

Miele



Une technologie intuitive, en parfaite adéquation avec vous

Cuisiner Rôtir Cuire
2024/25

Miele. Immer Besser.



Immer Besser (Toujours mieux)

Miele, pour toujours

04	“Immer Besser” – Toujours mieux : notre exigence,	
06	Qualité – made by Miele	
10	Une technologie intuitive, en parfaite adéquation avec vous	
12	Le bon goût commence avec le design	
16	Flexibilité pour tous les goûts	
19	Système de commande – La simplicité du bout des doigts	
Mise en réseau des appareils électroménagers – Mielehome		20
	Four Dialogue	24
	Fours et cuisinières	36
	Fours compacts avec micro-ondes	54
	Steamers et fours à vapeur	64
	Fours à vapeur combinés	76
	Fours à vapeur avec micro-ondes	96
	Fours à micro-ondes	104
	Tiroirs chauffants Gourmet	114
	Tiroir de mise sous vide	122
	Plans de cuisson à induction et électriques	130
	Plans de cuisson TwoInOne	164
	Éléments SmartLine	174
	Éléments ProLine	186
	Hottes aspirantes	200
	Machines à café	232
	Nos offres de prestations	250
	Accessoires d'origine	252
	Responsabilité écologique	254



Notre exigence

Immer Besser (Toujours mieux)

Bienvenue chez Miele

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

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

Cette année, nous fêtons le 125^e anniversaire de notre entreprise. Plus que jamais, Miele est un symbole **de qualité et d'ingénierie hors pair**.

"Promesse tenue. La qualité depuis 125 ans."

Rappelons qu'un achat Miele est une pierre apportée à l'édifice du développement durable. En effet, notre production est soucieuse de la préservation des ressources.

Les appareils proposés se distinguent par leur grande longévité et leur exemplarité en termes de consommation d'électricité, d'eau et de lessive. Nous faisons également preuve d'**estime à l'égard de nos partenaires**, qu'il s'agisse de nos salariés, distributeurs, clients finaux, fournisseurs ou voisins.

Aujourd'hui, en tant que dirigeants de la société de la quatrième génération, nous vous assurons de notre volonté de préserver cette philosophie.

Cordialement vôtres,

Markus Miele

et

Reinhard Zinkann



La qualité en avance sur son temps.



Vos désirs forment l'ADN de nos appareils.

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



La longévité, secret d'une véritable durabilité

Durabilité

Imaginez n'utiliser qu'un seul et même appareil, au lieu de plusieurs sur de nombreuses années. Un unique appareil encore plus économe en eau et en énergie. Dont l'efficacité est durable.



Miele sait convaincre par sa stratégie et ses mesures visant une durabilité renforcée. La société remporte le prix allemand du développement durable.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur miele.com/durabilite

Savoir-faire artisanal

Depuis 1899, vos désirs sont à la base de nos appareils. Chaque innovation est pour nous bien plus qu'une source de réjouissance. Créer quelque chose d'encore meilleur est un véritable défi. Pour cette raison, nous fabriquons nos composants et coulons nous-mêmes le fer. Nous construisons même les machines, qui nous permettent de produire nos appareils. À l'image de notre slogan : Immer Besser – Toujours mieux.

Performance

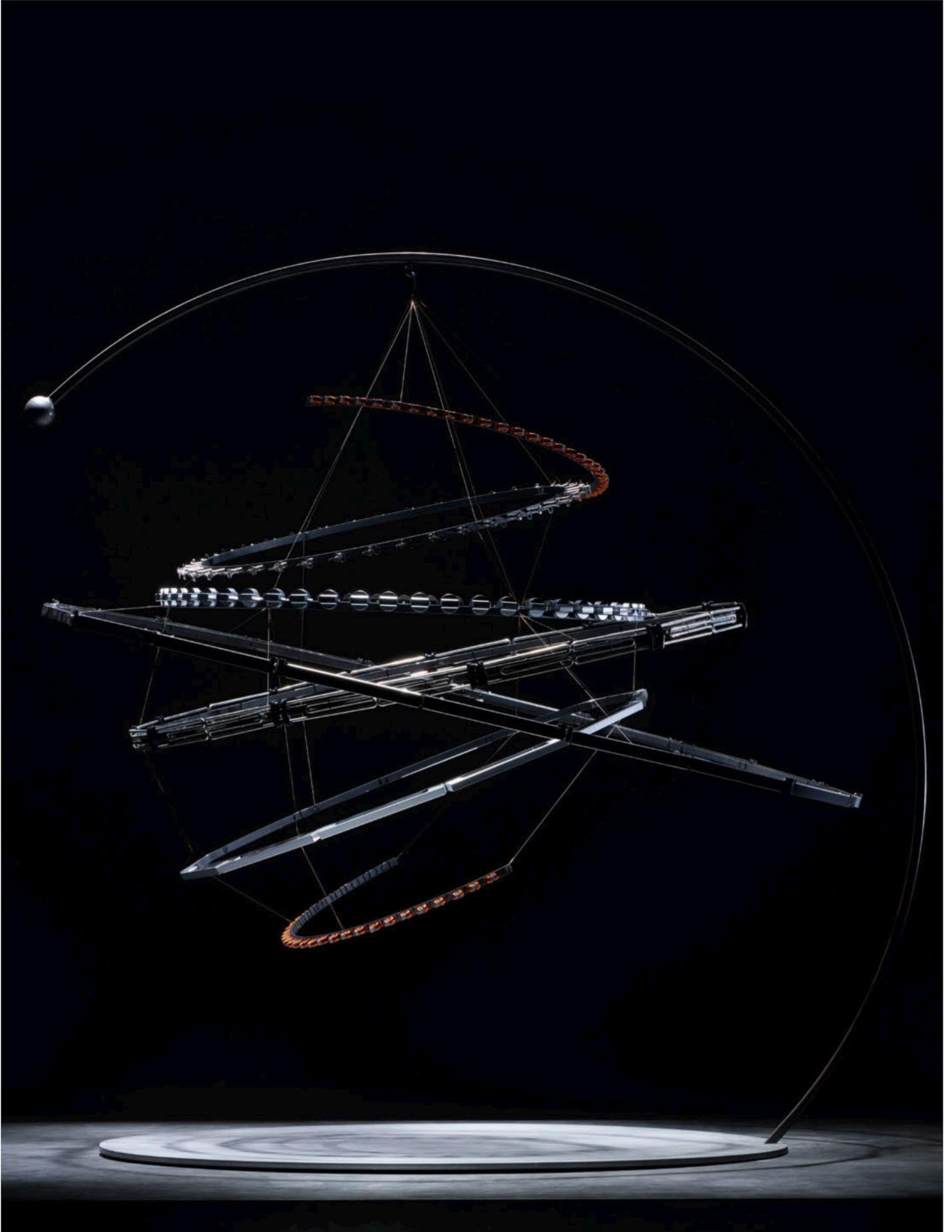
Alors que certains moteurs de voiture sont testés pendant 3'000 heures, les tests de performance constante de nos produits peuvent aller jusqu'à 10'000 heures¹⁾. De jour comme de nuit. Avec précision et sans réserve. Vous pouvez ainsi avoir entière confiance en nos produits.

¹⁾ Pendant la phase de développement de la série de lave-linge W 1, Miele a testé les modèles et composants principaux pendant 5'000 lavages (= 5 lavages par semaine pendant 50 semaines par an) et avec divers programmes. Ceci ne constitue pas un engagement quant aux caractéristiques du produit final. En savoir plus : miele.ch/20ans

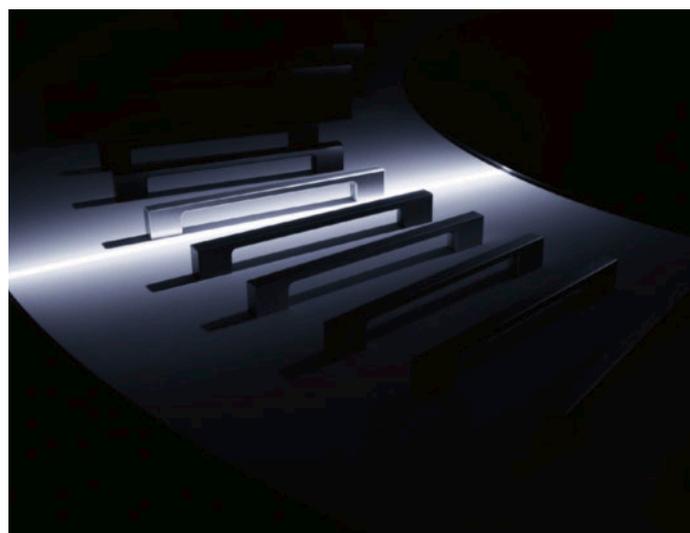




Technologie intuitive : sur mesure pour vous



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



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

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



Le bon goût

commence avec le design

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





Ligne de design
ArtLine

Minimaliste | Sans poignée | Intégration parfaite

Possibilités de coloris :

