

Miele

Steamers, fours à vapeur, fours à vapeur combinés et fours à vapeur avec micro-ondes

Documentation pour conseils et planification

Octobre 2024

Miele. Immer Besser.



Appareils à vapeur

Sommaire

Aperçu de tous les symboles	3/DG
Technologies de la vapeur	6/DG
Types d'appareils	7/DG
Concepts de commande	8/DG
Variantes de couleurs	9/DG
Conseils de planifications	10/DG
Informations concernant l'arrivée et l'évacuation d'eau	12/DG
Accessoires de montage	15/DG
Aperçu des produits	
Steamers	16/DG
Fours à vapeur	19/DG
Fours à vapeur avec micro-ondes	22/DG
Fours à vapeur combinés	25/DG

Prix de vente conseillés

Miele communique des prix de vente conseillés (PVC) en francs suisses (CHF).

Le prix de vente net conseillé comprend la contribution anticipée de recyclage (CAR).

Schémas d'encastrement – www.miele.ch/documentation-planification

Vous trouverez des schémas d'encastrement détaillés en ligne sur www.miele.ch/documentation-planification.

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les steamers



Volumes d'enceinte

Volumes d'enceinte : 19 litres



Technologies vapeur

Générateur de vapeur de 5,1 kW et cuisson sous pression pour des temps de cuisson très courts.



DirectWater Plus

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



Enceinte de cuisson inox

L'enceinte de cuisson inox est inoxydable et se nettoie facilement.

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les fours à vapeur

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



Volumes d'enceinte

Volumes d'enceinte : 40 litres.



MultiLingua

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



Sous-vide

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



Programmes automatiques

Cuisson automatique de différents plats, sans le moindre effort.



Technologies vapeur

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



Diffusion de la vapeur par une sortie de vapeur.



Enceinte de cuisson inox

L'enceinte de cuisson inox est inoxydable et se nettoie facilement.

Fours à vapeur avec micro-ondes



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.



Volumes d'enceinte

Volumes d'enceinte : 40 litres.



MultiLingua

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



Sous-vide

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



Puissance micro-ondes

Puissance micro-ondes : 1'000 watts.



Technologies vapeur

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



Programmes automatiques

Cuisson automatique de différents plats, sans le moindre effort.



Cuisson rapide à la vapeur

Temps de cuisson raccourcit grâce à la combinaison de vapeur avec le micro-ondes.

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



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



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



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



Volumes d'enceinte

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



Technologies vapeur

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



Diffusion de la vapeur par une sortie de vapeur



Classes d'efficacité énergétique

Classe d'efficacité énergétique est A .



Sous-vide

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



HydroClean

Fonction d'autonettoyage automatique et simple.



Mix & Match

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



Bandeau lift

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



DirectWater Plus

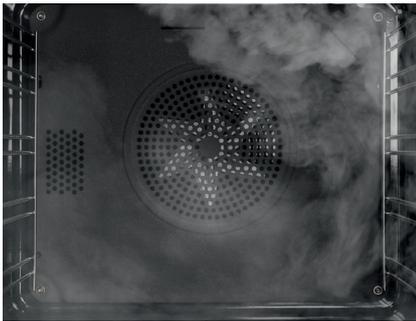
Raccordement à l'eau courante et au système d'évacuation pour une cuisson à la vapeur pratique.

Appareils à vapeur

Technologies

Génération de vapeur externe

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



MonoSteam

Ce système est idéal pour les fours à vapeur combinés disposant d'une enceinte de cuisson émaillée. La vapeur est amenée dans l'enceinte par le biais d'une buse vapeur.



DualSteam

La nouvelle technologie DualSteam est un perfectionnement innovant pour la génération de vapeur externe spécialement conçue pour les grandes enceintes de cuisson. Grâce au puissant générateur de vapeur (3,3 kW), l'enceinte de cuisson chauffe particulièrement rapidement pour que vous puissiez immédiatement insérer vos aliments dans le four. La disposition et l'alignement spéciaux des deux entrées de vapeur permettent à la vapeur de circuler à grande vitesse dans l'enceinte de cuisson pour une répartition optimale autour des récipients de cuisson en très peu de temps – vos plats sont cuits de manière homogène pour une saveur intense.



PowerSteam

L'original : 35 ans après, la première technologie de vapeur pour les ménages enthousiasme encore par sa génération de vapeur rapide. La montée en température accélérée est possible grâce à l'enceinte de cuisson compacte et au générateur de vapeur d'une puissance de 5,1 kW. La cuisson sous pression à des températures allant jusqu'à 120 °C permet d'obtenir les temps de cuisson les plus courts possibles pour la cuisson à la vapeur, ce qui fait de PowerSteam la technologie la plus performante dans ce domaine.

Appareils à vapeur

Types d'appareils

Quatre types d'appareils pour différentes utilisations



Steamer

Seul le steamer de Miele permet une cuisson avec ou sans pression.

- Cuisson à la vapeur sans pression, 40–100 °C
- Cuisson à la vapeur sous pression modérée, 101–120 °C
- Volume de l'enceinte : 19 litres
- Montée en température et temps de cuisson très rapides
- Raccordement fixe au réseau d'eau



Four à vapeur

Cuisson à la vapeur avec un équipement professionnel.

- Cuisson à la vapeur, 40–100 °C
- Volume de l'enceinte 40 litres
- Réservoir d'eau fraîche



Four à vapeur combiné

Cuisson vapeur, cuisson/rôtissage et cuisson combinée dans un four à vapeur professionnel. Idéal comme second appareil dans une niche de 45 cm.

Four à vapeur combiné Pro

- Cuisson à la vapeur, 40–100 °C
- Mode de cuisson au four (chaleur tournante Plus 30–230 °C, chaleur sole, chaleur sole-voûte, grill etc.)
- Cuisson combinée (fonctions four à vapeur et four combinées)
- Volume de l'enceinte XL 47 et XXL 67 litres
- Plaques de mêmes dimensions que celles du four
- Raccordement fixe au réseau d'eau ou réservoir d'eau fraîche (selon le modèle)
- Programme de nettoyage automatique HydroClean

Four à vapeur combiné

- Cuisson à la vapeur, 70–100 °C
- Mode de cuisson au four (chaleur tournante Plus 30–250 °C, chaleur sole, chaleur sole-voûte, grill etc.)
- Cuisson combinée (fonctions four à vapeur et four combinées)
- Volume de l'enceinte XXL 76 litres
- Plaques de mêmes dimensions que celles du four



Four à vapeur avec micro-ondes

Four à vapeur professionnel et micro-ondes en un seul appareil. Le complément idéal pour une niche de 45 cm.

- Cuisson à la vapeur, 40–100 °C
- Fonction micro-ondes à 7 niveaux (80–1000 watts)
- Quick-Start, touche pop-corn
- Cuisson rapide (combinaison vapeur et micro-ondes)
- Volume de l'enceinte 40 litres
- Réservoir d'eau fraîche

Appareils à vapeur

Concepts de commande



M Touch : Aussi simple et intuitif qu'un smartphone. La commande s'effectue par effleurement ou balayage directement sur l'écran. Les textes et les symboles sont toujours visibles de manière optimale grâce à leur couleur blanche. L'affichage peut maintenant être réglé sur une version lumineuse – parfait en cas d'utilisation d'appareils blancs.



M Touch S : Notre technologie éprouvée M Touch est disponible avec la même fonctionnalité dans un écran au design plus mince.



DirectSensor : Une simple pression sur les symboles permet de sélectionner le mode de fonctionnement souhaité. Les éléments tactiles et le curseur sous l'écran à 4 lignes permettent de naviguer dans les différents niveaux.



DirectSensor S : Une simple pression sur les symboles permet de sélectionner le mode de fonctionnement souhaité. Les éléments tactiles et le curseur sous l'écran à 1 ligne permettent de naviguer dans les différents niveaux.

Appareils à vapeur

Variantes de couleurs



Inox CleanSteel
PureLine



Steamer : porte relevable en inox
CleanSteel – PureLine



Gris graphite
VitroLine



Steamer : porte relevable en verre noir
obsidienne – VitroLine



Noir obsidienne
VitroLine

Conseils de planification

www.miele.ch/documentation-planification

Steamers



Pour tous les modèles à poignée standard : profondeur de la poignée 47 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise. Le steamer ou le four à vapeur ne doivent pas être encastrés trop haut. En effet, lors de l'enfournement et du retrait des plats aux différents niveaux, l'utilisateur doit pouvoir contrôler le contenu du récipient de cuisson, afin d'éviter que des aliments susceptibles de déborder n'occasionnent des brûlures. Le steamer doit être encastré suffisamment haut pour éviter que la porte de l'appareil, lorsqu'elle est chaude, ne présente un danger pour les très jeunes enfants.

