M Touch et M Touch S offrent des écrans entièrement tactiles. DirectSensor et DirectSensor S ont une commande via des touches

sensitives et un affichage en texte clair. Il est possible de choisir la langue d'affichage selon la personne qui cuisine. Nos variantes

EasyControl et EasyControl Plus sont des commandes par boutons classiques. Le design des différents modèles de commande obéit

toujours au même concept et se distingue par une brillance éclatante, une longue durée de vie et une excellente finition des détails.





M Touch – Élégance maximale associée à un confort optimal

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



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

Dotée des mêmes fonctionnalités, notre technologie éprouvée M Touch existe également en version à écran plus étroit.



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

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



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

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



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

La sélection du mode de cuisson souhaité s'effectue de façon classique en tournant le bouton de gauche. Un affichage à sept segments ou un écran de texte à une ligne permet d'afficher des informations d'état telles que les réglages de température et de durée.





Miele@home

Mise en réseau des appareils électroménagers avec Miele@home¹

Les points forts des produits de Miele@home

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



Application Miele¹

Votre compagnon idéal : avec l'application Miele, vous pouvez commander vos appareils électroménagers Miele à distance – que vous soyez chez vous ou en déplacement. Vous souhaitez par ex. suivre la cuisson dans le four ou savoir si le programme de lavage est terminé ? L'app vous fournit les informations dont vous avez besoin et vous permet d'intervenir rapidement et commodément. De plus, l'app offre des services et des informations supplémentaires sur vos appareils Miele, par ex. le BaristaAssistent ou des recettes. Téléchargez l'app dès maintenant !



SmartSpeaker²

Mettez vos appareils électroménagers Miele intelligents en réseau avec des systèmes d'assistance vocale numériques. Avec Amazon Alexa ou Google Home, vous pouvez démarrer confortablement des programmes, réaliser des réglages ou effectuer des demandes d'état. Vous avez les mains pleines ? Alors, ouvrez facilement la porte du four des appareils ArtLine ou la porte de votre réfrigérateur par commande vocale. De plus en plus de systèmes offrent, en plus, des écrans avec affichage visuel, pour encore plus de confort au quotidien.

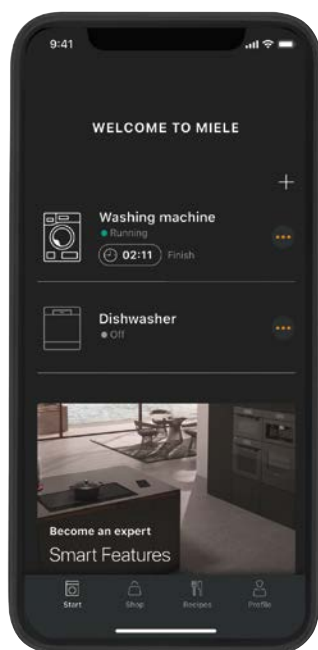


Intégration Smart Home

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

Mise en réseau des appareils électroménagers avec Miele@home¹

Les points forts de l'application Miele¹



Dashboard

Toujours à jour : vous voyez l'état de tous vos appareils Miele connectés sur le Dashboard.

MobileControl

Avec MobileControl, vous pouvez gérer vos appareils avec l'app – où que vous soyez.

RemoteUpdate

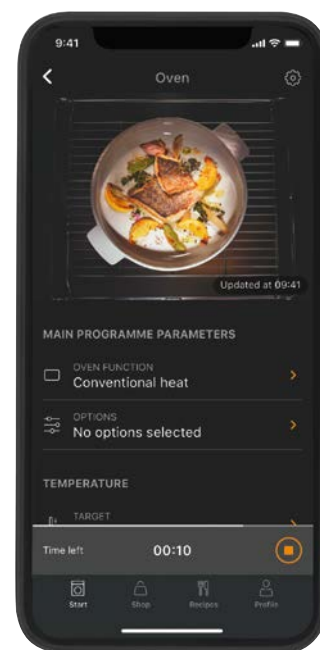
Les mises à jour logicielles disponibles sont installées sur demande – sans intervention d'un technicien SAV.

In-App-Shop

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

Consumption Dashboard

La présentation transparente de la consommation d'énergie et d'eau permet de réduire les coûts et d'économiser des ressources.



Découvrez toutes les possibilités de l'application Miele !
www.miele.ch/mieleathome



Téléchargez l'application Miele maintenant !



1) Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

2) La commande vocale utilise les services de Google LLC et Amazon Alexa, et repose sur leur disponibilité. Les fonctionnalités peuvent varier selon le pays. Google, Google Home et Google Nest Mini sont des marques de Google LLC. Pour Google Nest Mini, une connexion Wi-Fi, une connexion Internet, une prise de courant à proximité, un compte Google et un terminal compatible sont nécessaires. Vous trouverez les exigences minimales pour le système d'exploitation sur g.co/home/req.

Compatible avec Alexa. Amazon Alexa ainsi que toutes les marques associées sont des marques d'Amazon.com, Inc. ou de ses entreprises affiliées.



Cuisinières et fours

10:07

OK





Concepts modulaires

Cuisinière

Planification de la cuisine deux en un : nos cuisinières sont toujours combinées avec un plan de cuisson. Pour cette raison, votre cuisinière est installée sous le plan de travail, elle s'intègre parfaitement à votre cuisine et vous fait gagner de la place. Le plan de cuisson et la cuisinière se commandent à l'aide des boutons du bandeau de commande de la cuisinière. Et si vous cuisinez au four et sur le plan de cuisson en même temps, vous contrôlez le tout d'un seul coup d'œil.

Four

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



À hauteur des yeux ou sous le plan de cuisson

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

Diversité des dimensions



Le modèle compact

60 cm de large, 45 cm de haut



Le modèle spacieux

Norme Euro largeur 60 cm, hauteur 60 cm ou norme suisse largeur 55 cm



Le modèle extralarge

90 cm de large, 48 cm de haut



49 litres, trois niveaux d'enfournement



76 litres, cinq niveaux d'enfournement



90 litres, trois niveaux d'enfournement

Systèmes de nettoyage

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



Exclusive to Miele PerfectClean

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



Équipement pyrolyse et accessoires PyroFit*

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

* Selon le modèle



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des cuisinières et fours Miele

Fonction HydraCook¹⁾

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



Programmes automatiques

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

Exclusive to Miele TasteControl²⁾

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



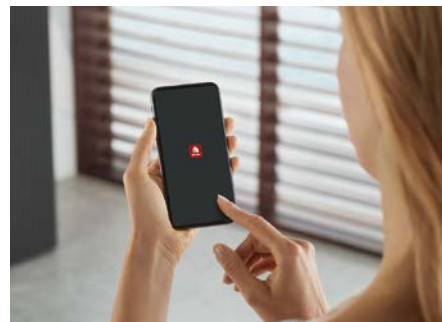
Caméra dans l'enceinte de cuisson

Toujours un œil sur la cuisson. Solutions intelligentes et innovantes avec caméra intégrée dans l'enceinte de cuisson.



Thermosonde sans fil

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



Miele@home³⁾

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

* Selon le modèle

1) Avec dispositif d'aspiration breveté

Brevet : EP 2 190 295 B1

2) Brevet : EP 1 714 083 B1

3) Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG.

Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

Quelle catégorie marketing vous convient ?

Fours et cuisinières

Tous les appareils Miele partagent le même ADN : qualité, clarté enthousiasmante, durabilité et innovation bien pensée. Quels que soient vos besoins et ceux de votre foyer, nous nous engageons à vous offrir la meilleure solution.

Catégorie marketing

Diamond

Des innovations pionnières combinées aux meilleurs matériaux. Pour toutes les personnes qui désirent ce qu'il y a de mieux pour leur maison.



Écran

M Touch

Caméra dans l'enceinte de cuisson

◆

Nettoyage

Nettoyage automatique par pyrolyse avec PyroFit

TasteControl

◆¹

HydraCook

◆

Thermosonde

Sans fil

Mise en réseau avec Miele@home

◆

Catégorie marketing

Platinum

Une qualité supérieure associée à un design élégant et à des innovations bien pensées pour une vie plus agréable chez soi.



Écran

M Touch S

Caméra dans l'enceinte de cuisson

-

Nettoyage

Nettoyage automatique par pyrolyse avec PyroFit

TasteControl

◆

HydraCook

◆

Thermosonde

Filaire

Mise en réseau avec Miele@home

◆

Catégorie marketing

Gold

Des appareils modernes qui mettent l'accent sur le confort et la polyvalence pour vous offrir davantage de possibilités dans votre vie à la maison.



Écran

DirectSensor / DirectSensor S¹

Caméra dans l'enceinte de cuisson

-

Nettoyage

Nettoyage automatique par pyrolyse avec PyroFit / PerfectClean¹

TasteControl

◆¹

HydraCook

◆¹

Thermosonde

Filaire¹

Mise en réseau avec Miele@home

◆¹

Catégorie marketing

Silver

L'authentique qualité Miele et des fonctionnalités avancées réunies pour vous offrir tout ce qui facilite la vie à la maison.



Écran

EasyControl Plus / EasyControl¹

Caméra dans l'enceinte de cuisson

-

Nettoyage

Nettoyage automatique par pyrolyse / PerfectClean¹

TasteControl

-

HydraCook

-

Thermosonde

-

Mise en réseau avec Miele@home

◆¹

1) équipement selon le modèle

Vous trouverez la liste complète des équipements pour chaque modèle dans les tableaux des produits.

Un réglage adapté à chaque recette

Les modes de cuisson* des cuisinières et fours encastrables Miele



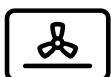
Chaleur tournante +

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



Chaleur sole-voûte

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



Cuisson intensive

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



Rôtissage automatique

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



Turbogril

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



Grand gril

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



Petit gril

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



Chaleur tournante Eco

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



Programme Shabbat

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



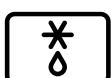
Chaleur voûte

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



Chaleur sole

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



Décongélation

Traitement en douceur des aliments congelés : ils sont délicatement décongelés par air froid, en d'autres termes dans des conditions idéales.



Booster

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



Programmes automatiques

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



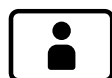
Cuisson à basse température

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



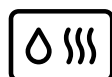
Applications spéciales

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



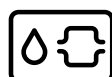
Programmes personnalisés

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



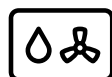
Fonction HydraCook

Tout droit sortis du four : l'apport d'humidité permet d'obtenir des pâtes incomparablement moelleuses et des croûtes dorées.



Fonction HydraCook avec rôtissage automatique

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



Fonction HydraCook avec Chaleur tournante +

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



Fonction HydraCook avec cuisson intensive

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



Fonction HydraCook avec chaleur sole-voûte

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



AirFry

Le flux d'air chaud cuit par exemple des frites croquantes ou de la volaille croustillante sans ajout de matière grasse.

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

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

Fours



Commande

Commande intuitive sur grand écran tactile.
Commande simple et rapide sur pression du doigt.



Commande intuitive sur écran tactile. Commande simple et rapide sur pression du doigt.



Sélection directe des modes et des durées de cuisson par le biais des touches sensibles, affichage à l'écran de texte sur quatre lignes.



Sélection directe des modes et des durées de cuisson par le biais des touches sensibles, affichage à l'écran de texte sur une ligne.



Sélection directe des modes, températures et durées de cuisson par le biais des boutons, de l'affichage à l'écran de texte sur une ligne ou, pour EasyControl, de l'affichage à sept segments.



MultiLingua

Vous pouvez choisir différentes langues sur l'écran afin de bien comprendre toutes les informations.



Confort d'entretien

Revêtement de surface avec effet anti-adhérent pour un confort de nettoyage inégalé.



Autonettoyage de l'enceinte de cuisson.



L'enceinte de cuisson et les accessoires sont étincelants après le nettoyage par pyrolyse.



Classes d'efficacité énergétique

Le label énergétique renseigne sur l'efficacité et la performance.



Fonction HydraCook

Combinaison d'un mode de cuisson traditionnel et de l'humidité pour obtenir de parfaits résultats de cuisson et de rôtissage.



Rails coulissants FlexiClips

Tiroir entièrement télescopique pour une utilisation flexible et sûre de la grille de cuisson à l'extérieur de l'enceinte de cuisson.



TasteControl

Au terme des cuissons à durée programmée, l'enceinte de cuisson est refroidie pour éviter une poursuite non souhaitée de la cuisson.



Thermosonde

Cuisson au degré près.



Caméra

Gardez toujours un œil sur vos mets grâce à la caméra située dans l'enceinte de cuisson.

Cuisinières



Commande

Sélection directe des modes, températures et durées de cuisson par le biais des boutons et de l'affichage à sept segments.



Confort d'entretien

Revêtement de surface breveté avec effet anti-adhérent pour un confort de nettoyage inégalé.



Autonettoyage de l'enceinte de cuisson.

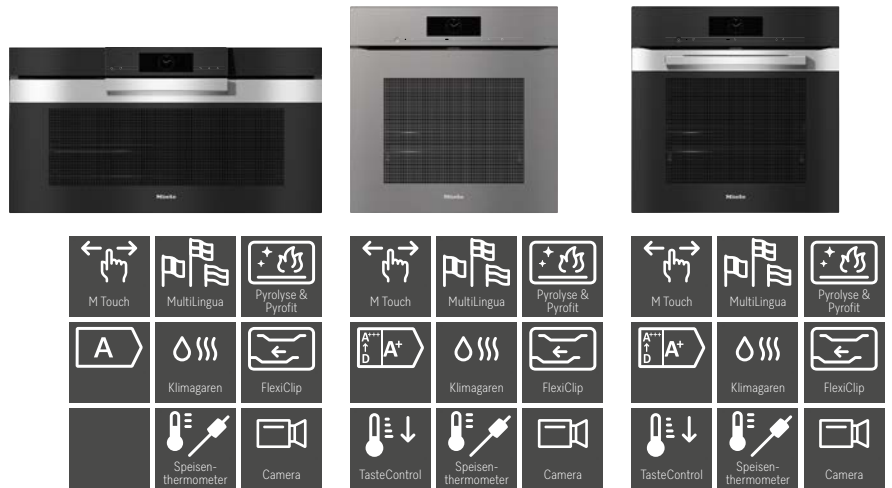


Classes d'efficacité énergétique

Le label énergétique renseigne sur l'efficacité et la performance.

Fours

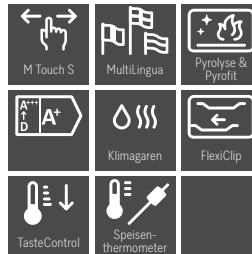
90 cm et norme Euro 60 cm



Type/Désignation commerciale	H 7890-90 BP	H 7860-60 BPX	H 7860-60 BP
Catégorie marketing	Diamond	Diamond	Diamond
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/●/-/-	●/-/-/-	-/●/●/-
Sans poignée/Boutons escamotables	-/-	●/-	-/-
Des avantages confort			
Moteur de gril rotatif	●	-	-
Thermosonde sans fil/Thermosonde	●/-	●/-	●/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●	●/●
Modes de cuisson			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction HydraCook	●	●	●
Programmes automatiques	●	●	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch	M Touch	M Touch
Capteur de proximité MotionReact	●	●	●
FoodView	●	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/-	●/●
Bandeau de commande 3D	●	-	-
Touch2Open	-	●	-
MultiLingua	●	●	●
Diffusion de vapeur programmable dans le temps	●	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Programme Shabbat	●	-	●
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	-	-
Pyrolyse	●	●	●
Catalyseur	●	●	●
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/contacteur de porte	●/●	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfournement	90/3	76/5	76/5
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de température en °C	30-300	30-300	30-300
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	860 x 475-517 x 550	560-568 x 590-595 x 550	560-568 x 590-595 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	5,6/400 3 N~/16	3,5/400 2 N~/10	3,5/400 2 N~/10
Accessoires fournis			
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	-/2	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/1/2	-/1	-/1
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/1/2	-/1	-/1
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/1/●	-/1/●	-/1/●
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Pearlbeige PB	-/-	●/●	●/-
CleanSteel Inox antitraçage ED	●	-	●
Blanc brillant BW	-	-	-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-	●/●	●/-

Fours

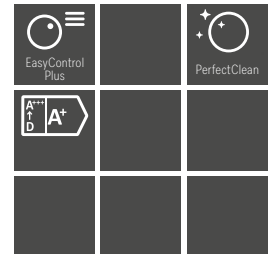
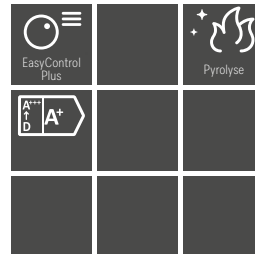
Norme Euro 60 cm



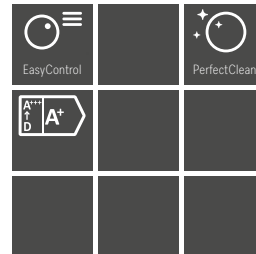
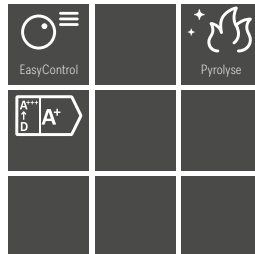
Type/Désignation commerciale	H 7660-60 BP	H 7464-60 BPX	H 7460-60 BP
Catégorie marketing	Platinum	Gold	Gold
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/●/●/-	●/-/-/-	-/●/●/-
Sans poignée/Boutons escamotables	-/-	●/-	-/-
Des avantages confort			
TasteControl	●	●	●
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/●	-/●	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●	●/●
Modes de cuisson			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/●	●/●/-	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/●/●	●/-/●	●/-/●
Fonction HydraCook	●	●	●
Programmes automatiques	●	●	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●	●/-	●/-
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch S	DirectSensor	DirectSensor
Capteur de proximité MotionReact	●	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/-	●/●
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	●	●	●
Diffusion de vapeur programmable dans le temps	●	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●	●/●	20/●
Programme Shabbat	●	-	-
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	-	-
Pyrolyse	●	●	●
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/contacteur de porte	●/●	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfournement	76/5	76/5	76/5
Éclairage	BrilliantLight	Un spot LED	Un spot LED
Réglage de température en °C	30-300	30-300	30-300
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 590-595 x 550	560-568 x 590-595 x 550	560-568 x 590-595 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,5/400 2 N~/10	3,5/400 2 N~/10	3,5/400 2 N~/10
Accessoires fournis			
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/1	-/-/1	-/-/1
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/1	-/-/-	-/-/-
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Pearlbeige PB	●/-	-/●	●/●
CleanSteel Inox antiréflexion ED	●	-	●
Blanc brillant BW	-	-	-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-	●/-

Fours

Norme Euro 60 cm



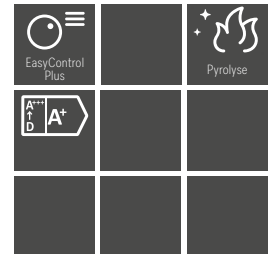
Type/Désignation commerciale	H 7264-60 B	H 2861-60 BP	H 2861-60 B
Catégorie marketing	Gold	Silver	Silver
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/●/●/-	-/●/●/-	-/●/●/-
Sans poignée/Boutons escamotables	-/-	-/-	-/-
Des avantages confort			
TasteControl	-	-	-
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/-	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp/AirFry	●/-/-	●/-/●	●/-/●
Modes de cuisson			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/-	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Fonction HydraCook	●	-	-
Programmes automatiques	●	●	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/-	-/-	-/-
Confort d'utilisation			
Écran	DirectSensor S	EasyControl Plus	EasyControl Plus
Capteur de proximité MotionReact	-	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	●	●	●
Diffusion de vapeur programmable dans le temps	-	-	-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	-/●	-/●	-/●
Programme Shabbat	-	-	-
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	-	●
Pyrolyse	-	●	-
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/contacteur de porte	●/●	●/-	●/-
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfournement	76/5	76/5	76/5
Éclairage	Un spot halogène	Un spot halogène	Un spot halogène
Réglage de température en °C	30-300	30-300	30-300
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 590-595 x 550	560-568 x 590-595 x 550	560-568 x 590-595 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,5/400 2 N~/10	3,6/400 2~/10	3,5/400 2~/10
Accessoires fournis			
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/1/-	1/-/-	1/-/-
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/●/-	●/-/-	●/-/-
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Pearlbeige PB	-/-	-/-	-/-
CleanSteel Inox antitraçage ED	●	●	●
Blanc brillant BW	-	●	●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-	●/-



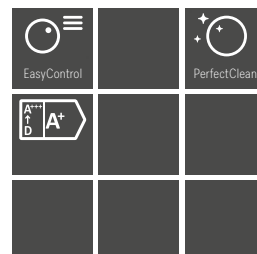
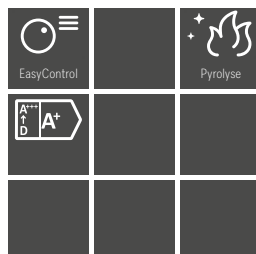
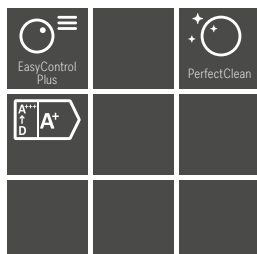
Type/Désignation commerciale	H 2456-60 BP	H 2456-60 B
Catégorie marketing	Silver	Silver
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/-/●	-/-/●
Sans poignée/Boutons escamotables	-/●	-/●
Des avantages confort		
TasteControl	-	-
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp/AirFry	●/-/-	●/-/-
Modes de cuisson		
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/-	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/-	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/-/●	●/-/●
Fonction HydraCook	-	-
Programmes automatiques	-	-
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	-/-	-/-
Confort d'utilisation		
Écran	EasyControl	EasyControl
Capteur de proximité MotionReact	-	-
FoodView	-	-
SoftOpen/SoftClose	-/-	-/-
Touch2Open	-	-
MultiLingua	-	-
Diffusion de vapeur programmable dans le temps	-	-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/-/●	●/-/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	-/●/●	-/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	-/●	-/●
Programme Shabbat	-	-
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-
Confort d'entretien		
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	●
Pyrolyse	●	-
Catalyseur	-	-
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-
RemoteService/Affichage SuperVision	-/-	-/-
Sécurité		
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/contacteur de porte	●/-	●/-
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfournement	76/5	76/5
Éclairage	Un spot halogène	Un spot halogène
Réglage de température en °C	30-280	30-250
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 590-595 x 550	560-568 x 590-595 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,6/400 2~/10	3,5/400 2~/10
Accessoires fournis		
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	1/-/-	1/-/-
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/-	-/-/-
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	●/-/-	●/-/-
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Pearlbeige PB	-/-	-/-
CleanSteel Inox antitraçage ED	-	-
Blanc brillant BW	-	-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-

Fours

Norme Suisse 55 cm



Type/Désignation commerciale	H 7660-55 BP	H 7460-55 BP	H 2861-55 BP
Catégorie marketing	Platinum	Gold	Silver
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/●/●/-	-/●/-/-	-/●/●/-
Sans poignée/Boutons escamotables	-/-	-/-	-/-
Modes de cuisson			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/-
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/●	●/●/-	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/●/●	●/-/●	●/-/●
Fonction HydraCook	●	●	-
Programmes automatiques	●	●	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●	●/-	-/-
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch S	DirectSensor	EasyControl Plus
Capteur de proximité MotionReact	●	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	●	●	●
Diffusion de vapeur programmable dans le temps	●	●	-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/-/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●	20/●	-/●
Programme Shabbat	●	-	-
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	-	-
Pyrolyse	●	●	●
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/contacteur de porte	●/●	●/●	●/-
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfournement	76/5	76/5	76/5
Éclairage	BrilliantLight	Un spot LED	Un spot halogène
Réglage de température en °C	30-300	30-300	30-300
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/Protection par fusible en A	3,5/400 2 N~/10	3,5/400 2 N~/10	3,5/400 2~/10
Accessoires fournis			
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/1	-/-/1	1/-/-
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/1	-/-/-	-/-/-
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/●	-/-/●	●/-/-
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Pearlbeige PB	●/-	-/-	-/-
CleanSteel Inox antiréflexion ED	●	●	●
Blanc brillant BW	-	-	●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	-/-	●/-



Type/Désignation commerciale	H 2861-55 B	H 2456-55 BP	H 2456-55 B
Catégorie marketing	Silver	Silver	Silver
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/●/●/-	-/-/●	-/-/●
Sans poignée/Boutons escamotables	-/-	-/●	-/●
Des avantages confort			
TasteControl	-	-	-
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/-	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp/AirFry	●/-/●	●/-/-	●/-/-
Modes de cuisson			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/-	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Fonction HydraCook	-	-	-
Programmes automatiques	●	-	-
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	-/-	-/-	-/-
Confort d'utilisation			
Écran	EasyControl Plus	EasyControl	EasyControl
Capteur de proximité MotionReact	-	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	-/-	-/-
Touch2Open	-	-	-
Multilingua	●	-	-
Diffusion de vapeur programmable dans le temps	-	-	-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	-/●/●	-/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	-/●	-/●	-/●
Programme Shabbat	-	-	-
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	-	-
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	-	●
Pyrolyse	-	●	-
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	-/-	-/-/-
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-	-/-	-/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/contacteur de porte	●/-	●/-	●/-
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfournement	76/5	76/5	76/5
Éclairage	Un spot halogène	Un spot halogène	Un spot halogène
Réglage de température en °C	30-300	30-280	30-250
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/Protection par fusible en A	3,5/400 2~/10	3,5/400 2~/10	3,6/400 2~/10
Accessoires fournis			
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	1/-/-	1/-/-	1/-/-
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Pearlbeige PB	-/-	-/-	-/-
CleanSteel Inox antitraçage ED	●	-	-
Blanc brillant BW	●	-	-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-	●/-

Fours compacts

Norme Euro 60 cm



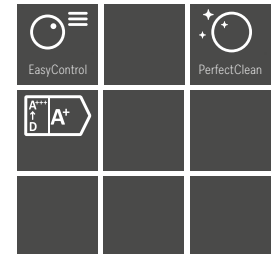
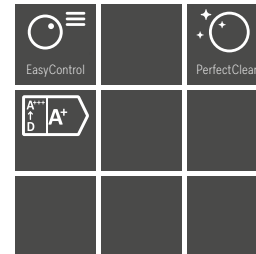
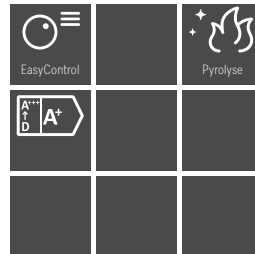
Type/Désignation commerciale	H 7840-60 BPX	H 7840-60 BP
Catégorie marketing	Diamond	Diamond
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	●/●/●/●	●/●/●/●
Sans poignée/Boutons escamotables	●/●	●/●
Des avantages confort		
TasteControl	●	●
Thermosonde sans fil/Thermosonde	●/●	●/●
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●
Modes de cuisson		
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/ Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/●/●	●/●/●
Fonction HydraCook	●	●
Programmes automatiques	●	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●	●/●
Confort d'utilisation		
Écran	M Touch	M Touch
Capteur de proximité MotionReact	●	●
FoodView	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open	●	●
MultiLingua	●	●
Diffusion de vapeur programmable dans le temps	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●	20/●
Programme Shabbat	●	●
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A++	A++
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Confort d'entretien		
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	●
Pyrolyse	●	●
Catalyseur	●	●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●
Sécurité		
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/ contacteur de porte	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfournement	49/3	49/3
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de température en °C	30-300	30-300
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 450-452 x 550	560-568 x 450-452 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,2/400 2 N~/10	3,2/400 2 N~/10
Accessoires fournis		
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/1	-/-/1
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/1	-/-/1
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/●	-/-/●
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Pearlbeige PB	●/●	●/●
CleanSteel Inox antitraçage ED	●	●
Blanc brillant BW	●	●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/●	●/●



Type/Désignation commerciale	H 7640-60 BP	H 7440-60 BPX	H 7244-60 BP
Catégorie marketing	Platinum	Gold	Gold
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/●/●/-	●/-/-/-	-/●/●/-
Sans poignée/Boutons escamotables	-/-	●/-	-/-
Modes de cuisson			
TasteControl	●	●	-
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/-	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●	●/-
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/●	●/●/-	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/●/●	●/-/●	●/-/●
Fonction HydraCook	●	●	●
Programmes automatiques	●	●	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/-	●/-	●/-
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch S	DirectSensor	DirectSensor S
Capteur de proximité MotionReact	●	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/-	●/●
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	●	●	●
Diffusion de vapeur programmable dans le temps	●	●	-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/-/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●	●/●	-/●
Programme Shabbat	●	-	-
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A++	A++	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	-
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	-	-
Pyrolyse	●	●	●
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/contacteur de porte	●/●	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfournement	49/3	49/3	49/3
Éclairage	BrilliantLight	Un spot halogène	Un spot halogène
Réglage de température en °C	30-300	30-300	30-300
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 450-452 x 550	560-568 x 450-452 x 550	560-568 x 450-452 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,2/400 2 N~/10	3,2/400 2 N~/10	3,2/400 2 N~/10
Accessoires fournis			
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/1	-/-/1	-/-/1
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/1	-/-/-	-/-/-
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Pearlbeige PB	●/-	-/●	●/-
CleanSteel Inox antiréflexion ED	●	-	●
Blanc brillant BW	-	-	-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-	●/-

Cuisinières

Norme Euro 60 cm



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

Type/Désignation commerciale	H 2456-60 EP	H 2456-60 I 230 V ¹⁾	H 2456-60 E
Catégorie marketing	Silver	Silver	Silver
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Boutons escamotables	●	●	●
Des avantages confort			
Préchauffage rapide	●	●	●
Modes de cuisson			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/-	●/●/●/●	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Fonction HydraCook	-	-	-
Programmes automatiques	-	-	-
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	-/-	-/-	-/-
Confort d'utilisation			
Écran	EasyControl	EasyControl	EasyControl
SoftOpen/SoftClose	-/-	-/-	-/-
Multilingua	-	-	-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-	-
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	●	●
Pyrolyse	●	-	-
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-	-/-
RemoteService/Affichage SuperVision	-/-	-/-	-/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/contacteur de porte	●/-	●/-	●/-
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Commande de plan de cuisson			
Combinaison avec plan de cuisson à induction	-	●	-
Combinaison avec plan de cuisson électrique	●	-	●
Caractéristiques techniques			
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfournement	76/5	76/5	76/5
Éclairage	Un spot halogène	Un spot halogène	Un spot halogène
Réglage de température en °C	30-280	30-250	30-250
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 600 x 550	560-568 x 600 x 550	560-568 x 600 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	10,6/400 2-3~/16-20	10,9/230 3 N~/16	10,6/400 2-3~/16-20
Accessoires fournis			
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	-/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	1/-/-	1/-/-	1/-/-
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Bon pour livre de cuisine	-	-	-
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	-	-	-
CleanSteel Inox antitraçage ED	-	-	-
Blanc brillant BW	●	-	●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-	●/-

Cuisinières

Norme Euro 60 cm et
norme Suisse 55 cm



1) Uniquement combinable avec KM 6012/230 V

Type/Désignation commerciale	H 2456-60 E 230V ¹⁾	H 2456-55 EP	H 2456-55 E
Catégorie marketing	Silver	Silver	Silver
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Boutons escamotables	●	●	●
Des avantages confort			
Préchauffage rapide	●	●	●
Modes de cuisson			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●	●/●/●-	●/●/●
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Fonction HydraCook	-	-	-
Programmes automatiques	-	-	-
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	-/-	-/-	-/-
Confort d'utilisation			
Écran	EasyControl	EasyControl	EasyControl
SoftOpen/SoftClose	-/-	-/-	-/-
Multilingua	-	-	-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-	-
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	-	●
Pyrolyse	-	●	-
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-	-/-
RemoteService/Affichage SuperVision	-/-	-/-	-/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/contacteur de porte	●/-	●/-	●/-
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Commande de plan de cuisson			
Combinaison avec plan de cuisson à induction	-	-	-
Combinaison avec plan de cuisson électrique	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfournement	76/5	76/5	76/5
Éclairage	Un spot halogène	Un spot halogène	Un spot halogène
Réglage de température en °C	30-250	30-280	30-250
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 600 x 550	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	11,3/230 3 N~/16	10,6/400 2-3~/16-20	10,5/400 2-3~/16-20
Accessoires fournis			
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	-/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	1/-/-	1/-/-	1/-/-
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Bon pour livre de cuisine	-	-	-
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	-	-	-
CleanSteel Inox antitraçage ED	-	-	-
Blanc brillant BW	-	●	●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-	●/-

🏠 | Programmes automatiques

Gâteaux

Pain

Pâtisseries

Pizzas et
tartes sa



16:46

Viande	Gratins
Poisson	Accompagn. et légumes

Recherche



Fours compacts avec micro-ondes

Trois fonctions de cuisson dans un espace compact

Uniques, comme vous !