Gris graphite | Pearlbeige | Noir obsidienne | Noir obsidienne mat



**Ligne de design
VitroLine**

Tout en verre | Intemporel | Moderne

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



Ligne de design
PureLine

Accent horizontal | Grande partie en verre | Poignée originale

Flexibilité

Pour tous les goûts

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

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



Design Tower Parfait à la verticale

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



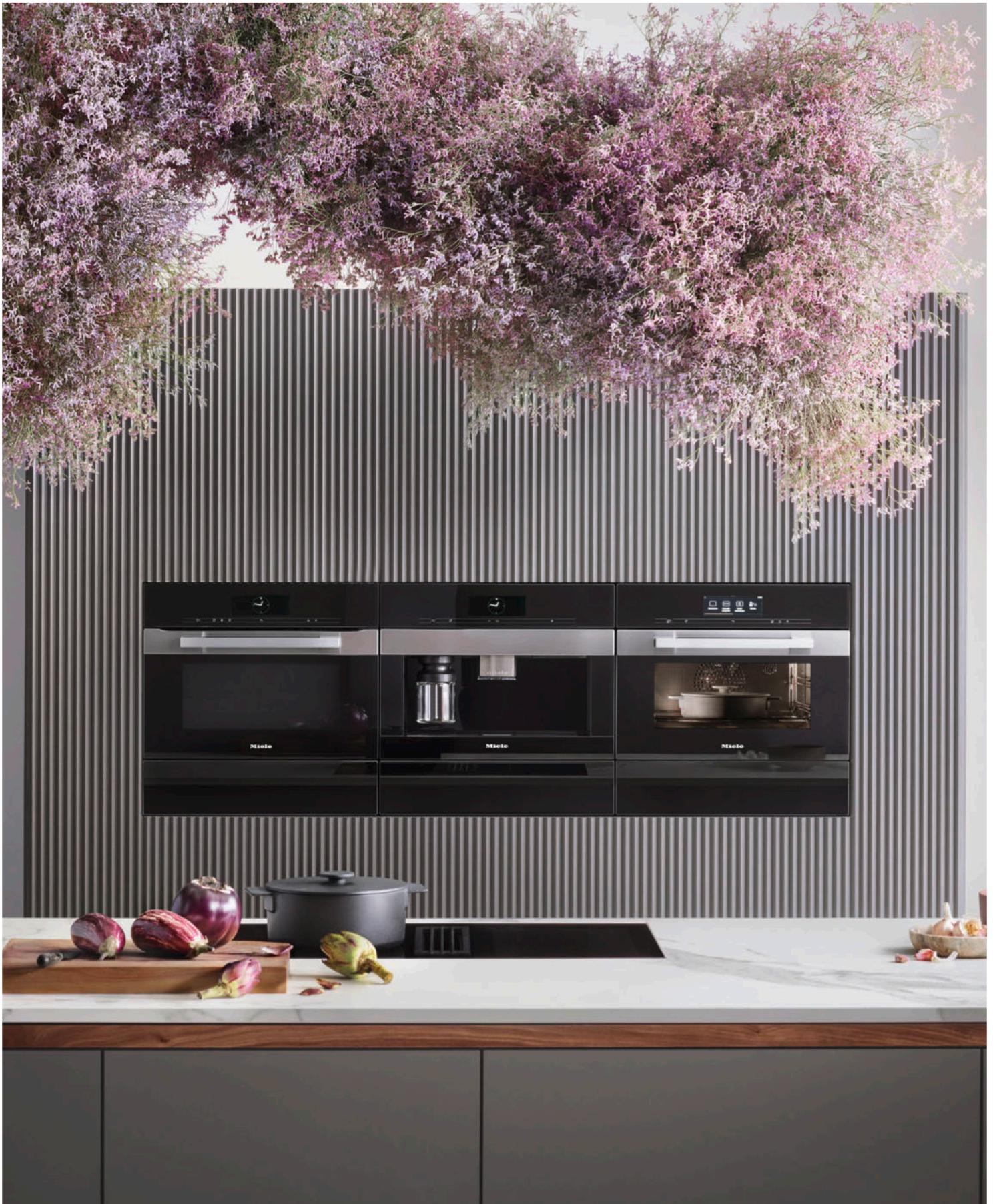
Design CubiQ Combinaison groupée

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



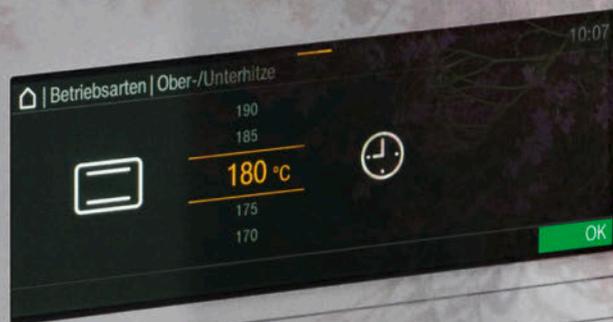
Design en T De multiples possibilités

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



Design panoramique
Tout sur une même ligne

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



Systèmes de commande La simplicité du bout des doigts

Quatre de nos six variantes vous permettent déjà d'apprécier une commande intuitive utilisable d'une simple pression du doigt : M Touch et M Touch S offrent des écrans entièrement tactiles. DirectSensor et DirectSensor S ont une commande via des touches sensibles et un affichage en texte clair. Il est possible de choisir la langue d'affichage selon la personne qui cuisine. Nos variantes EasyControl et EasyControl Plus sont des commandes par boutons classiques. Le design des différents modèles de commande obéit toujours au même concept et se distingue par une brillance éclatante, une longue durée de vie et une excellente finition des détails.

Une touche de génie.



M Touch – Éléance maximale associée à un confort optimal

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



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

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



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

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



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

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



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

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





Miele@home

Mise en réseau des appareils ménagers avec Miele@home*

Les points forts des produits de Miele@home

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



Application Miele**

Le compagnon idéal : avec l'application Miele, vous gardez toujours un œil sur vos appareils électroménagers Miele. Vous souhaitez par ex. suivre la cuisson dans le four ou savoir si le programme de lavage est terminé ? L'app vous fournit les informations dont vous avez besoin et vous permet d'intervenir rapidement et commodément. De plus, l'app offre des services et des informations supplémentaires sur vos appareils Miele, par ex. le BaristaAssistant ou des recettes. Téléchargez l'app dès maintenant !



SmartSpeaker***

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

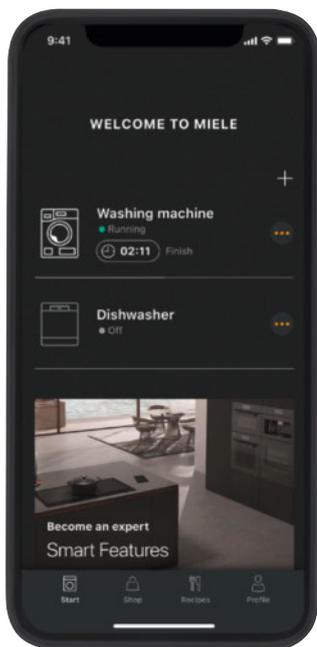


Intégration Smart Home

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

Mise en réseau des appareils ménagers avec Miele@home*

Les points forts de l'application Miele**



Dashboard

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

MobileControl

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

Mise à jour à distance (RemoteUpdate)

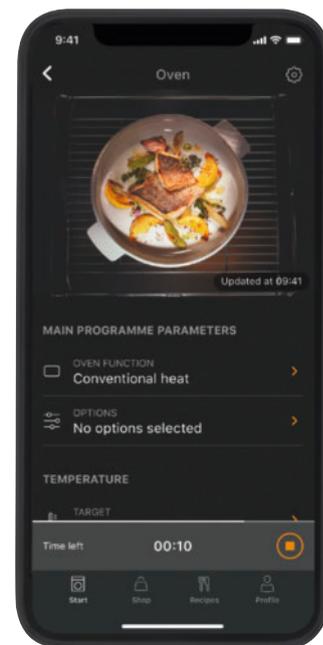
Les mises à jour du logiciel disponibles sont installées sur demande – sans intervention d'un technicien SAV.

In-App Shop

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

Consumption Dashboard

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



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



Téléchargez l'app Miele maintenant !



* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie KG. Toutes les applications intelligentes sont possibles grâce au système Miele@home. Les fonctionnalités peuvent varier selon le modèle et le pays. Les prérequis du système pour les appareils électroménagers Miele pouvant être interconnectés sont indiqués sur miele.com/systemrequirements.

** Disponible pour un terminal mobile. Les exigences minimales sont consultables sur l'App Store.

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





Four Dialogue

Exclusivité mondiale : le four Dialogue

L'accomplissement absolu de l'art culinaire





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

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

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



Innovation culinaire

La technologie M Chef change tout

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

Excellence

La perfection à tous points de vue

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

Simplicité

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

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

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

Rapidité

Un bon goût n'est pas une question de temps

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

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





Entièrement équipé pour des plaisirs parfaits

Les caractéristiques exceptionnelles du four Dialogue Miele

Exclusive to Miele M Chef

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



Exclusive to Miele Gourmet Profi¹⁾

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

Exclusive to Miele Assistant Gourmet

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



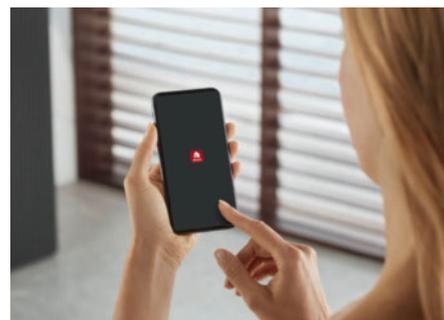
Exclusive to Miele Menu M Chef

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



Exclusive to Miele Décongélation en douceur

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



Miele@home

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

¹⁾ Brevet : EP 324 4695

À chaque recette son propre réglage

Les modes de cuisson du four Dialogue Miele



M Chef + Chaleur tournante +

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



M Chef + chaleur sole-voûte

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



M Chef + cuisson intensive

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



M Chef + fonction HydraCook

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



M Chef + rôtissage automatique

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



M Chef + turbogril

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



M Chef + grand gril

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



Programmes automatiques

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



Décongélation en douceur

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



Chaleur tournante +

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



Chaleur sole-voûte

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



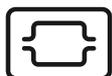
Cuisson intensive

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



Fonction HydraCook

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



Rôtissage automatique

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



Turbogril

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



Grand gril

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



Petit gril

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

À chaque recette son propre réglage

Les modes de cuisson du four Dialogue Miele



Chaleur voûte

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



Chaleur sole

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



Applications spéciales

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



Cuisson à basse température

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

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour le four Dialogue Miele



Commande

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



M Chef

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



MultiLingua

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



Menu M Chef

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



Gourmet Pro

Le programme des connaisseurs. Paramètres réglables individuellement.