Fours à vapeur combinés, fours à vapeur

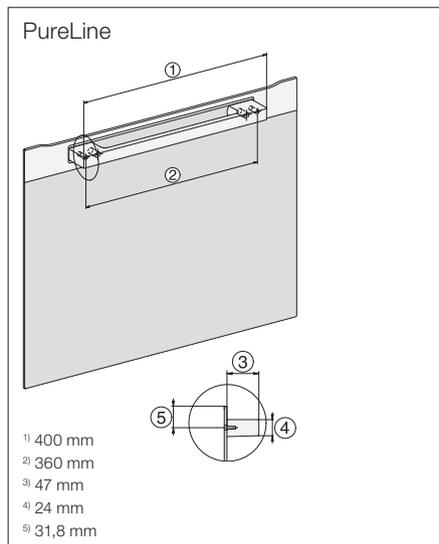
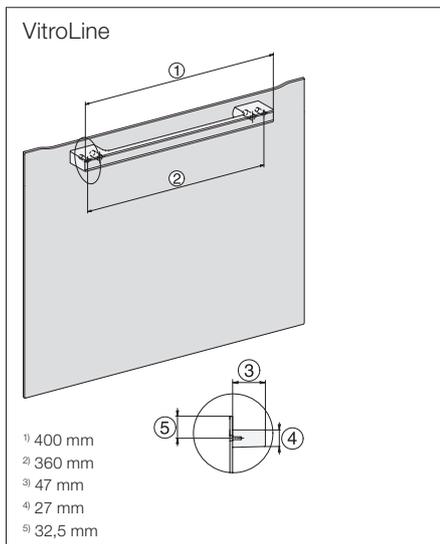


Pour tous les modèles à poignée standard : profondeur de la poignée 47 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise.

▲ Tenir compte de la hauteur de montage pour l'encastrement sous un plan de cuisson. Le four à vapeur ne doit pas être encastré trop haut, car lors de l'enfournement et du retrait des plats aux différents niveaux, l'utilisateur doit pouvoir contrôler le contenu du récipient pour éviter que des aliments susceptibles de déborder n'occasionnent des brûlures.

Conseils de planification

www.miele.ch/documentation-planification



Arrivée d'eau/évacuation d'eau et remarque importante

Four à vapeur combiné DGC 7845-60 et 7445-60 avec raccordement fixe au réseau d'eau

Remarque importante

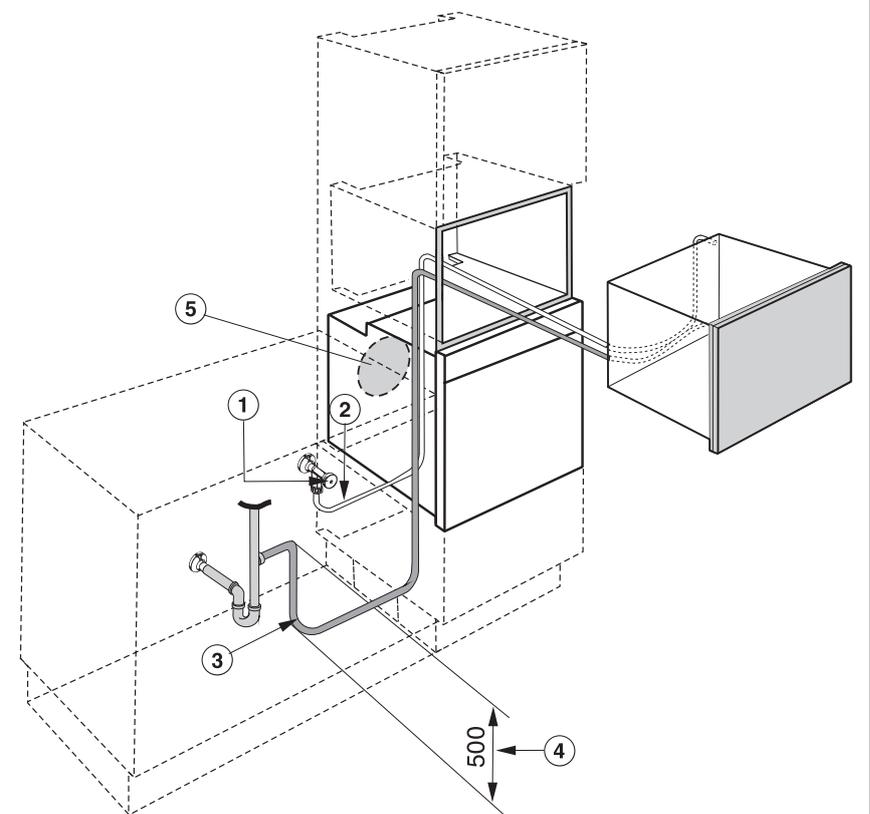
Pour utiliser l'appareil, un raccordement fixe au réseau d'eau et une évacuation d'eau sont nécessaires. Pour la planification de l'installation, veuillez vous reporter tout d'abord aux conditions de raccordement indiquées sur le schéma concernant l'arrivée et l'évacuation d'eau. Il est interdit de rallonger le tuyau d'arrivée d'eau.

Hauteur de montage

Pour tous les modèles à poignée standard : profondeur de la poignée 47 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise.

▲ Tenir compte de la hauteur de montage pour l'encastrement sous un plan de cuisson. Le four à vapeur ne doit pas être encastré trop haut, car lors de l'enfournement et du retrait des plats aux différents niveaux, l'utilisateur doit pouvoir contrôler le contenu du récipient de cuisson, pour éviter que des aliments susceptibles de déborder n'occasionnent des brûlures.

Arrivée d'eau/évacuation d'eau



① Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)

② Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm

③ Tuyau de vidange, L = 3000 mm

④ La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm.

⑤ Arrivée d'air du four

Arrivée d'eau/évacuation d'eau et remarque importante

Four à vapeur combiné DGC 7865-60

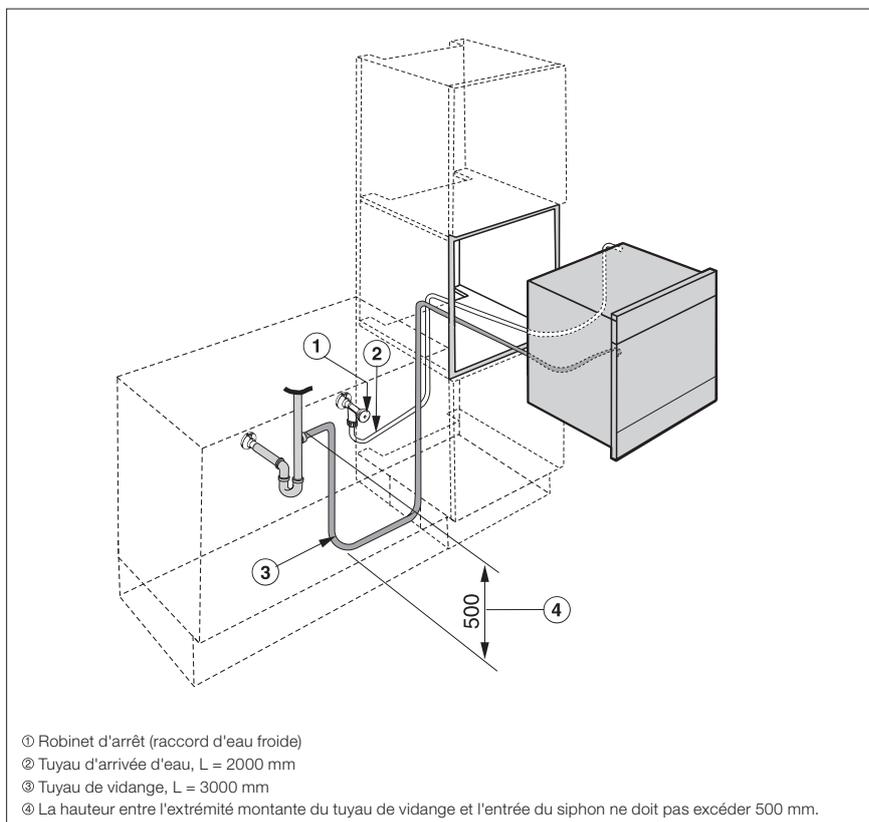
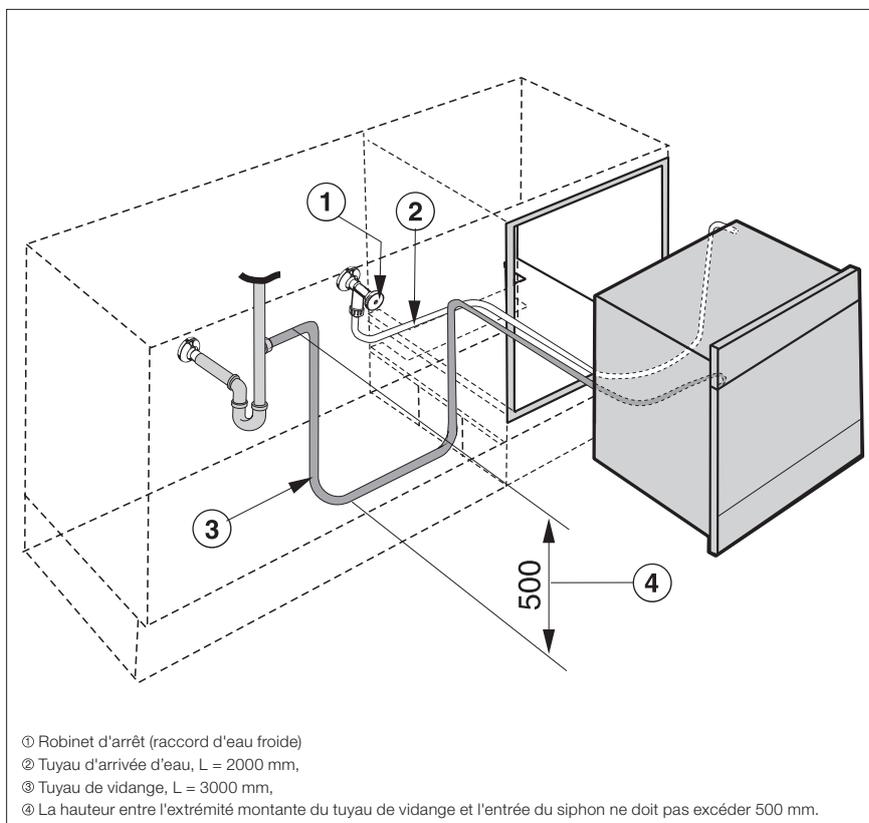
Remarque importante