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

11:02

Statut

MO + Chaleur tournante Plus **terminé**

300 W 180 °C

Enregistrer Timer Fermer



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

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

Quick & Gentle

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



3 en 1

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

Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée brevetée¹⁾

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



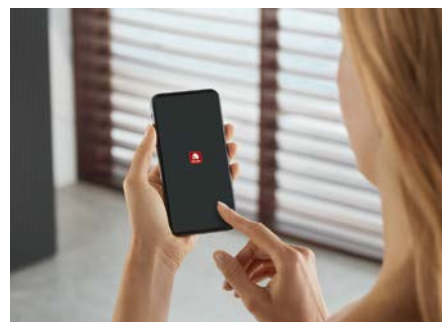
Programmes automatiques

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



Thermosonde

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



Miele@home²⁾

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

* Selon le modèle

1) Brevet : EP 1 345 474 B1

2) Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG.

Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

Quelle catégorie marketing vous convient ?

Fours compacts avec micro-ondes

Tous les appareils Miele partagent le même ADN : qualité, clarté enthousiasmante, durabilité et innovation bien pensée. Quels que soient vos besoins et ceux de votre foyer, nous nous engageons à vous offrir la meilleure solution.

Catégorie marketing

Diamond

Des innovations pionnières combinées aux meilleurs matériaux. Pour toutes les personnes qui désirent ce qu'il y a de mieux pour leur maison.



Écran

M Touch

Quick & Gentle



3 en 1



PerfectClean



Fonction Crisp



Thermosonde

Filaire

Mise en réseau avec Miele@home



Catégorie marketing

Platinum

Une qualité supérieure associée à un design élégant et à des innovations bien pensées pour une vie plus agréable chez soi.



Écran

M Touch S

Quick & Gentle



3 en 1



PerfectClean



Fonction Crisp



Thermosonde

Filaire

Mise en réseau avec Miele@home



Catégorie marketing

Gold

Des appareils modernes qui mettent l'accent sur le confort et la polyvalence pour vous offrir davantage de possibilités dans votre vie à la maison.



Écran

DirectSensor / DirectSensor S¹

Quick & Gentle

◆

3 en 1

◆

PerfectClean

◆

Fonction Crisp

—

Thermosonde

—

Mise en réseau avec Miele@home

◆

1) équipement selon le modèle

Vous trouverez la liste complète des équipements pour chaque modèle dans les tableaux des produits.

À chaque recette son propre réglage

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



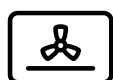
Chaleur tournante +

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



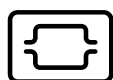
Chaleur sole-voûte

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



Cuisson intensive

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



Rôtissage automatique

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



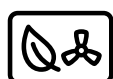
Turbogrill

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



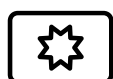
Gril

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



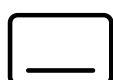
Chaleur tournante Eco

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



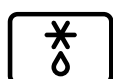
Programme Shabbat

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



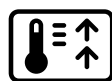
Chaleur sole

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



Décongélation

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



Booster

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



Programmes automatiques

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



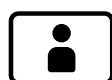
Cuisson à basse température

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



Applications spéciales

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



Programmes personnalisés

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



Four à micro-ondes

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



Four à micro-ondes avec chaleur tournante +

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



Four à micro-ondes avec gril

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



Four à micro-ondes avec turbogrill

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



Four à micro-ondes avec rôtissage automatique

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

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



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



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



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



MultiLingua

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



Confort d'entretien

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



Quick & Gentle

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



Puissance micro-ondes

Puissance micro-ondes : 1'000 watts.



Cuisson combinée

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



Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



Thermosonde

Cuisson au degré près.

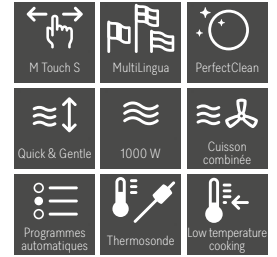
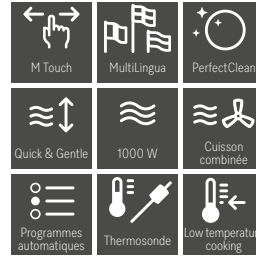
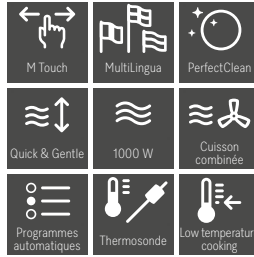


Cuisson à basse température

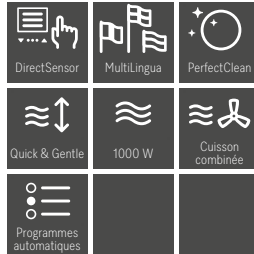
Préparation à basse température pour des plats de viande parfaits.

Fours compacts avec micro-ondes

Norme Euro 60 cm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7840-60 BMX	H 7840-60 BM	H 7640-60 BM
Catégorie marketing	Diamond	Diamond	Platinum
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Sans poignée	●	-	-
Avantages			
Quick & Gentle	●	●	●
Sonde thermique	●	●	●
Maintien au chaud/Fonction Crisp/Préchauffage rapide	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonctions			
Chaleur tournante +/-chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole	●/●	●/●	●/●
Gril/Mode Turbogril	●/●	●/●	●/●
Programmes automatiques	●	●	●
Rôtissage automatique/cuisson à basse température	●/●	●/●	●/●
Micro-ondes	●	●	●
Micro-ondes/avec Chaleur tournante +/-Rôtissage automatique/Gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonctions utiles	●	●	●
Confort d'utilisation			
Affichage	M Touch	M Touch	M Touch S
Détecteur de proximité MotionReact	●	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open	●	-	-
MultiLingua	●	●	●
Fonction Popcorn	●	●	●
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Suggestion puissance de micro-ondes/Quick micro-ondes	●/●	●/●	●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Programme Sabbat	-	●	●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte inox avec structure tramée et PerfectClean	●	●	●
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril inclinable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	43/3	43/3	43/3
Éclairage	1 spot LED	1 spot LED	1 spot LED
Régulation de la température en °C	30 – 250	30 – 250	30 – 250
Puissance micro-ondes à commande électronique	●	●	●
Niveaux de puissances du four microondes en W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Accessoires fournis			
Grille combinée	1	1	1
Plat en verre	2	2	1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Pearlbeige PB	●/●	●/●	●/●
Inox CleanSteel ED	-	●	●
Blanc brillant BW	-	-	-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/●	●/●	●/●



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



A close-up, black and white photograph of a steam oven door. The image shows the handle and latch mechanism on the left side of the door. The handle is a dark, rectangular bar with a circular detail. The latch is a vertical metal strip with a circular hole. The background is a dark, textured surface, possibly the oven's interior or a wall.

Steamers et fours à vapeur



Modèles

Fours à vapeur encastrables

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



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

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

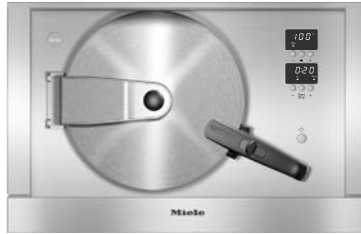
Modèles et dimensions

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



Le modèle classique

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



Exclusive to Miele

Le modèle haute pression

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

Modèles



Four à vapeur (sans pression)

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



Exclusive to Miele

Steamer avec une pression douce

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

Technologies vapeur

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



Exclusive to Miele

DualSteam

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



PowerSteam

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les avantages supplémentaires du steamer Miele



PowerSteam

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



Enceinte de cuisson en inox

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



Production de vapeur externe

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



DirectWater plus

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



Systèmes de sécurité

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



Refroidissement automatique

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



Tablette extractible avec fermeture automatique

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



Porte Lift relevable

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



Une montée en température des plus rapides

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des fours à vapeur Miele

Exclusive to Miele DualSteam

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



Exclusive to Miele Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée

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



Vaste enceinte, grande capacité utile

Un maximum d'espace : enceinte profonde et grande capacité utile pour préparer simultanément plusieurs portions.



Exclusive to Miele Cuisson automatique de menus

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



Programmes automatiques

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



Cuisson sous vide

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

* Selon le modèle

Quelle catégorie marketing vous convient ?

Fours à vapeur

Tous les appareils Miele partagent le même ADN : qualité, clarté enthousiasmante, durabilité et innovation bien pensée. Quels que soient vos besoins et ceux de votre foyer, nous nous engageons à vous offrir la meilleure solution.

Catégorie marketing

Gold

Des appareils modernes qui mettent l'accent sur le confort et la polyvalence pour vous offrir davantage de possibilités dans votre vie à la maison.



Écran

DirectSensor S / DirectSensor¹

DualSteam

◆

Cuisson automatique de menus

◆

Sous vide

◆¹

Maintien au chaud

◆

Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée

◆

Mise en réseau avec Miele@home

◆

Catégorie marketing

Silver

L'authentique qualité Miele et des fonctionnalités avancées réunies pour vous offrir tout ce qui facilite la vie à la maison.



Écran

EasySensor

DualSteam

◆

Cuisson automatique de menus

-

Sous vide

-

Maintien au chaud

-

Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée

◆

Mise en réseau avec Miele@home

-

Vous trouverez la liste complète des équipements pour chaque modèle dans les tableaux des produits.

Quelle est la signification de chaque icône ?

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

Steamers



Volume de l'enceinte

Volume de l'enceinte : 19 litres.



Technologies de la vapeur

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



DirectWater plus

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



Enceinte de cuisson en inox

Enceinte inox avec structure tramée facile à entretenir.

Fours à vapeur



Commande

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



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



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



Volume de l'enceinte

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



MultiLingua

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



Cuisson sous vide

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



Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



Technologies de la vapeur

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



Diffusion de la vapeur par une sortie de vapeur.



Enceinte de cuisson en inox

Enceinte inox avec structure tramée facile à entretenir.



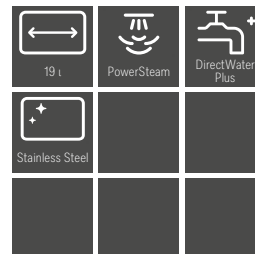
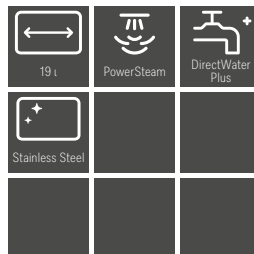
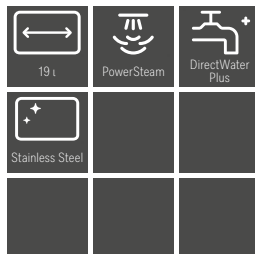
Miele@home

Avec Miele@home*, interconnectez vos appareils intelligemment pour plus de possibilités.

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

Steamers

Norme Euro 60 cm et
norme Suisse 55 cm



* jusqu'à épuisement du stock

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

Fours à vapeur

Norme Euro 60 cm et
norme Suisse 55 cm



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





Fours à vapeur combinés



Un plaisir sans limites

Les fours à vapeur combinés Miele

Compacts et polyvalents

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

Fours à vapeur combinés DGC

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

Avec le DGC, le mode de cuisson HydraCook vous permet de diffuser de la vapeur pendant la cuisson.

Vous obtiendrez ainsi des pains particulièrement moelleux avec une croûte brillante et des rôtis juteux.

Fours à vapeur combinés DGC Pro

Le DGC Pro offre également de nombreuses fonctions pour le quotidien et les professionnels. L'enceinte de cuisson en inox est particulièrement durable et la fonction de nettoyage HydroClean en facilite l'entretien. Par ailleurs, avec le DGC Pro, vous bénéficiez de la fonction innovante de la cuisson sous vide.

Vous pouvez adapter le climat de cuisson du DGC Pro de manière encore plus ciblée grâce au réglage précis du pourcentage d'humidité et à la possibilité de combiner plusieurs étapes de cuisson. Le DGC Pro peut ainsi combiner la chaleur humide et la chaleur sèche en un nouveau mode de cuisson – la cuisson combinée – qui conjugue trois fonctions en un seul appareil.

Diversité des dimensions

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



Le modèle compact **Norme Euro largeur 60 cm,** **hauteur 45 cm ou** **norme Suisse largeur 55 cm**

Idéal pour l'encastrement dans une niche de 45 cm de hauteur et 60 cm de largeur, ou avec un tiroir chauffant ou de mise sous vide de 14 cm dans une niche de 60 x 60 cm. Avec un volume d'enceinte de cuisson de 47 l, le DGC Pro vous permet de préparer des plats variés sur trois niveaux d'enfournement.



Le modèle classique **Norme Euro largeur 60 cm,** **hauteur 60 cm ou** **norme Suisse largeur 55 cm**

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

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

Exclusive to Miele **DualSteam**
Cuire à la perfection : grâce à DualSteam, la vapeur se répartit uniformément et assure des résultats de cuisson parfaits. La perfection selon vous : le four à vapeur combiné DGC Pro de Miele est un gage de résultats de cuisson hors pair. De courts temps de chauffe et de cuisson ainsi qu'une répartition homogène de la vapeur facilitent la préparation des plats – grâce au générateur de vapeur externe de 3,3 kW, puis à l'agencement et l'alignement spéciaux des deux buses de vapeur DualSteam. Cela permet également de préparer les aliments tout en conservant leurs vitamines.



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

Exclusive to Miele **Mix & Match**
Rapide et sain : cuisson combinée ou réchauffage de différents aliments en même temps sur une assiette.



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

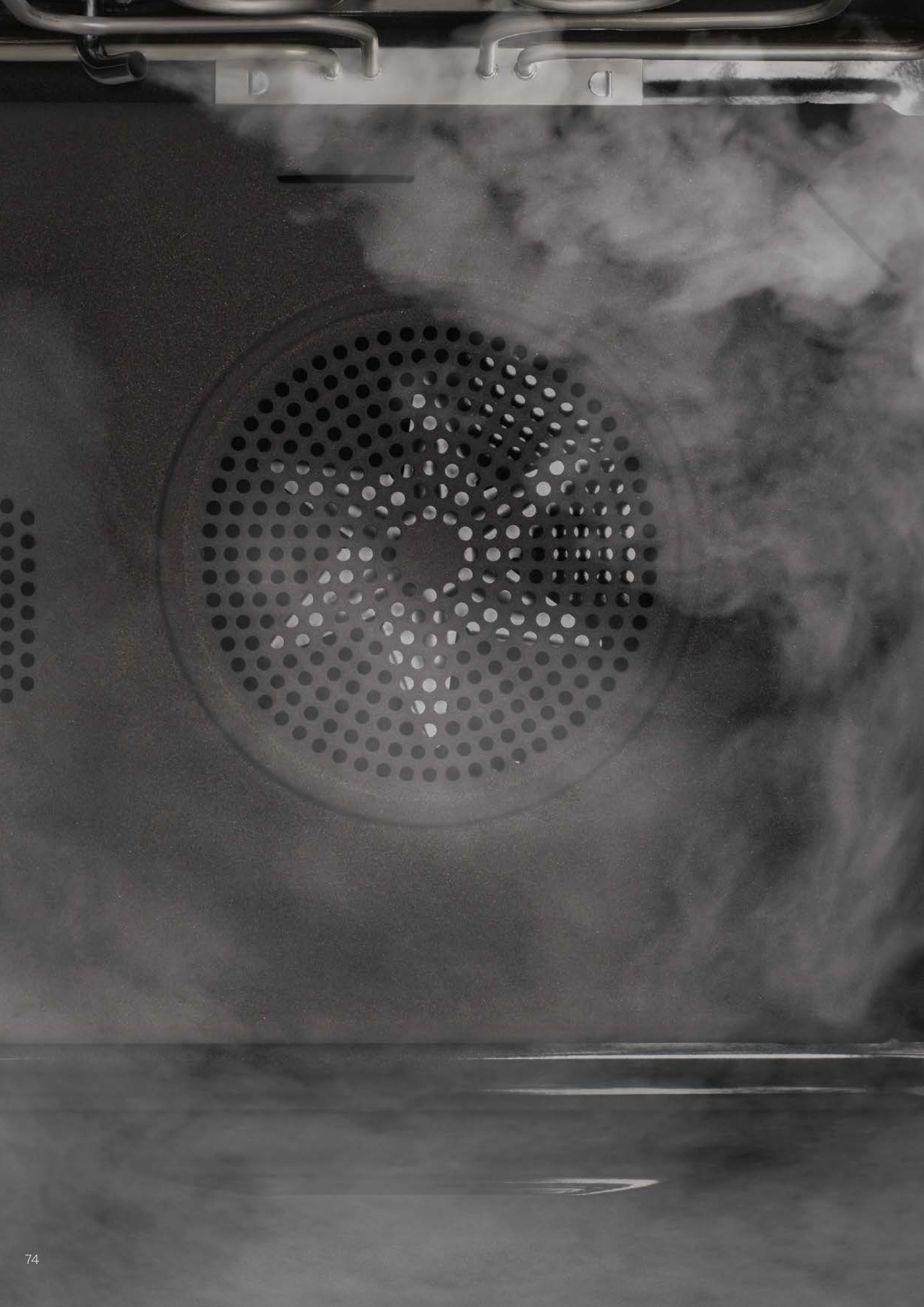


Exclusive to Miele **Cuisson automatique de menus**
Cuisson à point : préparation simultanée de différents aliments à la vapeur.



Exclusive to Miele **Bandeau relevable à ouverture motorisée avec SoftClose¹⁾**
Pratique : ouvrez et fermez le bandeau relevable sur pression du doigt pour accéder au réservoir d'eau.

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des fours à vapeur combinés DGC Miele

Exclusive to Miele MonoSteam

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



Fonction Hydracook¹⁾

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

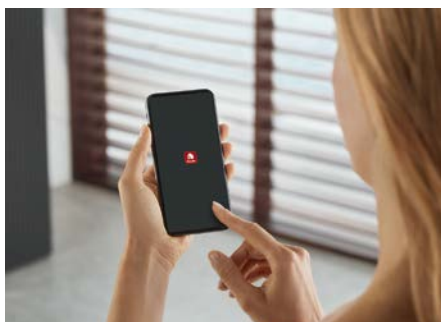
Programmes automatiques

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



Exclusive to Miele TasteControl²⁾

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



Miele@home³⁾

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



Exclusive to Miele Finition PerfectClean

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

* Selon le modèle

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

2) Brevet : EP 1 714 083

3) Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG.

Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

Un réglage adapté à chaque recette

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



Cuisson combinée/Chaleur tournante +

D'excellents résultats : l'apport d'humidité garantit une cuisson parfaite du pain, des petits pains, de la viande et de bien d'autres aliments.



Cuisson combinée/chaleur sole-voûte

Grâce à l'humidité, les plats cuisent de façon homogène par le dessus et le dessous – les pains ressortent parfaitement réussis.



Cuisson combinée + gril

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



Chaleur tournante +

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



Chaleur sole-voûte

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



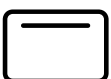
Gril

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



Cuisson intensive

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



Chaleur voûte

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



Chaleur sole

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



Turbogrill

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



Spécial gâteaux

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



Applications spéciales

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



Chaleur tournante Eco

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



Cuisson vapeur Eco

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



Programme Shabbat

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



Cuisson sous vide

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



Mix & Match

Rapide et sain : cuisson combinée ou réchauffage de différents aliments en même temps sur une assiette.



Cuisson vapeur

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

Un réglage adapté à chaque recette

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



Chaleur tournante +

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



Chaleur voûte/chaleur sole

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



Cuisson vapeur

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



Cuisson intensive

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



Rôtissage automatique

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



Turbogrill

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



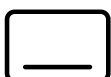
Gril

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



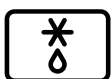
Chaleur tournante Eco

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



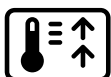
Chaleur sole

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



Décongélation

Traitement en douceur des aliments congelés : ils sont délicatement décongelés par air froid, en d'autres termes dans des conditions idéales.



Booster

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



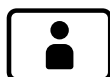
Programmes automatiques

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



Applications spéciales

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



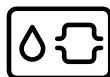
Programmes personnalisés

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



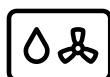
Fonction HydraCook

Tout droit sorti du four : l'apport d'humidité permet d'obtenir des pâtes incomparablement moelleuses et des croûtes dorées.



Fonction HydraCook avec rôtissage automatique

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



Fonction HydraCook avec Chaleur tournante +

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



Fonction HydraCook avec cuisson intensive

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



Fonction HydraCook avec chaleur sole-voûte

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

Quelle catégorie marketing vous convient ?

Fours à vapeur combinés

Tous les appareils Miele partagent le même ADN : qualité, clarté enthousiasmante, durabilité et innovation bien pensée. Quels que soient vos besoins et ceux de votre foyer, nous nous engageons à vous offrir la meilleure solution.

Catégorie marketing

Diamond

Des innovations pionnières combinées aux meilleurs matériaux. Pour toutes les personnes qui désirent ce qu'il y a de mieux pour leur maison.



Écran

M Touch

Nettoyage

HydroClean

Enceinte

Inox

Technologie vapeur

DualSteam

Mode combiné

Cuisson combinée

Cuisson automatique de menus



Bandeau relevable motorisé



Catégorie marketing

Platinum

Une qualité supérieure associée à un design élégant et à des innovations bien pensées pour une vie plus agréable chez soi.



Écran

M Touch S

Nettoyage

HydroClean

Enceinte

Inox

Technologie vapeur

DualSteam

Mode combiné

Cuisson combinée

Cuisson automatique de menus



Bandeau relevable motorisé



Catégorie marketing

Gold

Des appareils modernes qui mettent l'accent sur le confort et la polyvalence pour vous offrir davantage de possibilités dans votre vie à la maison.



Écran

DirectSensor S / DirectSensor¹

Nettoyage

HydroClean / PerfectClean¹

Enceinte

Inox / Émail¹

Technologie vapeur

DualSteam / MonoSteam¹

Mode combiné

Cuisson combinée / HydraCook¹

Cuisson automatique de menus

◆¹

Bandeau relevable motorisé

◆¹

1) équipement selon le modèle

Vous trouverez la liste complète des équipements pour chaque modèle dans les tableaux des produits.

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

Commande intuitive sur grand écran tactile.
Commande simple et rapide sur pression du doigt.



Commande intuitive sur écran tactile. Commande simple et rapide sur pression du doigt.



Sélection directe des modes et des durées de cuisson par le biais des touches sensibles, affichage à l'écran de texte sur quatre lignes.



Sélection directe des modes et des durées de cuisson par le biais des touches sensibles, affichage à l'écran de texte sur une ligne.



Volume de l'enceinte de cuisson

Les fours à vapeur combinés Miele présentent différents volumes d'enceinte, soit 76, 67 et 47 litres.



Technologies vapeur

Génération rapide de vapeur et distribution uniforme de la vapeur par deux sorties de vapeur.



Diffusion de vapeur par une seule sortie de vapeur.



Classes d'efficacité énergétique

Le label énergétique renseigne sur l'efficacité et la performance.



Cuisson sous vide

Procédé de cuisson en douceur des aliments dans un emballage de mise sous vide.



HydroClean

Fonction d'autonettoyage simple et automatique.



Mix & Match

Cuire ou réchauffer en un clin d'œil différents aliments en même temps sur une assiette.



Bandeau relevable

Bandeau relevable à ouverture et fermeture motorisées : Accès aisé au réservoir d'eau, au réservoir d'eau de condensation et à la thermosonde d'une simple pression du doigt.