Gourmet Assistant

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



Décongélation en douceur

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



Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



MobileControl

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

Four Dialogue



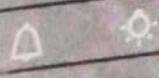
Désignation du modèle/pour la vente	DO 7860-60
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●
Logo M Chef rétroéclairé	●
Avantages	
Innovation culinaire M Chef	●
Gourmet Pro/Assistant Gourmet	●/●
Préchauffage rapide	●
Thermosonde/Crisp fonction	●/●
Modes de fonctionnement	
M Chef + Chaleur tournante Plus/+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



Cuisinières et fours

10:07

OK





Concepts modulaires

Cuisinière

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

Four

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



À hauteur des yeux ou sous le plan de cuisson

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

Diversité des dimensions



Le modèle compact

60 cm de large, 45 cm de haut



Le modèle spacieux

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



Le modèle extralarge

90 cm de large, 48 cm de haut



49 litres, trois niveaux d'enfournement



76 litres, cinq niveaux d'enfournement



90 litres, trois niveaux d'enfournement

Systèmes de nettoyage

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



Exclusive to Miele PerfectClean

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



Équipement pyrolyse et accessoires PyroFit*

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

* Selon le modèle



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des cuisinières et fours Miele

Fonction HydraCook¹⁾

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



Programmes automatiques

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



Exclusive to Miele TasteControl²⁾

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



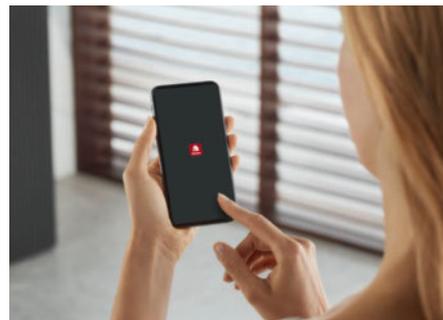
Caméra dans l'enceinte de cuisson

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



Thermosonde sans fil

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



Miele@home

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

* Selon le modèle

¹⁾ Avec dispositif d'aspiration breveté

Brevet : EP 2 190 295 B1

²⁾ Brevet : EP 1 714 083 B1

Un réglage adapté à chaque recette

Les modes de cuisson* des cuisinières et fours encastrables Miele



Chaleur tournante +

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



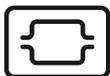
Chaleur sole-voûte

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



Cuisson intensive

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



Rôtissage automatique

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



Turbogril

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



Grand gril

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



Petit gril

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



Chaleur tournante Eco

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



Programme Shabbat

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



Chaleur voûte

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



Chaleur sole

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



Décongélation

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



Booster

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



Programmes automatiques

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



Cuisson à basse température

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



Applications spéciales

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



Programmes personnalisés

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



Fonction HydraCook

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



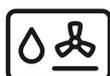
Fonction HydraCook avec rôtissage automatique

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



Fonction HydraCook avec Chaleur tournante +

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



Fonction HydraCook avec cuisson intensive

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



Fonction HydraCook avec chaleur sole-voûte

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



AirFry

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

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

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

Fours



Commande

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



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



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



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



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



MultiLingua

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



Confort d'entretien

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



Autonettoyage de l'enceinte de cuisson.



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



Classes d'efficacité énergétique

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



Fonction HydraCook

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



Rails coulissants FlexiClips

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



TasteControl

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



Thermosonde

Cuisson au degré près.



FoodView

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

Cuisinières



Commande

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



Confort d'entretien

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



Autonettoyage de l'enceinte de cuisson.



Classes d'efficacité énergétique

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

Fours

90 cm et norme Euro 60 cm



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

Fours

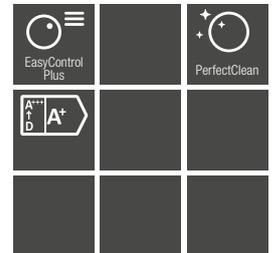
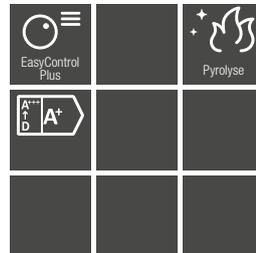
Norme Euro 60 cm



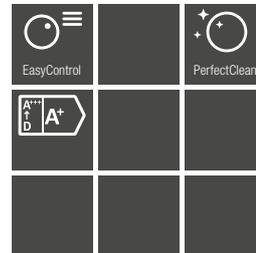
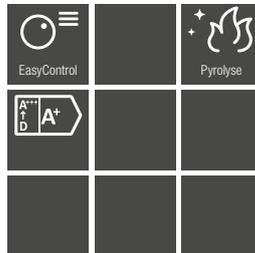
Type/Désignation commerciale	H 7660-60 BP	H 7464-60 BPX	H 7460-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/●/●/-	●/-/-/-	-/●/●/-
Sans poignée/Boutons escamotables	-/-	●/-	-/-
Des avantages confort			
TasteControl	●	●	●
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/●	-/●	-/-
Préchauffage rapide/Fonction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

Fours

Norme Euro 60 cm



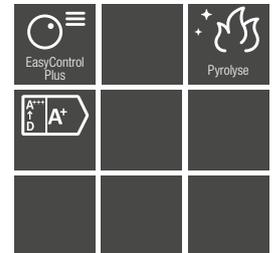
Type/Désignation commerciale	H 7264-60 B	H 2861-60 BP	H 2861-60 B
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/●/●/-	-/●/●/-	-/●/●/-
Sans poignée/Boutons escamotables	-/-	-/-	-/-
Des avantages confort			
TasteControl	-	-	-
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/-	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction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



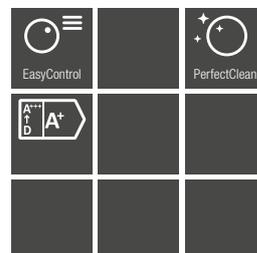
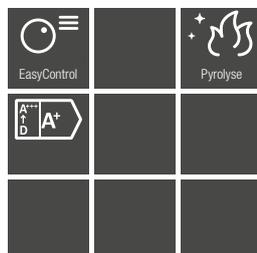
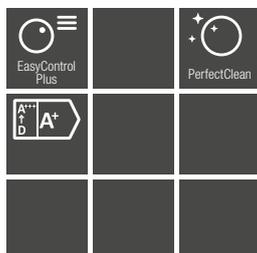
Type/Désignation commerciale	H 2456-60 BP	H 2456-60 B
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/-/●	-/-/●
Sans poignée/Boutons escamotables	-/●	-/●
Des avantages confort		
TasteControl	-	-
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp/AirFry	●/-/-	●/-/-
Modes de cuisson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

Fours

Norme Suisse 55 cm



Type/Désignation commerciale	H 7660-55 BP	H 7460-55 BP	H 2861-55 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/●/●/-	-/●/●/-	-/●/●/-
Sans poignée/Boutons escamotables	-/-	-/-	-/-
Des avantages confort			
TasteControl	●	●	-
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/●	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp/AirFry	●/●/-	●/●/-	●/-/●
Modes de cuisson			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/-
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/●	●/●/-	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/●/●	●/-/●	●/-/●
Fonction HydraCook	●	●	-
Programmes automatiques	●	●	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●	●/-	-/-
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch S	DirectSensor	EasyControl Plus
Capteur de proximité MotionReact	●	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	●	●	●
Diffusion de vapeur programmable dans le temps	●	●	-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/-/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●	20/●	-/●
Programme Shabbat	●	-	-
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	-	-
Pyrolyse	●	●	●
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/-	●/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/contacteur de porte	●/●	●/●	●/-
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfouement	76/5	76/5	76/5
Éclairage	BrilliantLight	Un spot LED	Un spot halogène
Réglage de température en °C	30-300	30-300	30-300
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,5/400 2 N~/10	3,5/400 2 N~/10	3,5/400 2~/10
Accessoires fournis			
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/1	-/-/1	1/-/-
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/1	-/-/-	-/-/-
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/●	-/-/●	●/-/-
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Pearlbeige PB	●/-	-/-	-/-
CleanSteel Inox antitraçage ED	●	●	●
Blanc brillant BW	-	-	●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	-/-	●/-



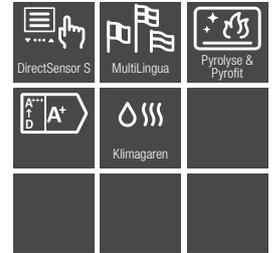
Type/Désignation commerciale	H 2861-55 B	H 2456-55 BP	H 2456-55 B
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	-/●/●/-	-/-/●	-/-/●
Sans poignée/Boutons escamotables	-/-	-/●	-/●
Des avantages confort			
TasteControl	-	-	-
Thermosonde sans fil/Thermosonde	-/-	-/-	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp/AirFry	●/-/●	●/-/-	●/-/-
Modes de cuisson			
Chaleur tournante +/-Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/-	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/chaleur sole/chaleur voûte	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Fonction HydraCook	-	-	-
Programmes automatiques	●	-	-
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	-/-	-/-	-/-
Confort d'utilisation			
Écran	EasyControl Plus	EasyControl	EasyControl
Capteur de proximité MotionReact	-	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	-/-	-/-
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	●	-	-
Diffusion de vapeur programmable dans le temps	-	-	-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Fonction Minuterie	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de la cuisson	●/●/●	-/●/●	-/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	-/●	-/●	-/●
Programme Shabbat	-	-	-
Tiroir d'appareil (en option, chauffage avec module HSH 4000)	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ à A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	-	-
Confort d'entretien			
Enceinte de cuisson avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	-	●
Pyrolyse	-	●	-
Catalyseur	-	-	-
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	-/-	-/-/-
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-	-/-	-/-
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil avec façade froide/contacteur de porte	●/-	●/-	●/-
Arrêt de sécurité/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Volume de l'enceinte de cuisson en l/nombre de niveaux d'enfouement	76/5	76/5	76/5
Éclairage	Un spot halogène	Un spot halogène	Un spot halogène
Réglage de température en °C	30-300	30-280	30-250
Dimensions de niche en mm (l x h x p)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	3,5/400 2~/10	3,5/400 2~/10	3,6/400 2~/10
Accessoires fournis			
Tôle pâtisserie/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	1/-/-	1/-/-	1/-/-
Rail coulissant FlexiClips sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Grilles de support sans/avec PerfectClean/compatible pyrolyse	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Pearlbeige PB	-/-	-/-	-/-
CleanSteel Inox antitraçage ED	●	-	-
Blanc brillant BW	●	-	-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	●/-	●/-