Pour utiliser l'appareil, un raccordement fixe au réseau d'eau et une évacuation d'eau sont nécessaires. Pour la planification de l'installation, veuillez vous reporter tout d'abord aux conditions de raccordement indiquées sur le schéma concernant l'arrivée et l'évacuation d'eau. Il est interdit de rallonger le tuyau d'arrivée d'eau.

Hauteur de montage

Pour tous les modèles à poignée standard : profondeur de la poignée 47 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise.

▲ Tenir compte de la hauteur de montage pour l'encastrement sous un plan de cuisson. Le four à vapeur ne doit pas être encastré trop haut, car lors de l'enfournement et du retrait des plats aux différents niveaux, l'utilisateur doit pouvoir contrôler le contenu du récipient de cuisson, pour éviter que des aliments susceptibles de déborder n'occasionnent des brûlures.



Arrivée d'eau/évacuation d'eau et remarque importante

Steamers DGD 7635-60/7035-60 avec raccordement fixe au réseau d'eau

Remarque importante

Pour utiliser l'appareil, un raccordement fixe au réseau d'eau et une évacuation d'eau sont nécessaires. Pour la planification de l'installation, veuillez vous reporter tout d'abord aux conditions de raccordement indiquées sur le schéma concernant l'arrivée et l'évacuation d'eau. Il est interdit de rallonger le tuyau d'arrivée d'eau.

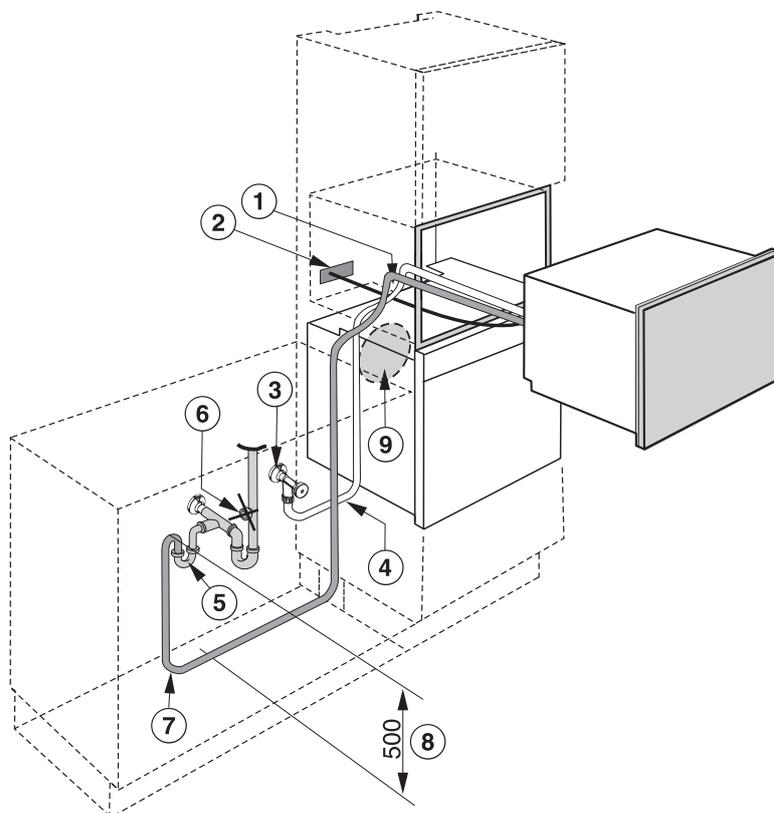
Hauteur de montage

Pour tous les modèles à poignée standard : profondeur de la poignée 47 mm. Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise.

▲ Tenir compte de la hauteur de montage pour l'encastrement sous un plan de cuisson. Le four à vapeur ne doit pas être encastré trop haut, car lors de l'enfournement et du retrait des plats aux différents niveaux, l'utilisateur doit pouvoir contrôler le contenu du récipient de cuisson, pour éviter que des aliments susceptibles de déborder n'occasionnent des brûlures.

Le steamer doit être encastré suffisamment haut pour éviter que la porte de l'appareil, lorsqu'elle est chaude, ne présente un danger pour les très jeunes enfants.

Arrivée d'eau/évacuation d'eau



- ① Découpe du fond pour le tuyau d'arrivée d'eau/de vidange
- ② Emplacement prévu pour la prise secteur 250 x 80 mm, câble d'alimentation, L = 2000 mm
- ③ Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)
- ④ Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm
- ⑤ Deuxième siphon indépendant
- ⑥ Pas de vidange d'eau ici
- ⑦ Tuyau de vidange, L = 2500 mm
- ⑧ La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm.
- ⑨ Attention, lors du montage d'un four, à ne pas coincer les tuyaux d'arrivée d'eau et de vidange du steamer derrière l'arrivée d'air (9).

Accessoires de montage

Steamers, fours à vapeur combinés



Rails télescopiques FlexiClip HFC 71

Pour sortir intégralement les plaques à pâtisserie, les grilles à pâtisserie et à rôtir ainsi que le plat à rôtir Gourmet de l'enceinte de cuisson

- Avec revêtement PerfectClean
- Pour cuisinières et fours H 2xxx/H 7xxx avec enceinte de cuisson de 49 l et 76 l
- Pour tous les fours à vapeur combinés DGC 72xx / 74xx / 76xx / 78xx

N° mat. 9520660

209.–

Couvre-joint HKL 60

Pour dissimuler les arêtes des meubles lors de la combinaison de divers appareils

- Harmonie visuelle lors de l'installation grâce au couvre-joint
- Utilisation : combinaison verticale d'appareils de 45 et 60 cm de haut

N° mat. 10410570

gris graphite

54.–

N° mat. 7114780

inox CleanSteel

54.–

N° mat. 5165170

noir

54.–

Bandeau de compensation AB 45-7

Pour une niche de 45 cm de haut

- Appareil parfaitement adapté à la niche grâce au bandeau de compensation
- Anti-traces et facilité d'entretien – CleanSteel
- Harmonie optimale des couleurs avec l'appareil à combiner