DirectWater plus

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

Fours à vapeur combinés

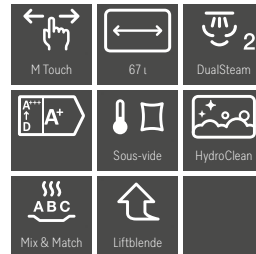
Norme Euro 60 cm



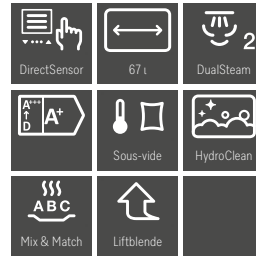
Type/Désignation commerciale	DGC 7865-60 XXL HCX Pro	DGC 7865-60 XXL HC Pro
Catégorie marketing	Diamond	Diamond
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/—/—	—/●/●
Des avantages confort		
Capteur de climat/Cuisson de menus sans transfert de goût	●/●	●/●
Préparation de plats complets avec "Mix & Match"	●	●
Thermosonde sans fil/Thermosonde	●/—	●/—
Programmes automatiques (adaptation personnalisée du résultat de cuisson)	●	●
TasteControl/Fonction Crisp	—/●	—/●
Modes de cuisson		
Cuisson vapeur/Fonction HydraCook/Cuisson sous vide/Cuisson combinée	●/—/●/●	●/—/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation		
Écran	M Touch	M Touch
Capteur de proximité MotionReact	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/—	●/●
Touch2Open/Bandeau relevable motorisé	—/●	—/●
Cuisson indépendante de la quantité/Diffusion de vapeur	●/●	●/●
Cuisson vapeur automatique de menus/Cuisson vapeur de menus	●/—	●/—
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels/Programme Shabbat	20/●/—	20/●/●
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	—	—
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+	A+
Utilisation de chaleur résiduelle	—	—
Confort d'entretien		
Enceinte de cuisson en inox PerfectClean/Enceinte de cuisson en émail PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/—	●/—
Générateur de vapeur externe	●	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●	●/●/●/●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril abaissable	●	●
Technologie vapeur et alimentation en eau		
DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/—/—	●/—/—
Réservoir d'eau de condensation derrière bandeau relevable motorisé	—	—
DirectWater plus	●	●
Longueur de tuyau d'arrivée d'eau en m/Longueur de tuyau de vidange en m	2.0/3.0	2.0/3.0
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●
Sécurité		
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Enceinte de cuisson XXL/Enceinte de cuisson XL/Volume d'enceinte de cuisson en l	●/—/67	●/—/67
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de température du mode four en °C	30–230	30–230
Réglage de température du mode four à vapeur en °C	40–100	40–100
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560–568 x 590–595 x 555	560–568 x 590–595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,5/230/16	3,5/400 3N~/10
Accessoires fournis		
Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean	Une paire	Une paire
Tôle universelle PerfectClean/Grille PerfectClean	1/1	1/1
Plats de cuisson en inox perforés/non perforés	2/1	2/1
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/CleanSteel Inox antitraçage ED/Pearlbeige PB	●/—/●	●/●/—
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/●	●/—

Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



Type/Désignation commerciale	DGC 7860-60 XXL HCX Pro	DGC 7860-60 XXL HC Pro
Catégorie marketing	Diamond	Diamond
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/-/-	-/●/●
Des avantages confort		
Capteur de climat/Cuisson de menus sans transfert de goût	●/●	●/●
Préparation de plats complets avec "Mix & Match"	●	●
Thermosonde sans fil/Thermosonde	●/-	●/-
Programmes automatiques (adaptation personnalisée du résultat de cuisson)	●	●
TasteControl/Fonction Crisp	-/●	-/●
Modes de cuisson		
Cuisson vapeur/Fonction HydraCook/Cuisson sous vide/Cuisson combinée	●/-/●/●	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation		
Écran	M Touch	M Touch
Capteur de proximité MotionReact	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/-	●/●
Touch2Open/Bandeau relevable motorisé	-/●	-/●
Cuisson indépendante de la quantité/Diffusion de vapeur	●/●	●/●
Cuisson vapeur automatique de menus/Cuisson vapeur de menus	●/-	●/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels/Programme Shabbat	20/●/-	20/●/●
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+	A+
Utilisation de chaleur résiduelle	-	-
Confort d'entretien		
Enceinte de cuisson en inox PerfectClean/Enceinte de cuisson en émail PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-	●/-
Générateur de vapeur externe	●	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●	●/●/●/●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril abaissable	●	●
Technologie vapeur et alimentation en eau		
DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●	●/-/●
Réservoir d'eau de condensation derrière bandeau relevable motorisé	●	●
DirectWater plus	-	-
Longueur de tuyau d'arrivée d'eau en m/Longueur de tuyau de vidange en m	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●
Sécurité		
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Enceinte de cuisson XXL/Enceinte de cuisson XL/Volume d'enceinte de cuisson en l	●/-/67	●/-/67
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de température du mode four en °C	30-230	30-230
Réglage de température du mode four à vapeur en °C	40-100	40-100
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 590-595 x 555	560-568 x 590-595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10
Accessoires fournis		
Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean	Une paire	Une paire
Tôle universelle PerfectClean/Grille PerfectClean	1/1	1/1
Plats de cuisson en inox perforés/non perforés	2/1	2/1
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/CleanSteel Inox antitraçage ED/Pearlbeige PB	●/-/●	●/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/●	●/-



Type/Désignation commerciale	DGC 7660-60 XXL HC Pro	DGC 7460-60 XXL HCX Pro	DGC 7460-60 XXL HC Pro
Catégorie marketing	Platinum	Gold	Gold
Design			
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●	●/-/-	-/●/●
Des avantages confort			
Capteur de climat/Cuisson de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Préparation de plats complets avec "Mix & Match"	●	●	●
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/●	-/-	-/-
Programmes automatiques (adaptation personnalisée du résultat de cuisson)	●	●	●
TasteControl/Fonction Crisp	-/●	-/●	-/●
Modes de cuisson			
Cuisson vapeur/Fonction HydraCook/Cuisson sous vide/Cuisson combinée	●/-/●/●	●/-/●/●	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch S	DirectSensor	DirectSensor
Capteur de proximité MotionReact	●	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open/Bandeau relevable motorisé	-/●	-/●	-/●
Cuisson indépendante de la quantité/Diffusion de vapeur	●/●	●/●	●/●
Cuisson vapeur automatique de menus/Cuisson vapeur de menus	●/-	●/-	●/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels/Programme Shabbat	20/●/●	20/●/-	20/●/●
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-	-
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson en inox PerfectClean/Enceinte de cuisson en émail PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-	●/-	●/-
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril abaissable	●	●	●
Technologie vapeur et alimentation en eau			
DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Réservoir d'eau de condensation derrière bandeau relevable motorisé	●	●	●
DirectWater plus	-	-	-
Longueur de tuyau d'arrivée d'eau en m/Longueur de tuyau de vidange en m	-	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Enceinte de cuisson XXL/Enceinte de cuisson XL/Volume d'enceinte de cuisson en l	●/-/67	●/-/67	●/-/67
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de température du mode four en °C	30-230	30-230	30-230
Réglage de température du mode four à vapeur en °C	40-100	40-100	40-100
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 590-595 x 555	560-568 x 590-595 x 555	560-568 x 590-595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10
Accessoires fournis			
Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean	-	-	-
Tôle universelle PerfectClean/Grille PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Plats de cuisson en inox perforés/non perforés	2/1	1/1	1/1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/CleanSteel Inox antitraçage ED/Pearlbeige PB	●/●/-	-/-/●	●/●/●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-	●/-

Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



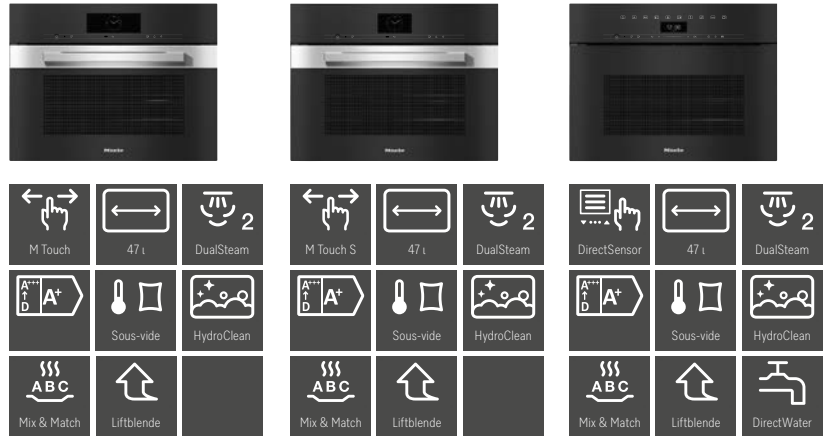
Type/Désignation commerciale	DGC 7450-60 XXL	DGC 7250-60 XXL
Catégorie marketing	Gold	Gold
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●
Des avantages confort		
Capteur de climat/Cuisson de menus sans transfert de goût	-/●	-/●
Préparation de plats complets avec "Mix & Match"	-	-
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/-	-/-
Programmes automatiques (adaptation personnalisée du résultat de cuisson)	-	-
TasteControl/Fonction Crisp	●/●	●/-
Modes de cuisson		
Cuisson vapeur/Fonction HydraCook/Cuisson sous vide/Cuisson combinée	●/●/-/-	●/●/-/-
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/-/●	●/-/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/-/●/●	●/-/●/●
Confort d'utilisation		
Écran	DirectSensor	DirectSensor S
Capteur de proximité MotionReact	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open/Bandeau relevable motorisé	-/-	-/-
Cuisson indépendante de la quantité/Diffusion de vapeur	●/●	●/●
Cuisson vapeur automatique de menus/Cuisson vapeur de menus	-/-	-/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/-/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels/Programme Shabbat	20/-/-	20/-/-
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Confort d'entretien		
Enceinte de cuisson en inox PerfectClean/Enceinte de cuisson en émail PerfectClean (paroi arrière cat.)	-/●	-/●
Générateur de vapeur externe	●	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	-/●/-/●	-/●/-/●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril abaissable	-	-
Technologie vapeur et alimentation en eau		
DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	-/●/●	-/●/●
Réservoir d'eau de condensation derrière bandeau relevable motorisé	-	-
DirectWater plus	-	-
Longueur de tuyau d'arrivée d'eau en m/Longueur de tuyau de vidange en m	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-	●/-
Sécurité		
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Enceinte de cuisson XXL/Enceinte de cuisson XL/Volume d'enceinte de cuisson en l	●/-/76	●/-/76
Éclairage	Un spot LED	Un spot halogène
Réglage de température du mode four en °C	30-250	30-250
Réglage de température du mode four à vapeur en °C	70-100	70-100
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 590-595 x 550	560-568 x 590-595 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,5/400 2 N~/10	3,5/400 2 N~/10
Accessoires fournis		
Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean	-	-
Tôle universelle PerfectClean/Grille PerfectClean	1/1	1/1
Plats de cuisson en inox perforés/non perforés	1/1	1/1
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/CleanSteel Inox antitraçage ED/Pearlbeige PB	●/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-



Type/Désignation commerciale	DGC 7845-60 XL HCX Pro	DGC 7845-60 XL HC Pro	DGC 7840-60 XL HCX Pro
Catégorie marketing	Diamond	Diamond	Diamond
Design			
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/—	—/●/●	●/—
Des avantages confort			
Capteur de climat/Cuisson de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Préparation de plats complets avec "Mix & Match"	●	●	●
Thermosonde sans fil/Thermosonde	●/—	●/—	●/—
Programmes automatiques (adaptation personnalisée du résultat de cuisson)	●	●	●
TasteControl/Fonction Crisp	—/●	—/●	—/●
Modes de cuisson			
Cuisson vapeur/Fonction HydraCook/Cuisson sous vide/Cuisson combinée	●/●/—	●/—/●/●	●/—/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch	M Touch	M Touch
Capteur de proximité MotionReact	●	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/—	●/●	●/—
Touch2Open/Bandeau relevable motorisé	—/●	—/●	—/●
Cuisson indépendante de la quantité/Diffusion de vapeur	●/●	●/●	●/●
Cuisson vapeur automatique de menus/Cuisson vapeur de menus	●/—	●/—	●/—
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels/Programme Shabbat	20/●/—	20/●/●	20/●/—
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	—	—	—
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+	A+	A+
Utilisation de chaleur résiduelle	—	—	—
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson en inox PerfectClean/Enceinte de cuisson en émail PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/—	●/—	●/—
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril abaissable	●	●	●
Technologie vapeur et alimentation en eau			
DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/—	●/—	●/—/●
Réservoir d'eau de condensation derrière bandeau relevable motorisé	—	—	●
DirectWater plus	●	●	—
Longueur de tuyau d'arrivée d'eau en m/Longueur de tuyau de vidange en m	2.0/3.0	2.0/3.0	—
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Enceinte de cuisson XXL/Enceinte de cuisson XL/Volume d'enceinte de cuisson en l	—/●/47	—/●/47	—/●/47
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de température du mode four en °C	30–230	30–230	30–230
Réglage de température du mode four à vapeur en °C	40–100	40–100	40–100
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560–568 x 450–452 x 555	560–568 x 450–452 x 555	560–568 x 450–452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,5/230/16	3,4/400 3 N–/10	3,4/400 3 N–/10
Accessoires fournis			
Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean	Une paire	Une paire	Une paire
Tôle universelle PerfectClean/Grille PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Plats de cuisson en inox perforés/non perforés	2/1	2/1	2/1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/CleanSteel Inox antitraçage ED/Pearlbeige PB	●/—/●	●/●/—	●/—/●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/●	●/—	●/●

Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



Type/Désignation commerciale	DGC 7840-60 XL HC Pro	DGC 7640-60 XL HC Pro	DGC 7445-60 XL HCX Pro 230 V
Catégorie marketing	Diamond	Platinum	Gold
Design			
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●	●/-/-
Des avantages confort			
Capteur de climat/Cuisson de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Préparation de plats complets avec "Mix & Match"	●	●	●
Thermosonde sans fil/Thermosonde	●/-	-/●	-/-
Programmes automatiques (adaptation personnalisée du résultat de cuisson)	●	●	●
TasteControl/Fonction Crisp	-/●	-/●	-/●
Modes de cuisson			
Cuisson vapeur/Fonction HydraCook/Cuisson sous vide/Cuisson combinée	●/-/●/●	●/-/●/●	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch	M Touch S	DirectSensor
Capteur de proximité MotionReact	●	●	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open/Bandeau relevable motorisé	-/●	-/●	-/●
Cuisson indépendante de la quantité/Diffusion de vapeur	●/●	●/●	●/●
Cuisson vapeur automatique de menus/Cuisson vapeur de menus	●/-	●/-	-/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels/Programme Shabbat	20/●/●	20/●/●	20/●/●
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+	A+	A+
Utilisation de chaleur résiduelle	-	-	-
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson en inox PerfectClean/Enceinte de cuisson en émail PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-	●/-	●/-
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril abaissable	●	●	●
Technologie vapeur et alimentation en eau			
DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●	●/-/●	●/-/-
Réservoir d'eau de condensation derrière bandeau relevable motorisé	●	●	-
DirectWater plus	-	-	●
Longueur de tuyau d'arrivée d'eau en m/Longueur de tuyau de vidange en m	-	-	2.0/3.0
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Enceinte de cuisson XXL/Enceinte de cuisson XL/Volume d'enceinte de cuisson en l	-/●/47	-/●/47	-/●/47
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de température du mode four en °C	30-230	30-230	30-230
Réglage de température du mode four à vapeur en °C	40-100	40-100	40-100
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 450-452 x 555	560-568 x 450-452 x 555	560-568 x 450-452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,4/400 3 N~/10	3,4/400 3 N~/10	3,5/230/16
Accessoires fournis			
Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean	Une paire	-	-
Tôle universelle PerfectClean/Grille PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Plats de cuisson en inox perforés/non perforés	2/1	1/1	1/1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/CleanSteel Inox antitraçage ED/Pearlbeige PB	●/●/-	●/●/-	-/-/●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-	●/-



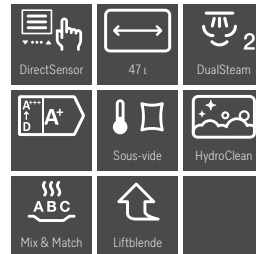
Type/Désignation commerciale	DGC 7445-60 XL HC Pro 230 V	DGC 7440-60 XL HCX Pro	DGC 7440-60 XL HC Pro
Catégorie marketing	Gold	Gold	Gold
Design			
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/-/●	●/-/-	-/●/●
Des avantages confort			
Capteur de climat/Cuisson de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Préparation de plats complets avec "Mix & Match"	●	●	●
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/-	-/-	-/-
Programmes automatiques (adaptation personnalisée du résultat de cuisson)	●	●	●
TasteControl/Fonction Crisp	-/●	-/●	-/●
Modes de cuisson			
Cuisson vapeur/Fonction HydraCook/Cuisson sous vide/Cuisson combinée	●/-/●/●	●/-/●/●	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation			
Écran	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor
Capteur de proximité MotionReact	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/-	●/●
Touch2Open/Bandeau relevable motorisé	-/●	-/●	-/●
Cuisson indépendante de la quantité/Diffusion de vapeur	●/●	●/●	●/●
Cuisson vapeur automatique de menus/Cuisson vapeur de menus	-/●	-/●	-/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels/Programme Shabbat	20/●/●	20/●/-	20/●/●
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-	-
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson en inox PerfectClean/Enceinte de cuisson en émail PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-	●/-	●/-
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril abaissable	●	●	●
Technologie vapeur et alimentation en eau			
DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/-	●/-/●	●/-/●
Réservoir d'eau de condensation derrière bandeau relevable motorisé	-	●	●
DirectWater plus	●	-	-
Longueur de tuyau d'arrivée d'eau en m/Longueur de tuyau de vidange en m	2.0/3.0	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Enceinte de cuisson XXL/Enceinte de cuisson XL/Volume d'enceinte de cuisson en l	-/●/47	-/●/47	-/●/47
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de température du mode four en °C	30-230	30-230	30-230
Réglage de température du mode four à vapeur en °C	40-100	40-100	40-100
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	560-568 x 450-452 x 555	560-568 x 450-452 x 555	560-568 x 450-452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,5/230/16	3,4/400 3 N- /10	3,4/400 3 N- /10
Accessoires fournis			
Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean	-	-	-
Tôle universelle PerfectClean/Grille PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Plats de cuisson en inox perforés/non perforés	1/1	1/1	1/1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/CleanSteel Inox antitraçage ED/Pearlbeige PB	-/-/-	-/-/●	●/●/●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-	●/-

Fours à vapeur combinés

Norme Suisse 55 cm



Type/Désignation commerciale	DGC 7450-55 XXL	DGC 7250-55 XXL
Catégorie marketing	Gold	Gold
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●
Des avantages confort		
Capteur de climat/Cuisson de menus sans transfert de goût	-/●	-/●
Préparation de plats complets avec "Mix & Match"	-	-
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/-	-/-
Programmes automatiques (adaptation personnalisée du résultat de cuisson)	-	-
TasteControl/Fonction Crisp	●/●	●/-
Modes de cuisson		
Cuisson vapeur/Fonction HydraCook/Cuisson sous vide/Cuisson combinée	●/●/-/-	●/●/-/-
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/-/●	●/-/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/-/●/●	●/-/●/●
Confort d'utilisation		
Écran	DirectSensor	DirectSensor S
Capteur de proximité MotionReact	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open/Bandeau relevable motorisé	-/-	-/-
Cuisson indépendante de la quantité/Diffusion de vapeur	●/●	●/●
Cuisson vapeur automatique de menus/Cuisson vapeur de menus	-/-	-/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/-/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels/Programme Shabbat	20/-/-	20/-/-
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Confort d'entretien		
Enceinte de cuisson en inox PerfectClean/Enceinte de cuisson en émail PerfectClean (paroi arrière cat.)	-/●	-/●
Générateur de vapeur externe	●	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	-/●/-/●	-/●/-/●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril abaissable	-	-
Technologie vapeur et alimentation en eau		
DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	-/●/●	-/●/●
Réservoir d'eau de condensation derrière bandeau relevable motorisé	-	-
DirectWater plus	-	-
Longueur de tuyau d'arrivée d'eau en m/Longueur de tuyau de vidange en m	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-	●/-
Sécurité		
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Enceinte de cuisson XXL/Enceinte de cuisson XL/Volume d'enceinte de cuisson en l	●/-/76	●/-/76
Éclairage	Un spot LED	Un spot halogène
Réglage de température du mode four en °C	30-250	30-250
Réglage de température du mode four à vapeur en °C	70-100	70-100
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,5/400 2 N~/10	3,5/400 2 N~/10
Accessoires fournis		
Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean	-	-
Tôle universelle PerfectClean/Grille PerfectClean	1/1	1/1
Plats de cuisson en inox perforés/non perforés	1/1	1/1
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/CleanSteel Inox antitraçage ED/Pearlbeige PB	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-



Type/Désignation commerciale	DGC 7640-55 XL HC Pro	DGC 7440-55 XL HC Pro
Catégorie marketing	Platinum	Gold
Design		
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/-
Des avantages confort		
Capteur de climat/Cuisson de menus sans transfert de goût	●/●	●/●
Préparation de plats complets avec "Mix & Match"	●	●
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/●	-/-
Programmes automatiques (adaptation personnalisée du résultat de cuisson)	●	●
TasteControl/Fonction Crisp	-/●	-/●
Modes de cuisson		
Cuisson vapeur/Fonction HydraCook/Cuisson sous vide/Cuisson combinée	●/-/●/●	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●	●/●/●/●
Confort d'utilisation		
Écran	M Touch S	DirectSensor
Capteur de proximité MotionReact	●	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open/Bandeau relevable motorisé	-/●	-/●
Cuisson indépendante de la quantité/Diffusion de vapeur	●/●	●/●
Cuisson vapeur automatique de menus/Cuisson vapeur de menus	●/-	-/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels/Programme Shabbat	20/●/●	20/●/●
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-
Confort d'entretien		
Enceinte de cuisson en inox PerfectClean/Enceinte de cuisson en émail PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-	●/-
Générateur de vapeur externe	●	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●	●/●/●/●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril abaissable	●	●
Technologie vapeur et alimentation en eau		
DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●	●/-/●
Réservoir d'eau de condensation derrière bandeau relevable motorisé	●	●
DirectWater plus	-	-
Longueur de tuyau d'arrivée d'eau en m/Longueur de tuyau de vidange en m	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-
Sécurité		
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Enceinte de cuisson XXL/Enceinte de cuisson XL/Volume d'enceinte de cuisson en l	-/●/47	-/●/47
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de température du mode four en °C	30-230	30-230
Réglage de température du mode four à vapeur en °C	40-100	40-100
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	550 x 508 x 555	550 x 508 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,4/400 3 N~/10	3,4/400 3 N~/10
Accessoires fournis		
Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean	-	-
Tôle universelle PerfectClean/Grille PerfectClean	1/1	1/1
Plats de cuisson en inox perforés/non perforés	1/1	1/1
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/CleanSteel Inox antitraçage ED/Pearlbeige PB	●/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	-/-



... | Gemüse | Romanesco | Status 12:00
Auto Romanesco **Fertig**
speichern nachgaren schließen



Fours à vapeur avec micro-ondes



S'ILLA
FRANTOIO



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

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

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

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

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

Exclusive to Miele DualSteam

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



3 en 1

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



Cuisson rapide

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



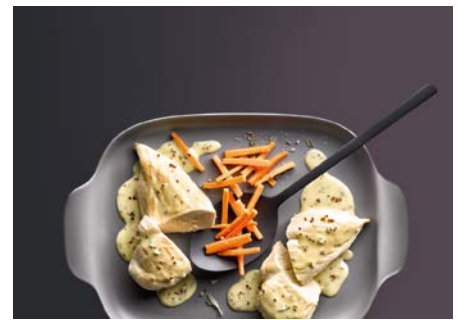
Exclusive to Miele Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée

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



Programmes automatiques

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



Quick & Gentle

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

* selon le modèle

Quelle catégorie marketing vous convient ?

Fours à vapeur avec micro-ondes

Tous les appareils Miele partagent le même ADN : qualité, clarté enthousiasmante, durabilité et innovation bien pensée. Quels que soient vos besoins et ceux de votre foyer, nous nous engageons à vous offrir la meilleure solution.

Catégorie marketing

Diamond

Des innovations pionnières combinées aux meilleurs matériaux. Pour toutes les personnes qui désirent ce qu'il y a de mieux pour leur maison.



Écran

M Touch

DualSteam



Cuisson rapide



Sous vide



Cuisson automatique de menus



Alimentation en eau

Réservoir

Mise en réseau avec Miele@home



Catégorie marketing

Platinum

Une qualité supérieure associée à un design élégant et à des innovations bien pensées pour une vie plus agréable chez soi.



Cuisson rapide

M Touch S

Cuisson rapide



Cuisson rapide



Sous vide



Cuisson automatique de menus



Alimentation en eau

Réservoir

Mise en réseau avec Miele@home



Catégorie marketing

Gold

Des appareils modernes qui mettent l'accent sur le confort et la polyvalence pour vous offrir davantage de possibilités dans votre vie à la maison.



Cuisson rapide

DirectSensor

Cuisson rapide



Cuisson rapide



Sous vide



Cuisson automatique de menus



Alimentation en eau

Réservoir

Mise en réseau avec Miele@home



Vous trouverez la liste complète des équipements pour chaque modèle dans les tableaux des produits.

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



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



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



Volume de l'enceinte

Volume de l'enceinte : 40 litres.



MultiLingua

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



Cuisson sous vide

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



Puissance micro-ondes

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



Technologies de la vapeur

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



Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



Cuisson rapide

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

Fours à vapeur avec micro-ondes

Norme Euro 60 cm



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

900

750

600



Fours à micro-ondes

450



450

300



Aut

Poisson grillé



OK



Modèles

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

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

Quel genre d'appareil désirez-vous ?

La diversité des fours à micro-ondes Miele

Dimensions de niche et diversité des dimensions

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



Norme Euro, 60 cm

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

Norme Suisse, 55 cm

- Niche 3/6

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

Appareil à pose libre

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

Les concepts de commande



Appareils à encastrer Miele TopControl

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

Appareils à encastrer Miele SideControl

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

Modes de fonctionnement

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

Four à micro-ondes Solo

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

Four à micro-ondes grill

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



900

750

600

450

450

450

300

Auto

Auto

Start

12:00

Power

Reset

Cancel

Down

Progress bar

Up

OK

Start

Start

Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des fours à micro-ondes Miele

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



Programmes automatiques

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

Quick micro-ondes

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



Enceinte de cuisson en inox

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



Mode combiné

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



EasySensor

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

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



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



Volume de l'enceinte

Volume de l'enceinte : 46 litres.



Volume de l'enceinte : 26 litres.



Volume de l'enceinte : 17 litres.



MultiLingua

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



Puissance

Puissance micro-ondes jusqu'à 900 watts.



Puissance maximale de 800 watts.



Éclairage à LED

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



Gril quartz

Pour gratiner les plats après la cuisson.



Pop-corn

Pour préparer du pop-corn rapidement et facilement.



Programmes automatiques

Décongeler, cuire et préparer des aliments frais sans efforts.



Plateau tournant de 40 cm

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



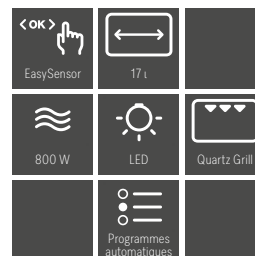
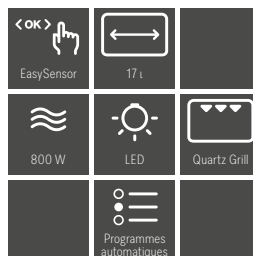
Miele@home

Avec Miele@home*, interconnectez vos appareils intelligemment pour plus de possibilités.

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

Fours à micro-ondes

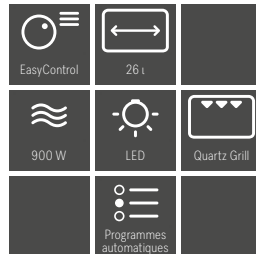
Norme Euro 60 cm et
norme Suisse 55 cm



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

Four à micro-ondes

À pose libre



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





Tiroirs chauffants Gourmet





Parfaitement adaptés à vos exigences

Diversité des dimensions des tiroirs chauffants Gourmet

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



Le classique

14 cm de haut, 60 cm de large

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



Extra-large

29 cm de haut, 60 cm de large

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



La solution combinée pour niches de 90 cm

32 cm de haut, 60 cm de large

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

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

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



Miele

Miele

Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des tiroirs chauffants Gourmet Miele

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



Quatre modes de fonctionnement

4 en 1 : réchauffer des tasses ou des assiettes, maintenir des plats au chaud ou cuire à basse température.

Commande SensorTouch

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



Push2open

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



Fonction Timer

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



Polyvalence

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

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



Hauteur de l'appareil

Capacité : couverts pour 6 personnes.



Capacité : couverts pour 12 personnes.



Capacité : couverts pour 12 personnes



Cuisson à basse température

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



Push2open

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



Extraction totale

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



Minuterie

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



Grille

Pour placer les plats et la vaisselle sur 2 niveaux.



Miele@home

Avec Miele@home*, interconnectez vos appareils intelligemment pour plus de possibilités.

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

Tiroirs chauffants Gourmet

Norme Euro 60 cm



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

Tiroir de mise sous vide





Bon goût garanti

Tiroir de mise sous vide Miele polyvalent

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



Pour un goût plus intense

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



Un assistant efficace au quotidien

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

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





Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts du tiroir de mise sous vide Miele

Mise sous vide

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



Commande SensorTouch

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



Trois niveaux de mise sous vide

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



Push2open

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



Sachets de mise sous vide adaptés aux aliments

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



Boîtes sous vide réutilisables

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

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



Hauteur de l'appareil

Capacité : couverts pour 6 personnes.



Mise sous vide

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



Push2open

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



Extraction totale

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

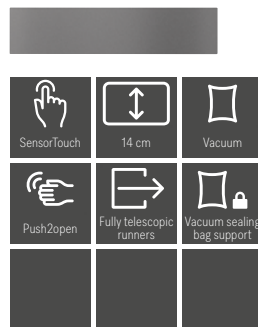


Support pour sachet

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

Tiroir de mise sous vide

Norme Euro 60 cm



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



Plans de cuisson à induction et électriques



Bienvenue dans une nouvelle ère de la cuisson intelligente

Plans de cuisson à induction KM 8000 et batterie de cuisine M Sense

Rien ne brûle. Rien ne déborde.¹⁾

Découvrez une toute nouvelle façon de cuisiner. Nos nouveaux plans de cuisson à induction KM 8000 et la batterie de cuisine M Sense fonctionnent parfaitement ensemble et vous ouvrent les portes d'une expérience culinaire plus simple, plus précise et plus agréable que jamais. Grâce à l'assistance intelligente intégrée, vous pouvez vous concentrer sur l'essentiel: le rythme, la créativité et la satisfaction de servir à chaque fois quelque chose de parfait sur la table.





La précision travaille pour vous

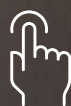
La symbiose intelligente d'un plan de cuisson et d'une batterie de cuisine





Réglage automatique de la puissance

Selon le programme de cuisson sélectionné, M Sense ajuste la puissance nécessaire de manière entièrement automatique. Il n'est pas nécessaire de sélectionner un niveau de puissance.



DirectTouch

Il suffit de sélectionner le programme de cuisson souhaité directement sur la batterie de cuisine. L'électronique se charge du reste.



Aucun réajustement nécessaire

Jusqu'à trois capteurs mesurent la température directement dans la batterie de cuisine à chaque seconde. M Sense garantit ainsi des températures constantes lors de la cuisson.



Économie d'énergie

La cuisson avec couvercle fermé permet d'économiser jusqu'à 30 % d'énergie. Idéal pour la préparation de pâtes*.

* Comparaison d'un cycle de cuisson de 25 minutes de deux litres d'eau avec et sans couvercle.

Plan de cuisson solo ou avec four

Les configurations des plans de cuisson Miele

Le point central de votre cuisine : le plan de cuisson. Avec ou sans four ? Choisissez en fonction de vos besoins.



Indépendants d'une cuisinière

La plupart de nos plans de cuisson peuvent être installés indépendamment d'un four. L'espace sous le plan de cuisson peut être utilisé pour des éléments de tiroir ou de placard. Vous êtes ainsi très flexible dans la planification de votre cuisine.

Combinés avec une cuisinière

Les plans de cuisson sans commande propre sont toujours combinés avec une cuisinière. La commande du plan de cuisson se trouve dans la partie supérieure de la cuisinière. Les plans de cuisson peuvent être combinés avec une cuisinière existante en tant que plans de cuisson électriques et plans de cuisson à induction.

Pour des préférences culinaires individuelles

Les types de construction des plans de cuisson Miele



Induction

Avec la cuisson par induction, la chaleur est directement générée dans le fond de la casserole. De plus, la taille de la casserole est automatiquement détectée. Il n'y a donc pratiquement pas de pertes d'énergie. En outre, la cuisson est particulièrement sûre, car les zones situées à côté de la zone de cuisson restent relativement froides. Cette caractéristique rend également la vitrocéramique très facile à nettoyer. Grâce à la surface lisse, les éclaboussures et autres salissures s'enlèvent rapidement et facilement. L'induction rend beaucoup de choses possibles : avec des caractéristiques d'équipement supplémentaires, Miele offre un confort particulier.



Électriques

Les traditionnels. Le chauffage de la zone de cuisson est assuré par des éléments chauffants situés sous la vitrocéramique. Cela est rendu visible par l'incandescence rouge de la zone de cuisson.

Adaptés à chaque situation de cuisine

La diversité des dimensions des plans de cuisson Miele

Peu encombrants ou généreux avec jusqu'à six zones de cuisson : découvrez la diversité des dimensions de nos plans de cuisson.