Fours compacts

Norme Euro 60 cm



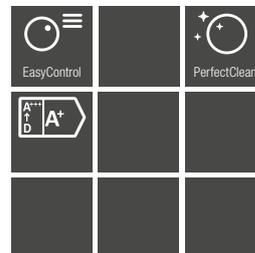
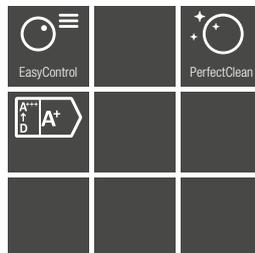
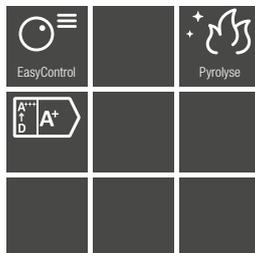
Type/Désignation commerciale	H 7840-60 BPX	H 7840-60 BP
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universel	●/●/●/●	●/●/●/●
Sans poignée/Boutons escamotables	●/●	●/●
Des avantages confort		
TasteControl	●	●
Thermosonde sans fil/Thermosonde	●/●	●/●
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●
Modes de cuisson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



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

Cuisinières

Norme Euro 60 cm

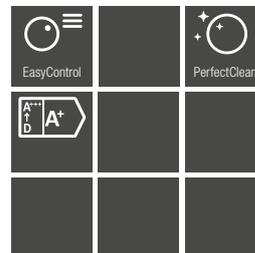
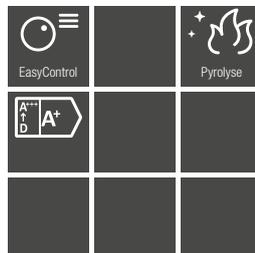
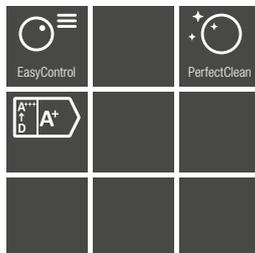


¹⁾ Uniquement combinable avec
KM 7005 FR et KM 7063 FR induction/230 V

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

Cuisinières

Norme Euro 60 cm et
norme Suisse 55 cm



¹⁾ Uniquement combinable avec KM 6012/230 V

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

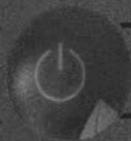
🏠 | Programmes automatiques

Gâteaux

Pain

Pâtisseries

Pizzas et
tartes sa



16:46

Viande	Gratins
Poisson	Accompagn. et légumes

Recherche



Fours compacts avec micro-ondes

Trois fonctions de cuisson dans un espace compact

Uniques, comme vous!





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

11:02

Statut

MO + Chaleur tournante Plus **terminé**

300 W 180 °C

Enregistrer Timer Fermer



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

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

Quick & Gentle

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



3 en 1

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

Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée brevetée¹⁾

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



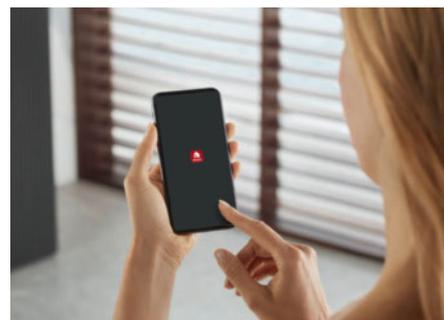
Programmes automatiques

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



Thermosonde

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



Miele@home

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

* Selon le modèle

¹⁾ Brevet : EP 1 345 474 B1

À chaque recette son propre réglage

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



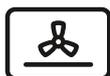
Chaleur tournante +

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



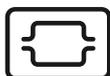
Chaleur sole-voûte

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



Cuisson intensive

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



Rôtissage automatique

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



Turbogrill

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



Gril

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



Chaleur tournante Eco

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



Programme Shabbat

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



Chaleur sole

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



Décongélation

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



Booster

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



Programmes automatiques

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



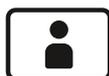
Cuisson à basse température

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



Applications spéciales

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



Programmes personnalisés

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



Four à micro-ondes

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



Four à micro-ondes avec chaleur tournante +

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



Four à micro-ondes avec gril

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



Four à micro-ondes avec turbogrill

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



Four à micro-ondes avec rôtissage automatique

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

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



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



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



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



MultiLingua

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



Confort d'entretien

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



Quick & Gentle

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



Puissance micro-ondes

Puissance micro-ondes : 1'000 watts.



Cuisson combinée

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



Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



Thermosonde

Cuisson au degré près.

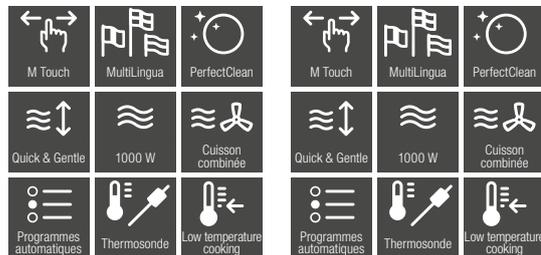


Cuisson à basse température

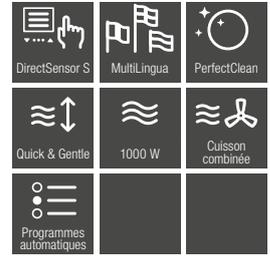
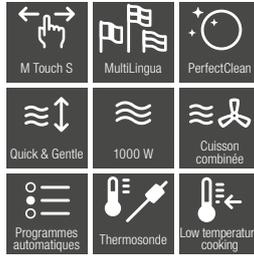
Préparation à basse température pour des plats de viande parfaits.

Fours compacts avec micro-ondes

Norme Euro 60 cm



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



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



A close-up, black and white photograph of a steam oven door handle and latch mechanism. The handle is a dark, rectangular bar with a circular latch on the left side. The background is a dark, vertically ribbed surface, likely the oven door. The lighting is dramatic, highlighting the metallic textures and the mechanical details of the handle.

Steamers et fours à vapeur



Modèles

Fours à vapeur encastrables

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



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

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

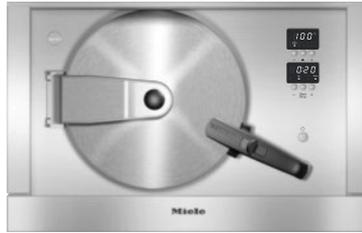
Modèles et dimensions

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



Le modèle classique

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



Exclusive to Miele

Le modèle haute pression

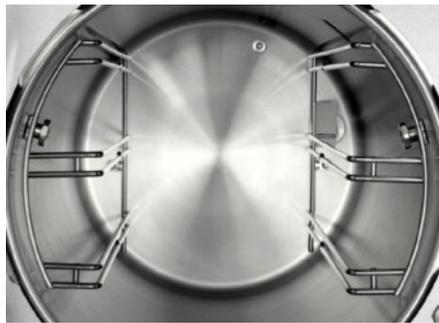
Norme Euro 60 cm de large, 38 cm de haut ou Norme Suisse 55 cm de large

Modèles



Four à vapeur (sans pression)

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



Exclusive to Miele

Steamer avec une pression douce

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

Technologies vapeur

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



Exclusive to Miele

DualSteam

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



PowerSteam

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



Miele



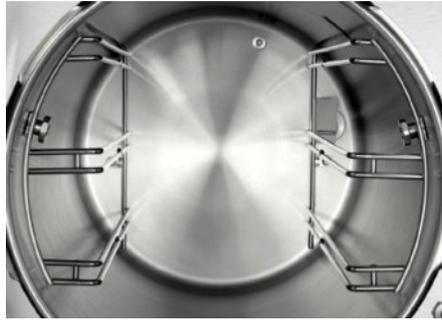
Quelles sont les caractéristiques de confort essentielles pour vous ?

Les avantages supplémentaires du steamer Miele



PowerSteam

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



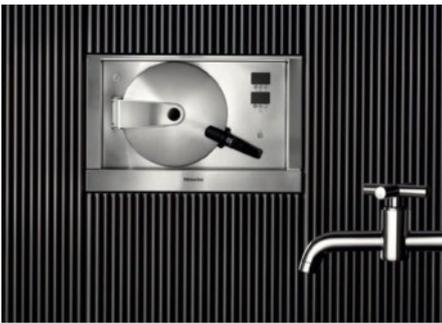
Enceinte de cuisson en inox

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



Production de vapeur externe

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



DirectWater plus

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



Systèmes de sécurité

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



Refroidissement automatique

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



Tablette extractible avec fermeture automatique

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



Porte Lift relevable

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



Une montée en température des plus rapides

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des fours à vapeur Miele

Exclusive to Miele DualSteam

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



Exclusive to Miele Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée

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



Vaste enceinte, grande capacité utile

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



Exclusive to Miele Cuisson automatique de menus

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



Programmes automatiques

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



Cuisson sous vide

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

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

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

Steamers



Volume de l'enceinte

Volume de l'enceinte : 19 litres.