AB 45-7 inox/CleanSteel, en combinaison avec DGD 7035-60

N° mat. 9350640

145.–

AB 45-7L noir obsidienne, en combinaison avec DGD 7635-60

N° mat. 9350620

145.–

Steamer

DGD 7635-60



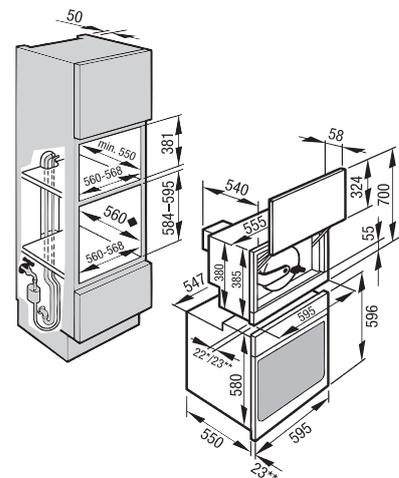
Hauteur de niche
380 mm



Désignation du modèle/pour la vente	DGD 7635-60
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
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
Longueur du tuyau d'évacuation d'eau en m	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
Nombre de niveaux d'introduction	3
Charnières de porte	gauche
Réglage de la température du four vapeur en °C	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
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	5,1/400 3N~/10
Accessoires fournis	
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Tôle de pose	1
Bon pour livre de cuisine	●

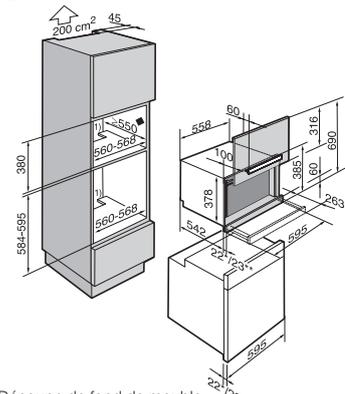
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
10904270	4002516029403	ED	5'530.-	10.81	5'105.63
10904280	4002516029427	SW	5'530.-	10.81	5'105.63

Steamer (EURO-60 cm)
DGD 7635-60



◆ Pour des profondeurs niche \leq 580 mm, les tuyaux doivent être encastrés.
*Façade en verre **Façade en métal

Steamer (EURO-60 cm)
DGD 7635-60



1) Découpe de fond de meuble pour raccordement fixe à l'eau
◆ Pour des profondeurs de niche \leq 580 mm, les tuyaux doivent être encastrés.
*Façade en verre **Façade en métal

Steamer

DGD 7035-60



Hauteur de niche
380 mm



Désignation du modèle/pour la vente	DGD 7035-60
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
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
Longueur du tuyau d'évacuation d'eau en m	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
Nombre de niveaux d'introduction	3
Charnières de porte	gauche
Réglage de la température du four vapeur en °C	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
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	5,1/400 3N~/10
Accessoires fournis	
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Tôle de pose	1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
10904260	4002516029410	ED	5'380.-	10.81	4'966.87

Steamer (EURO-60 cm)
DGD 7035-60 en combinaison
avec un four

2) Découpe de fond de meuble pour raccordement fixe à l'eau
◆ Pour des profondeurs de niche ≤ 580 mm, les tuyaux doivent être encastrés.
*Façade en verre **Façade en métal

Steamer (EURO-60 cm)
DGD 7035-60 en combinaison avec un four

1) Bandeau de compensation AB45-7L
2) Découpe de fond de meuble pour raccordement fixe à l'eau
◆ Pour des profondeurs de niche ≤ 580 mm, les tuyaux doivent être encastrés.
*Façade en verre **Façade en métal

Steamer

DGD 7035-55



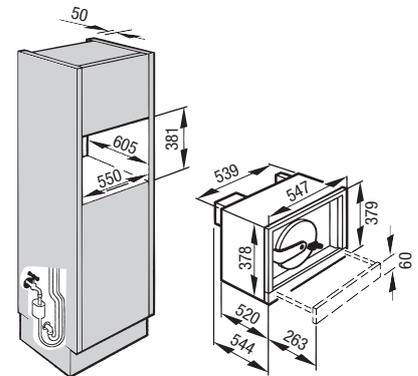
Hauteur de niche
381 mm/SMS 3/6



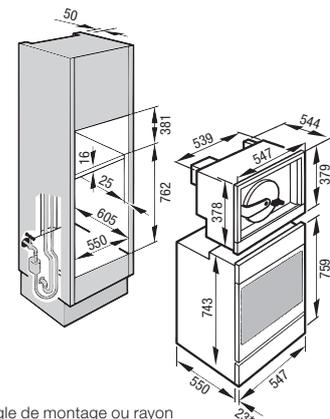
Désignation du modèle/pour la vente	DGD 7035-55
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/-
Porte Lift relevable	-
Avantages	
Production externe de vapeur	●
Préparation de menus sans transfert de goûts	●
Fonctions	
Décongeler	●
Cuisson à la vapeur	●
Cuisson vapeur sous pression	●
Réchauffer	●
Applications spéciales (p.ex. Sous-vide)	●
Confort d'utilisation	
Écran	2 x 7 segments
Tablette coulissant avec fermeture automatique	●
Cuisson non-liée 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
Longueur du tuyau d'évacuation d'eau en m	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
Nombre de niveaux d'introduction	3
Charnières de porte	gauche
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 120
Cuissons sous pression de 101°C à 120°C	●
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	550 x 550 x 381 x 605
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	5,1/400 3N~/10
Accessoires fournis	
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Tôle de pose	1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
10904250	4002516028963	ED	5'380.-	10.81	4'966.87

Steamer (SMS-55 cm)
DGD 7035-55



Steamer (SMS-55 cm)
DGD 7035-55
Combinaison avec four



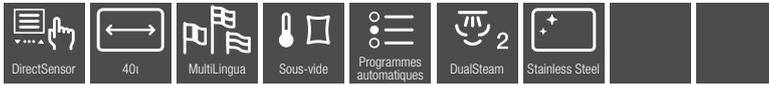
Angle de montage ou rayon intermédiaire installés par le cuisiniste
**Façade en métal

Four à vapeur

DG 7440-60



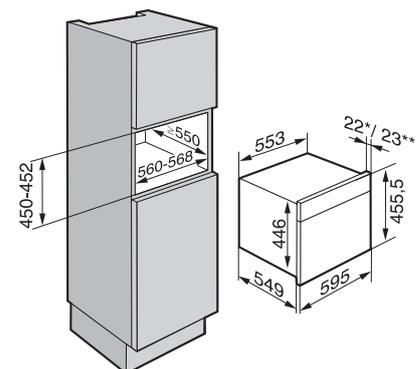
Hauteur de niche
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	DG 7440-60
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
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/●
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
Nombre de niveaux d'introduction	4
Éclairage	2 spots LED
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3.3/400 2N~/10
Accessoires fournis	
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Grille/Plat récupérateur	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
10966740	4002516097433	ED	2'500.-	10.81	2'302.67

Four à vapeur (EURO-60 cm)
DG 7440-60, DG 7240-60



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur

DG 7240-60



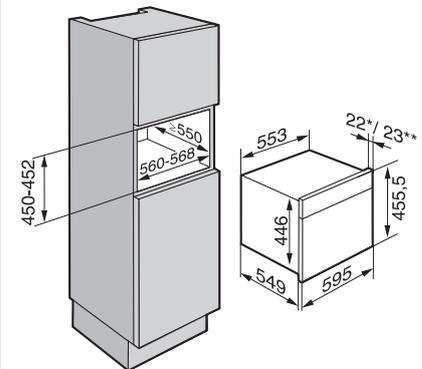
Hauteur de niche
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	DG 7240-60
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 S
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	-/●
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
Nombre de niveaux d'introduction	4
Éclairage	-
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3.3/400 2N~/10
Accessoires fournis	
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Grille/Plat récupérateur	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

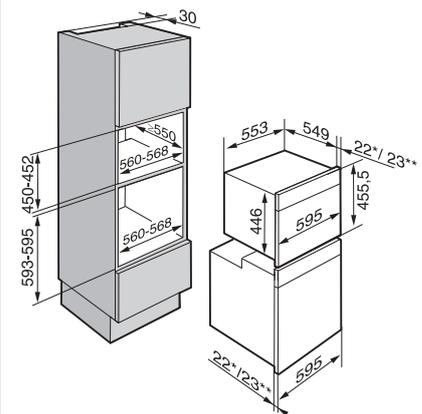
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
10966730	4002516097426	ED	1'920.-	10.81	1'766.13
11598160	4002516373131	SW	1'920.-	10.81	1'766.13

Four à vapeur (EURO-60 cm)
DG 7440-60, DG 7240-60



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur (EURO-60 cm)
DG 7440-60, DG 7240-60
en combinaison avec four