Les classiques

Appareils peu encombrants d'une largeur de 60 cm pouvant accueillir jusqu'à 4 récipients de cuisson



Pour plus de confort

Appareils d'une largeur d'environ 80 cm pour 4 à 6 récipients de cuisson



Un maximum de générosité

Appareils d'une largeur d'environ 90 cm pour 5 à 6 récipients de cuisson



Le cadre idéal pour votre passion pour la cuisine

Le design du cadre des plans de cuisson Miele

Pur sans cadre, avec une bordure en inox ou protégé par d'élégantes barres latérales : nos variantes de design répondent aux différentes passions.



Encastrement à fleur de plan

Vous pouvez intégrer la variante de plan de cuisson sans cadre à fleur de plan dans le plan de travail.



Vitrocéramique sans cadre

Un design élégant avec un aspect proche du verre généreusement dimensionné et encastré en saillie selon le modèle.



Cadre et sécurité

Les vitrocéramiques avec cadre périphérique en inox sont protégées sur tous les côtés par le cadre de haute qualité.



Élégance et sécurité

Les élégantes baguettes latérales protègent votre plan de cuisson en vitrocéramique et séduisent par leur forme filigrane.

MattFinish – un attrape-regard stylé

Une surface robuste dans un noir mat élégant

Nos plans de cuisson en vitrocéramique en noir mat moderne ajoutent des accents marquants et convainquent par leurs nombreux avantages qui enrichissent votre quotidien en cuisine.



Design élégant

Avec son design esthétique, l'élégante surface vitrocéramique MattFinish s'intègre avec style dans les cuisines contemporaines. Elle reflète nettement moins de lumière que les vitrocéramiques traditionnelles – pour un aspect particulièrement doux et velouté.

Haute résistance aux rayures

La surface spécialement conçue est extrêmement robuste et particulièrement résistante. Cela permet de réduire considérablement les rayures par rapport aux vitrocéramiques traditionnelles.



Nettoyage simple et sans effort

Notre vitrocéramique MattFinish est beaucoup plus facile et rapide à nettoyer que les vitrocéramiques traditionnelles. Cela vous permet d'économiser du temps et des efforts précieux.

Réduction des traces de doigts

Grâce à la structure mate, votre plan de cuisson reste quasiment exempt de traces de doigts, même si vous le touchez souvent. Vous profitez ainsi d'une surface de cuisson toujours impeccable.

Une utilisation intuitive qui facilite la cuisine

L'utilisation intuitive des plans de cuisson à induction Miele

Nos dispositifs de commande suivent une philosophie précise : ils sont conçus pour que la cuisine devienne un plaisir.



Écran Touch

Les plans de cuisson avec écran Touch sont brillants tant en termes d'esthétique que de fonction. Sur l'écran multicolore de 7 pouces, des indications en texte clair permettent une utilisation très simple des programmes d'assistance spéciaux, par exemple. Et grâce à la fonction PowerFlex Plus, les plats à rôtir peuvent même être positionnés transversalement dans la zone de cuisson arrière et commandés confortablement. L'écran multilingue permet une utilisation dans plusieurs langues.



MultiSlide

La préparation de votre repas est encore plus facile grâce à notre commande intuitive MultiSlide. Avec MultiSlide, vous avez un aperçu direct de tous les niveaux de puissance et des réglages de la minuterie pour chaque casserole ou poêle. Chaque récipient de cuisson est commandé par son propre curseur permettant d'effectuer des réglages rapides, précis et confortables. Vous pouvez choisir entre des plans de cuisson avec des affichages jaunes ou blancs, en fonction de votre style.



SingleSlide

Avec notre commande SingleSlide, vous disposez d'un point de contact central lorsque vous cuisinez ou rôtissez. Le curseur central vous permet de contrôler très précisément tous les niveaux de puissance et les zones de cuisson. De plus, toutes les minuteries et tous les niveaux de puissance sont affichés séparément pour chaque casserole et poêle. Ainsi, vous gardez toujours une vue d'ensemble parfaite, même pour les plats élaborés pour lesquels vous utilisez beaucoup de récipients de cuisson.



ComfortSelect

La rangée centrale de chiffres vous permet de commander toutes les zones de cuisson et les niveaux de puissance. Les fonctions supplémentaires sont également faciles à utiliser, car elles sont situées directement au-dessus de la rangée de chiffres. Vous pouvez également régler ici particulièrement facilement et rapidement les temps de minuterie.



Commande par bouton

La commande par bouton vous permet de régler rapidement et intuitivement les niveaux de puissance et les durées. Chaque zone de cuisson dispose d'un bouton séparé permettant de régler directement la sélection.

Une grande flexibilité dans toutes les situations

Utilisation individuelle de la surface de cuisson : placez vos récipients de cuisson où vous le souhaitez

Pleine surface

Profitez d'une liberté totale : vous pouvez utiliser toute la surface de cuisson pour cuisiner. Il n'y a pas de zones de cuisson pré-définies, ce qui offre une grande flexibilité. Jusqu'à six casseroles, poêles et plats à rôtir compatibles induction peuvent y être placés individuellement. Nos plans de cuisson à pleine surface sont disponibles en différentes largeurs d'appareils.



Exclusive to Miele

Détection intelligente des récipients de cuisson

Plan de cuisson flexible, commande flexible : grâce à la détection intelligente des récipients de cuisson, les éléments de commande apparaissent en fonction du récipient utilisé – quel que soit l'endroit où celui-ci est placé. Et ce, de manière très élégante, car la commande n'est visible que lorsque la casserole ou la poêle sont placées. La rangée de commande est toujours clairement attribuée et suit le récipient de cuisson, même lorsqu'il est déplacé. Tous nos plans de cuisson à pleine surface disposent de la détection intelligente des récipients de cuisson.



DiamondFinish

Le revêtement spécial en vitrocéramique est plus de deux fois plus dur que les vitrocéramiques traditionnelles. Les rayures provoquées par les déplacements fréquents de la batterie de cuisine sont ainsi nettement réduites. Grâce à nos surfaces résistantes aux rayures, les rayures dues au sable sont nettement moins nombreuses. L'avantage : votre plan de cuisson résiste sans peine aux sollicitations quotidiennes et reste plus longtemps comme neuf. Pour un plaisir durable en cuisinant. De plus, la surface DiamondFinish possède un degré de brillance de qualité supérieure. Celui-ci confère à votre plan de cuisson un aspect élégant pour une conception esthétique et qualitative de votre cuisine.



Ligne lumineuse

Avec notre ligne lumineuse, vous conférez à votre plan de cuisson un nouveau niveau d'élégance. Une fois allumée, la ligne lumineuse est un élément de design impressionnant qui, combiné à une animation de bienvenue stylée, donne directement envie de préparer des plats en toute décontraction. Lorsque la ligne est éteinte, le design minimaliste du plan de cuisson lui permet de s'intégrer parfaitement dans votre cuisine.



Mode professionnel

Avec le mode professionnel, vous divisez votre plan de cuisson en trois zones avec différents niveaux de puissance, selon vos souhaits. Utilisez une puissance élevée pour faire revenir la poêle à l'avant, tandis qu'une puissance faible à l'arrière permet de maintenir au chaud les accompagnements. Si vous déplacez la poêle ou la casserole, le niveau de puissance s'adapte automatiquement. Ainsi, tout le monde devient un professionnel de la cuisine en un rien de temps.

Plans de cuisson à induction avec TempControl

Fonctions d'assistance commandées par capteurs

Jamais le rôtissage n'a été aussi facile : Avec les plans de cuisson à commande sensitive Miele, la technologie intelligente s'invite dans votre cuisine.



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

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



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

Miele@home¹⁾

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



¹⁾ Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.



KM 7999 FL



Niveau de mijotage

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



Niveau de cuisson I

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



Niveau de cuisson II

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



Niveau de cuisson III

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts¹⁾ des plans de cuisson à induction Miele

M Sense ready

Cuisez plus facilement que jamais avec notre batterie de cuisine M Sense combinée à des plans de cuisson compatibles M Sense.



Pleine surface

Utilisation individuelle de la surface de cuisson : placez vos récipients de cuisson où vous le souhaitez.

Ligne lumineuse

La ligne lumineuse apporte une touche stylée à votre plan de cuisson qui s'intègre parfaitement lorsqu'elle est éteinte.



MattFinish

La surface mate réduit les rayures et les traces de doigts pour un aspect propre et élégant.

DiamondFinish

Le revêtement DiamondFinish de haute qualité est particulièrement résistant et réduit les rayures.

Con@ctivity

La hotte aspirante réagit automatiquement au plan de cuisson.

Con@ctivity



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts¹⁾ des plans de cuisson électriques Miele

Con@ctivity

Concentrez-vous entièrement sur la cuisine : avec Con@ctivity, votre hotte fait automatiquement ce qu'il faut. Dès que le plan de cuisson est allumé ou éteint, la hotte aspirante réagit automatiquement. La puissance d'aspiration est automatiquement réglée en fonction de ce qui se passe sur le plan de cuisson – et garantit ainsi un climat ambiant agréable à tout moment. Les appareils communiquent entre eux par Wi-Fi. Con@ctivity permet d'intégrer la hotte et le plan de cuisson à Miele@home.



Exclusive to Miele

ExtraSpeed²⁾

Gagnez encore plus de temps : davantage de temps pour vous grâce à une technologie exclusive de Miele.



Zone de rôissage

Particulièrement pratique : pour l'utilisation d'un plat à rôtir, d'autres circuits de chauffe peuvent être facilement ajoutés.



Zone de cuisson à plusieurs circuits

Selon vos besoins : ajoutez simplement des circuits de chauffe en fonction de la taille dont vous avez besoin.



SmartSelect

Rapide et intuitif : les niveaux de puissance et les durées peuvent être réglés directement pour chaque zone de cuisson.



Maintien au chaud

Adapté au service : lors du maintien au chaud, la température au fond de la casserole est réglée de manière à ce que rien ne brûle.

1) selon le modèle
2) brevet : EP2001267

Quelle catégorie marketing vous convient ?

Plans de cuisson à induction

Tous les appareils Miele partagent le même ADN : qualité, clarté enthousiasmante, durabilité et innovation bien pensée. Quels que soient vos besoins et ceux de votre foyer, nous nous engageons à vous offrir la meilleure solution.

Catégorie marketing

Diamond

Des innovations pionnières combinées aux meilleurs matériaux. Pour toutes les personnes qui désirent ce qu'il y a de mieux pour leur maison.



Écran

Écran Touch / MultiSlide

Équipement des zones de cuisson

Full Flex¹

M Sense

Set de démarrage M Sense / M Sense ready¹

DiamondFinish

◆¹

MattFinish

–

Con@ctivity

◆

Détection intelligente des récipients de cuisson

◆¹

Catégorie marketing

Platinum

Une qualité supérieure associée à un design élégant et à des innovations bien pensées pour une vie plus agréable chez soi.



Écran

SingleSlide / MultiSlide

Équipement des zones de cuisson

Full Flex

M Sense

M Sense ready

DiamondFinish

–

MattFinish

◆¹

Con@ctivity

◆

Détection intelligente des récipients de cuisson

◆

Catégorie marketing

Gold

Des appareils modernes qui mettent l'accent sur le confort et la polyvalence pour vous offrir davantage de possibilités dans votre vie à la maison.



Écran

SingleSlide / MultiSlide / Bouton

Équipement des zones de cuisson

Zone de cuisson PowerFlex XL /
Zone de cuisson PowerFlex¹

M Sense

M Sense ready¹

DiamondFinish

–

MattFinish

◆¹

Con@ctivity

◆

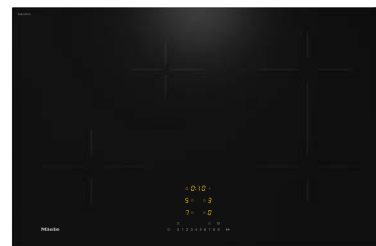
Détection intelligente des récipients de cuisson

◆¹

Catégorie marketing

Silver

L'authentique qualité Miele et des fonctionnalités avancées réunies pour vous offrir tout ce qui facilite la vie à la maison.



Écran

ComfortSelect

Équipement des zones de cuisson

Zone de cuisson Flex /
Zone de cuisson Vario¹

M Sense

–

DiamondFinish

–

MattFinish

–

Con@ctivity

◆

Détection intelligente des récipients de cuisson

–

1) équipement selon le modèle

Vous trouverez la liste complète des équipements pour chaque modèle dans les tableaux des produits.

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



M Sense

Assistance à la cuisson et au rôtissage avec la batterie de cuisine M Sense – bon pour un set de démarrage inclus.



Compatible avec la batterie de cuisine M Sense pour une assistance à la cuisson et au rôtissage.



Commande

Écran Touch multicolore de 7 pouces pour une utilisation intuitive.



Réglage précis et vue d'ensemble parfaite grâce à des curseurs individuels.



Réglage précis via le curseur central.



Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés de manière particulièrement rapide et intuitive. Affichages blancs à fort contraste.



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



Réglage simple et confortable pour toutes les zones de cuisson.



Sélection rapide et facile grâce à un bouton séparé.



Con@ctivity

Fonction automatique basée sur le Wi-Fi pour un climat ambiant optimal en combinaison avec une hotte aspirante.



Flexibilité

Utilisation flexible de la surface de cuisson sans zones de cuisson prédéfinies.



Zone de cuisson extra large avec une puissance particulièrement élevée pour le positionnement de grandes casseroles l'une derrière l'autre ou pour les plats à rôtir.



Grande zone de cuisson avec une puissance particulièrement élevée pour le positionnement de casseroles, de poêles ou de plats à rôtir.



Grande zone de cuisson pour le positionnement de casseroles, de poêles ou de plats à rôtir.



Surface

Design exclusif et élégant : aspect noir mat pour réduire les rayures et les traces de doigts.



Robuste et élégant : revêtement de haute qualité pour réduire les rayures.

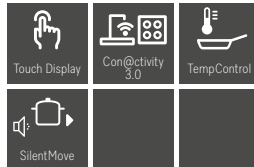


Ligne lumineuse

Un attrape-regard original qui met en valeur votre plan de cuisson.

Plan de cuisson à induction

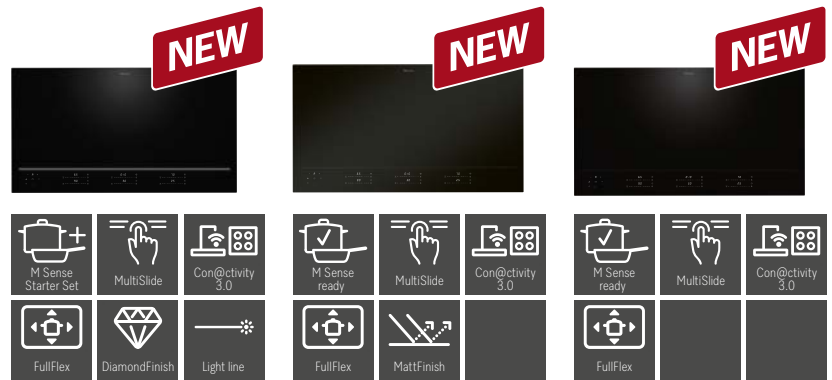
Touch-Display et TempControl



Désignation du modèle	KM 7999 FL
Catégorie marketing	Diamond
Système de chauffage	
Système de chauffage	induction
Type d'appareil	
Combiné avec la cuisinière/Autonomie	-/•
Design	
Couleur de la vitrocéramique	Noir graphite
Motif d'impression	SilentMove
Cadre inox/Verre biseauté	-/-
Encastrement à fleur de plan/Posé sur le plan de travail	•/•
Combinable avec SmartLine/Aérateur de table SmartLine	-/-
Équipement des zones de cuisson	
Nombre de zones de cuisson	-/3
Nombre de casseroles max.	5
Zone de cuisson	
Emplacement	Gauche
Type	Zone de cuisson TempControl
Diamètre en mm (l x H)	226 x 382
Puissance max. par casserole en W	2800
Puissance Booster max. par casserole en W	3600
Zone de cuisson	
Position	Central
Type	Zone de cuisson TempControl
Dimensions en mm (l x H)	365 x 286
Puissance max. par casserole en W	2800
Puissance Booster max. par casserole en W	3600
Zone de cuisson	
Position	Droite
Type	Zone de cuisson TempControl
Dimensions en mm (l x H)	226 x 382
Puissance max. par casserole en W	2800
Puissance Booster max. par casserole en W	3600
Confort d'utilisation	
Fonctions domotiques Miele@home	•
Commande sur écran tactile/Dimensions de l'écran	•/7 Zoll
Couleur de l'écran	Multicolore
TempControl	•
PowerFlex Plus	•
Identification des récipients et de leurs dimensions	•
Détection permanente/intelligente des récipients	•/-
Fonction Recall/Aide de positionnement	•/-
Fonction Stop&Go/Timer	•/•
Arrêt/Saisie automatique	•/-
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	•
Programmes d'assistance	•
Confort d'entretien	
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	•/•
Sécurité	
Arrêt automatique de sécurité/Protection contre la surchauffe/Ventilateur	•/•/•
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	-/•
Contrôle d'erreur	•
Témoin de chaleur résiduelle	•
Caractéristiques techniques	
Dimensions en mm (l x H x P)	936 x 67 x 520
Dimensions de la découpe posé sur le plan de travail en mm (l x P)	916 x 500
Dimensions de la découpe intérieure à fleur de plan en mm (l x P)	916 x 500
Dimensions de la découpe extérieure à fleur de plan en mm (l x P)	940 x 524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	10,8/400 3 N-/16
Accessoires fournis	
Module Wi-Fi XKS 3170 W	•

Plans de cuisson à induction M Sense et M Sense ready

Pleine surface



Type/désignation de vente	KM 8895 FL Diamond & M Sense	KM 8695 FL MattFinish	KM 8695 FL
Catégorie marketing	Diamond	Platinum	Platinum
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir graphite	Noir mat	Noir
Cadre inox	–	–	–
Encastrement à fleur de plan	●	●	●
Encastrement avec cadre	●	●	●
Ligne d'éclairage	●	–	–
Équipement zones de cuisson			
Nombre maximal de batteries de cuisine	6	6	6
Première zone/zone de cuisson			
Position	Au choix	Au choix	Au choix
Type	Pleine surface	Pleine surface	Pleine surface
Dimensions en mm	870 x 380	870 x 380	870 x 380
Puissance max. en W	2600	2600	2600
Puissance Booster max. en W	3650	3650	3650
Confort d'utilisation			
Mise en réseau avec Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	●	●	●
Commande par touches sensibles	MultiSlide	MultiSlide	MultiSlide
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	●	●	●
Couleur d'affichage	Blanc	Blanc	Blanc
Détection intelligente des casseroles	●	●	●
Mode professionnel	●	●	●
Fonction Stop & Go	●	●	●
Protection nettoyage	●	●	●
Fonction Recall	●	●	●
Fonction Minuterie	●	●	●
Arrêt automatique	●	●	●
Début de cuisson automatique	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Possibilité de réglages individuels	●	●	●
Sécurité			
Arrêt de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage	●	●	●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions (H x L x P) en mm	66 x 936 x 520	51 x 936 x 520	51 x 936 x 520
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	916 x 500	916 x 500	916 x 500
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	916/940 x 500/524	916/940 x 500/524	916/940 x 500/524
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	66	51	51
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 fournis			
Bon pour le kit de démarrage M Sense	●	–	–

Plans de cuisson à induction M Sense ready

PowerFlex



Type/désignation de vente	KM 8595 FL MattFinish	KM 8595 FL	KM 8575 FL
Catégorie marketing	Gold	Gold	Gold
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir mat	Noir	Noir
Cadre inox	-	-	-
Encastrement à fleur de plan	●	●	●
Encastrement avec cadre	●	●	●
Équipement zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	6	6	4
Nombre d'espaces de cuisson	3	3	2
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre	6	6	4
Type	Zone de cuisson PowerFlex	Zone de cuisson PowerFlex	Zone de cuisson PowerFlex
Taille en mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Puissance max. en W	2100	2100	2100
Puissance Booster max. en W	3650	3650	3650
Première zone/zone de cuisson			
Position	Gauche	Gauche	Gauche
Type	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex
Dimensions en mm	230 x 390	230 x 390	250 x 390
Puissance max. en W	4200	4200	4200
Puissance Booster max. en W	7360	7360	7360
Deuxième zone/zone de cuisson			
Position	Central	Central	Droite
Type	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex
Dimensions en mm	230 x 390	230 x 390	250 x 390
Puissance max. en W	4200	4200	4200
Puissance Booster max. en W	7360	7360	7360
Troisième zone/zone de cuisson			
Position	Droite	Droite	-
Type	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex	-
Dimensions en mm	230 x 390	230 x 390	-
Puissance max. en W	3400	3400	-
Puissance Booster max. en W	3650	3650	-
Quatrième zone/zone de cuisson			
Position	-	-	-
Type	-	-	-
Dimensions en mm	-	-	-
Puissance max. en W	-	-	-
Puissance Booster max. en W	-	-	-
Confort d'utilisation			
Mise en réseau avec Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	●	●	●
Commande par touches sensibles	MultiSlide	MultiSlide	MultiSlide
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	●	●	●
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
Détection intelligente des casseroles	●	●	●
Détection permanente des casseroles	-	-	-
Fonction Minuterie	●	●	●
Arrêt automatique	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions (H x L x P) en mm	51 x 936 x 520	51 x 936 x 520	51 x 916 x 408
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	916 x 500	916 x 500	886 – 896 x 386 – 388
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	916/940 x 500/524	916/940 x 500/524	896/920 x 388/412
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	51	51
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis			
Bon pour le kit de démarrage M Sense	-	-	-

Plan de cuisson à induction

TempControl



* pour marché d'échange

Désignation du modèle/pour la vente	KM 7629 FX*
Catégorie marketing	Platinum
Système de chauffage	induction
Type d'appareil	
Combiné avec la cuisinière/autonome	-/●
Design	
Coloris de la vitrocéramique	Noir
Cadre inox/verre biseauté	-/-
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/-
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	-/-
Équipement des zones de cuisson	
Nombre de zones de cuisson	5/1
Nombre de casseroles max.	5
Zone de cuisson PowerFlex	
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 220
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3650
Zone de cuisson	
Position/type/diamètre en mm	Avant gauche/Zone de cuisson Vario/Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/1700/2200
Zone de cuisson	
Position/type/diamètre en mm	Arrière gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3650
Zone de cuisson	
Position/type/diamètre en mm	Central/Zone de cuisson Vario/ Ø 180 – 280
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2600/3000/3650
Zone de cuisson	
Position/type/diamètre en mm	Droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300
Confort d'utilisation	
Commande sur touches sensibles/boutons/écran tactile	Smart Select/--
Coloris de l'écran	Jaune
TempControl	●
Détection permanente/intelligent des récipients	●/-
Fonction Recall/aide de positionnement	●/-
Fonction Stop&Go/timer	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/●
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●
Fonctions domotiques	
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●
Con@ctivity	●
Confort d'entretien	
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●
Sécurité	
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●
Caractéristiques techniques	
Dimensions en mm (l x H x P)	928 x 51 x 512
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	-
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	906 x 490
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	932 x 516
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	11,0/400 3 N~/16

Plans de cuisson à induction M Sense et M Sense ready

Pleine surface



Type/désignation de vente	KM 8885 FL Diamond & M Sense	KM 8685 FL MattFinish	KM 8685 FL
Catégorie marketing	Diamond	Platinum	Platinum
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir graphite	Noir mat	Noir
Cadre inox	–	–	–
Encastrement à fleur de plan	●	●	●
Encastrement avec cadre	●	●	●
Ligne d'éclairage	●	–	–
Équipement zones de cuisson			
Nombre maximal de batteries de cuisine	6	6	6
Première zone/zone de cuisson			
Position	Au choix	Au choix	Au choix
Type	Pleine surface	Pleine surface	Pleine surface
Dimensions en mm	740 x 380	740 x 380	740 x 380
Puissance max. en W	2600	2600	2600
Puissance Booster max. en W	3650	3650	3650
Confort d'utilisation			
Mise en réseau avec Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	●	●	●
Commande par touches sensibles	MultiSlide	MultiSlide	MultiSlide
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	●	●	●
Couleur d'affichage	Blanc	Blanc	Blanc
Détection intelligente des casseroles	●	●	●
Mode professionnel	●	●	●
Fonction Stop & Go	●	●	●
Protection nettoyage	●	●	●
Fonction Recall	●	●	●
Fonction Minuterie	●	●	●
Arrêt automatique	●	●	●
Début de cuisson automatique	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Possibilité de réglages individuels	●	●	●
Sécurité			
Arrêt de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage	●	●	●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions (H x L x P) en mm	66 x 800 x 520	51 x 800 x 520	51 x 800 x 520
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	780 x 500	780 x 500	780 x 500
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	780/804 x 500/524	780/804 x 500/524	780/804 x 500/524
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	66	51	51
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 fournis			
Bon pour le kit de démarrage M Sense	●	–	–

Plans de cuisson à induction M Sense ready

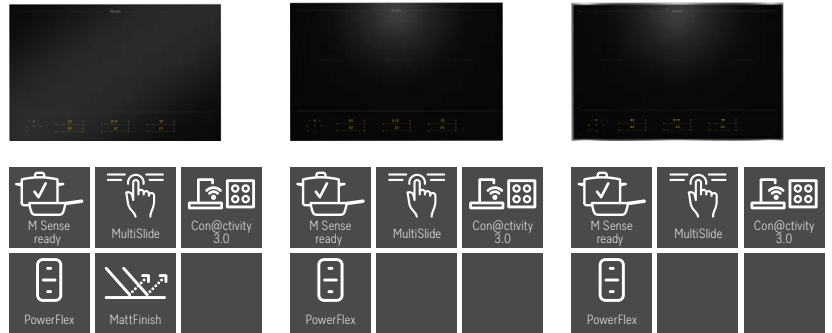
Pleine surface



Type/désignation de vente	KM 8684 FL	KM 8684 FR
Catégorie marketing	Platinum	Platinum
Design		
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir
Cadre inox	–	•
Encastrement à fleur de plan	•	–
Encastrement avec cadre	•	•
Ligne d'éclairage	–	–
Équipement zones de cuisson		
Nombre maximal de batteries de cuisson	5	5
Première zone/zone de cuisson		
Position	Au choix	Au choix
Type	Pleine surface	Pleine surface
Dimensions en mm	740 x 380	740 x 380
Puissance max. en W	2600	2600
Puissance Booster max. en W	3650	3650
Confort d'utilisation		
Mise en réseau avec Miele@home	•	•
Con@ctivity	•	•
M Sense ready	•	•
Commande par touches sensibles	SingleSlide	SingleSlide
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	–	–
Couleur d'affichage	Blanc	Blanc
Détection intelligente des casseroles	•	•
Mode professionnel	–	–
Fonction Stop & Go	•	•
Protection nettoyage	•	•
Fonction Recall	•	•
Fonction Minuterie	•	•
Arrêt automatique	•	•
Début de cuisson automatique	•	•
Maintien au chaud	•	•
Possibilité de réglages individuels	•	•
Sécurité		
Arrêt de sécurité	•	•
Fonction de verrouillage	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Caractéristiques techniques		
Dimensions (H x L x P) en mm	51 x 800 x 520	52 x 806 x 526
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	780 x 500	780 x 500
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	780/804 x 500/524	–
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	45
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Accessoires fournis		
Bon pour le kit de démarrage M Sense	–	–

Plans de cuisson à induction M Sense ready

PowerFlex



Type/désignation de vente	KM 8585 FL MattFinish	KM 8585 FL	KM 8585 FR
Catégorie marketing	Gold	Gold	Gold
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir mat	Noir	Noir
Cadre inox	–	–	•
Encastrement à fleur de plan	•	•	–
Encastrement avec cadre	•	•	•
Équipement zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	6	6	6
Nombre d'espaces de cuisson	3	3	3
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre	6	6	6
Type	Zone de cuisson PowerFlex	Zone de cuisson PowerFlex	Zone de cuisson PowerFlex
Taille en mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Puissance max. en W	2100	2100	2100
Puissance Booster max. en W	3650	3650	3650
Première zone/zone de cuisson			
Position	Gauche	Gauche	Gauche
Type	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex
Dimensions en mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Puissance max. en W	4200	4200	4200
Puissance Booster max. en W	7360	7360	7360
Deuxième zone/zone de cuisson			
Position	Central	Central	Central
Type	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex
Dimensions en mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Puissance max. en W	4200	4200	4200
Puissance Booster max. en W	7360	7360	7360
Troisième zone/zone de cuisson			
Position	Droite	Droite	Droite
Type	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex
Dimensions en mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Puissance max. en W	3400	3400	3400
Puissance Booster max. en W	3650	3650	3650
Quatrième zone/zone de cuisson			
Position	–	–	–
Type	–	–	–
Dimensions en mm	–	–	–
Puissance max. en W	–	–	–
Puissance Booster max. en W	–	–	–
Confort d'utilisation			
Mise en réseau avec Miele@home	•	•	•
Con@ctivity	•	•	•
M Sense ready	•	•	•
Commande par touches sensibles	MultiSlide	MultiSlide	MultiSlide
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	•	•	•
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
Détection intelligente des casseroles	•	•	•
Détection permanente des casseroles	–	–	–
Fonction Minuterie	•	•	•
Arrêt automatique	•	•	•
Maintien au chaud	•	•	•
Caractéristiques techniques			
Dimensions (H x L x P) en mm	51 x 800 x 520	51 x 800 x 520	52 x 806 x 526
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	780 x 500	780 x 500	780 x 500
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	780/804 x 500/524	780/804 x 500/524	–
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	51	45
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 fournis			
Bon pour le kit de démarrage M Sense	–	–	–