Technologies de la vapeur

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



DirectWater plus

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



Enceinte de cuisson en inox

Enceinte inox avec structure tramée facile à entretenir.

Fours à vapeur



Commande

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



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



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



Volume de l'enceinte

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



MultiLingua

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



Cuisson sous vide

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



Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



Technologies de la vapeur

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



Diffusion de la vapeur par une sortie de vapeur.



Enceinte de cuisson en inox

Enceinte inox avec structure tramée facile à entretenir.

Steamers

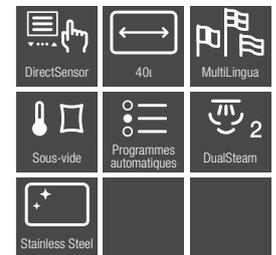
Norme Euro 60 cm et
norme Suisse 55 cm



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

Fours à vapeur

Norme Euro 60 cm et
norme Suisse 55 cm



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







Fours à vapeur combinés



Un plaisir sans limites

Les fours à vapeur combinés Miele

Compacts et polyvalents

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

Fours à vapeur combinés DGC

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

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

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

Fours à vapeur combinés DGC Pro

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

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

Diversité des dimensions

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



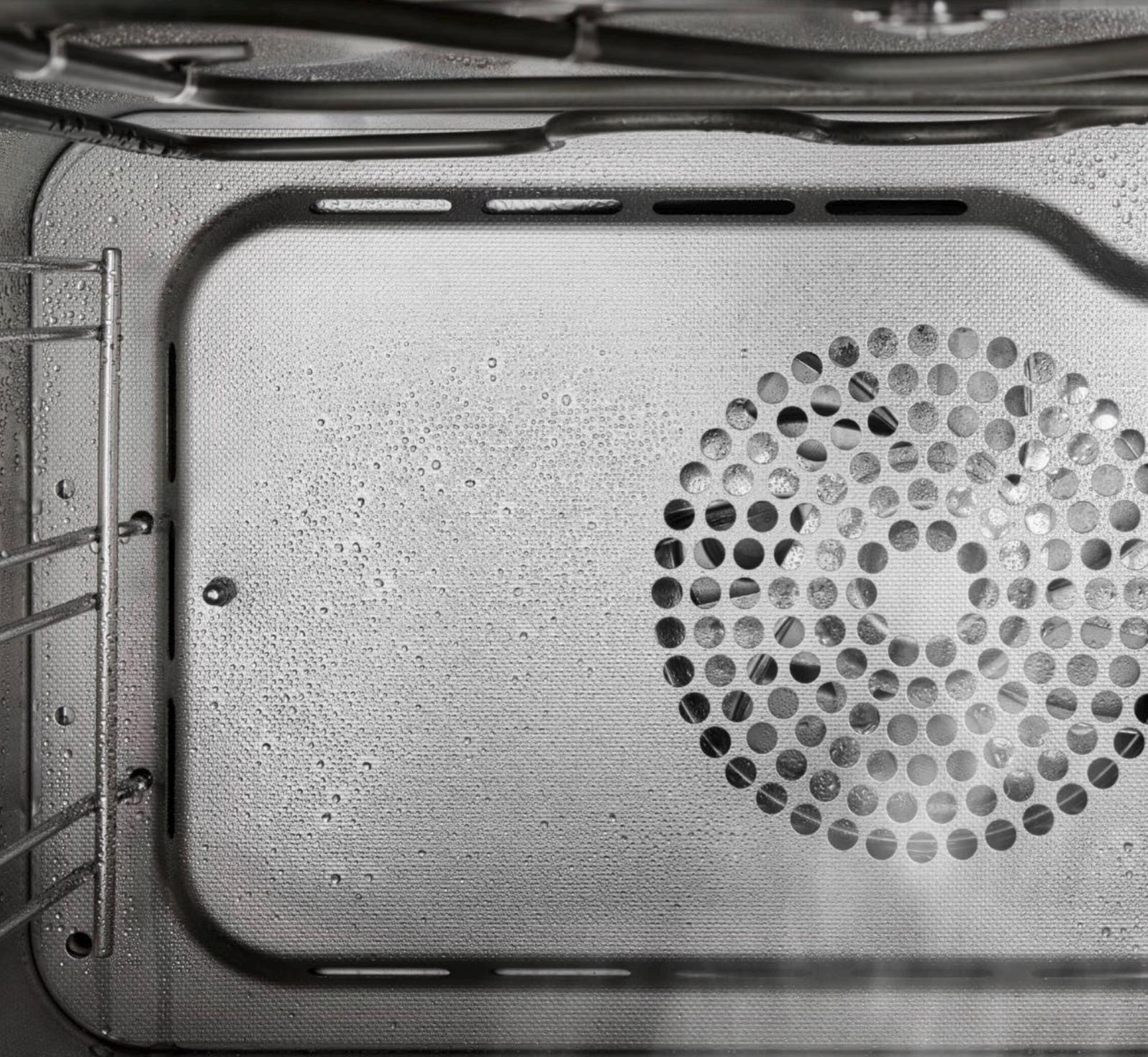
Le modèle compact **Norme Euro largeur 60 cm,** **hauteur 45 cm ou** **norme Suisse largeur 55 cm**

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



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

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

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

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



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

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



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

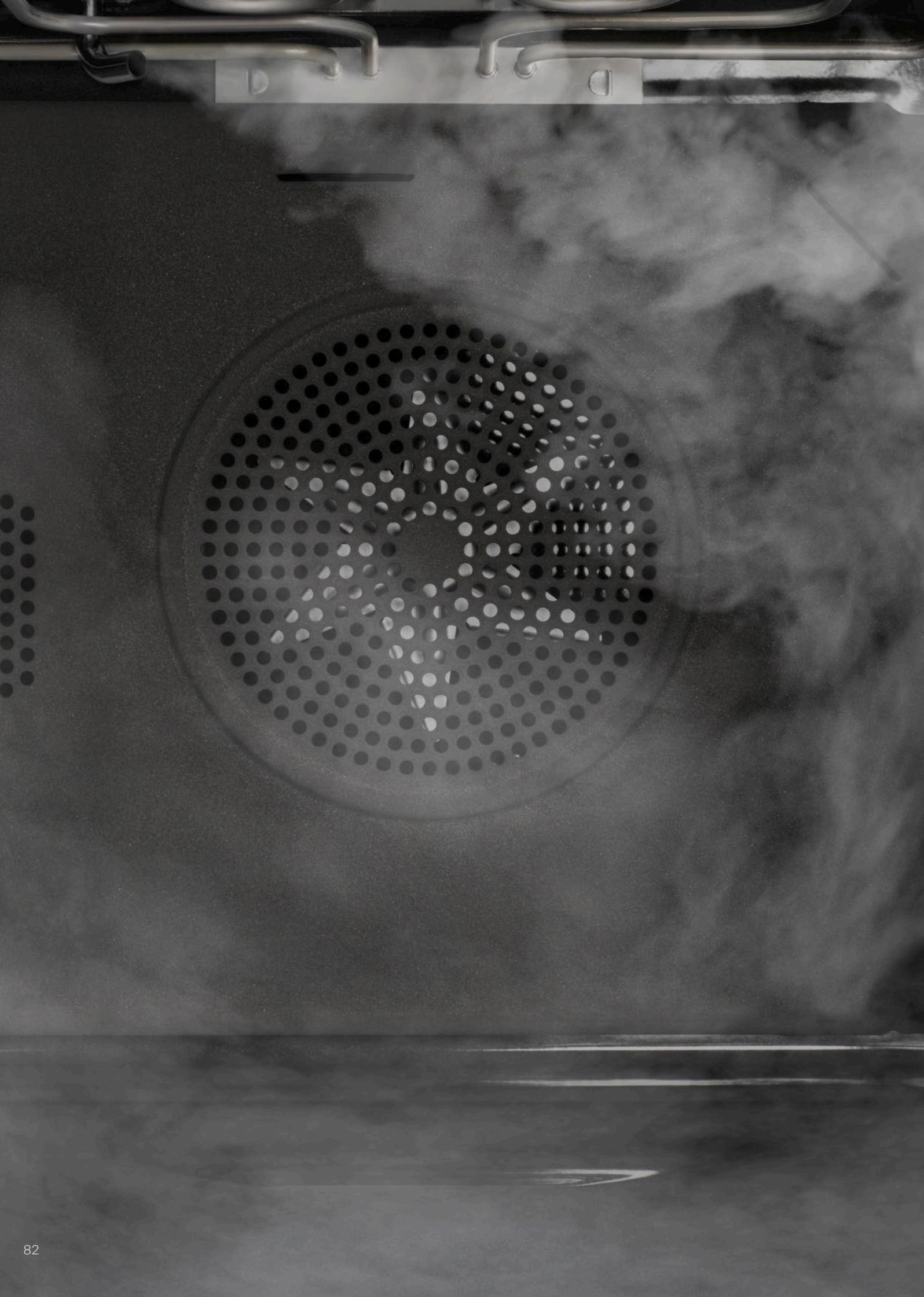


Exclusive to Miele **Cuisson automatique de menus**
Cuisson à point : préparation simultanée de différents aliments à la vapeur.