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur

DG 7440-55



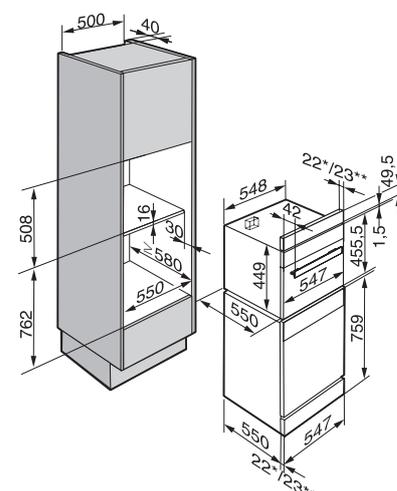
Hauteur de niche
508 mm/SMS 4/6



Désignation du modèle/pour la vente	DG 7440-55
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/-
Avantages	
Préparation de menus sans transfert de goûts	●
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●
Maintien au chaud	●
Fonctions	
Cuisson vapeur/Sous-vide	●/●
Programmes automatiques	●
Décongeler/Chauffer	●/●
Confort d'utilisation	
Écran	DirectSensor
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/●
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
Nombre de niveaux d'introduction	4
Éclairage	2 spots LED
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	550 x 508 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3.3/400 2N~/10
Accessoires fournis	
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Grille/Plat récupérateur	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
10966750	4002516097440	ED	2'500.-	10.81	2'302.67

Four à vapeur combiné (SMS-55 cm)
DGC 7440-55
Four à vapeur (SMS-55 cm)
DG 7440-55
Combinaison avec four



Le bandeau de compensation peut être fixé en haut ou en bas, rayon intermédiaire installé par le cuisiniste
*Façade en verre **Façade en métal

Four à vapeur avec micro-ondes

DGM 7840-60



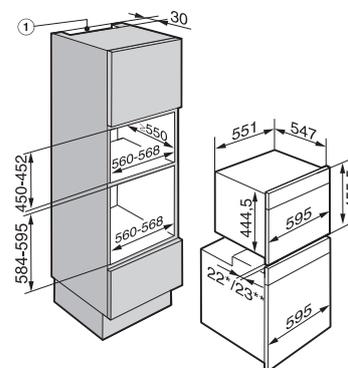
Hauteur de niche
450 mm



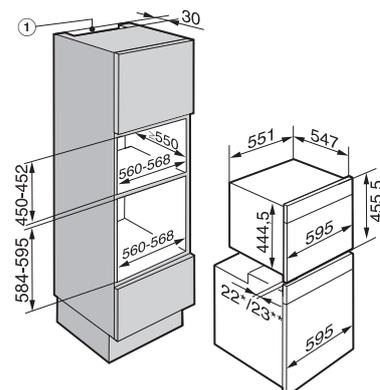
Désignation du modèle/pour la vente	DGM 7840-60
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Quick & Gentle	●
Préparation de menus sans transfert de goûts	●
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●
Maintien au chaud	●
Fonctions	
Cuisson vapeur/Sous-vide	●/●
Cuisson rapide/Micro-ondes	●/●
Programmes décongeler/réchauffer/automatiques	●/●/●
Confort d'utilisation	
Affichage	M Touch
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/●
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
Éclairage	2 spots LED
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Puissance de micro-ondes réglée électroniquement	●
Niveaux de puissances du four microondes en W	80/150/300/450/600/850/1000
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,3/400 2N~/10
Accessoires fournis	
Supports de gradins amovibles	1
Plats de cuisson en inox perforés	2
Plats de cuisson en inox non perforés, hauteur 40 mm/-hauteur 80 mm	2
Grille/plat en verre	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11101960	4002516176039	GR	4'680.-	10.81	4'319.32
10936880	4002516050940	ED	4'680.-	10.81	4'319.32
11101950	4002516175773	SW	4'680.-	10.81	4'319.32

Four à vapeur avec four à micro-ondes (EURO-60 cm)
DGM 7840-60, DGM 7640-60, DGM 7440-60
Combinaison avec four



Four à vapeur avec four à micro-ondes (EURO-60 cm)
DGM 7840-60, DGM 7640-60, DGM 7440-60
Combinaison avec four



① Découpe d'aération – nécessaire uniquement pour l'encastrement au-dessus d'un four à pyrolyse
*Façade en verre **Façade en métal

Four à vapeur avec micro-ondes

DGM 7640-60



Hauteur de niche
450 mm



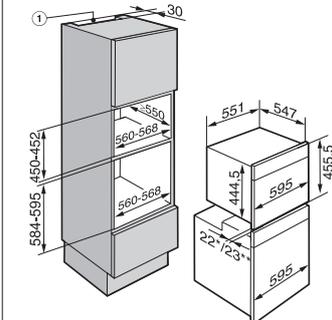
Désignation du modèle/pour la vente	DGM 7640-60
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Quick & Gentle	●
Préparation de menus sans transfert de goûts	●
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●
Maintien au chaud	●
Fonctions	
Cuisson vapeur/Sous-vide	●/●
Cuisson rapide/Micro-ondes	●/●
Programmes décongeler/réchauffer/automatiques	●/●/●
Confort d'utilisation	
Affichage	M Touch S
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/●
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
Éclairage	2 spots LED
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Puissance de micro-ondes réglée électroniquement	●
Niveaux de puissances du four microondes en W	80/150/300/450/600/850/1000
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3.3/400 2N~/10
Accessoires fournis	
Supports de gradins amovibles	1
Plats de cuisson en inox perforés	2
Plats de cuisson en inox non perforés, hauteur 40 mm/-hauteur 80 mm	2
Grille/plat en verre	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11101930	4002516175933	GR	3'950.-	10.81	3'644.02
10936890	4002516057277	ED	3'950.-	10.81	3'644.02
12497120	4002516775188	SW	3'950.-	10.81	3'644.02

Four à vapeur avec four à micro-ondes (EURO-60 cm)

DGM 7840-60, DGM 7640-60, DGM 7440-60

Combinaison avec four

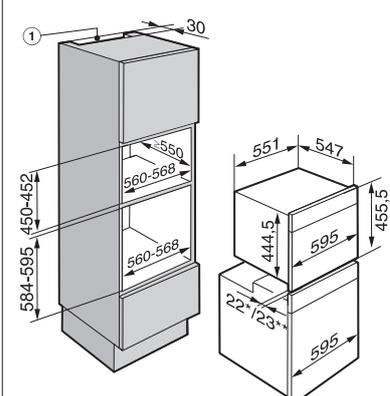


① Découpe d'aération – nécessaire uniquement pour l'encastrement au-dessus d'un four à pyrolyse
*Façade en verre **Façade en métal

Four à vapeur avec four à micro-ondes (EURO-60 cm)

DGM 7840-60, DGM 7640-60, DGM 7440-60

Combinaison avec four



① Découpe d'aération – nécessaire uniquement pour l'encastrement au-dessus d'un four à pyrolyse
*Façade en verre **Façade en métal

Four à vapeur avec micro-ondes

DGM 7440-60



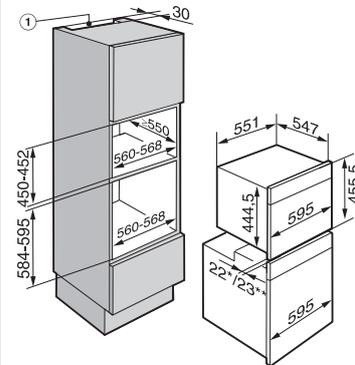
Hauteur de niche
450 mm



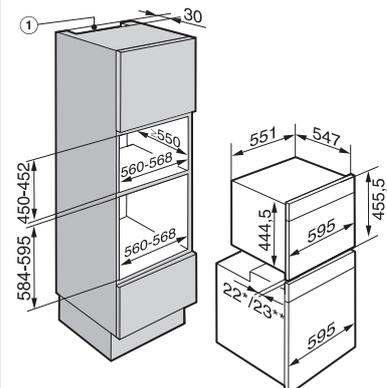
Désignation du modèle/pour la vente	DGM 7440-60
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Quick & Gentle	●
Préparation de menus sans transfert de goûts	●
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●
Maintien au chaud	●
Fonctions	
Cuisson vapeur/Sous-vide	●/●
Cuisson rapide/Micro-ondes	●/●
Programmes décongeler/réchauffer/automatiques	●/●/●
Confort d'utilisation	
Affichage	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/●
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
Éclairage	2 spots LED
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Puissance de micro-ondes réglée électroniquement	●
Niveaux de puissances du four microondes en W	80/150/300/450/600/850/1000
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3.3/400 2N~/10
Accessoires fournis	
Supports de gradins amovibles	1
Plats de cuisson en inox perforés	2
Plats de cuisson en inox non perforés, hauteur 40 mm/-hauteur 80 mm	1
Grille/plat en verre	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11101920	4002516175926	GR	3'150.-	10.81	2'903.97
10936900	4002516057673	ED	3'150.-	10.81	2'903.97
11101910	4002516175766	SW	3'150.-	10.81	2'903.97

Four à vapeur avec four à micro-ondes (EURO-60 cm)
DGM 7840-60, DGM 7640-60, DGM 7440-60
Combinaison avec four