Plans de cuisson à induction

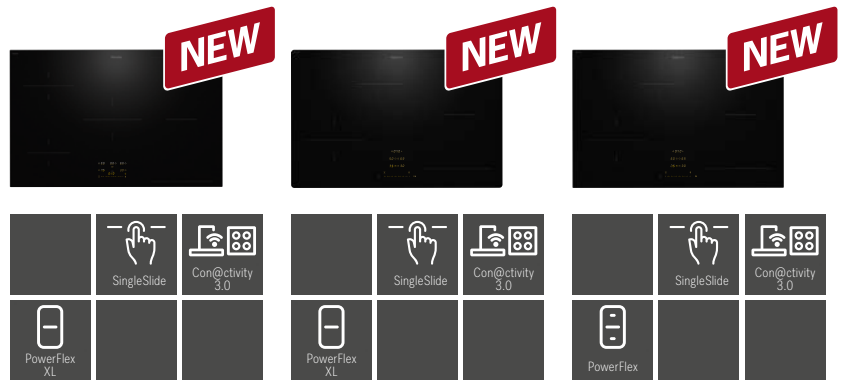
PowerFlex



Type/désignation de vente	KM 8484 FL	KM 8484 FR	KM 8482 FL
Catégorie marketing	Gold	Gold	Gold
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir	Noir
Cadre inox	–	•	–
Encastrement à fleur de plan	•	–	•
Encastrement avec cadre	•	•	•
Équipement zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	5	5	4
Nombre d'espaces de cuisson	1	1	1
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre	2	2	2
Type	Zone de cuisson PowerFlex XL	Zone de cuisson PowerFlex XL	Zone de cuisson PowerFlex XL
Taille en mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Puissance max. en W	2100	2100	2100
Puissance Booster max. en W	3650	3650	3650
Première zone/zone de cuisson			
Position	Avant gauche	Avant gauche	Avant gauche
Type	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	Ø 100 – 160	Ø 100 – 160	Ø 140 – 220
Puissance max. en W	1400	1400	2300
Puissance Booster max. en W	2200	2200	3650
Deuxième zone/zone de cuisson			
Position	Arrière gauche	Arrière gauche	Arrière centre
Type	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	Ø 120 – 190	Ø 120 – 190	Ø 100 – 160
Puissance max. en W	1850	1850	1400
Puissance Booster max. en W	3000	3000	2200
Troisième zone/zone de cuisson			
Position	Central	Central	Droite
Type	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario	–
Dimensions en mm	Ø 140 – 220	Ø 140 – 220	230 x 460
Puissance max. en W	2300	2300	4200
Puissance Booster max. en W	3650	3650	7360
Quatrième zone/zone de cuisson			
Position	Droite	Droite	–
Type	–	–	–
Dimensions en mm	230 x 460	230 x 460	–
Puissance max. en W	4200	4200	–
Puissance Booster max. en W	7360	7360	–
Confort d'utilisation			
Mise en réseau avec Miele@home	•	•	•
Con@ctivity	•	•	•
M Sense ready	–	–	–
Commande par touches sensibles	SingleSlide	SingleSlide	SingleSlide
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	–	–	–
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
Détection intelligente des casseroles	–	–	–
Détection permanente des casseroles	–	–	–
Fonction Minuterie	•	•	•
Arrêt automatique	•	•	•
Maintien au chaud	•	•	•
Caractéristiques techniques			
Dimensions (H x L x P) en mm	51 x 800 x 520	52 x 806 x 526	51 x 800 x 520
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	750 – 780 x 490 – 500	750 – 780 x 490 – 500	750 – 780 x 490 – 500
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	780/804 x 500/524	–	780/804 x 500/524
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	45	51
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	7,4/400 2-3 N~/16

Plans de cuisson à induction

PowerFlex



* pour marché d'échange

Type/désignation de vente	KM 8486 FX	KM 8483 FX Glas*	KM 8483 FX*
Catégorie marketing	Gold	Gold	Gold
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir	Noir
Cadre inox	-	-	-
Encastrement à fleur de plan	●	●	●
Encastrement avec cadre	-	-	-
Équipement zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	5	4	4
Nombre d'espaces de cuisson	1	1	1
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre	2	2	2
Type	Zone de cuisson PowerFlex XL	Zone de cuisson PowerFlex	Zone de cuisson PowerFlex
Taille en mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Puissance max. en W	2100	2100	2100
Puissance Booster max. en W	3650	3650	3650
Première zone/zone de cuisson			
Position	Avant gauche	Avant gauche	Avant gauche
Type	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	Ø 100 – 160	Ø 140 – 220	Ø 140 – 220
Puissance max. en W	1400	2300	2300
Puissance Booster max. en W	2200	3650	3650
Deuxième zone/zone de cuisson			
Position	Arrière gauche	Arrière centre	Arrière centre
Type	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	Ø 120 – 190	Ø 100 – 160	Ø 100 – 160
Puissance max. en W	1850	1400	1400
Puissance Booster max. en W	3000	2200	2200
Troisième zone/zone de cuisson			
Position	Central	Droite	Droite
Type	Zone de cuisson Vario	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex
Dimensions en mm	Ø 140 – 220	230 x 390	230 x 390
Puissance max. en W	2300	4200	4200
Puissance Booster max. en W	3650	7360	7360
Quatrième zone/zone de cuisson			
Position	Droite	-	-
Type	-	-	-
Dimensions en mm	230 x 460	-	-
Puissance max. en W	4200	-	-
Puissance Booster max. en W	7360	-	-
Confort d'utilisation			
Mise en réseau avec Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	-	-	-
Commande par touches sensibles	SingleSlide	SingleSlide	SingleSlide
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	-	-	-
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
Détection intelligente des casseroles	-	-	-
Détection permanente des casseroles	-	-	-
Fonction Minuterie	●	●	●
Arrêt automatique	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions (H x L x P) en mm	51 x 792 x 512	51 x 752 x 492	51 x 752 x 492
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	-	-	-
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	770/796 x 490/516	730/756 x 470/496	730/756 x 470/496
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	51	51
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	7,4/400 2-3 N~/16

Plans de cuisson à induction

Zone de cuisson Flex



Type/désignation de vente	KM 7373 FL	KM 7373 FR
Catégorie marketing	Silver	Silver
Design		
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir
Cadre inox	–	•
Encastrement à fleur de plan	•	–
Encastrement avec cadre	•	•
Équipement zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	5
Nombre d'espaces de cuisson	1	1
Zones de cuisson Flex		
Nombre	2	2
Type	Zone de cuisson Flex	Zone de cuisson Flex
Taille en mm	Ø 110 – 210	Ø 110 – 210
Puissance max. en W	2100	2100
Puissance Booster max. en W	3000	3000
Première zone/zone de cuisson		
Position	Avant gauche	Avant gauche
Type	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	Ø 110 – 220	Ø 110 – 220
Puissance max. en W	2300	2300
Puissance Booster max. en W	3000	3000
Deuxième zone/zone de cuisson		
Position	Arrière gauche	Arrière gauche
Type	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	Ø 90 – 160	Ø 90 – 160
Puissance max. en W	1350	1350
Puissance Booster max. en W	1850	1850
Troisième zone/zone de cuisson		
Position	Droite	Central
Type	Zone de cuisson Flex	Zone de cuisson Flex
Dimensions en mm	210 x 400	210 x 400
Puissance max. en W	3000	3000
Puissance Booster max. en W	3650	3650
Quatrième zone/zone de cuisson		
Position	–	–
Type	–	–
Dimensions en mm	–	–
Puissance max. en W	–	–
Puissance Booster max. en W	–	–
Confort d'utilisation		
Mise en réseau avec Miele@home	•	•
Con@ctivity	•	•
M Sense ready	–	–
Commande par touches sensibles	ComfortSelect	ComfortSelect
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	–	–
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune
Détection intelligente des casseroles	–	–
Détection permanente des casseroles	•	•
Fonction Minuterie	•	•
Arrêt automatique	•	•
Maintien au chaud	•	•
Caractéristiques techniques		
Dimensions (H x L x P) en mm	53 x 800 x 520	53 x 806 x 526
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	750 – 780 x 490 – 500	750 – 780 x 490 – 500
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	780/804 x 500/524	–
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	53	53
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

Plans de cuisson à induction M Sense ready

Pleine surface



Type/désignation de vente	KM 8765 FL Diamond	KM 8665 FL
Catégorie marketing	Diamond	Platinum
Design		
Couleur de la vitrocéramique	Noir graphite	Noir
Cadre inox	-	-
Encastrement à fleur de plan	●	●
Encastrement avec cadre	●	●
Ligne d'éclairage	●	-
Équipement zones de cuisson		
Nombre maximal de batteries de cuisine	4	4
Première zone/zone de cuisson		
Position	Au choix	Au choix
Type	Pleine surface	Pleine surface
Dimensions en mm	570 x 380	570 x 380
Puissance max. en W	2600	2600
Puissance Booster max. en W	3650	3650
Confort d'utilisation		
Mise en réseau avec Miele@home	●	●
Con@ctivity	●	●
M Sense ready	●	●
Commande par touches sensibles	MultiSlide	MultiSlide
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	●	●
Couleur d'affichage	Blanc	Blanc
Détection intelligente des casseroles	●	●
Mode professionnel	●	●
Fonction Stop & Go	●	●
Protection nettoyage	●	●
Fonction Recall	●	●
Fonction Minuterie	●	●
Arrêt automatique	●	●
Début de cuisson automatique	●	●
Maintien au chaud	●	●
Possibilité de réglages individuels	●	●
Sécurité		
Arrêt de sécurité	●	●
Fonction de verrouillage	●	●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions (H x L x P) en mm	66 x 620 x 520	51 x 620 x 520
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	600 x 500	600 x 500
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	600/624 x 500/524	600/624 x 500/524
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	66	51
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 fournis		
Bon pour le kit de démarrage M Sense	-	-

Plans de cuisson à induction M Sense ready

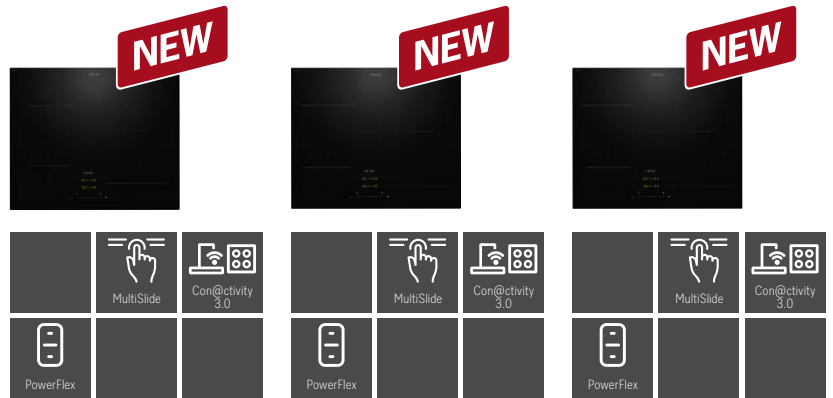
PowerFlex



Type/désignation de vente	KM 8565 FL MattFinish	KM 8565 FL	KM 8565 FR
Catégorie marketing	Gold	Gold	Gold
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir mat	Noir	Noir
Cadre inox	-	-	●
Encastrement à fleur de plan	●	●	-
Encastrement avec cadre	●	●	●
Équipement zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Nombre d'espaces de cuisson	2	2	2
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre	4	4	4
Type	Zone de cuisson PowerFlex	Zone de cuisson PowerFlex	Zone de cuisson PowerFlex
Taille en mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Puissance max. en W	2100	2100	2100
Puissance Booster max. en W	3650	3650	3650
Première zone/zone de cuisson			
Position	Gauche	Gauche	Gauche
Type	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex
Dimensions en mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Puissance max. en W	4200	4200	4200
Puissance Booster max. en W	7360	7360	7360
Deuxième zone/zone de cuisson			
Position	Droite	Droite	Droite
Type	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex
Dimensions en mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Puissance max. en W	4200	4200	4200
Puissance Booster max. en W	7360	7360	7360
Troisième zone/zone de cuisson			
Position	-	-	-
Type	-	-	-
Dimensions en mm	-	-	-
Puissance max. en W	-	-	-
Puissance Booster max. en W	-	-	-
Quatrième zone/zone de cuisson			
Position	-	-	-
Type	-	-	-
Dimensions en mm	-	-	-
Puissance max. en W	-	-	-
Puissance Booster max. en W	-	-	-
Confort d'utilisation			
Mise en réseau avec Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	●	●	●
Commande par touches sensibles	MultiSlide	MultiSlide	MultiSlide
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	●	●	●
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
Détection intelligente des casseroles	●	●	●
Détection permanente des casseroles	-	-	-
Fonction Minuterie	●	●	●
Arrêt automatique	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions (H x L x P) en mm	51 x 620 x 520	51 x 620 x 520	52 x 626 x 526
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	600/624 x 500/524	600/624 x 500/524	-
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	51	45
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	7,4/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis			
Bon pour le kit de démarrage M Sense	-	-	-

Plans de cuisson à induction M Sense ready

PowerFlex

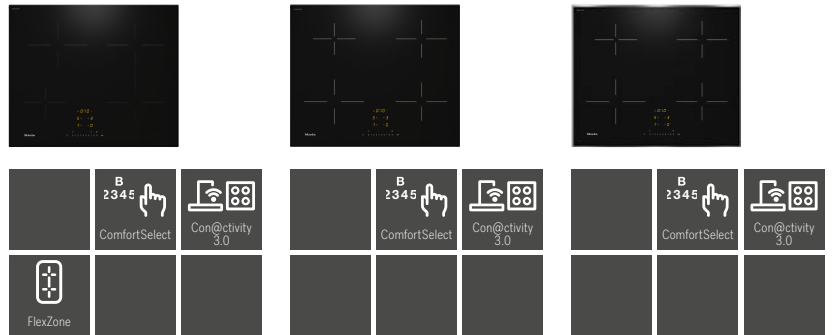


* pour marché d'échange

Type/désignation de vente	KM 8462 FL	KM 8462 FR	KM 8463 FX*
Catégorie marketing	Gold	Gold	Gold
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir	Noir
Cadre inox	–	●	–
Encastrement à fleur de plan	●	–	●
Encastrement avec cadre	●	●	–
Équipement zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Nombre d'espaces de cuisson	1	1	1
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre	2	2	2
Type	Zone de cuisson PowerFlex	Zone de cuisson PowerFlex	Zone de cuisson PowerFlex
Taille en mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Puissance max. en W	2100	2100	2100
Puissance Booster max. en W	3650	3650	3650
Première zone/zone de cuisson			
Position	Avant gauche	Avant gauche	Avant gauche
Type	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	Ø 100 – 160	Ø 100 – 160	Ø 100 – 160
Puissance max. en W	1400	1400	1400
Puissance Booster max. en W	2200	2200	2200
Deuxième zone/zone de cuisson			
Position	Arrière gauche	Arrière gauche	Arrière gauche
Type	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	Ø 120 – 190	Ø 120 – 190	Ø 120 – 190
Puissance max. en W	1850	1850	1850
Puissance Booster max. en W	3000	3000	3000
Troisième zone/zone de cuisson			
Position	Droite	Droite	Droite
Type	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex	Ponts PowerFlex
Dimensions en mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Puissance max. en W	4200	4200	4200
Puissance Booster max. en W	7360	7360	7360
Quatrième zone/zone de cuisson			
Position	–	–	–
Type	–	–	–
Dimensions en mm	–	–	–
Puissance max. en W	–	–	–
Puissance Booster max. en W	–	–	–
Confort d'utilisation			
Mise en réseau avec Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	–	–	–
Commande par touches sensibles	SingleSlide	SingleSlide	SingleSlide
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	–	–	–
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
Détection intelligente des casseroles	–	–	–
Détection permanente des casseroles	–	–	–
Fonction Minuterie	●	●	●
Arrêt automatique	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions (H x L x P) en mm	51 x 620 x 520	52 x 626 x 526	51 x 592 x 492
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	560 – 600 x 490 – 500	560 – 600 x 490 – 500	–
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	600/624 x 500/524	–	570/596 x 470/496
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	45	51
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	7,4/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis			
Bon pour le kit de démarrage M Sense	–	–	–

Plans de cuisson à induction

Zones de cuisson Flex ou Vario



Type/désignation de vente	KM 7363 FL	KM 7361 FL	KM 7361 FR
Catégorie marketing	Silver	Silver	Silver
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir	Noir
Cadre inox	–	–	●
Encastrement à fleur de plan	●	●	–
Encastrement avec cadre	●	●	●
Équipement zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Nombre d'espaces de cuisson	1	0	1
Zones de cuisson Flex			
Nombre	2	–	–
Type	Zone de cuisson Flex	–	–
Taille en mm	Ø 110 – 210	–	–
Puissance max. en W	2100	–	–
Puissance Booster max. en W	–	–	–
Première zone/zone de cuisson			
Position	Avant gauche	Avant gauche	Avant gauche
Type	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	Ø 90 – 160	Ø 110 – 220	Ø 110 – 220
Puissance max. en W	2300	2300	1400
Puissance Booster max. en W	1850	3000	3000
Deuxième zone/zone de cuisson			
Position	Arrière gauche	Arrière gauche	Arrière gauche
Type	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	Ø 110 – 220	Ø 90 – 160	Ø 90 – 160
Puissance max. en W	1850	1350	1350
Puissance Booster max. en W	3000	1850	1850
Troisième zone/zone de cuisson			
Position	Droite	Arrière droit	Arrière droit
Type	Ponts PowerFlex	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	210 x 400	Ø 100 – 190	Ø 100 – 190
Puissance max. en W	3000	1400	1400
Puissance Booster max. en W	–	2100	2100
Quatrième zone/zone de cuisson			
Position	–	Avant droit	Avant droit
Type	–	Zone de cuisson Vario	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	–	Ø 100 – 190	Ø 100 – 190
Puissance max. en W	–	1400	1400
Puissance Booster max. en W	–	2100	2100
Confort d'utilisation			
Mise en réseau avec Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	–	–	–
Commande par touches sensibles	ComfortSelect	ComfortSelect	ComfortSelect
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	–	–	–
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
Détection intelligente des casseroles	–	–	–
Détection permanente des casseroles	●	●	●
Fonction Minuterie	●	●	●
Arrêt automatique	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions (H x L x P) en mm	53 x 620 x 520	53 x 620 x 520	55 x 626 x 526
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	560 – 600 x 490 – 500	560 – 600 x 490 – 500	560 – 600 x 490 – 500
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	600/624 x 500/524	600/624 x 500/524	–
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	53	53
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	7,3/400 2-3 N~/16



Miele

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



Commande particulièrement simple de toutes les zones de cuisson et des niveaux de puissance via une rangée de chiffres.



Vous pouvez contrôler toutes les zones de cuisson et tous les niveaux de puissance à l'aide d'une rangée de chiffres centrale.



Sélection simple et rapide de chaque zone de cuisson avec un différent bouton.



Con@ctivity

Fonction automatique basée sur le Wi-Fi pour un climat ambiant optimal en combinaison avec une hotte aspirante.



Flexibilité

Les zones de cuisson extensibles permettent l'utilisation d'un plat à rôtir.



Maintien au chaud

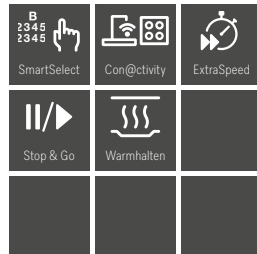
Quelle que soit la quantité, les plats sont maintenus au chaud à la température de service.



ExtraSpeed

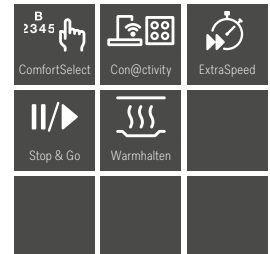
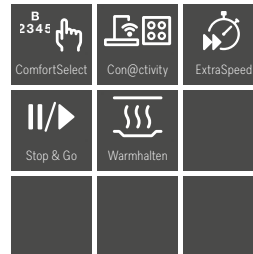
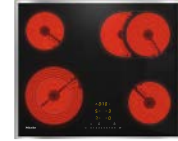
Résistance électrique pour des temps de cuisson courts.

Plans de cuisson électriques



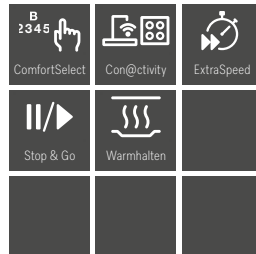
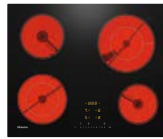
Type/Désignation commerciale	KM 6565 FR	KM 6564 FL	KM 6564 FR
Catégorie marketing	Platinum	Platinum	Platinum
Type de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Concept modulaire			
Combiné avec cuisinière/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Cadre inox sur le pourtour/Extralarge	●/-	-/-	●/-
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan	-/-	-/●	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm/Nombre de récipients avec FlexTouch	Avant gauche/Cercle simple/145	Avant gauche/ExtraSpeed/145-230/-	Avant gauche/ExtraSpeed/145-230/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1500/3200/-	1500/3200/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Variable/120-210	Arrière gauche/Cercle simple/145	Arrière gauche/Cercle simple/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/-	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière centre/ExtraSpeed/145/210/270	Arrière centre/Vvariable/120-210	Arrière centre/Vvariable/120-210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1050/2050/3200	900/2200/-	900/2200/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière droite/Zone de cuisson/de rôtissage/Ø 170, largeur 290	Arrière droite/Zone de cuisson/de rôtissage/Ø 170, largeur 290	Arrière droite/Zone de cuisson/de rôtissage/Ø 170, largeur 290
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/2600/-	1500/2600/-	1500/2600/-
Confort d'utilisation			
Commande par écran tactile/touches sensibles/boutons	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Détection de la taille des casseroles	-	-	-
Extension des zones de cuisson	●	●	●
Fonction Stop & Go/Fonction Maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Fonction Minuterie/Minuteur/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●	●
Affichages			
Indicateur de chaleur résiduelle/Affichage des niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Con@ctivity	●	●	●
Sécurité			
Arrêt de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Surveillance des anomalies/Ventilateur de refroidissement intégré/Protection contre la surchauffe	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Protection des casseroles/Indicateur de chaleur résiduelle	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	942 x 34 x 526	792 x 34 x 512	806 x 34 x 526
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	40	51	40
Dimensions de découpe en mm (l x p)	916 x 500	770/796 x 490/516	780 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	9,2/400 3 N~/16	9,2/400 3 N~/16	9,2/400 3 N~/16
Accessoires fournis			
Raclor à verre/Câble de raccordement/XKS 3'170 W	●/●/●	●/●/●	●/●/●

Plans de cuisson électriques



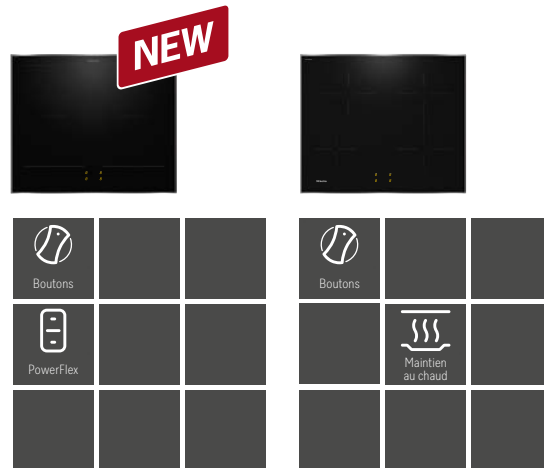
Type/Désignation commerciale	KM 6542 FL	KM 6542 FR	KM 6540 FR
Catégorie marketing	Gold	Gold	Gold
Type de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Concept modulaire			
Combiné avec cuisinière/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Cadre inox sur le pourtour/Extralarge	-/-	●/-	●/-
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan	-/●	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm/Nombre de récipients avec FlexTouch	Avant gauche/ExtraSpeed/ 120-210/-	Avant gauche/ExtraSpeed/ 120-210/-	Avant gauche/ExtraSpeed/ 120-210/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/-	900/2200/-	900/2200/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Cercle simple/145	Arrière gauche/Cercle simple/145	Arrière gauche/Cercle simple/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière droite/Zone de cuisson/ de rôtissage/Ø 170, largeur 290	Arrière droite/Zone de cuisson/ de rôtissage/Ø 170, largeur 290	Arrière droite/Zone de cuisson/ de rôtissage/ Ø 170, largeur 265
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/2600/-	1500/2600/-	1500/2400/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Avant droite/Cercle simple/180	Avant droite/Cercle simple/180	Avant droite/Cercle simple/160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	1800/-/-	1500/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par écran tactile/touches sensibles/boutons	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Détection de la taille des casseroles	-	-	-
Extension des zones de cuisson	●	●	●
Fonction Stop & Go/Fonction Maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Fonction Minuterie/Minuteur/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●	●
Affichages			
Indicateur de chaleur résiduelle/Affichage des niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Con@ctivity	●	●	●
Sécurité			
Arrêt de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Surveillance des anomalies/Ventilateur de refroidissement intégré/			
Protection contre la surchauffe	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Protection des casseroles/Indicateur de chaleur résiduelle	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	752 x 47 x 495	764 x 38 x 504	614 x 38 x 514
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	45	43	42
Dimensions de découpe en mm (l x p)	730/756 x 470/496	750 x 490	600 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	7,8/400 2-3 N~/16	7,8/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis			
Raclor à verre/Câble de raccordement/XKS 3'170 W	●/●/-	●/●/-	●/●/-

Plans de cuisson électriques



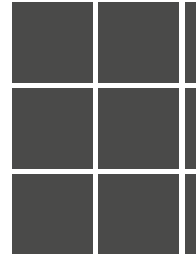
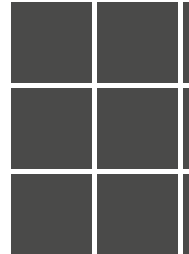
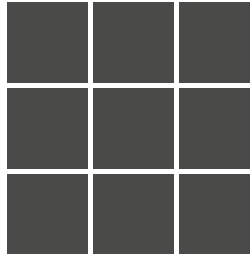
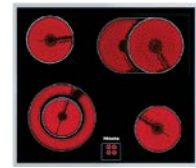
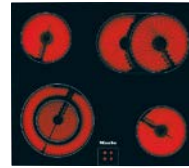
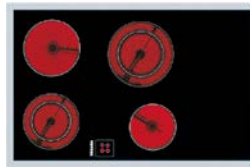
Type/Désignation commerciale	KM 6539 FL	KM 6538 FR
Catégorie marketing	Gold	Gold
Type de chauffage	Électrique	Électrique
Concept modulaire		
Combiné avec cuisinière/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●
Design		
Cadre inox sur le pourtour/Extralarge	-/-	●/-
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan	-/●	-/-
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm/Nombre de récipients avec FlexTouch	Avant gauche/ Variable/120-180/-	Avant gauche/Variable/180/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/1800/-	1800/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Cercle simple/160	Arrière gauche/Cercle simple/160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière droite/ExtraSpeed/ 120-210	Arrière droite/ExtraSpeed/ 120-210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/-	900/2200/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Avant droite/Cercle simple/145	Avant droite/Cercle simple/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-
Confort d'utilisation		
Commande par écran tactile/touches sensibles/boutons	-/●/-	-/●/-
Détection de la taille des casseroles	-	-
Extension des zones de cuisson	●	●
Fonction Stop & Go/Fonction Maintien au chaud	●/●	●/●
Fonction Minuterie/Minuteur/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●
Affichages		
Indicateur de chaleur résiduelle/Affichage des niveaux de puissance	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Con@ctivity	●	●
Sécurité		
Arrêt de sécurité	●	●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●
Surveillance des anomalies/Ventilateur de refroidissement intégré/Protection contre la surchauffe	●/-/●	●/-/●
Protection des casseroles/Indicateur de chaleur résiduelle	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x h x p)	592 x 40 x 492	574 x 38 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	45	42
Dimensions de découpe en mm (l x p)	570/596 x 470/496	560 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	6,7/400 2-3 N~/16	6,7/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis		
Raclor à verre/Câble de raccordement/XKS 3'170 W	●/●/-	●/●/-

Plans de cuisson à induction combinés



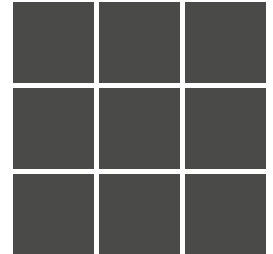
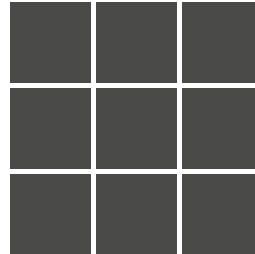
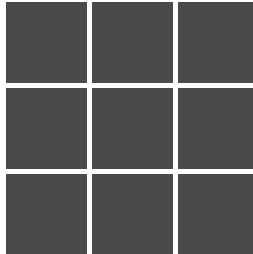
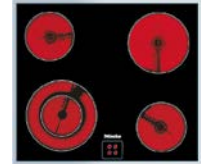
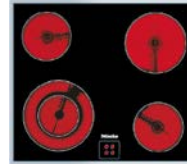
Type/désignation de vente	KM 8560 FR	KM 7063 FR
Catégorie marketing	Gold	Silver
Design		
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir
Cadre inox	●	●
Encastrement à fleur de plan	–	–
Encastrement avec cadre	●	●
Équipement zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Nombre d'espaces de cuisson	2	1
Zones de cuisson PowerFlex ou Flex		
Nombre	4	2
Type	Zone de cuisson PowerFlex	Zone de cuisson Flex
Taille en mm	Ø 150 – 230	Ø 110 – 210
Puissance max. en W	2100	2100
Puissance Booster max. en W	3650	3000
Première zone/zone de cuisson		
Position	Gauche	Avant gauche
Type	Ponts PowerFlex	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	230 x 390	Ø 90 – 160
Puissance max. en W	4200	1400
Puissance Booster max. en W	7360	1850
Deuxième zone/zone de cuisson		
Position	Droite	Arrière gauche
Type	Ponts PowerFlex	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	230 x 390	Ø 110 – 220
Puissance max. en W	4200	2300
Puissance Booster max. en W	7360	3000
Troisième zone/zone de cuisson		
Position	–	Droite
Type	–	Zone de cuisson Flex
Dimensions en mm	–	210 x 420
Puissance max. en W	–	3000
Puissance Booster max. en W	–	3700
Quatrième zone/zone de cuisson		
Position	–	–
Type	–	–
Dimensions en mm	–	–
Puissance max. en W	–	–
Puissance Booster max. en W	–	–
Confort d'utilisation		
Mise en réseau avec Miele@home	–	–
Con@ctivity	–	–
Commande par sélecteur rotatif	●	●
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune
Détection permanente des casseroles	●	●
Début de cuisson automatique	●	●
Maintien au chaud	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions (H x L x P) en mm	45 x 626 x 526	55 x 626 x 526
Dimensions de la découpe en mm (l x p) pour encastrement à plat en mm	560 – 600 x 490 – 500	560 – 600 x 490 – 500
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	–	–
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	45	55
Puissance de raccordement totale en kW	7,4/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16