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

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des fours à vapeur combinés DGC Miele

Exclusive to Miele MonoSteam

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



Fonction Hydracook¹⁾

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

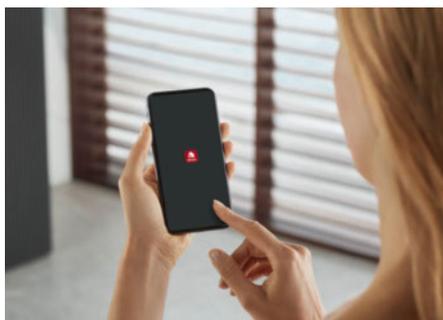
Programmes automatiques

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



Exclusive to Miele TasteControl²⁾

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



Miele@home

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



Exclusive to Miele Finition PerfectClean

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

* Selon le modèle

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

²⁾ Brevet : EP 1 714 083

Un réglage adapté à chaque recette

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



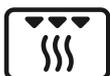
Cuisson combinée/Chaleur tournante +

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



Cuisson combinée/chaleur sole-voûte

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



Cuisson combinée + gril

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



Chaleur tournante +

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



Chaleur sole-voûte

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



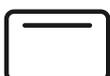
Gril

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



Cuisson intensive

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



Chaleur voûte

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



Chaleur sole

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



Turbogrill

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



Spécial gâteaux

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



Applications spéciales

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



Chaleur tournante Eco

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



Cuisson vapeur Eco

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



Programme Shabbat

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



Cuisson sous vide

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



Mix & Match

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



Cuisson vapeur

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

Un réglage adapté à chaque recette

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



Chaleur tournante +

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



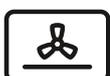
Chaleur voûte et chaleur sole

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



Cuisson vapeur

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



Cuisson intensive

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



Rôtissage automatique

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



Turbogril

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



Gril

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



Chaleur tournante Eco

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



Chaleur sole

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



Décongélation

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



Booster

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



Programmes automatiques

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



Applications spéciales

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



Programmes personnalisés

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



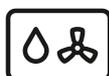
Fonction HydraCook

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



Fonction HydraCook avec rôtissage automatique

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



Fonction HydraCook avec Chaleur tournante +

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



Fonction HydraCook avec cuisson intensive

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



Fonction HydraCook avec chaleur sole-voûte

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

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



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



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



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



Volume de l'enceinte de cuisson

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



Technologies vapeur

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



Diffusion de vapeur par une seule sortie de vapeur.



Classes d'efficacité énergétique

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



Cuisson sous vide

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



HydroClean

Fonction d'autonettoyage simple et automatique.



Mix & Match

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



Bandeau relevable

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



DirectWater plus

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

Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



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

Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



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



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

Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



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



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

Fours à vapeur combinés

Norme Euro 60 cm



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



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

Fours à vapeur combinés

Norme Suisse 55 cm



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



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



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

Auto Romanesco **Fertig**

speichern nachgaren schließen



Fours à vapeur avec micro-ondes





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

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

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

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

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

Exclusive to Miele DualSteam

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



3 en 1

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



Cuisson rapide

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



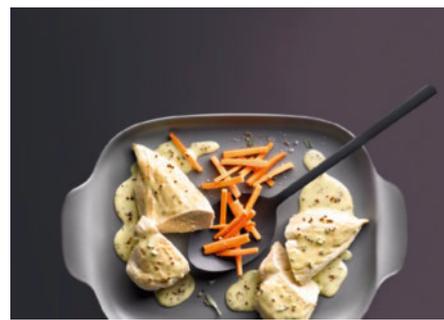
Exclusive to Miele Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée

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



Programmes automatiques

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



Quick & Gentle

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

* selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



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



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



Volume de l'enceinte

Volume de l'enceinte : 40 litres.



MultiLingua

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



Cuisson sous vide

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



Puissance micro-ondes

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



Technologies de la vapeur

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



Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.



Cuisson rapide

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

Fours à vapeur avec micro-ondes

Norme Euro 60 cm



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

900

750

600



Fours à micro-ondes

450



450

300



Aut

Poisson grillé



OK



Modèles

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

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

Quel genre d'appareil désirez-vous ?

La diversité des fours à micro-ondes Miele

Dimensions de niche et diversité des dimensions

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



Norme Euro, 60 cm

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

Norme Suisse, 55 cm

- Niche 3/6



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



Appareil à pose libre

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

Les concepts de commande



Appareils à encastrer Miele TopControl

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



Appareils à encastrer Miele SideControl

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

Modes de fonctionnement

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

Four à micro-ondes Solo

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

Four à micro-ondes grill

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



Quelles caractéristiques de confort sont importantes pour vous ?

Les points forts* des fours à micro-ondes Miele

**Exclusive
to Miele**

Enceinte de cuisson XL

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



Programmes automatiques

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

Quick micro-ondes

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



Enceinte de cuisson en inox

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



Mode combiné

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



EasySensor

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

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



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



Volume de l'enceinte

Volume de l'enceinte : 46 litres.



Volume de l'enceinte : 26 litres.



Volume de l'enceinte : 17 litres.



MultiLingua

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



Puissance

Puissance micro-ondes jusqu'à 900 watts.



Puissance maximale de 800 watts.



Éclairage à LED

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



Gril quartz

Pour gratiner les plats après la cuisson.



Pop-corn

Pour préparer du pop-corn rapidement et facilement.



Programmes automatiques

Décongeler, cuire et préparer des aliments frais sans efforts.

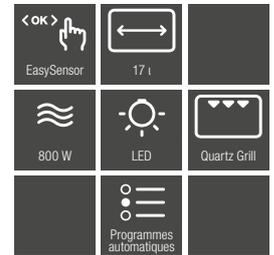
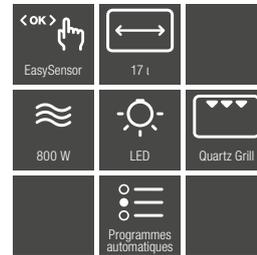


Plateau tournant de 40 cm

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

Fours à micro-ondes

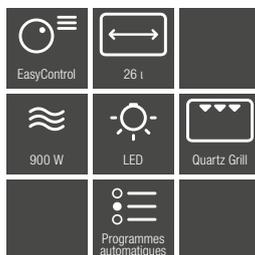
Norme Euro 60 cm et
norme Suisse 55 cm



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

Four à micro-ondes

À pose libre



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





Tiroirs chauffants Gourmet





Parfaitement adaptés à vos exigences

Diversité des dimensions des tiroirs chauffants Gourmet

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



Le classique

14 cm de haut, 60 cm de large

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



Extra-large

29 cm de haut, 60 cm de large

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



La solution combinée pour niches de 90 cm

32 cm de haut, 60 cm de large

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

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

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



Miele

Miele

Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des tiroirs chauffants Gourmet Miele

**Exclusive
to Miele**

Cuisson à basse température

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



Quatre modes de fonctionnement

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

Commande SensorTouch

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



Push2open

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



Fonction Timer

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



Polyvalence

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

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



Hauteur de l'appareil

Capacité : couverts pour 6 personnes.



Capacité : couverts pour 12 personnes.



Capacité : couverts pour 12 personnes



Cuisson à basse température

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



Push2open

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



Extraction totale

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



Minuterie

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



Grille

Pour placer les plats et la vaisselle sur 2 niveaux.

Tiroirs chauffants Gourmet

Norme Euro 60 cm



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

Tiroir de mise sous vide





Bon goût garanti

Tiroir de mise sous vide Miele polyvalent

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



Pour un goût plus intense

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

Un assistant efficace au quotidien

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

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





Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts du tiroir de mise sous vide Miele

Mise sous vide

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



Commande SensorTouch

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



Trois niveaux de mise sous vide

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



Push2open

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



Sachets de mise sous vide adaptés aux aliments

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



Boîtes sous vide réutilisables

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

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



Hauteur de l'appareil

Capacité : couverts pour 6 personnes.



Mise sous vide

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



Push2open

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



Extraction totale

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



Support pour sachet

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

Tiroir de mise sous vide

Norme Euro 60 cm



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

Plans de cuisson à induction et électriques

Miele
INDUCTION



Modèles



Combiné avec une cuisinière



Indépendant d'un four

Parfaitement adapté à vos exigences

Les modèles, les concepts modulaires et le design de cadre des plans de cuisson électriques et à induction Miele

Concepts modulaires



Induction – pleinement tendance



Électriques – Les traditionnels

Diversité des dimensions



Le grand classique – Appareils peu encombrants d'une largeur de 60 cm pouvant accueillir quatre récipients de cuisson

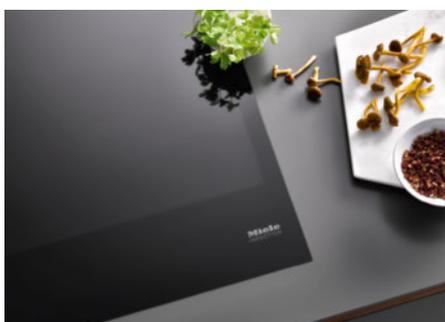


Un confort accru – Appareils de 80 cm de largeur pouvant accueillir quatre à six récipients de cuisson

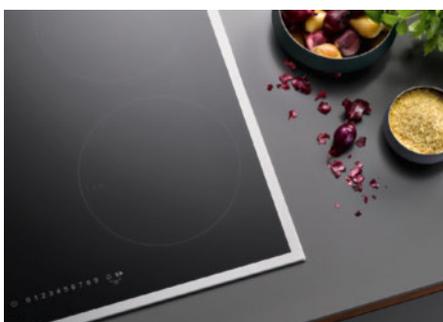


Vision en grand – Appareils de 90 cm de largeur pouvant accueillir cinq à six récipients de cuisson

Design du cadre



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



Cadre inox avec bordure haute ou large

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

La commande et la flexibilité des plans de cuisson Miele

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



Écran tactile



**Exclusive
to Miele**

SmartSelect White



**Exclusive
to Miele**

SmartSelect



ComfortSelect

Une grande flexibilité dans toutes les situations

Utilisation personnalisée de la surface de cuisson :
placez vos récipients de cuisson à votre convenance.