Four à vapeur avec four à micro-ondes (EURO-60 cm)
DGM 7840-60, DGM 7640-60, DGM 7440-60
Combinaison avec four



① Découpe d'aération – nécessaire uniquement pour l'encastrement au-dessus d'un four à pyrolyse
*Façade en verre **Façade en métal

Four à vapeur combiné

DGC 7865-60 XXL HC Pro

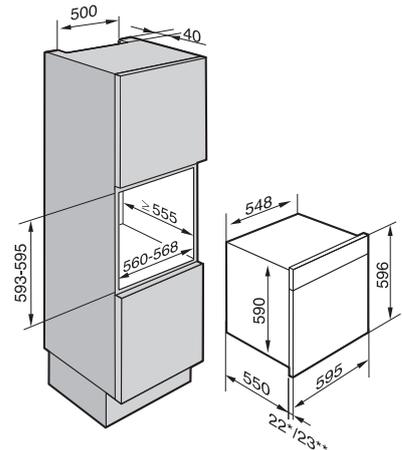


Hauteur de niche
600 mm



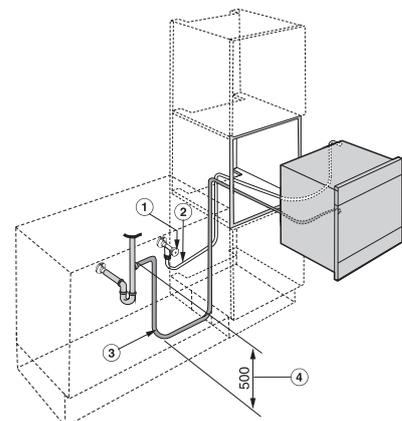
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7865-60 XXL HC Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/-
Programmes automatiques (ajustement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

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7865-60 XXL, DGC 7860-60 XXL,
DGC 7660-60 XXL, DGC 7460-60 XXL



* Façade en verre
** Façade en métal

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7865-60 XXL
(raccordement fixe au réseau d'eau)



- ① Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)
- ② Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm
- ③ Tuyau de vidange, L = 3000 mm
- ④ La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm.

Four à vapeur combiné

DGC 7860-60 XXL HC Pro



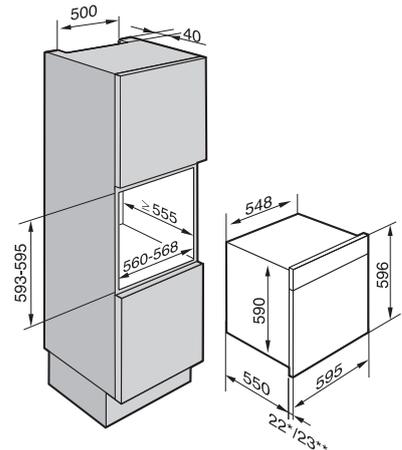
Hauteur de niche
600 mm



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7860-60 XXL HC Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●/●
TasteControl/CrispFunction	-/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
Écran	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	-/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	-
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/-/67
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,5/400 3N~/10
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Bon pour livre de cuisine	●

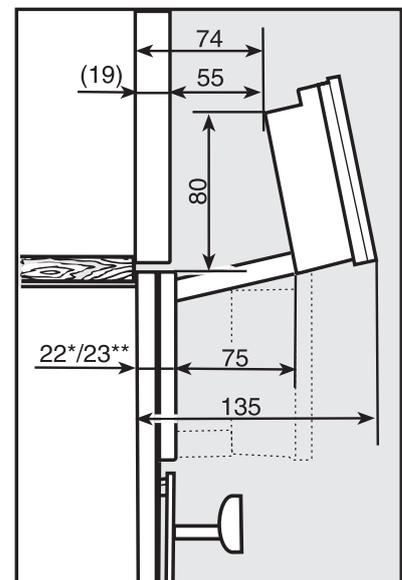
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12081610	4002516631231	GR	5'550.-	10.81	5'124.14
12081620	4002516631415	ED	5'550.-	10.81	5'124.14
12081600	4002516630906	SW	5'550.-	10.81	5'124.14

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7865-60 XXL, DGC 7860-60 XXL,
DGC 7660-60 XXL, DGC 7460-60 XXL



* Façade en verre
** Façade en métal

Four à vapeur combiné bandeau Lift



* Façade en verre
** Façade en métal

Four à vapeur combiné

DGC 7660-60 XXL HC Pro



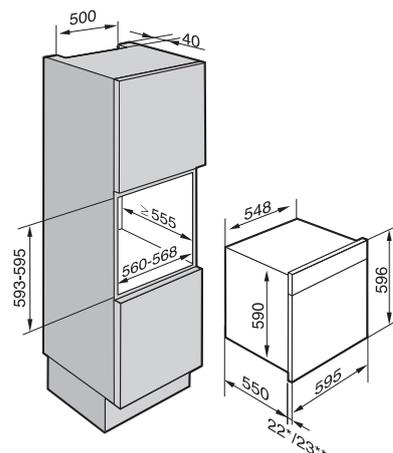
Hauteur de niche
600 mm



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7660-60 XXL HC Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/●
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFunction	-/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
Écran	M Touch S
Détecteur de proximité MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	-/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	-
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/-/67
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,5/400 3N~/10
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	-
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Bon pour livre de cuisine	●

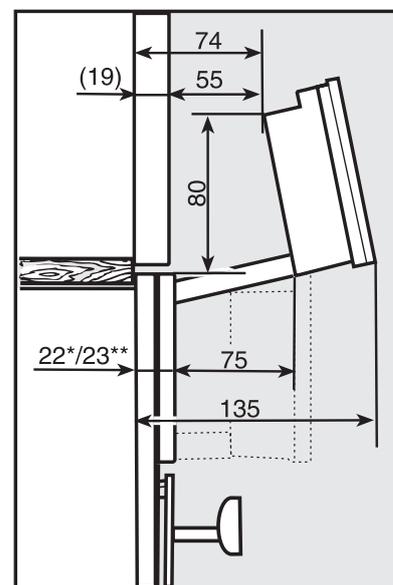
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12081420	4002516631118	GR	4'750.-	10.81	4'384.08
12081430	4002516631125	ED	4'750.-	10.81	4'384.08
12496780	4002516775225	SW	4'750.-	10.81	4'384.08

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7865-60 XXL, DGC 7860-60 XXL,
DGC 7660-60 XXL, DGC 7460-60 XXL



*Façade en verre
** Façade en métal

Four à vapeur combiné bandeau Lift



*Façade en verre
** Façade en métal

Four à vapeur combiné

DGC 7460-60 XXL HC Pro

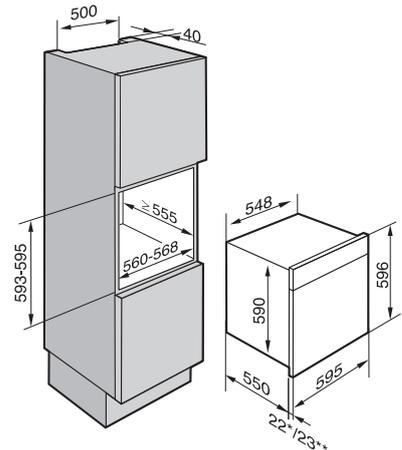


Hauteur de niche
600 mm



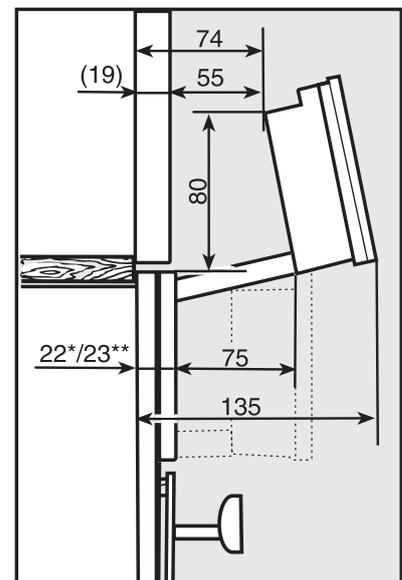
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7460-60 XXL HC Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFunction	-/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
Écran	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	-
SoftOpen/SoftClose	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	-/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	-/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	-
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/-/67
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,5/400 3N~/10
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	-
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7865-60 XXL, DGC 7860-60 XXL,
DGC 7660-60 XXL, DGC 7460-60 XXL



*Façade en verre
** Façade en métal

Four à vapeur combiné bandeau Lift



*Façade en verre
** Façade en métal

Schémas d'encastrement détaillés sur
www.miele.ch/documentation-planification
Édition octobre 2024
Appareils à vapeur Miele