Plans de cuisson électriques combinés



Type/Désignation commerciale	KM 6039	KM 6017	KM 6013
Catégorie marketing	Silver	Silver	Silver
Type de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Concept modulaire			
Combiné avec cuisinière/Indépendant de la cuisinière	●/-	●/-	●/-
Design			
Cadre inox sur le pourtour/Extralarge	●/●	-/-	●/-
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan	-/-	-/●	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm/Nombre de récipients avec FlexTouch	Avant gauche/Variable/120-180/-	Avant gauche/Variable/120-210/-	Avant gauche/Variable/120-210/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/1800/-	900/2200/-	900/2200/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Cercle simple/180	Arrière gauche/Cercle simple/145	Arrière gauche/Cercle simple/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière droite/Variable/145-210	Arrière droite/Zone de cuisson/ de rôtissage/Ø 170, largeur 265	Arrière droite/Zone de cuisson/ de rôtissage/Ø 170, largeur 265
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1000/2200/-	1500/2400/-	1500/2400/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Avant droite/Cercle simple/145	Avant droite/Cercle simple/145	Avant droite/Cercle simple/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par écran tactile/touches sensibles/boutons	-/-/Via cuisinière	-/-/Via cuisinière	-/-/Via cuisinière
Détection de la taille des casseroles	-	-	-
Extension des zones de cuisson	●	●	●
Fonction Stop & Go/Fonction Maintien au chaud	-/-	-/-	-/-
Fonction Minuterie/Minuteur/Début de cuisson automatique	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	-	-	-
Affichages			
Indicateur de chaleur résiduelle/Affichage des niveaux de puissance	●/-	●/-	●/-
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Con@ctivity	-	-	-
Sécurité			
Arrêt de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	-/-	-/-	-/-
Surveillance des anomalies/Ventilateur de refroidissement intégré/			
Protection contre la surchauffe	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Protection des casseroles/Indicateur de chaleur résiduelle	-/●	-/●	-/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	825 x 40 x 545	548 x 45 x 478	574 x 38 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	40	45	38
Dimensions de découpe en mm (l x p)	770-810 x 490-530	552 x 482	560 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	7,0/400/10	7,0/400/10	7,0/400/10
Accessoires fournis			
Raclor à verre/Câble de raccordement	●/●	●/●	●/●

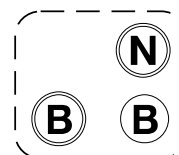
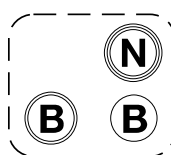
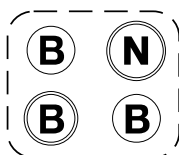
Plans de cuisson électriques combinés



* Disponible également en 230 V, uniquement combinable avec H 2456-60 E/230 V

Type/Désignation commerciale	KM 6021	KM 6012*	KM 6012 230 V*
Catégorie marketing	Silver	Silver	Silver
Type de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Concept modulaire			
Combiné avec cuisinière/Indépendant de la cuisinière	●/-	●/-	●/-
Design			
Cadre inox sur le pourtour/Extralarge	●/●	●/-	●/-
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan	-/-	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm/Nombre de récipients avec FlexTouch	Avant gauche/Cercle simple/180/-	Avant gauche/Variable/120-210/-	Avant gauche/Variable/120-210/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	750/2200/-	750/2200/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Cercle simple/145	Arrière gauche/Cercle simple/145	Arrière gauche/Cercle simple/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière droite/Variable/120-210	Arrière droite/Cercle simple/180	Arrière droite/Cercle simple/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/-	1800/-/-	1800/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Avant droite/Cercle simple/145	Avant droite/Cercle simple/145	Avant droite/Cercle simple/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par écran tactile/touches sensibles/boutons	-/-/Via cuisinière	-/-/Via cuisinière	-/-/Via cuisinière
Détection de la taille des casseroles	-	-	-
Extension des zones de cuisson	●	●	●
Fonction Stop & Go/Fonction Maintien au chaud	-/-	-/-	-/-
Fonction Minuterie/Minuteur/Début de cuisson automatique	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	-	-	-
Affichages			
Indicateur de chaleur résiduelle/Affichage des niveaux de puissance	●/-	●/-	●/-
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Con@ctivity	-	-	-
Sécurité			
Arrêt de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	-/-	-/-	-/-
Surveillance des anomalies/Ventilateur de refroidissement intégré/Protection contre la surchauffe	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Protection des casseroles/Indicateur de chaleur résiduelle	-/●	-/●	-/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	615 x 40 x 545	574 x 38 x 504	574 x 38 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	40	38	38
Dimensions de découpe en mm (l x p)	560-600 x 490-530	560 x 490	560 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	6,4/400/10	7,3/400 2-3 N-/16	7,3/400 2-3 N-/16
Accessoires fournis			
Raclor à verre/Câble de raccordement	●/●	●/●	●/●

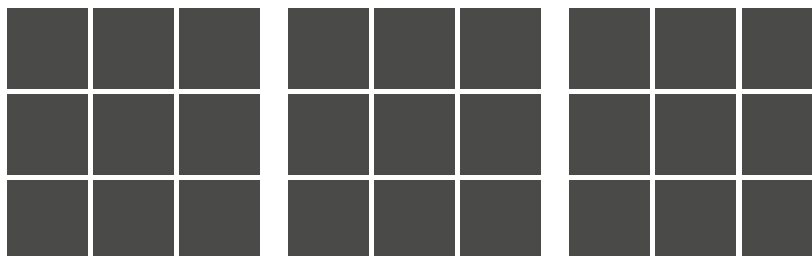
Jeux de plans de cuisson



Puissance en watts : (B) 1'500 (N) 1'500 (B) 2'000 (N) 2'000

Type de plan : (B) Plan de cuisson éclair (N) Plan de cuisson normal

Diamètre : (14,5 cm) (18 cm) (22 cm)



Type/Désignation commerciale	KP 412-3 CH	KP 303-3 CH	KP 302-3 CH
Type de chauffage			
Type de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Concept modulaire			
Combiné avec cuisinière/Indépendant de la cuisinière	●/-	●/-	●/-
Design			
Cadre inox sur le pourtour/Extralarge	-/-	-/-	-/-
Listels décoratifs en inox à l'avant et à l'arrière	-	-	-
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan	-/-	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	3	3
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	-/-	-/-	-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm/Nombre de récipients avec FlexTouch	Avant gauche/Cercle simple/180/-	Avant gauche/Cercle simple/180/-	Avant gauche/Cercle simple/180/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	2000/-/-	2000/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Cercle simple/145	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière droite/Cercle simple/180	Arrière droite/Cercle simple/220	Arrière droite/Cercle simple/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	2000/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Avant droite/Cercle simple/145	Avant droite/Cercle simple/145	Avant droite/Cercle simple/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par écran tactile/touches sensibles/boutons	-/-/Via cuisinière	-/-/Via cuisinière	-/-/Via cuisinière
Détection de la taille des casseroles	-	-	-
Extension des zones de cuisson	-	-	-
Fonction Stop & Go/Fonction Maintien au chaud	-/-	-/-	-/-
Fonction Minuterie/Minuteur/Début de cuisson automatique	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	-	-	-
Affichages			
Indicateur de chaleur résiduelle/Affichage des niveaux de puissance	-/-	-/-	-/-
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Con@ctivity	-	-	-
Sécurité			
Arrêt de sécurité	-	-	-
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	-/-	-/-	-/-
Surveillance des anomalies/Ventilateur de refroidissement intégré/			
Protection contre la surchauffe	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Protection des casseroles/Indicateur de chaleur résiduelle	-/-	-/-	-/-
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	-	-	-
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	-	-	-
Dimensions de découpe en mm (l x p)	-	-	-
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	6,5/400/10	5,5/400/10	5,0/400/10
Accessoires fournis			
Raclor à verre/Câble de raccordement	-/-	-/-	-/-

TwoInOne – Plans de cuisson





La pièce maîtresse de votre cuisine

Le design des aérateurs de table



Le duo de choc – quand la hotte aspirante et le plan de cuisson ne font plus qu’un

La technologie à induction éprouvée de Miele, associée à une hotte aspirante performante, constitue un véritable atout dans votre cuisine. La liberté de conception est garantie. Grâce au nouveau moteur Silence, les bruits gênants dans la cuisine sont à peine perceptibles.



Hotte aspirante à fleur de plan

La hotte aspirante Miele s’intègre à fleur de plan parfaitement dans le plan de cuisson. Grâce à son design élégant et discret, votre hotte aspirante se fond parfaitement dans tous les styles d’intérieur et établit de nouvelles références en matière d’esthétique. L’assortiment comprend aussi bien des modèles avec cadre inox que des modèles sans cadre. Vous bénéficiez ainsi d’une flexibilité maximale pour l’aménagement de votre cuisine – pour répondre aux plus hautes exigences en matière de design.

Une liberté de conception maximale

L’appareil adapté pour chaque situation d’installation

Le “TwoInOne” est un produit phare parmi les plans de cuisson avec hotte aspirante intégrée. Il séduit par sa technologie particulièrement bien pensée, le gain de confort qu’il procure et sa parfaite capacité d’intégration dans toutes les cuisines. Le “TwoInOne” étant encastré, les hauteurs de plafond différentes ou autres obstacles dans le champ visuel ne sont plus un problème.

Grande flexibilité d’installation

Le choix du mode de fonctionnement qui vous convient dépend de plusieurs facteurs.

Évacuation d’air : en mode évacuation d’air, l’aérateur de table aspire les buées et retient les particules de graisse à l’aide du filtre à graisses. L’air filtré est évacué à l’extérieur de la cuisine par un système de conduites. L’évacuation de l’air filtré permet également d’éliminer les odeurs et l’excès d’humidité de la cuisine.

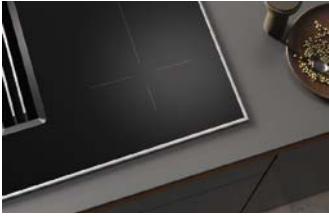
Circuit fermé guidé : le mode recyclage est économe en énergie. En mode recyclage, outre les particules de graisse, les particules odorantes sont également filtrées et l’air purifié est réintroduit dans la pièce via un système de conduites situé dans l’armoire basse.

Plug&Play : conception et montage ultra-simples – grâce au système Plug&Play, l’air filtré est renvoyé dans la pièce par une discrète ouverture dans le socle, sans nécessiter de système de conduites supplémentaire. Dans ce cas, les coûts liés à la planification et au montage sont nettement moins élevés.

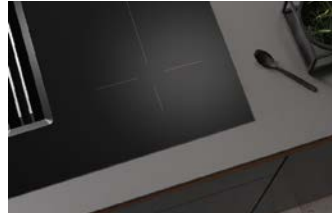


Des conditions optimales

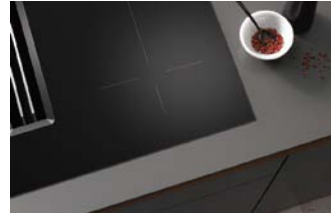
L'appareil adapté pour chaque situation d'installation



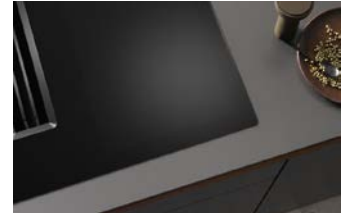
Cadre périphérique en inox



Encastrement à fleur de plan



Vitrocéramique sans cadre



Barres latérales élégantes

MattFinish – un attrape-regard stylé

Une surface robuste dans un noir mat élégant

Nos plans de cuisson en vitrocéramique avec hotte aspirante en noir mat moderne ajoutent des accents marquants et convainquent par leurs nombreux avantages qui enrichissent votre quotidien en cuisine.



Design élégant



Haute résistance aux rayures



Nettoyage simple et sans effort



Réduction des traces de doigts



Con@ctivity

Un équipement haut de gamme pour un plaisir absolu !

Les avantages produit* des plans de cuisson “TwoInOne” de Miele

Con@ctivity

Lorsque vous cuisinez, la hotte aspirante s’active automatiquement. Elle adapte la puissance du ventilateur au réglage du plan de cuisson et assure ainsi un climat ambiant agréable – sans aucune intervention manuelle.



Exclusive to Miele

Moteur Silence

Extra silencieux : le moteur développé par Miele est 25 % plus silencieux que les modèles précédents, tout en offrant une puissance de ventilation plus importante.

Exclusive to Miele

PowerFlex XL

Beaucoup d’espace : comme toute la profondeur du plan de cuisson est exploitée, il est parfaitement possible d’y placer de grands récipients de cuisson.



Exclusive to Miele

TwInBooster

Une flexibilité sans pareille : la puissance de l’induction peut être répartie individuellement ou concentrée sur une seule zone.

ComfortSelect White

Élégant et confortable : vous contrôlez votre plan de cuisson Miele en toute simplicité et profitez en même temps d’une apparence haut de gamme.

MattFinish

Un design unique : la finition noire mate MattFinish réduit les traces de doigts et offre une grande résistance aux rayures.

* selon le modèle



Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

Les zones de cuisson et les ventilateurs sont commandés via une rangée de chiffres centrale.



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



Con@ctivity

Indique si le plan de cuisson est équipé de Con@ctivity 3.0.



Fonction automatique pour un climat ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal.



Flexibilité

Parfait pour le positionnement de grandes casseroles l'une derrière l'autre ou pour les plats à rôtir.



Parfait pour les ustensiles de cuisine individuels ou les plats à rôtir.



Grande zone de cuisson pour le positionnement de casseroles individuelles l'une derrière l'autre ou pour les plats à rôtir.



TwinBooster

Deux niveaux de puissance pour des temps de chauffages extrêmement brefs.



Maintien au chaud

Quelle que soit la quantité, les plats sont maintenus au chaud à la température de service.



Stop & Go

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



10 x filtre

Filtre à graisses métalliques en inox à 10 couches, adapté à un nettoyage au lave-vaisselle.



Le moteur développé par Miele est 25 % plus silencieux que les modèles précédents, tout en offrant une puissance de ventilation plus importante.



EcoMotor

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



Efficacité énergétique

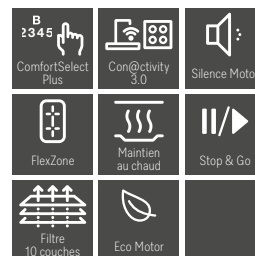
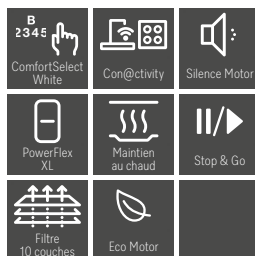
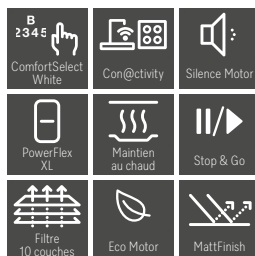
Le label énergétique vous renseigne sur la rentabilité et les performances de l'aérateur de table.



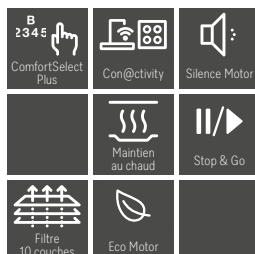
MattFinish

La surface noir mat raffinée avec effet anti-traces de doigts confère un aspect convaincant et offre une grande résistance aux rayures.

TwoInOne – plans de cuisson avec aérateur de table intégré



Type/Désignation commerciale	KMDA 7876-1 FL MattFinish	KMDA 7676-1 FL BlackPerfection	KMDA 7473-1 FL Silence
Catégorie marketing	Diamond	Platinum	Gold
Mode de chauffe et type de construction			
Plan de cuisson à induction avec évacuation des buées intégrée	●	●	●
Conception			
Cadre périphérique inox/à fleur de plan/en saillie sans cadre	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Orifice d'aspiration à fleur de plan	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Air recyclé guidé/air recyclé non guidé (Plug&Play)/évacuation d'air guidée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Zone de cuisson PowerFlex ou Flex			
Nombre/type/diamètre en mm	4/PowerFlex XL/150-230	4/PowerFlex XL/150-230	4/Zones Flex individuelles/110-220
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000
1. Zone de cuisson			
Position/type/dimensions en mm à gauche/zone PowerFlex	gauche/Ponts PowerFlex/230 x 460	gauche/Ponts PowerFlex/230 x 460	gauche/Ponts Flex/210 x 420
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.000/3.700
2. Zone de cuisson			
Position/type/dimensions en mm à droite/zone PowerFlex	droite/Ponts PowerFlex/230 x 460	droite/Ponts PowerFlex/230 x 460	droite/Ponts Flex/210 x 420
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.000/3.700
Confort d'utilisation et mise en réseau des app. électro			
Commande par touches sensibles/couleur de l'affichage	ComfortSelect White/blanc	ComfortSelect White/blanc	ComfortSelect Plus/jaune
Détection permanente des récipients/maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Fonction Stop&Go/fonction de rappel	●/●	●/●	●/●
Minuterie/arrêt automatique/début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Possibilités de réglage individuel (par ex. signal sonore)	●	●	●
Indicateur de saturation/poursuite de fonctionnement 5 ou 15 min.	●/●	●/●	●/●
Miele@home/WiFi Conn@ct/Fonction automatique Con@ctivity	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Efficacité et durabilité			
Cl. efficacité énergétique (A++ – E)/cl. degré séparation graisses	A+/A	A+/A	A+/A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an/EcoMotor	31,3/●	31,3/●	31,3/●
Confort d'entretien et système de filtration			
Intérieur de la hotte CleanCover/protection nettoyage	●/●	●/●	●/●
Filtre à graisses/filtre à charbon actif amovible par le haut	●/●	●/●	●/●
Nbre filtres gras. métal. EDST convenant lave-vaisselle (10 couches)	1	1	●
Puissance ventilation pour air recyclé (R)/évacuation d'air (E)			
Minimum et maximum (m³/h) selon EN 61591	160-475 (R) / 205-533 (E)	160-475 (R) / 205-533 (E)	160-475 (R) / 205-533 (E)
Puissance sonore min. (dB(A) re1pW)/pression sonore min. (dB(A) re20µPa)	46/33 (R) / 41/28 (E)	46/33 (R) / 41/28 (E)	46/33 (R) / 41/28 (E)
Puissance sonore maxi (dB(A) re1pW)/pression sonore maxi (dB(A) re20µPa)	68/55 (R) / 64/51 (E)	68/55 (R) / 64/51 (E)	68/55 (R) / 64/51 (E)
Niveau booster (m³/h) selon EN 61591 5	10 (R) / 606 (E)	510 (R) / 606 (E)	510 (R) / 606 (E)
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/pression sonore (dB(A) re20µPa)	70/57 (R) / 68/54 (E)	70/57 (R) / 68/54 (E)	70/57 (R) / 68/54 (E)
Sécurité			
Déclench. sécurité/fonction verrouillage/verrouillage mise en marche	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Surveill. anomalies/ventilateur refroidissement/protection antisurchauffe	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Indicateur chaleur résiduelle/raccordement commutateur de fenêtre	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x P)	800 x 520	800 x 520	800 x 520
Hauteur de montage avec coffret d'alimentation en mm	238	238	200
Dimensions de la découpe en mm encastrement à fleur de plan (L x P)	780/804 x 500/524	780/804 x 500/524	780/804 x 500/524
Dimensions de la découpe en mm encastrement en saillie (L x P)	780 x 500	780 x 500	780 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/tension/fusible en A	7,5/400 2-3 N~/16	7,5/400 2-3 N~/16	7,5/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis			
Filtre à charbon actif et cordon d'alimentation	●	●	●
Adaptateur raccord. paroi arrière pour mode recyclage non guidé	●	●	●
Accessoires disponibles en option			
Kit de canaux plats évacuation d'air	DFKS-UR	DFKS-UR	DFKS-UR/DAAG 200
Kit de recyclage pour circuit fermé guidé	DUJ 1500	DUJ 1500	DUJ 1500
Kit de rallonge Plug&Play pour profondeur d'armoire >60 cm	DVS 150	DVS 150	DVS 150
Filtre Sensitive AirClean	DKF 35-S	DKF 35-S	DKF 35-S



Type/Désignation commerciale	KMDA 7272-1 FL Silence
Catégorie marketing	Silver
Mode de chauffe et type de construction	
Plan de cuisson à induction avec évacuation des buées intégrée	●
Conception	
Cadre périphérique inox/à fleur de plan/en saillie sans cadre	-/●/●
Orifice d'aspiration à fleur de plan	●
Modes de fonctionnement	
Air recyclé guidé/air recyclé non guidé (Plug&Play)/évacuation d'air guidée	●/●/●
1. Zone de cuisson	
Position/type/dimensions en mm à gauche/zone PowerFlex	avant gauche/Zone de cuisson Vario/110-220
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	2.300/3.000
2. Zone de cuisson	
Position/type/dimensions en mm à droite/zone PowerFlex	arrière gauche/Zone de cuisson Vario/100-190
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	1.400/2.100
3. Zone de cuisson	
Position/type/dimensions en mm à gauche/zone PowerFlex	arrière droite/Zone de cuisson Vario/110-220
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	2.300/3.000
4. Zone de cuisson	
Position/type/dimensions en mm à droite/zone PowerFlex	avant droite/Zone de cuisson Vario/100-190
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	1.400/2.100
Confort d'utilisation et mise en réseau des app. électro	
Commande par touches sensibles/couleur de l'affichage	ComfortSelect Plus/jaune
Détection permanente des récipients/maintien au chaud	●/●
Fonction Stop&Go/fonction de rappel	●/●
Minuterie/arrêt automatique/début de cuisson automatique	●/●/●
Possibilités de réglage individuel (par ex. signal sonore)	●
Indicateur de saturation/poursuite de fonctionnement 5 ou 15 min.	●/●
Miele@home/WiFi Conn@ct/Fonction automatique Con@ctivity	-/-/●
Efficacité et durabilité	
Cl. efficacité énergétique (A++ - E)/cl. degré séparation graisses	A+/A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an/EcoMotor	31,3/●
Confort d'entretien et système de filtration	
Intérieur de la hotte facile à nettoyer - CleanCover/protection nettoyage	●/-
Filtre à graisses/filtre à charbon actif amovible par le haut	●/●
Nbre filtres gras. métal. EDST convenant lave-vaisselle (10 couches)	●
Puissance ventilation pour air recyclé (R)/évacuation d'air (E)	
Minimum et maximum (m³/h) selon EN 61591	160-475 (R) /205-533 (E)
Puissance sonore min. (dB(A) re1pW)/pression sonore min. (dB(A) re20µPa)	46/33 (R) / 41/28 (E)
Puissance sonore maxi (dB(A) re1pW)/pression sonore maxi (dB(A) re20µPa)	68/55 (R) / 64/51 (E)
Niveau booster (m³/h) selon EN 61591 5	510 (R) / 606 (E)
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/pression sonore (dB(A) re20µPa)	70/57 (R) / 68/54 (E)
Sécurité	
Déclench. sécurité/fonction verrouillage/verrouillage mise en marche	●/●/●
Surveil. anomalies/ventilateur refroidissement/protection antisurchauffe	●/●/●
Indicateur chaleur résiduelle/raccordement commutateur de fenêtre	●/●
Caractéristiques techniques	
Dimensions en mm (L x P)	800 x 520
Hauteur de montage avec coffret d'alimentation en mm	200
Dimensions de la découpe en mm encastrément à fleur de plan (L x P)	780/804 x 500/524
Dimensions de la découpe en mm encastrément en saillie (L x P)	780 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/tension/fusible en A	7,5/400 2-3 N-/16
Accessoires fournis	
Filtre à charbon actif et cordon d'alimentation	●
Adaptateur raccord. paroi arrière pour mode recyclage non guidé	●
Accessoires disponibles en option	
Kit de canaux plats évacuation d'air	DFKS-UR/DAAG 200
Kit de recyclage pour circuit fermé guidé	DUU 1500
Kit de rallonge Plug&Play pour profondeur d'armoire >60 cm	DVS 150
Filtre Sensitive AirClean	DKF 35-S



SmartLine



Design élégant et combinaisons optimales

Vous avez le choix

Une allure élégante

Les éléments Miele SmartLine sont en vitrocéramique et se caractérisent par leur élégance. Avec leur design haut de gamme épuré et leurs lignes cohérentes d'un appareil à l'autre, ils s'adaptent sans problème à toutes les cuisines.



Possibilités d'installation flexibles

Les éléments Miele SmartLine séduisent par leur design et leur confort exceptionnels. Malgré la fonctionnalité autonome de chaque appareil, tous les modèles sont conçus comme s'ils formaient un tout. Une fois encastrés en combinaison, ils forment un ensemble homogène et élégant. Qu'ils soient montés à fleur de plan ou en saillie – ils seront le point fort du design de chaque cuisine !



Être libre de cuisiner comme on le souhaite

Un appareil adapté à chaque besoin



Plan de cuisson à induction

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



Wok à induction

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



Teppan Yaki

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



Aérateur de table

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

Miele
INDUCTION

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

Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des éléments SmartLine Miele

Exclusive to Miele SmartSelect

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



Exclusive to Miele PowerFlex

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

Exclusive to Miele TwinBooster

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



Détection permanente des casseroles

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



Fonctions supplémentaires pratiques

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



Fonctions de sécurité

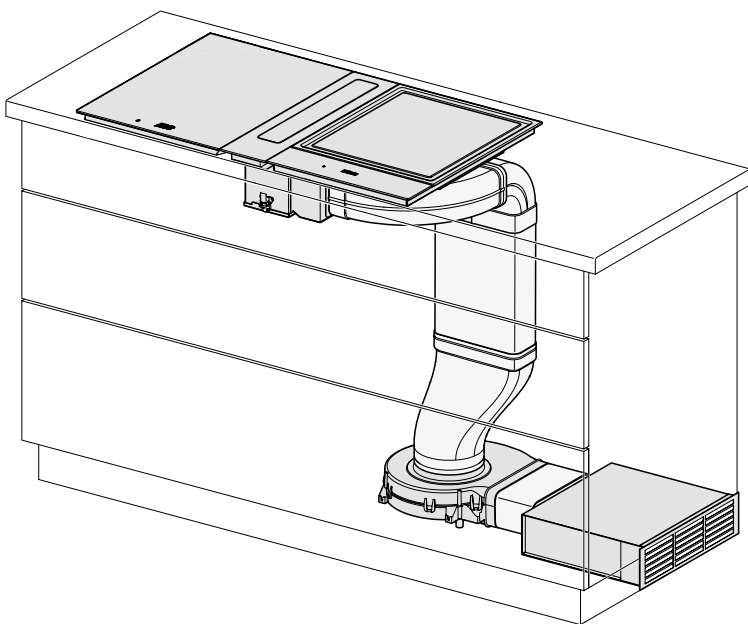
Avec les fonctions de sécurité, vous êtes à l'abri des surprises, et vous pouvez penser à autre chose.

* Selon le modèle

L'aérateur de table combinable Miele SmartLine

Flexibilité, qualité et efficacité énergétique convaincantes

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



Flexibilité d'installation

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



Nettoyage facile

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





Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour la gamme SmartLine Miele



SmartLine

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



Modes d'utilisation

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



Con@ctivity

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



Flexibilité

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



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



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



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



TwinBooster

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



Maintien au chaud

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



Stop & Go

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



Filtres à 10 couches

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



Moteur ECO

Aérateur de table particulièrement efficace.