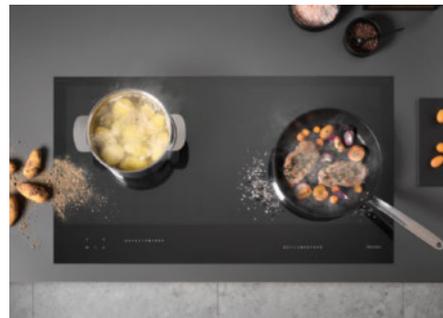
Full Flex : la flexibilité maximale des plans de cuisson à induction Miele

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



**Exclusive
to Miele**

Détection intelligente
des récipients



DiamondFinish



Fonctions d'assistance commandées par capteurs

Jamais le rôtissage n'a été aussi facile

Avec les plans de cuisson à commande sensitive Miele, la technologie intelligente s'invite dans votre cuisine.



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

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



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

Miele@home

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





KM 7999 FL



Niveau de mijotage

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



Niveau de cuisson I

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



Niveau de cuisson II

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



Niveau de cuisson III

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



Con@ctivity

Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts¹⁾ des plans de cuisson à induction Miele

Con@ctivity

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



Full Flex

Utilisation personnalisée de la surface de cuisson : placez vos récipients de cuisson à votre convenance.

Exclusive to Miele

TempControl²⁾

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



Exclusive to Miele

SmartSelect White

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



Exclusive to Miele

PowerFlex

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



MattFinish

Un design unique : la surface noir mat raffinée avec effet anti-traces de doigts confère un aspect convaincant et offre une grande résistance aux rayures.

¹⁾ Selon le modèle

²⁾ Brevet : EP 1704754, EP 2153698

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Touch Display

Commande

Écran tactile multicolore sept pouces pour une commande intuitive.



SmartSelect White

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



SmartSelect

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



ComfortSelect

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



Regler

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



Con@ctivity

Con@ctivity

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



Vollfläche

Flexibilité

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



PowerFlex

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



TwinBooster

TwinBooster

Deux niveaux de puissance pour des durées de cuisson très courtes.



Warmhalten

Maintien au chaud

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



Warmhalten Plus

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



Stop & Go

Stop & Go

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



TempControl

TempControl

Garantit des résultats toujours parfaits avec différentes méthodes de cuisson.



SmartLine

Combinable avec SmartLine

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

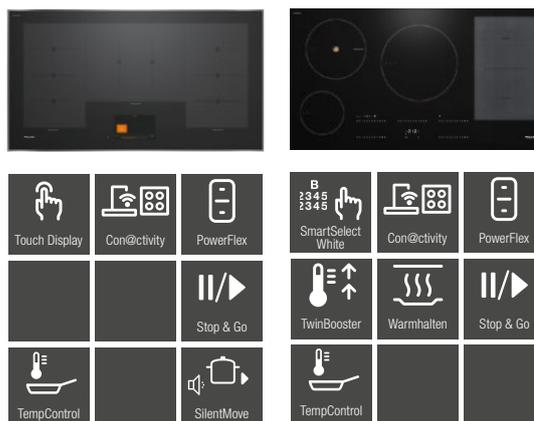


DiamondFinish

DiamondFinish

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

Plans de cuisson à induction



Type/Désignation commerciale	KM 7999 FL	KM 7899 FL
Type de chauffage	Induction	Induction
Concept modulaire		
Combiné/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●
Design		
Couleur de la vitrocéramique/du design de marquage	Noir graphite/SilentMove	Noir graphite/
DiamondFinish	-	-
Cadre inox/Bord biseauté	-/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	●/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	-/3	5/1
Nombre maximal de récipients de cuisson	5	5
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/Ø 150-230
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W par récipient de cuisson	-/-/-	2100/3000/3650
Première zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	À gauche/Zone de cuisson TempControl/226 x 382	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 100-160
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2800/3600/-	1400/1700/2200
Deuxième zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Au centre/Zone de cuisson TempControl/365 x 286	Arrière gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160-230
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2800/3600/-	2300/3000/3650
Troisième zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	À droite/Zone de cuisson TempControl/226 x 382	Arrière centre/Zone de cuisson variable/180-280
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2800/3600/-	2600/3000/3650
Quatrième zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	3400/4800/7300
Confort d'utilisation		
Commande par touches sensibles/Boutons/Écran tactile	-/-/Écran tactile sept pouces	Smart Select White/-/-
Couleur d'affichage	Multicolore	Blanc
TempControl	●	●
Détection intelligente/permanente des récipients	●/-	●/-
Fonction de rappel/Aide au positionnement	●/-	●/-/-
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	●/●	●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/-	●/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	-/-	●/●
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConnect	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●
Confort d'entretien		
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	●/●
Sécurité		
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	-/●	●/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x h x p)	936 x 67 x 520	936 x 51 x 520
Hauteur maximale d'encastrement en mm	67	51
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	916 x 500	916 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	916 x 500	916 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	940 x 524	940 x 524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	10,8/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Accessoires fournis		
Câble de raccordement	●	●

Plans de cuisson à induction

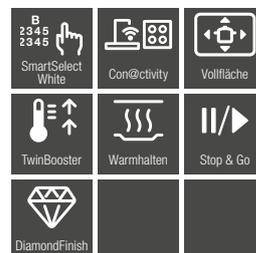


Type/Désignation commerciale	KM 7897-1 FL Diamond	KM 7697 FL	K 7629 FX
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Concept modulaire			
Combiné/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique/du design de marquage	Noir graphite/	Noir/-	Noir/-
DiamondFinish	●	-	-
Cadre inox/Bord biseauté	-/-	-/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	●/●	●/●	●/-
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	-/-	●/●	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	-/1	-/1	5/1
Nombre maximal de récipients de cuisson	6	6	5
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Au choix/Full Flex 870 x 380	Au choix/Full Flex/870 x 380	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/Ø 150-220
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W par récipient de cuisson	2600/3300/3650	2600/3300/3650	2100/3000/3650
Première zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 100-160
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	1400/1700/2200
Deuxième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	Arrière gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160-230
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	2300/3000/3650
Troisième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	Au centre/Zone de cuisson variable/Ø 180-280
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	2600/3000/3650
Quatrième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	3400/4800/7300
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/Boutons/Écran tactile	SmartSelect White/-	SmartSelect/-/-	Smart Select/-/-
Couleur d'affichage	Blanc	Jaune	Jaune
TempControl	-	-	●
Détection intelligente/permanente des récipients	-/●	-/●	●/-
Fonction de rappel/Aide au positionnement	●/●	●/●	●/-
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●	●/●	●/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	●/-	●/-	●/●
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConnect	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	936 x 51 x 520	936 x 51 x 520	928 x 51 x 512
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	916 x 500	916 x 500	-
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	916 x 500	916 x 500	906 x 490
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	940 x 524	940 x 524	932 x 516
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	11/400 3 N~/16
Accessoires fournis			
Câble de raccordement	●	●	●

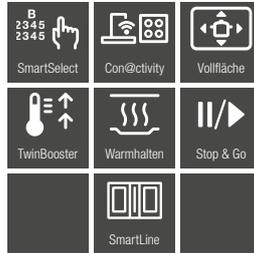


Type/Désignation commerciale	KM 7689 FL	KM 7684 FL	KM 7879 FL
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Concept modulaire			
Combiné/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique/du design de marquage	Noir/-	Noir/-	Noir graphite/
DiamondFinish	-	-	-
Cadre inox/Bord biseauté	-/-	-/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	●/●	●/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	-/-	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/2	4/1
Nombre maximal de récipients de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Nombre/Type/Diamètre en mm	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/Ø 150-230	Quatre/Zones de cuisson PowerFlex/Ø 150-230	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/Ø 150-230
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Première zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	À gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160-230	À gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	Avant à gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160-230
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2300/3000/3650	3400/4800/7300	2300/3000/3650
Deuxième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Au centre/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	Arrière centre/Zone de cuisson variable/Ø 100-160
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	3400/4800/7300	3400/4800/7300	1400/1700/2200
Troisième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	À droite/Zone de cuisson variable/Ø 100-160	-/-/-	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	1400/1700/2200	-/-/-	3400/4800/7300
Quatrième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/Boutons/Écran tactile	Smart Select/-/-	SmartSelect/-/-	SmartSelect White/-/-
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Blanc
TempControl	●	-	●
Détection intelligente/permanente des récipients	●/-	●/-	●/-
Fonction de rappel/Aide au positionnement	●/-	●/-	●/-
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●	●/●	●/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	●/●	●/-	●/●
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConnect	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	916 x 51 x 408	916 x 51 x 408	800 x 51 x 520
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	896 x 388	896 x 388	780 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	896 x 388	896 x 388	780 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	920 x 412	920 x 412	804 x 524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis			
Câble de raccordement	●	●	●

Plans de cuisson à induction



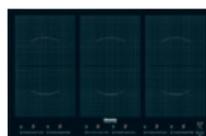
Type/Désignation commerciale	KM 7679 FL	KM 7679 FR	KM 7878-1 FL Diamond
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Concept modulaire			
Combiné/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique/du design de marquage	Noir/-	Noir/-	Noir graphite/
DiamondFinish	-	-	●
Cadre inox/Bord biseauté	-/-	●/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	●/●	-/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/●	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	-/1
Nombre maximal de récipients de cuisson	4	4	6
Zone de cuisson PowerFlex			
Nombre/Type/Diamètre en mm	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/Ø 150-230	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/Ø 150-230	Au choix/Full Flex/744 x 381,5
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2600/3300/3650
Première zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Avant à gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160-230	Avant à gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160-230	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2300/3000/3650	2300/3000/3650	-/-/-
Deuxième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière centre/Zone de cuisson variable/Ø 100-160	Arrière centre/Zone de cuisson variable/Ø 100-160	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	1400/1700/2200	1400/1700/2200	-/-/-
Troisième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	3400/4800/7300	3400/4800/7300	-/-/-
Quatrième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/Boutons/Écran tactile	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-	SmartSelect White/-
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Blanc
TempControl	●	●	-
Détection intelligente/permanente des récipients	●/-	●/-	-/●
Fonction de rappel/Aide au positionnement	●/-	●/-	●/●
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●	●/●	●/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	●/●	●/●	●/-
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConnect	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	800 x 51 x 520	806 x 52 x 526	800 x 51 x 520
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	780 x 500	750-780/490-500	780 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	780 x 500	-	780 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	804 x 524	-	804 x 524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	11,0/230/3 x 16
Accessoires fournis			
Câble de raccordement	●	●	●