Four à vapeur combiné

DGC 7450-60 XXL



Hauteur de niche
600 mm



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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11790220	4002516610915	GR	3'130.-	10.81	2'885.47
11790240	4002516610847	ED	3'130.-	10.81	2'885.47
11790210	4002516610854	SW	3'130.-	10.81	2'885.47

Fours à vapeurs (EURO-60 cm)
DGC 7450-60 XXL, DGC 7250-60 XXL

*Façade en verre
**Façade en métal

Schémas d'encastrement détaillés sur
www.miele.ch/documentation-planification
 Édition octobre 2024
Appareils à vapeur Miele

Four à vapeur combiné

DGC 7250-60 XXL



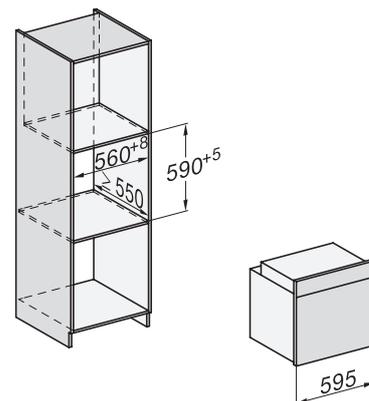
Hauteur de niche
600 mm



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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12080640	4002516610472	ED	2'730.-	10.81	2'515.44
12080380	4002516610274	SW	2'730.-	10.81	2'515.44

Fours à vapeurs (EURO-60 cm)
DGC 7450-60 XXL, DGC 7250-60 XXL



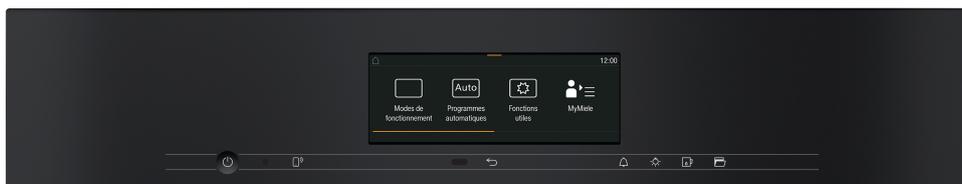
*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur combiné

DGC 7845-60 XL HC Pro

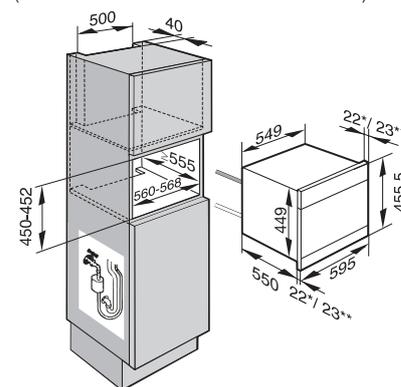


Hauteur de niche
450 mm



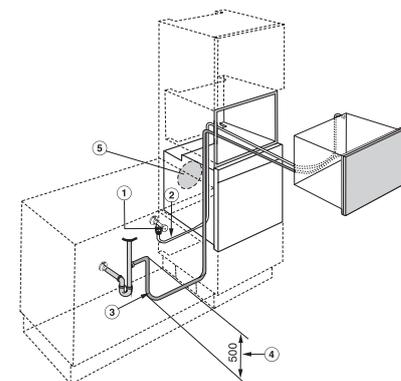
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7845-60 XL HC Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/-
Programmes automatiques (ajustement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

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7845-60 XL
(raccordement fixe au réseau d'eau)



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7845-60 XL
(raccordement fixe au réseau d'eau)



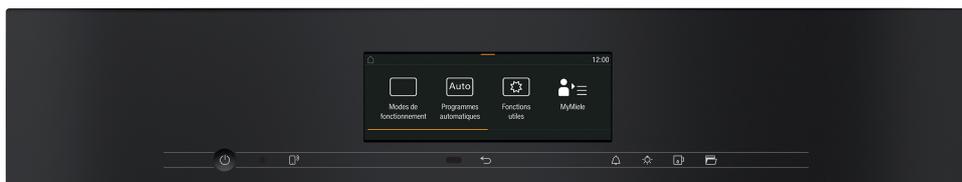
- 1 Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)
- 2 Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm
- 3 Tuyau de vidange, L = 3000 mm
- 4 La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm.
- 5 Arrivée d'air du four

Four à vapeur combiné

DGC 7840-60 XL HC Pro



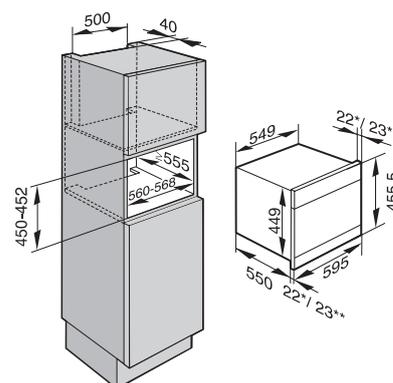
Hauteur de niche
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7840-60 XL HC Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●/●
TasteControl/CrispFunction	-/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
Écran	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	-/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●/●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	-
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	-/●/47
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,4/400 3N~/10
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire
Plaques de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Bon pour livre de cuisine	●

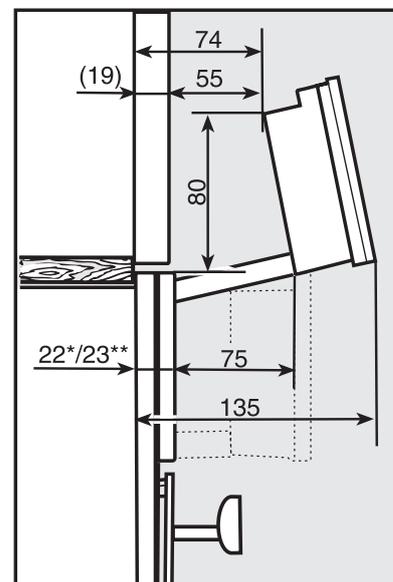
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12081480	4002516631217	GR	4'980.-	10.81	4'596.85
12081490	4002516630883	ED	4'980.-	10.81	4'596.85
12081470	4002516630708	SW	4'980.-	10.81	4'596.85

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7840-60 XL, DGC 7640-60 XL,
DGC 7440-60 XL



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur combiné bandeau Lift



*Façade en verre
** Façade en métal

Four à vapeur combiné

DGC 7640-60 XL HC Pro

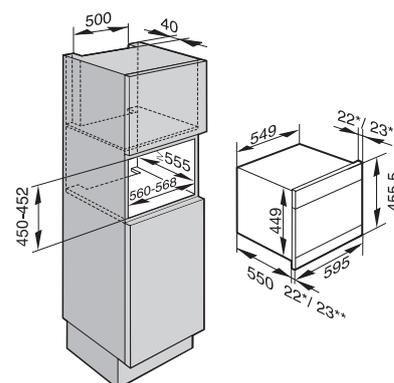


Hauteur de niche
450 mm



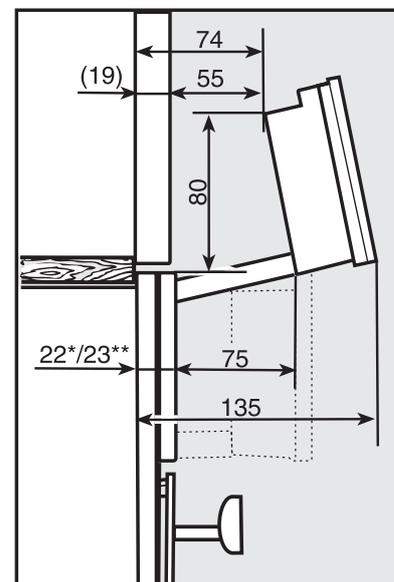
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7640-60 XL HC Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/●
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFunction	-/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
Écran	M Touch S
Détecteur de proximité MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	-/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	-
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	-/●/47
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,4/400 3N~/10
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	-
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7840-60 XL, DGC 7640-60 XL,
DGC 7440-60 XL



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur combiné bandeau Lift



*Façade en verre
** Façade en métal

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12081390	4002516582045	GR	4'280.-	10.81	3'949.30
12081400	4002516630692	ED	4'280.-	10.81	3'949.30
12496790	4002516775232	SW	4'280.-	10.81	3'949.30

Four à vapeur combiné

DGC 7445-60 XL HC Pro 230V



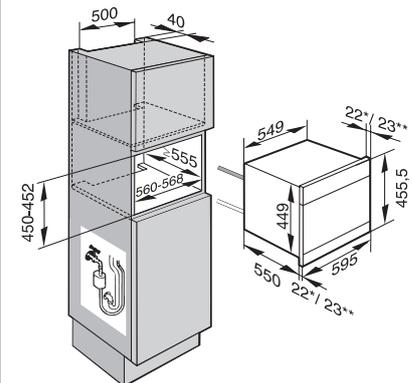
Hauteur de niche
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7445-60 XL HC Pro 230V
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/-/●
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFunction	-/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
Écran	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	-
SoftOpen/SoftClose	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	-/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	-/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/-
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	-
DirectWater Plus	●
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	2.0/3.0
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	-/●/47
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,5/230/16
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	-
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