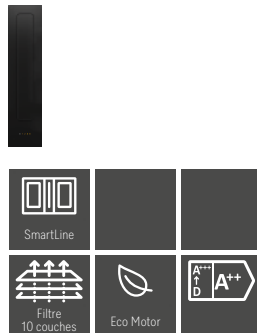


Efficacité énergétique

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

SmartLine

Aérateur de table



* avec accessoires en option

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

SmartLine

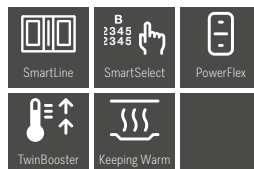
Plans de cuisson à induction



Type/désignation de vente	KM 8565 FL	KM 8462 FL
Catégorie marketing	Gold	Gold
Design		
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir
Cadre inox	–	–
Encastrement à fleur de plan	●	●
Encastrement avec cadre	●	●
Équipement zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Nombre d'espaces de cuisson	2	1
Zones de cuisson PowerFlex		
Nombre	4	2
Type	Zone de cuisson PowerFlex	Zone de cuisson PowerFlex
Taille en mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Puissance max. en W	2100	2100
Puissance Booster max. en W	3650	3650
Première zone/zone de cuisson		
Position	Gauche	Avant gauche
Type	Ponts PowerFlex	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	230 x 390	Ø 100 – 160
Puissance max. en W	4200	1400
Puissance Booster max. en W	7360	2200
Deuxième zone/zone de cuisson		
Position	Droite	Arrière gauche
Type	Ponts PowerFlex	Zone de cuisson Vario
Dimensions en mm	230 x 390	Ø 120 – 190
Puissance max. en W	4200	1850
Puissance Booster max. en W	7360	3000
Troisième zone/zone de cuisson		
Position	–	Droite
Type	–	Ponts PowerFlex
Dimensions en mm	–	230 x 390
Puissance max. en W	–	4200
Puissance Booster max. en W	–	7360
Quatrième zone/zone de cuisson		
Position	–	–
Type	–	–
Dimensions en mm	–	–
Puissance max. en W	–	–
Puissance Booster max. en W	–	–
Confort d'utilisation		
Mise en réseau avec Miele@home	●	●
Con@ctivity	●	●
M Sense ready	●	–
Commande par touches sensibles	MultiSlide	SingleSlide
Commande de la hotte aspirante via le plan de cuisson	●	–
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune
Détection intelligente des casseroles	●	–
Détection permanente des casseroles	–	–
Fonction Minuterie	●	●
Arrêt automatique	●	●
Maintien au chaud	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions (H x L x P) en mm	51 x 620 x 520	51 x 620 x 520
Dimensions de la découpe (l x p) pour encastrement à plat en mm	600 x 500	560 – 600 x 490 – 500
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x p) pour encastrement à fleur de plan en mm	600/624 x 500/524	600/624 x 500/524
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	51	51
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 fournis		
Bon pour le kit de démarrage M Sense	–	–

SmartLine

Éléments spéciaux



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



ProLine





Parfaitement adapté à vos exigences

Les types, modèles et dimensions des éléments ProLine Miele

Modèles

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

Modèles

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



Induction

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



Électrique

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

Diversité des dimensions



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

Classique – 288 mm de large

Tout confort – 380 mm de large

Dimensions généreuses – 576 mm de large

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

Différentes options de préparation réunies en un seul système de cuisson

Tour du monde des saveurs avec les éléments ProLine Miele

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



Grill-barbecue

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



Teppan Yaki

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

Friteuse

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







Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des éléments ProLine Miele

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



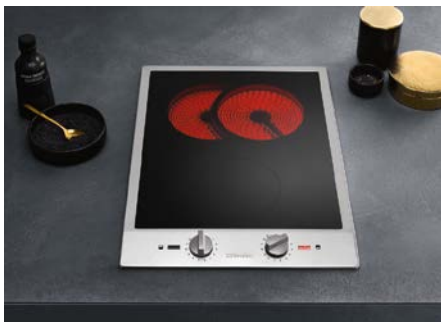
Bouton

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



TwinBooster

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



Zone de rôtissage

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



Panneau de commande incliné

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



Fonction de maintien au chaud

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

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les éléments ProLine Miele



Boutons

Commande

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



TwinBooster

TwinBooster

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



Keeping Warm

Maintien au chaud

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



Teppan Yaki

Flexibilité

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



Barbecue Grill

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

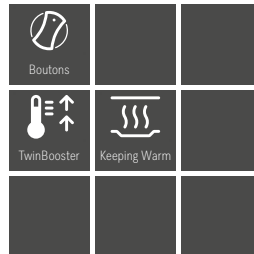


Friteuse

Friteuse chauffée électriquement pour frire des aliments croustillants.

ProLine avec cadre inox

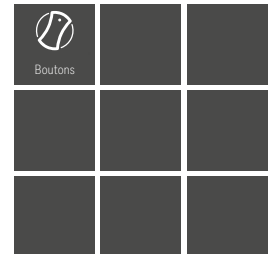
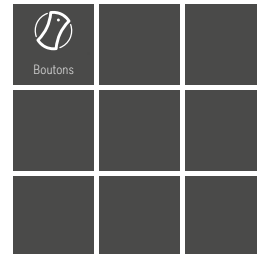
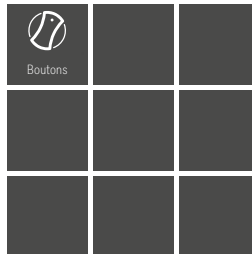
Plans de cuisson à induction



Désignation du modèle/pour la vente	CS 1234-1 I	CS 1222 I	CS 1212-1 I
Catégorie marketing	Gold	Gold	Gold
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Module CombiSet	●	●	●
Design			
Affleurant	-	-	-
Cadre inox	●	●	●
Grille en fonte	-	-	-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant gauche/Vario 140 – 90	avant/Vario/100 – 160	avant/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1850/3000/-	1400/2200/-	1400/2200/-
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/140 – 90	arrière/zone de rôtissage/ 200 Ø, larg. 300	arrière/Vario 160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1850/3000/-	2300/3000/3700	2300/3000/3700
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 grill en mm/puissance en W	-/-	-/-	-/-
Puissance friteuse en W	-	-	-
Capacité de charge de la balance en kg	-	-	-
Confort d'utilisation			
Commande par boutons	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle	●	●	●
Affichage du poids à l'écran avec fonction tare	-	-	-
Voyant température atteinte	-	-	-
Sécurité			
Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/ en fonctionnement	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Arrêt automatique en cas d'obstacle	-	-	-
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	576 x 57 x 520	380 x 57 x 520	288 x 57 x 520
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	58,5	73	72
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	560 x 500	364 x 500	272 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,4/400 2-3 N~/16	3,7/230 – 240/16	3,7/230 – 240/16
Accessoires de série			
Raclor à verre/câble de raccordement/spatule	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Piles/Wok	-/-	-/-	-/-
Pierres de lave/brosse de nettoyage	-/-	-/-	-/-
Panier friteuse/couvercle pour friteuse	-/-	-/-	-/-

ProLine avec cadre inox

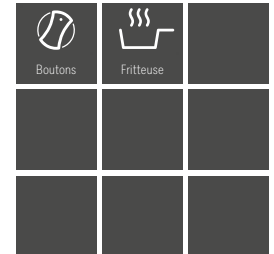
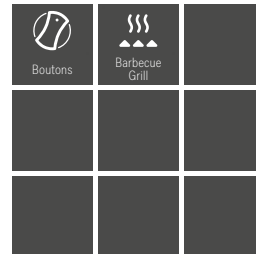
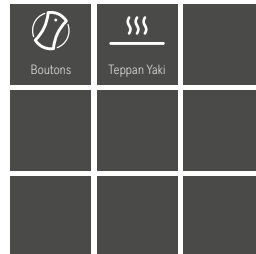
Plans de cuisson électrique



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

ProLine avec cadre inox

Éléments spéciaux



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



Hottes aspirantes



De belles perspectives pour votre projet de cuisine

Les modèles de hottes aspirantes Miele

Concepts modulaires

Hottes aspirantes murales et îlots

Le véritable point de mire de votre cuisine



Hottes aspirantes pour îlot



Hottes aspirantes murales

Hottes aspirantes de plafond

Une aération intégrée pour une vue dégagée



Hottes downdraft

Une solution élégante derrière le plan de cuisson



Hottes aspirantes encastrables

La solution parfaite pour chaque type d'encastrement



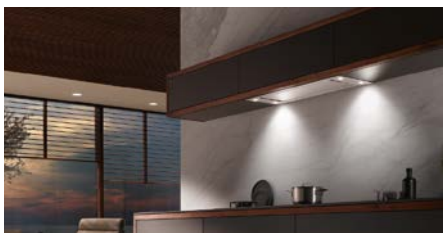
Hottes à écran plat



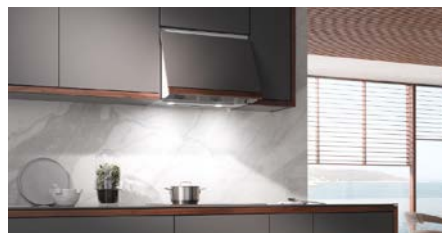
Hottes sous plan



Plan de cuisson à induction TwoInOne avec hotte aspirante intégrée



Aérateur



Hottes pliantes

Comment trouver la largeur adaptée à votre plan de cuisson

Les largeurs des hottes aspirantes Miele



Pour les cuisines de petite et moyenne tailles

Hottes aspirantes de largeurs comprises entre 50 cm et 80 cm



Pour les grandes cuisines ouvertes

Hottes aspirantes de largeurs comprises entre 90 cm et 120 cm



Hottes aspirantes compatibles avec Minergie

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

Une commande intuitive facilite la cuisine

La commande intuitive des hottes aspirantes Miele



SmartControl White – commande Touch blanche avec fonctions supplémentaires



SmartControl – commande Touch avec fonctions supplémentaires



ComfortControl – commande Touch avec fonctions de base



EasySwitch – touches

Un air ambiant adapté à chaque situation

Les modes de fonctionnement des hottes aspirantes Miele

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



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



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

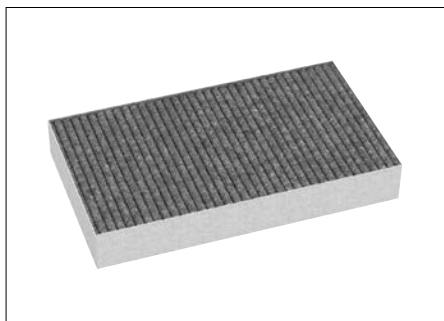


Mode recyclage – simplicité et avantages énergétiques

De nombreuses possibilités

Systèmes de filtrage Miele pour mode recyclage

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



Filtre Active AirClean

Efficace contre les odeurs : remplacez régulièrement le filtre à usage unique à charbon actif.



Filtre Longlife AirClean

Neutralisation efficace des odeurs : durable, car le filtre à charbon actif peut être régénéré au four.



Filtre AirClean Sensitive

Neutralise efficacement les désagréables odeurs de cuisine. Pour hotte à recyclage Miele DA 9299 W.

Une bonne position pour chaque situation de travail

Les hottes aspirantes Miele en mouvement – Hood in motion

Les hottes aspirantes Miele sont conçues pour les personnes qui apprécient le caractère exceptionnel des choses. Avez-vous des exigences particulières ? Vous serez conquis par nos hottes aspirantes mobiles. Le corps de hotte de ces appareils exclusifs et de prestige se déplace dans la position de fonctionnement idéale et vous fait gagner de la place en se remettant en position initiale lorsque vous éteignez la hotte. De surcroît, vous pouvez régler en continu la hotte motorisée pour îlot à la hauteur qui vous convient. Une ergonomie idéale, une aspiration hautement efficace et une intégration harmonieuse dans la conception de la cuisine. C'est toute la technologie fascinante de Miele.



DAD 6x80 Levantar Ambient/ DAD 4x70 Levantar

Une forme et une fonction qui font de cette hotte aspirante un point fort de l'architecture intérieure de toute cuisine. La hotte downdraft se déploie et se met en marche d'une simple pression sur un bouton. Les buées et odeurs de cuisson sont immédiatement absorbées par la hotte downdraft. Si vous n'avez plus besoin de la hotte aspirante, vous pouvez la rentrer dans le plan de travail d'une simple pression sur un bouton.



DA 4248 VD Puristic Varia

Miele résout une problématique bien connue avec la hotte aspirante "Varia" : si la hotte aspirante est suspendue trop haut, l'aspiration n'est pas optimale ; si elle est suspendue trop bas, elle gêne la vue sur le plan de cuisson et nuit à l'esthétique de la cuisine.

D'une simple pression sur un bouton, vous pouvez faire glisser la hotte aspirante "Varia" de Miele jusqu'à 30 cm vers le haut ou vers le bas. Vous pouvez ainsi l'adapter de manière ergonomique à la taille de chaque individu. De plus, vous bénéficiez toujours d'une vue dégagée sur le plan de cuisson et la pièce à vivre.

Quelle couleur spéciale souhaitez-vous pour votre hotte aspirante ?

Modèles spéciaux de hottes aspirantes colorées

Vous recherchez une hotte aspirante dans une couleur spéciale pour en faire le point fort de votre cuisine ? Ou souhaitez-vous qu'elle soit dans la même teinte que votre cuisine afin de s'y intégrer parfaitement ?



Ces possibilités sont proposées pour les appareils suivants en tant que modèles spéciaux personnalisés :
Hottes murales PUR 68 W et PUR 98 W
Hotte pour îlot PUR 98 D

Vous choisissez la teinte qui vous convient parmi les nombreuses couleurs RAL disponibles.



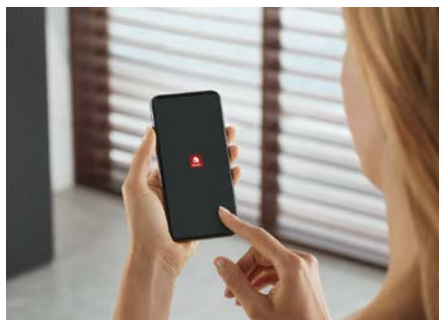
Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des hottes aspirantes Miele

**Exclusive
to Miele**

Con@ctivity – plus de confort pour cuisiner

Concentrez-vous entièrement sur la cuisine : lorsque vous cuisinez, la hotte aspirante s'active automatiquement. Elle adapte la puissance du ventilateur aux réglages du plan de cuisson et assure ainsi un climat ambiant agréable – sans aucune intervention manuelle.



Miele@home¹⁾

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



EcoMotor

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



Silence

Efficace et très silencieux : le ventilateur est doté de nattes insonorisantes spéciales et d'une isolation efficace.



Miele CleanCover

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



Filtres à graisses métalliques en inox (à dix couches)

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

* Selon le modèle

1) Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG.
Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.



Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les hottes aspirantes Miele

Downdraft



Efficacité énergétique

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



Con@ctivity

Fonction automatique basée sur le Wi-Fi pour un climat ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal.



Filtres à 10 couches

Filtre à graisses métallique à dix couches lavable au lave-vaisselle.



Indicateur de filtre

Témoin de saturation du filtre à graisse et du filtre à charbon actif.



EcoMotor

Hotte aspirante particulièrement efficace.



Silence

Emissions sonores très faibles dans la cuisine.

Hottes aspirantes



Efficacité énergétique

Le label énergétique renseigne sur l'efficacité et la performance.



Con@ctivity

Régulation de puissance automatique de la hotte aspirante grâce à une fonction automatique basée sur le Wi-Fi.



MobileControl

Consulter l'état ou commander les appareils via un smartphone ou une tablette.



Filtres à 10 couches

Filtre à graisses métallique à dix couches lavable au lave-vaisselle.



Indicateur du filtre

Indicateur visuel de saturation du filtre à graisses et du filtre à charbon actif.



EcoMotor

Hotte aspirante particulièrement efficace.



Éclairage LED

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



INDIVIDUAL

Hotte aspirante personnalisable, solution spécifique possible.



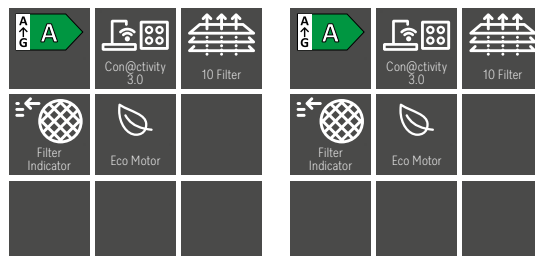
Hood in motion

Un bon positionnement de la hotte aspirante pour chaque situation de travail.

Aérateurs de table downdraft

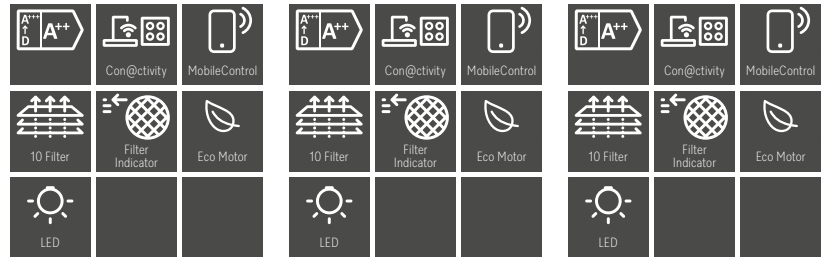


Type/Désignation commerciale	DAD 6980 Levantar Ambient	DAD 6880 Levantar Ambient	DAD 4970 Levantar
Catégorie marketing	Platinum	Platinum	Gold
Type de construction et modes de fonctionnement			
Couleur	Noir obsidienne	Noir obsidienne	Noir obsidienne
Aspiration périphérique	●	●	●
Système de hotte aspirante Downdraft	●	●	●
Mode évacuation/mode circuit fermé/fonctionnement externe	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Confort d'utilisation			
Miele@home	●	●	●
Fonction automatique Con@ctivity	●	●	●
Commande via le plan de cuisson	●	●	●
Commande	SmartControl White	SmartControl White	SmartControl
Nombre de filtres à graisse métalliques en inox/CleanCover adaptés pour un nettoyage au lave-vaisselle	2/●	2/●	2/●
Pack Silence/déclenchement de sécurité/temps d'arrêt différé 5 ou 15 min	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Indicateur de saturation du filtre à graisse et à charbon actif programmable	●/●	●/●	●/●
Gestion de puissance	●	●	●
Hood in Motion	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)/classe pour le degré de séparation des graisses	A/B	A/B	A/B
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	46,5	46,5	46,5
EcoMotor (moteur DC)	●	●	●
Éclairage LED			
Nombre x watts/puissance d'éclairage en Lx/température de couleur en K	1 x 12/400/3.500	1 x 12/400/3.500	1 x 12/400/3.500
Variateur de lumière	●	●	●
DynamicWhite	2.700 – 6.500K	2.700 – 6.500K	2.700 – 6.500K
AmbientLight	●	●	-
Débit d'air pour une section d'évacuation d'air maximale²⁾			
Évacuation d'air (pas pour la variante externe)			
Au niveau de fonctionnement 3 : puissance de ventilation (m³/h)	440	440	440
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	62/49	62/49	62/49
Au niveau Booster : puissance de ventilation (m³/h)	640	640	640
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	72/58	72/58	72/58
Air recyclé			
Au niveau de fonctionnement 3 : puissance de ventilation (m³/h)	415	415	415
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	69/56	69/56	69/56
Au niveau Booster : puissance de ventilation (m³/h)	555	555	555
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	76/62	76/62	76/62
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de la hotte Évacuation d'air et externe en mm/Air recyclé en mm	1008 – 1288	1008 – 1288	1008 – 1288
Dimensions du corps de la hotte en mm (L x H x P)	765 x 300 x 120	765 x 300 x 120	765 x 300 x 120
Largeur du cadre en verre en mm	936	800	936
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,26/230/10	0,26/230/10	0,25/230/10
Conseils de montage			
Raccord d'évacuation d'air en bas	●	●	●
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Possibilité de combinaison optimale avec le plan de cuisson	KM 8695 FL	KM 8684 FL, KM 8685 FL	KM 8595 FL
Installation à fleur de plan/en saillie	●/●	●/●	●/●



Type/Désignation commerciale	DAD 4870 Levantar	DAD 4370 Levantar
Catégorie marketing	Gold	Gold
Type de construction et modes de fonctionnement		
Couleur	Noir obsidienne	Noir obsidienne
Aspiration périphérique	●	●
Système de hotte aspirante Downdraft	●	●
Mode évacuation/mode circuit fermé/fonctionnement externe	●/●/–	●/●/–
Confort d'utilisation		
Miele@home	●	●
Fonction automatique Con@ctivity	●	●
Commande via le plan de cuisson	●	●
Commande	SmartControl	SmartControl
Nombre de filtres à graisse métalliques en inox/CleanCover adaptés pour un nettoyage au lave-vaisselle	2/●	2/●
Pack Silence/déclenchement de sécurité/temps d'arrêt différé 5 ou 15 min	–/●/●	–/●/●
Indicateur de saturation du filtre à graisse et à charbon actif programmable	●/●	●/●
Gestion de puissance	●	●
Hood in Motion	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)/classe pour le degré de séparation des graisses	A/B	A/B
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	46,5	46,5
EcoMotor (moteur DC)	●	●
Éclairage LED		
Nombre x watts/puissance d'éclairage en Lx/température de couleur en K	1 x 12/400/3.500	1 x 12/400/3.500
Variateur de lumière	●	●
DynamicWhite	2.700 – 6.500K	2.700 – 6.500K
AmbientLight	–	–
Débit d'air pour une section d'évacuation d'air maximale²⁾		
Évacuation d'air (pas pour la variante externe)		
Au niveau de fonctionnement 3 : puissance de ventilation (m³/h)	440	440
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	62/49	62/49
Au niveau Booster : puissance de ventilation (m³/h)	640	640
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	72/58	72/58
Air recyclé		
Au niveau de fonctionnement 3 : puissance de ventilation (m³/h)	415	415
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	69/56	69/56
Au niveau Booster : puissance de ventilation (m³/h)	555	555
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	76/62	76/62
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de la hotte Évacuation d'air et externe en mm/Air recyclé en mm	1008 – 1288	1008 – 1288
Dimensions du corps de la hotte en mm (L x H x P)	765 x 300 x 120	765 x 300 x 120
Largeur du cadre en verre en mm	800	916
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,25/230/10	0,25/230/10
Conseils de montage		
Raccord d'évacuation d'air en bas	●	●
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150
Possibilité de combinaison optimale avec le plan de cuisson	KM 8482 FL, KM 8484 FL, KM 8585 FL	KM 8575 FL
Installation à fleur/en saillie	●/●	●/●

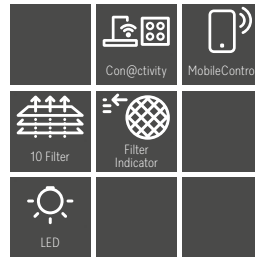
Hottes aspirantes de plafond



* Avec accessoire disponible en option

Type/Désignation commerciale	4240 Stella Ambient	DAC 4940 Stella Ambient	DAC 2940 Stella
Catégorie marketing	Platinum	Platinum	Gold
Modèle			
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	-/-●	-/-●	-/-●
Design			
Aspiration périphérique	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/●*	●/●*/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	EasySwitch	EasySwitch	EasySwitch
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/4	●/4	●/4
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	●/●/●	●/●/●	-/●/●
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-	-
Mise en réseau de l'électroménager			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/C	A++/C	A++/C
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	31,2	32	31,7
Éclairage			
LED/DynamicWhite	●/●	●/●	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	2 x 7,2 W/440/2'700-6'500	2 x 7,2 W/470/2'700-6'500	2 x 7,2 W/525/3'500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●	-/●	-/●
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	510	505	510
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	60/44	59/43	61/45
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	685	680	685
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	66/51	66/50	68/53
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	420	425	425
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	65/50
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	520	525	525
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	68/52	68/52	70/54
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	196/196	196/196	196/196
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	1165/196/500	880/196/500	880/196/500
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,198/230/10	0,198/230/10	0,174/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	-/-●	-/-●	-/-●
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	-/-	-/-	-/-
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Télécommande/Panneau à configuration personnalisable	●/●	●/●	●/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	-	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-	-/-	-/-

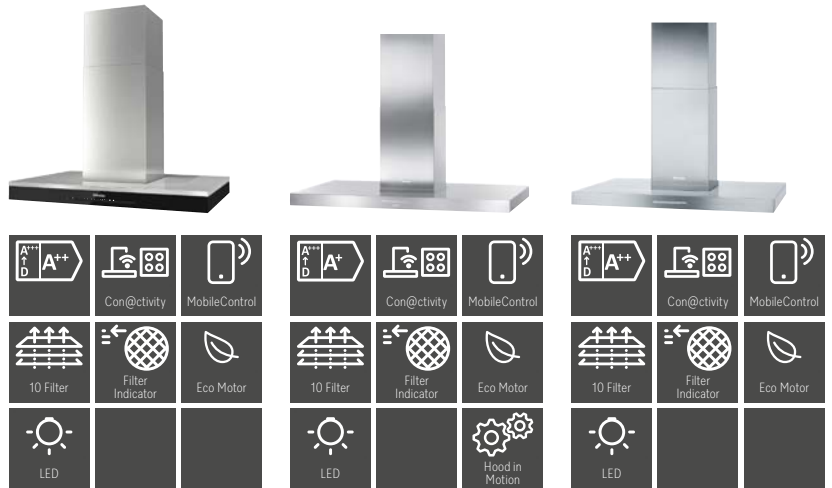
Hottes aspirantes pour îlot



* Avec accessoire disponible en option

Type/Désignation commerciale	DA 6708 D Aura
Catégorie marketing	Diamond
Modèle	
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	-/●/-
Design	
Aspiration périphérique	-
Modes de fonctionnement	
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	-/●/-
Confort d'utilisation	
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	-/●
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/2
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/●
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-
Mise en réseau de l'électroménager	
Con@ctivity	●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	C/B
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	80,6
Éclairage	
LED/Éclairage d'ambiance	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	4 x 3 W/720/3'500
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale	
Évacuation d'air (pas pour variante externe)	
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	-
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	-/-
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	-
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	-/-
Air recyclé	
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	470
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	67/53
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	620
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	74/59
HumidityBalance/AmbientFragrance	-/-
Caractéristiques techniques	
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	-/500-1'500
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	1'000/112/700
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,16/230/10
Instructions de montage	
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	-/-/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	-
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	-/-
Accessoires fournis	
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	-/-/●
Capsule fraîcheur SummerGarden	-
Accessoires en option	
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif/Filtre de déshumidification	-/●/-
Cheminée	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	-/-
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	-
Capsule fraîcheur SummerGarden/FrenchBakery/MintyFields	-/-/-
Design frontal au choix	
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-

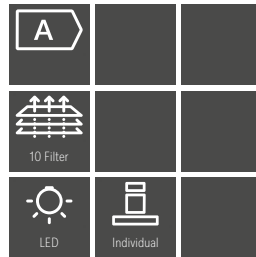
Hottes aspirantes pour îlot



* Avec accessoire disponible en option

** Au montage

Type/Désignation commerciale	DA 6698 D Puristic Edition 6000	DA 4248 VD Puristic Varia	DA 4208 D Puristic Plus
Catégorie marketing	Diamond	Platinum	Gold
Modèle			
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Design			
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/-/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	-/●	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/-	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/3	●/6	●/3
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	●	-
Mise en réseau de l'électroménager			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/A	A+/A	A++/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	32,1	30,8	29,9
Éclairage			
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	4 x 3 W/820/3'500	4 x 3 W/600/3'500	4 x 3 W/820/3'500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●	-/●	-/●
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	450	420	450
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	53/38	58/43	54/39
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	730	675	720
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	65/50	70/55	65/50
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	330	-	320
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/49	-/-	64/49
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	480	-	480
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	73/58	-/-	73/57
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	705-1005/765-1075	755-1045/-	690-990/750-1060
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	898/85/598	1198/70/698	898/70/598
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,12/230/10	0,29/230/10	0,12/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	●**/-	●/-	●**/-
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	-/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	-/-	●/●
Cheminée	-	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	-/-	-/-



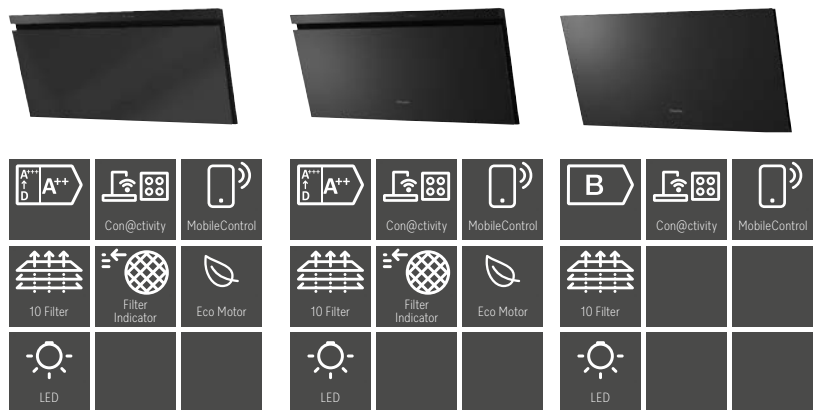
* Avec accessoire disponible en option

** Au montage

*** Diverses couleurs RAL disponibles. Délai de livraison sur demande

Type/Désignation commerciale	PUR 98 D***
Catégorie marketing	Silver
Modèle	
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	-/●/-
Design	
Adaptations personnalisées possibles sur demande	●
Aspiration périphérique	-
Modes de fonctionnement	
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-
Confort d'utilisation	
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	-/-
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/3
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/-
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-
Mise en réseau de l'électroménager	
Con@ctivity	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	51,8
Éclairage	
LED/Éclairage d'ambiance	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	4 x 3 W/500/3'000
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale	
Évacuation d'air (pas pour variante externe)	
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	400
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	57/39
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	650
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	69/51
Air recyclé	
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	330
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	66/49
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	460
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	73/56
Caractéristiques techniques	
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	690-990/750-1060
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	898/70/598
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,232/230/10
Instructions de montage	
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/-/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	●**/-
Accessoires fournis	
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-
Accessoires en option	
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●
Cheminée	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	●/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●
Design frontal au choix	
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-

Hottes aspirantes murales



* Avec accessoire disponible en option

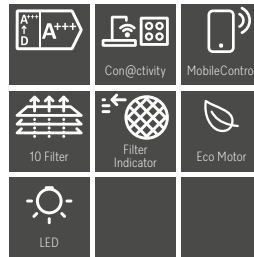
Type/Désignation commerciale	DAH 4980	DAH 4970 Sienna	DAH 2960 Escala
Catégorie marketing	Platinum	Platinum	Gold
Modèle			
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	●/—/—	●/—/—	●/—/—
Design			
Aspiration périphérique	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/—	●/●*/—	●/●*/●*
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	SmartControl White	SmartControl	ComfortControl
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/●	—/—
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/2	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	—/●/●	—/●/●	—/●/—
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	—	—	—
Mise en réseau de l'électroménager			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/D	A++/D	B/D
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	28,2	28,2	72,3
Éclairage			
LED/DynamicWhite	●/●	●/●	●/—
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	1 x 3,2 W/260/2'700–6'500	1 x 3,2 W/260/2'700–6'500	1 x 3,2 W/300/3'500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	—/●	—/●	●/—
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	415	415	415
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	50/36	50/36	53/39
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	660	660	675
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	61/47	61/47	65/51
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	430	430	380
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50	60/46
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	625	625	575
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	73/59	73/59	71/57
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	420/420	420/420	443/443
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	898/420/381	898/420/381	898/443/388
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,223/230/10	0,223/230/10	0,203/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/—	●/●/—	●/●/—
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	—/—	—/—	—/—
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/—/—	●/—/—	●/—/—
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	—/●	—/●	—/●
Cheminée	DADC 1000	DADC 1000	DADC 1000
Module de commande DSM 401/DSM 409	—/●	—/●	●/—
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Pearlbeige PB	—/—/●	●/—/—	—/—/—
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	—/●	●/—	●/—