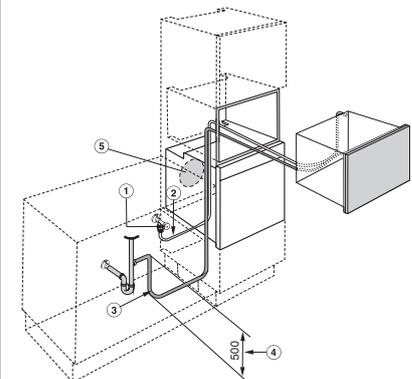
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12099980	4002516632054	SW	3'730.-	10.81	3'440.51

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7445-60 XL HC Pro
(raccordement fixe au réseau d'eau)



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7445-60 XL HC Pro
(raccordement fixe au réseau d'eau)



- ① Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)
- ② Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm
- ③ Tuyau de vidange, L = 3000 mm
- ④ La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm.
- ⑤ Arrivée d'air du four

Four à vapeur combiné

DGC 7440-60 XL HC Pro



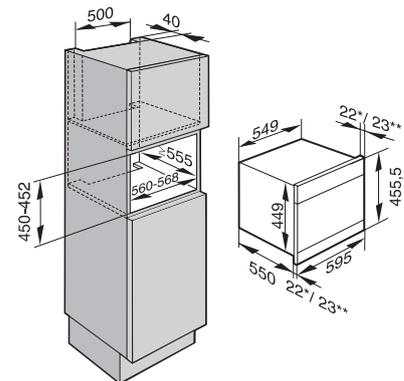
Hauteur de niche
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7440-60 XL HC Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFunction	-/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
Écran	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	-
SoftOpen/SoftClose	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	-/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	-/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempe/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	-
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	-/●/47
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,4/400 3N~/10
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	-
Plaques de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

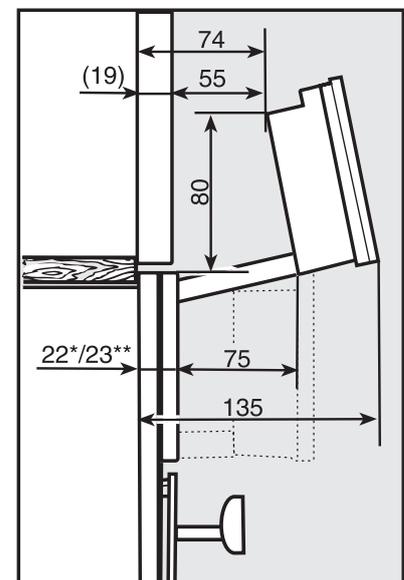
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12081010	4002516630777	GR	3'480.-	10.81	3'209.24
12081030	4002516630661	ED	3'480.-	10.81	3'209.24
12080980	4002516631095	SW	3'480.-	10.81	3'209.24

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7840-60 XL, DGC 7640-60 XL,
DGC 7440-60 XL



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur combiné bandeau Lift



*Façade en verre
** Façade en métal

Four à vapeur combiné

DGC 7450-55 XXL



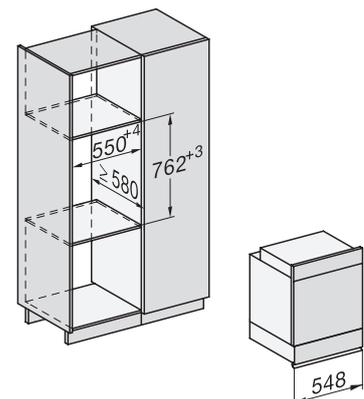
Hauteur de niche
762 mm / SMS 6/6



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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11790260	4002516610809	ED	3'230.-	10.81	2'977.97
11790250	4002516610892	SW	3'230.-	10.81	2'977.97

Four à vapeur combiné (SMS-55 cm)
DGC 7450-55 XXL, DGC 7250-55 XXL



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur combiné

DGC 7250-55 XXL



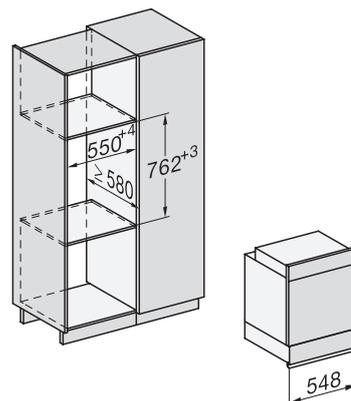
Hauteur de niche
762 mm / SMS 6/6



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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12082140	4002516610724	ED	2'830.-	10.81	2'607.95
12082110	4002516610601	SW	2'830.-	10.81	2'607.95

Four à vapeur combiné (SMS-55 cm)
DGC 7450-55 XXL, DGC 7250-55 XXL



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur combiné

DGC 7640-55 XL HC Pro



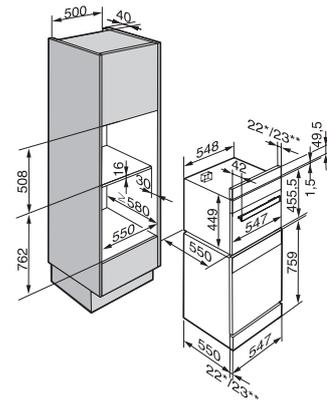
Hauteur de niche
508 mm/SMS 4/6



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7640-55 XL HC Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/●
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/●
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFunction	-/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
Écran	M Touch S
Détecteur de proximité MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	-/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++~D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempe/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	-
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	-/●/47
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	550 x 508 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,4/400 3N~10
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	-
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

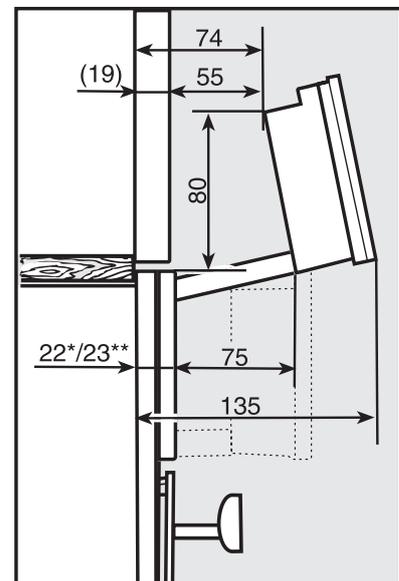
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12082210	4002516582328	GR	4'280.-	10.81	3'949.30
12082240	4002516631279	ED	4'280.-	10.81	3'949.30
12496800	4002516775034	SW	4'280.-	10.81	3'949.30

Four à vapeur combiné (SMS-55 cm)
DGC 7640-55 XL



Le bandeau de compensation peut être fixé en haut ou en bas
*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur combiné bandeau Lift



*Façade en verre
** Façade en métal

Four à vapeur combiné

DGC 7440-55 XL HC Pro

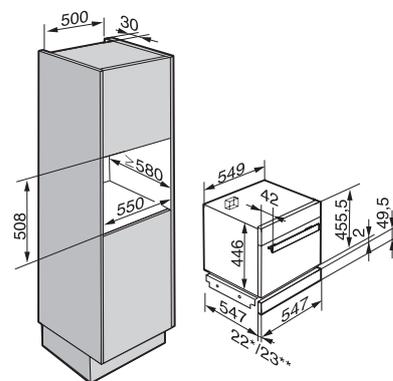


Hauteur de niche
508 mm/SMS 4/6



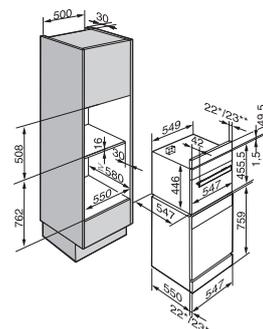
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7440-55 XL HC Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	-/●/-
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFunction	-/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
Écran	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	-
SoftOpen/SoftClose	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	-/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	-/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	-
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	-/●/47
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	550 x 508 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,4/400 3N~/10
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	-
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

Four à vapeur combiné (SMS-55 cm)
DGC 7440-55 XL



Le bandeau de compensation peut être fixé en haut ou en bas
*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur combiné (SMS-55 cm)
DGC 7440-55 XL
Four à vapeur (SMS-55 cm)
DG 7440-55 XL
Combinaison avec four



Le bandeau de compensation peut être fixé en haut ou en bas, rayon intermédiaire installé par le cuisiniste
*Façade en verre **Façade en métal