* Avec accessoire disponible en option

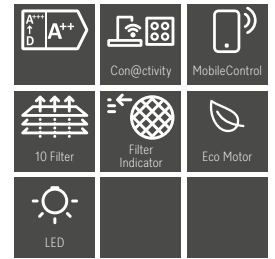
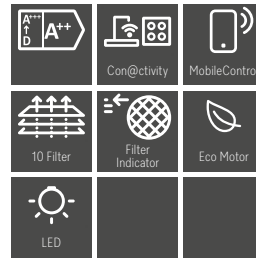
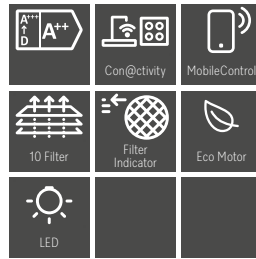
Type/Désignation commerciale	DAH 1950 Active	DAH 1650 Active
Catégorie marketing	Silver	Silver
Modèle		
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	●/-/-	●/-/-
Design		
Aspiration périphérique	-	-
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation		
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	ComfortControl	ComfortControl
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	-/-	-/-
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/-	-/●/-
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-
Mise en réseau de l'électroménager		
Con@ctivity	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	B/C	B/C
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	56,8	56,2
Éclairage		
LED/DynamicWhite	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	1 x 3,2 W/300/3'500	1 x 3,2 W/330/3'500
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/-	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale		
Évacuation d'air (pas pour variante externe)		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	385	405
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	60/46	60/46
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	630	635
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	68/54	69/55
Air recyclé		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	385	385
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	60/46	67/53
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	630	570
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	68/54	74/61
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	443/443	443/443
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	898/443/388	598/443/388
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,248/230/10	0,248/230/10
Instructions de montage		
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/-	●/●/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	-/-	-/-
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-
Capsule fraîcheur SummerGarden	-	-
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	-/●	-/●
Cheminée	DADC 1000	DADC 1000
Module de commande DSM 401/DSM 409	●/-	●/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox ED/Pearlbeige PB	-/-/-	-/-/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-

Hottes aspirantes murales



* Avec accessoire disponible en option

Type/Désignation commerciale	DA 9299 W Screen
Catégorie marketing	Gold
Modèle	
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	●/-/-
Design	
Aspiration périphérique	●
Modes de fonctionnement	
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-
Confort d'utilisation	
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	-/●
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/3
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/●
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-
Mise en réseau de l'électroménager	
Con@ctivity	●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A+++/C
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	21,0
Éclairage	
LED/DynamicWhite	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	1 x 3 W/300/3'500
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale	
Évacuation d'air (pas pour variante externe)	
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	415
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	53/38
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	915
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	70/56
Air recyclé	
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	420
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	59/44
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	715
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	71/57
Caractéristiques techniques	
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	500/500
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	880/500/256
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,233/230/10
Instructions de montage	
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	-/-
Accessoires fournis	
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	-/-/-
Accessoires en option	
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	-/●
Cheminée	DADC 9000
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●
Design frontal au choix	
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/-/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	Blackboard



* Avec accessoire disponible en option

** Au montage

Type/Désignation commerciale	DA 6698 W Puristic	DA 4298 W Puristic Plus	DA 4288 W Puristic Plus
Catégorie marketing	Diamond	Gold	Gold
Modèle			
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Design			
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	-/●	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/3	●/3	●/2
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-	-
Mise en réseau de l'électroménager			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/A	A++/A	A++/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	24,6	26,7	24,5
Éclairage			
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	3 x 3 W/670/3'500	3 x 3 W/670/3'500	2 x 3 W/670/3'500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●	-/●	-/●
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	400	390	390
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	52/37	52/37	52/37
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	640	630	630
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/48	64/49	64/49
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	315	315	315
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/48	64/49	64/49
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	460	460	460
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	72/57	73/58	73/58
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	710-1030/840-1160	685-1005/815-1135	685-1005/815-1135
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	898/85/500	898/62/500	748/62/500
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	●**/●	●**/●	●**/●
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	-	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	-/-	-/-

Hottes aspirantes murales

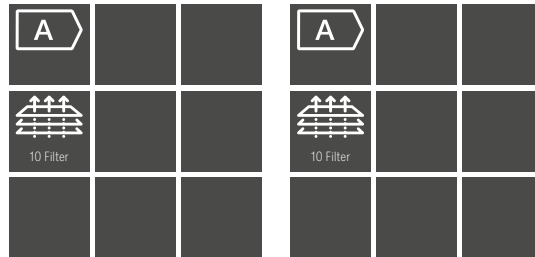


* Avec accessoire disponible en option

** Au montage

*** Diverses couleurs RAL disponibles. Délai de livraison sur demande

Type/Désignation commerciale	PUR 98 W***	PUR 68 W***
Catégorie marketing	Silver	Silver
Modèle		
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	●/-/-	●/-/-
Design		
Adaptations personnalisées possibles sur demande	●	●
Aspiration périphérique	-	-
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation		
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	-/-	-/-
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/3	●/2
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/-	-/●/-
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-
Mise en réseau de l'électroménager		
Con@ctivity	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A/A	A/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	49,7	47
Éclairage		
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	3 x 3 W/450/3'000	2 x 3 W/330/3'000
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/-	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale		
Évacuation d'air (pas pour variante externe)		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	395	395
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	56/41	56/41
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	650	650
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	67/52	67/52
Air recyclé		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	330	330
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/48	64/48
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	460	460
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	71/56	71/56
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	685-1005/815-1135	685-1005/815-1135
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	898/62/500	598/62/500
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,229/230/10	0,226/230/10
Instructions de montage		
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/-	●/●/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	●**/●	●**/●
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●
Cheminée	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	●/-	●/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/●	-/-

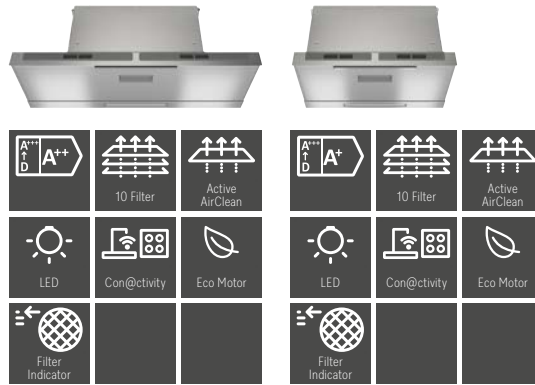


* Avec accessoire disponible en option

** Au montage

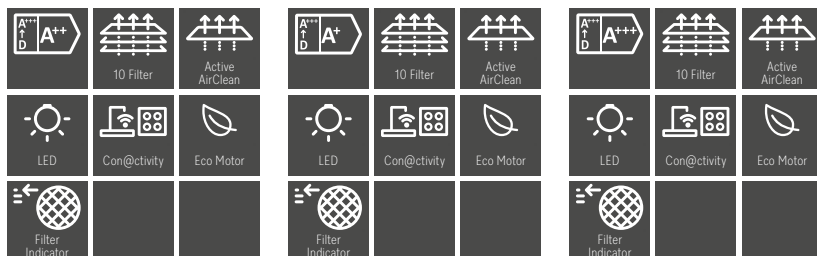
Type/Désignation commerciale	DAW 1920 Active	DAW 1620 Active
Catégorie marketing	Silver	Silver
Modèle		
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	●/–/–	●/–/–
Design		
Aspiration périphérique	–	–
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation		
EasySwitch	●	●
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	–/–	–/–
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	–/3	–/2
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	–/–/–	–/–/–
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	–	–
Mise en réseau de l'électroménager		
Con@ctivity	–	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A/B	A/B
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	49,8	49,9
Éclairage		
LED/Éclairage d'ambiance	●/–	●/–
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	1 x 3,2 W/350/3'500	1 x 3,2 W/390/3'500
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–	●/–
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale		
Évacuation d'air (pas pour variante externe)		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	400	395
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	62/48	62/48
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	645	640
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	71/57	71/57
Air recyclé		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	390	390
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	620	620
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	74/60	74/60
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	673–993/803–1123	673–993/803–1123
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	898/50/500	598/50/500
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,2482/230/10	0,2482/230/10
Instructions de montage		
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/–	●/●/–
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	●**/–	●**/–
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	–/–/–	–/–/–
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●
Cheminée	–	–
Module de commande DSM 401/DSM 409	●/–	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	–/●/–	–/●/–
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	–/–	–/–

Hottes à écran plat



* Avec accessoire disponible en option

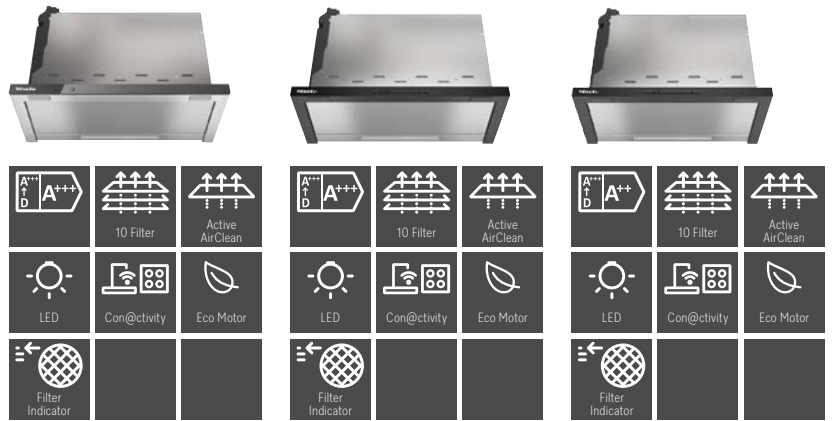
Type/Désignation commerciale	DAS 8930-90	DAS 8630-60
Catégorie marketing	Platinum	Platinum
Concept modulaire		
Hottes à écran plat	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation		
EasySwitch/SmartControl	-/●	-/●
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/●	-/●/●
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Con@ctivity	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/B	A+/B
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	25	27
Éclairage		
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	1 x 3 W/270/3'500	1 x 3 W/300/3'500
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●	-/●
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale		
Évacuation d'air (pas pour variante externe)		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	400	380
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	51/37	52/38
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	880 (B :)	810 (B :)
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	70/56	71/57
Air recyclé		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	425	405
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	61/47	61/47
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	720 (B :)	685 (B :)
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	74/60	74/61
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	337/337	337/337
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	861/15/307	561/15/307
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,233/230/10	0,233/230/10
Instructions de montage		
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/-	●/●/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●
Kit de montage pour listel de meuble d'origine DML 2000	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	-/●
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-	-/-



* Avec accessoire disponible en option

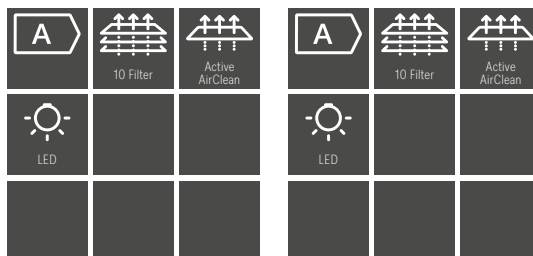
Type/Désignation commerciale	DAS 4940-90	DAS 4640-60	DAS 4930-90
Catégorie marketing	Gold	Gold	Gold
Concept modulaire			
Hottes à écran plat	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
EasySwitch/SmartControl	●/-	●/-	-/●
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/2	●/2	●/1
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/B	A+/B	A++/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	25	27	23
Éclairage			
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	1 x 3 W/285/3'500 K	1 x 3 W/300/3'500 K	1 x 3 W/300/3'500 K
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●	-/●	-/●
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	400	380	400
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	51/38	52/39	55/41
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	625	600	720 (B :)
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	62/48	64/50	70/56
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	425	405	380
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	61/47	61/48	61/48
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	610	580	695 (B :)
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	70/56	70/57	77/63
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	343/343	343/343	436/436
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	861/6/307	561/6/307	896/32/279
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,083/230/10	0,083/230/10	0,163/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/-	●/●/-	●/-/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Kit de montage pour listel de meuble d'origine DML 2000	-	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	GL	GL	-/-/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-	-/-	●/-

Hottes à écran plat



* Avec accessoire disponible en option

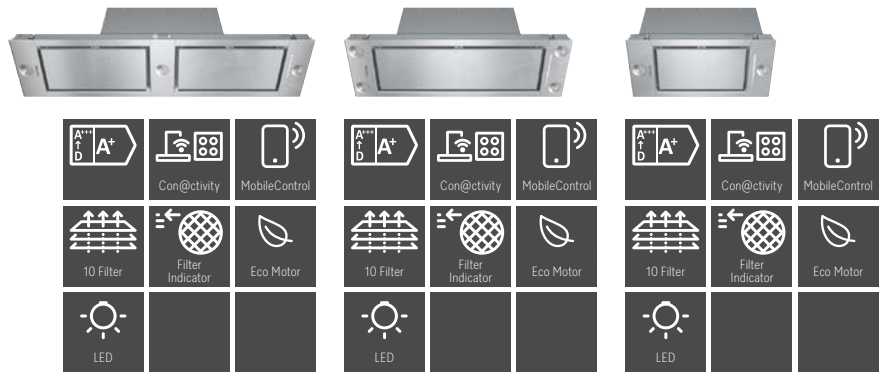
Type/Désignation commerciale	DAS 4630-60	DAS 4620-60	DAS 4520-55
Catégorie marketing	Gold	Gold	Gold
Concept modulaire			
Hottes à écran plat	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
EasySwitch/SmartControl	-/●	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/1	●/1	●/1
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A+++/A	A+++/A	A++/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	24	23	27
Éclairage			
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	1 x 3 W/330/3'500	1 x 3 W/330/3'500	1 x 3 W/330/3'500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●	-/●	-/●
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	400	400	385
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	56/42	56/42	56/42
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	720 (B :)	600	585
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	70/57	66/53	66/53
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	380	380	370
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	62/48	62/48	62/48
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	695 (B :)	585	570
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	77/63	72/59	72/59
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	436/436	436/436	436/436
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	596/32/279	596/32/273	546/32/273
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,163/230/10	0,093/230/10	0,093/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Kit de montage pour listel de meuble d'origine DML 2000	-	●	●
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/-/-	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	-/●	-/●



* Avec accessoire disponible en option

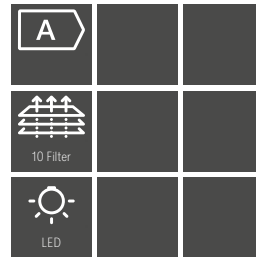
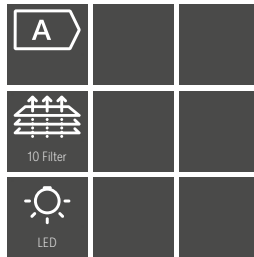
Type/Désignation commerciale	DAS 2620-60	DAS 2520-55
Catégorie marketing	Silver	Silver
Concept modulaire		
Hottes à écran plat	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/●*	●/●*/-
Confort d'utilisation		
EasySwitch/SmartControl	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	-/-	-/-
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/1	●/1
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/-/-	-/-/-
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Con@ctivity	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A/A	A/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	42	42
Éclairage		
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	1 x 3,2 W/310/3'500	1 x 3,2 W/310/3'500
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/-	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale		
Évacuation d'air (pas pour variante externe)		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	410	410
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	61/47	61/47
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	555	555
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	68/54	68/54
Air recyclé		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	415	415
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	68/54	68/54
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	550	550
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	74/61	74/61
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	436/436	436/436
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	596/32/273	546/32/273
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,203/230/10	0,203/230/10
Instructions de montage		
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/-/-	●/-/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●
Kit de montage pour listel de meuble d'origine DML 2000	●	●
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/-	-/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/●	-/-

Aérateurs



* Avec accessoire disponible en option

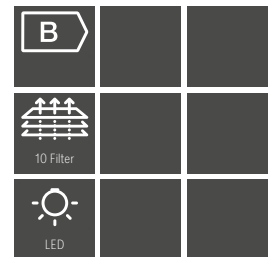
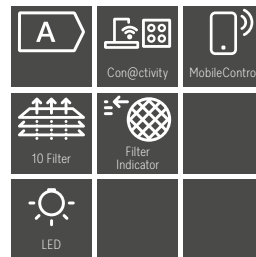
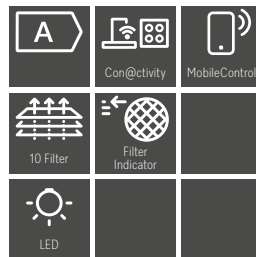
Type/Désignation commerciale	DA 2628	DA 2698	DA 2668
Catégorie marketing	Platinum	Platinum	Platinum
Modèle			
Aérateur	●	●	●
Design			
Aspiration périphérique	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/-/-	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	●/-	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/-	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/4	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-	-
Mise en réseau de l'électroménager			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A+/A	A+/A	A+/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	26,8	28,6	28,4
Éclairage			
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	3 x 4,5 W/700/3'500	4 x 3 W/650/3'500	2 x 4,5 W/700/3'500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●	-/●	-/●
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	400	400	365
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	51/37	51/37	51/37
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	640	640	585
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	62/48	62/48	64/50
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	-	365	330
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	-/-	62/48	64/49
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	-	535	490
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	-/-	74/59	74/60
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	-/-	-/-	-/-
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	1180/64/293	880/64/293	580/64/293
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	-/-	-/-	-/-
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	-/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	-/-	●/●	●/●
Cheminée	-	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/●	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-	-/-	-/-



* Avec accessoire disponible en option

Type/Désignation commerciale	DA 2390	DA 2360
Catégorie marketing	Silver	Silver
Concept modulaire		
Aérateur	●	●
Design		
Aspiration périphérique	-	-
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation		
Touches sensibles avec LED/Sélecteur rotatif	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	-/-	-/-
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/2	●/1
Pack acoustique/Arrêt automatique/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/-	-/●/-
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Con@ctivity	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A/A	A/B
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	55,3	49,1
Éclairage		
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	4 x 3 W/500/3'000	2 x 3 W/350/3'000
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/-	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale		
Évacuation d'air (pas pour variante externe)		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	360	360
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	52/38	52/38
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	600	600
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
Air recyclé		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	320	320
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/49	64/49
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	500	500
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	-/-	-/-
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	884/64/297	584/64/297
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,23/230/10	0,23/230/10
Instructions de montage		
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/-	●/●/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	-/-	-/-
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●
Cheminée	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/-	-/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-	-/-

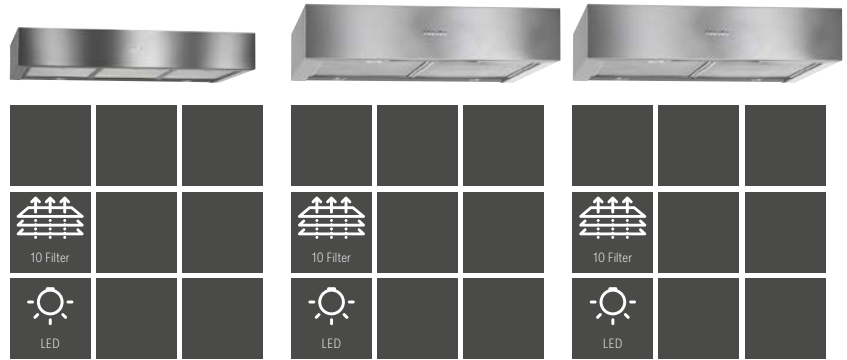
Aérateurs



* Avec accessoire disponible en option

Type/Désignation commerciale	DA 2578	DA 2558	DAE 1530
Catégorie marketing	Silver	Silver	Silver
Concept modulaire			
Aérateur	●	●	●
Design			
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/●*	●/●*/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec LED/Sélecteur rotatif	●/-	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/●	-/-
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/2	●/1	●/1
Pack acoustique/Arrêt automatique/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/●	-/●/●	-/●/-
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Con@ctivity	●	●	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A/B	A/B	B/B
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	51,7	51,7	65
Éclairage			
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/300/3'000	2 x 3 W/300/3'000	1 x 3,2 W/400/3000
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/-	●/-	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	360	360	415
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	56/41	56/41	53/39
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	600	600	685
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	67/52	67/52	71/57
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	320	320	390
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	60/46
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	530	530	620
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57	71/57
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	-/-	-/-	330
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	702/50/402	532/50/372	532/330/372
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,23/230/10	0,23/230/10	0,23/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	-/-	-/-	-/-
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	-	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-	-/-	-/-

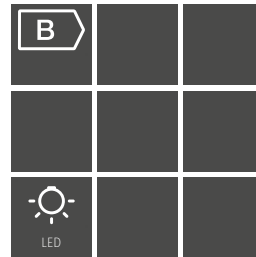
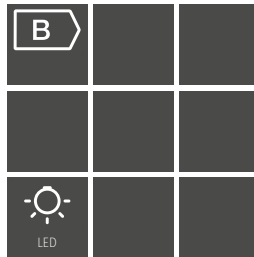
Hottes sous plan



* Avec accessoire disponible en option

Type/Désignation commerciale	DA 1200	DA 1260	DA 1255
Catégorie marketing	Silver	Silver	Silver
Concept modulaire			
Hotte sous-encastable	●	●	●
Design			
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
Interrupteur à coulisse/Sélecteur rotatif	●/-	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	-/-	-/-	-/-
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/3	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Con@ctivity	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	C/A	C/A	C/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	90,4	91,6	91,6
Éclairage			
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/275/3'000	2 x 3 W/330/3'000	2 x 3 W/330/3'000
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/-	●/-	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	355	355	355
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50	64/50
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	545	545	545
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	74/60	74/60	74/60
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	195	195	195
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	73/59	73/59	73/59
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	220	220	220
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	75/62	75/62	75/62
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	125/125	125/125	125/125
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	998/125/500	598/125/500	548/125/500
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,23/230/10	0,24/230/10	0,24/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	-	-	-
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	-/●	-/●	-/●
Cheminée	-	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/-	-/-	-/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox/Blanc brillant	●/-	●/●	●/●

Hottes pliantes



* Avec accessoire disponible en option

Type/Désignation commerciale	EVM 25-60	EVM 25-55
Catégorie marketing	Silver	Silver
Concept modulaire		
Hotte avec face escamotable	●	●
Design		
Adaptations personnalisées possibles sur demande	-	-
Aspiration périphérique	-	-
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation		
Interrupteur à coulisse/Sélecteur rotatif	-/●	-/●
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	-/-	-/-
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	-/1	-/1
Pack acoustique/Arrêt automatique/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/-/-	-/-/-
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Con@ctivity	-	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	B/C	B/C
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	55	55
Éclairage		
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	2 x 1,1 W/290/2'800	2 x 1,1 W/290/2'800
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/-	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale		
Évacuation d'air (pas pour variante externe)		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	350	350
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	69/-	69/-
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	-	-
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	-/-	-/-
Air recyclé		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	-/-	-/-
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	-/-	-/-
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	-	-
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	-/-	-/-
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	246/246	246/246
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	598/246/300	548/246/300
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,10/230/10	0,10/230/10
Instructions de montage		
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/-/-	●/-/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	125	125
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	-/-	-/-
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	-/-/-	-/-/-
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	-/●	-/●
Cheminée	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/-	-/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	-/●	-/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	-	-
Design frontal au choix		
Inox ED/Blanc satin LW/Anthracite AZ	-/●/●	-/●/●



Machines à café



Miele





Quel type d'appareil désirez-vous ?

Le modèle et les concepts de commande des machines à café Miele

Savourez des moments de plaisir incomparables dans la meilleure qualité – des grains de café aux moindres détails techniques. Tous les composants de nos machines à café sont parfaitement adaptés les uns aux autres et perfectionnent la préparation de spécialités de café variées.

Le modèle



Intégration parfaite

Harmonisez l'apparence de votre cuisine : la machine à café Miele peut être parfaitement encastrée dans une niche de 45 cm de hauteur. Vous pouvez la combiner avec d'autres appareils encastrables – à la verticale ou à l'horizontale – pour créer un ensemble harmonieux. Vous optimisez ainsi l'espace disponible dans votre cuisine. L'appareil encastrable est également disponible en option avec un raccordement à l'eau froide. C'est particulièrement pratique, car votre appareil Miele est ainsi toujours prêt à l'emploi. Comme la machine à café automatique est directement raccordée à l'eau froide, il n'est plus nécessaire de remplir manuellement le réservoir d'eau, ce qui permet de gagner du temps et offre un confort supplémentaire.

Les différentes commandes



M Touch

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



DirectSensor

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des machines à café encastrables Miele

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

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



Simple d'utilisation

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



Nettoyage facile

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



Exclusive to Miele CoffeeSelect¹⁾

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



Exclusive to Miele Nettoyage automatique²⁾

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



Exclusive to Miele CupSensor³⁾

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

* Selon le modèle

1) Brevet : EP 2957199

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

3) Brevet : EP 2454977 B1

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles des machines à café encastrables Miele



Commande

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



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



AromaticSystemFresh

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



MultiLingua

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



CupSensor

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



OneTouch for Two

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



DirectWater

Appareil commutable sur un raccordement à l'eau courante



CoffeeSelect¹⁾

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



AutoClean

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



AutoDescale

Détartrage automatique breveté³⁾, pour plus de confort.

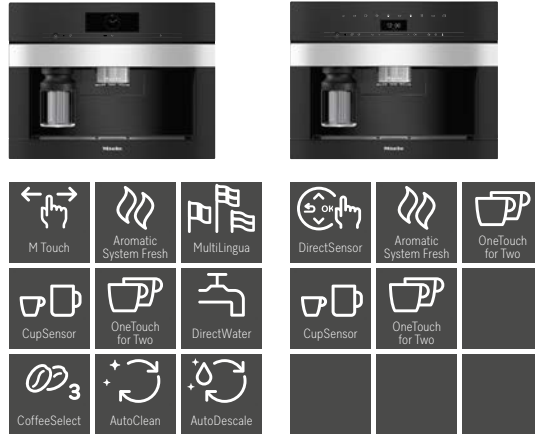
1) Brevet : EP 2957199

2) Brevet : DE 10214113160, 10214113161

3) Brevet : EP 2705783, 2705784

Machines à café encastrables

Norme Euro 60 cm



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

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

Nos services pour vous

Présentations d'appareils, conseils, service, shop Miele

Studios de cuisine Miele dans toute la Suisse

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

Inscription et informations : www.miele.ch/cooking-events



Miele Experience Center à Crissier et à Spreitenbach

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre Experience Center de Crissier ou de Spreitenbach pour vous aider dans le choix de vos appareils. Sur plus de 700 m², nous vous y présentons l'univers exclusif de Miele : appareils de cuisine, lave-vaisselle, réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin, ainsi que toute la gamme d'appareils d'entretien du linge et d'aspirateurs. Découvrez, au cours d'un rendez-vous de conseil personnalisé, tous les points forts des appareils et laissez-vous convaincre par la qualité de la finition et des matériaux utilisés.

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

Inscription et informations :
www.miele.ch/beratung

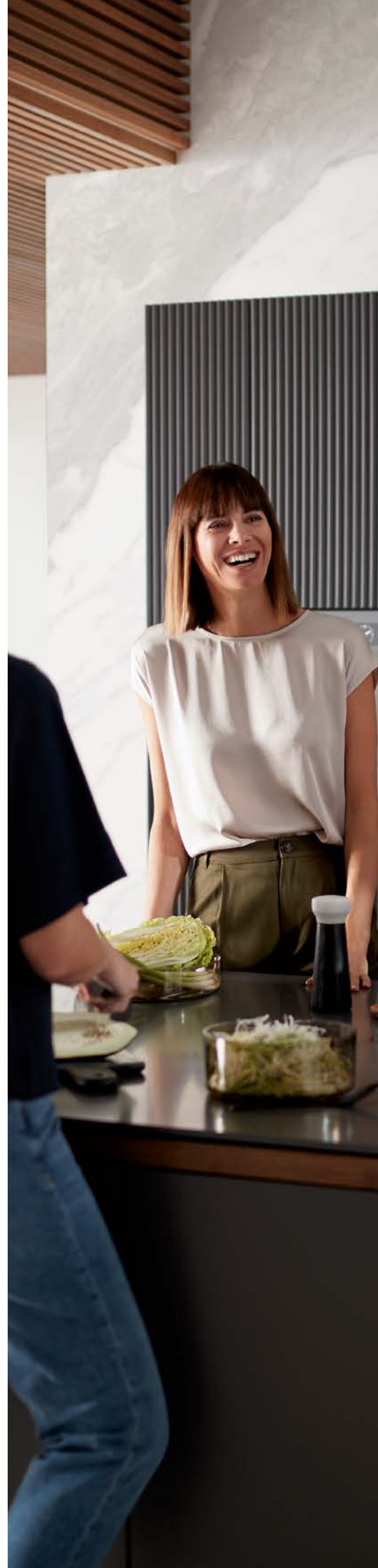
Le Service Miele en Suisse

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

www.miele-eservice.ch ou
téléphone 0848 848 048

En vente sur le shop Miele

Pour accéder aux accessoires spéciaux, rendez-vous sur miele.ch







Parfaitement adaptés aux appareils Miele

Accessoires Miele d'origine et produits de lavage sur miele.ch

Fournis avec les accessoires les plus variés, les appareils Miele peuvent être complétés et ainsi s'adapter à vos habitudes culinaires. Pour obtenir des résultats encore meilleurs, consultez le site www.miele.ch afin de trouver les accessoires les mieux adaptés à vos habitudes de préparation ou ceux qui vous permettront d'exploiter pleinement les fonctionnalités de votre appareil Miele. Vous y trouverez également des détergents et des produits d'entretien parfaitement adaptés aux appareils Miele.

Accessoires pour la pâtisserie et pour rôtir

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

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

Accessoires pour la cuisson à la vapeur

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

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

Filtres, produits de lavage et d'entretien

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

miele.ch

Miele SA

Sous Riette 23
1023 Crissier

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

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

www.miele.ch

Votre choix en faveur de Miele constitue une plus-value

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

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

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