* Disponible à partir de novembre 2024

Type/Désignation commerciale	KM 7678 FL	KM 7576 FL MattFinish*	KM 7575 FL
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Concept modulaire			
Combiné/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique/du design de marquage	Noir/-	Noir mat/-	Noir/-
DiamondFinish	-	-	-
Cadre inox/Bord biseauté	-/-	-/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	●/●	●/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/●	-/-	●/●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	-/1	6/3	6/3
Nombre maximal de récipients de cuisson	6	6	6
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Au choix/Full Flex/740 x 380	Six/Zones de cuisson PowerFlex/Ø 150 x 230	Six/Zones de cuisson PowerFlex/Ø 150-230
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W par récipient de cuisson	2600/3300/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Première zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	À gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	À gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	3150/3400/3650	3150/3400/3650
Deuxième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	Au centre/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	Au centre/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Troisième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Quatrième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/boutons	SmartSelect/-/-	SmartSelect White/-/-	SmartSelect/-/-
Couleur d'affichage	Jaune	Blanc	Jaune
TempControl	-	-	-
Détection intelligente/permanente des récipients	-/●	●/-	●/-
Fonction de rappel/Aide au positionnement	●/●	●/-	●/-
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●	●/●	●/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	●/-	●/-	●/-
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConnect	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	800 x 51 x 520	800 x 51 x 520	800 x 51 x 520
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	780 x 500	780 x 500	780 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	780 x 500	780 x 500	780 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	804 x 524	804 x 524	804 x 524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Accessoires fournis			
Câble de raccordement	●	●	●

Plans de cuisson à induction

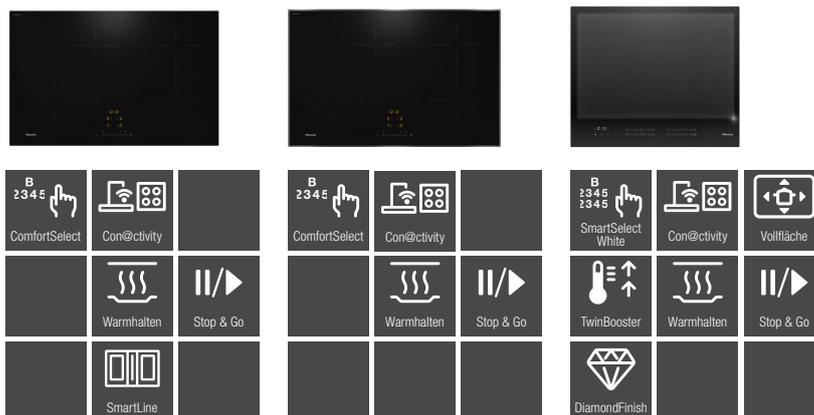


Type/Désignation commerciale	KM 7575 FR	KM 6367-1 pour marché de remplacement	K 7617 FX
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Concept modulaire			
Combiné/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique/du design de marquage	Noir/-	Noir/-	Noir/-
DiamondFinish	-	-	-
Cadre inox/Bord biseauté	●/-	-/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	-/●	●/-	●/-
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	-/-	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	6/3	6/3	-/1
Nombre maximal de récipients de cuisson	6	6	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Nombre/Type/Diamètre en mm	Six/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150-230	Six/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150-230	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2100/3000/3650	2100/3000/3650	-/-/-
Première zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	À gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	À gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	Au choix/Full Flex/570 x 380
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	3150/3400/3650	3400/3700/-	2600/3300/3650
Deuxième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Au centre/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	Au centre/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	3400/4800/7300	3400/4800/7300	-/-/-
Troisième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	3400/4800/7300	3400/3700/-	-/-/-
Quatrième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/Boutons/Écran tactile	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-
Couleur d'affichage	Jaune	Rouge	Jaune
TempControl	-	-	-
Détection intelligente/permanente des récipients	●/-	●/-	-/●
Fonction de rappel/Aide au positionnement	●/-	●/-	●/●
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●	●/●	●/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	●/-	●/-	●/-
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	-	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConnect	●/●	-/-	●/●
Con@ctivity	●	-	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	-/●	●/●
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	806 x 52 x 526	792 x 18 x 512	752 x 51 x 492
Hauteur maximale d'encastrement en mm	45	51	51
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	780 x 500	-	-
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	-	770 x 490	730 x 470
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	-	796 x 516	756 x 496
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis			
Câble de raccordement	●	●	●

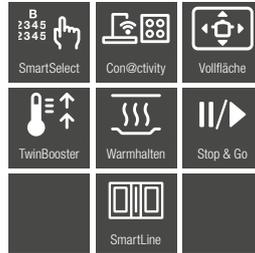


Type/Désignation commerciale	KM 7474 FL	KM 7414 FX verre (avec rayon R11 pour plans de travail en verre)	K 7414 FX pour marché de remplacement
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Concept modulaire			
Combiné/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique/du design de marquage	Noir/-	Noir/-	Noir/-
DiamondFinish	-	-	-
Cadre inox/Bord biseauté	-/-	-/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	●/●	●/-	●/-
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/●	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	4/1
Nombre maximal de récipients de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Nombre/Type/Diamètre en mm	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150–230	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150–230	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150–230
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Première zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 160–220	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 160–220	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 160–220
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2300/3000/3650	2300/3000/3650	2300/3000/3650
Deuxième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière centre/Zone de cuisson variable/Ø 100–160	Arrière centre/Zone de cuisson variable/Ø 100–160	Arrière centre/Zone de cuisson variable/Ø 100–160
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	1400/1700/2200	1400/1700/2200	1400/1700/2200
Troisième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	3400/4800/7300	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Quatrième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/Boutons/Écran tactile	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
TempControl	-	-	-
Détection intelligente/permanente des récipients	●/-	●/-	●/-
Fonction de rappel/Aide au positionnement	●/-	●/-	●/-
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●	●/●	●/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	●/-	●/-	●/-
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConnect	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/-	●/-	●/-
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	800 x 51 x 520	752 x 51 x 492	752 x 51 x 492
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	780 x 500	-	-
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	780 x 500	730 x 470	730 x 470
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	804 x 524	756 x 496	756 x 496
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	7,3/400 2–3 N~/16	7,3/400 2–3 N~/16	7,3/400 2–3 N~/16
Accessoires fournis			
Câble de raccordement	●	●	●

Plans de cuisson à induction



Type/Désignation commerciale	KM 7373 FL	KM 7373 FR	KM 7867-1 FL Diamond
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Concept modulaire			
Combiné/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique/du design de marquage	Noir/-	Noir/-	Noir graphite/
DiamondFinish	-	-	●
Cadre inox/Bord biseauté	-/-	●/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	●/●	-/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/●	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	-/1
Nombre maximal de récipients de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson Flex			
Nombre/Type/Diamètre en mm	Deux/Zone de cuisson Flex/ Ø 110-210	Deux/Zone de cuisson Flex/ Ø 110-210	Au choix/Full Flex/ 573 x 386
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2100/3000/-	2100/3000/-	2600/3300/3650
Première zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 110-220	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 110-220	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2300/3000/-	2300/3000/-	-/-/-
Deuxième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière centre/Zone de cuisson variable/Ø 90-160	Arrière centre/Zone de cuisson variable/Ø 90-160	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	1400/1850/-	1400/1850/-	-/-/-
Troisième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	À droite/Zone de cuisson Flex/ 210 x 400	À droite/Zone de cuisson Flex/ 210 x 400	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	3000/3700/-	3000/3700/-	-/-/-
Quatrième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/Boutons/Écran tactile	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-	SmartSelect White/-
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Blanc
TempControl	-	-	-
Détection intelligente/permanente des récipients	●/-	●/-	-/●
Fonction de rappel/Aide au positionnement	●/-	●/-	●/●
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●	●/●	●/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	●/-	●/-	●/-
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConnect	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/-	●/-	●/●
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	800 x 53 x 520	800 x 55 x 526	626 x 52 x 526
Hauteur maximale d'encastrement en mm	53	48	51
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	750-780 x 490-500	750-780 x 490-500	600 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	780 x 500	-	600 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	804 x 524	-	624 x 524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/230/3 x 16
Accessoires fournis			
Câble de raccordement	●	●	●

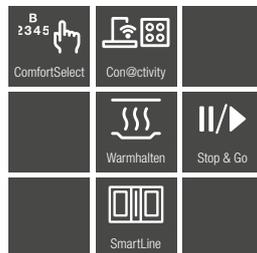


Type/Désignation commerciale	KM 7667 FL	KM 7564 FL	KM 7564 FR
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Concept modulaire			
Combiné/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique/du design de marquage	Noir/-	Noir/-	Noir/-
DiamondFinish	-	-	-
Cadre inox/Bord biseauté	-/-	-/-	●/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	●/●	●/●	-/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/●	●/●	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	-/1	4/2	4/2
Nombre maximal de récipients de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Au choix/Full Flex/ 570 x 390	Quatre/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150-230	Quatre/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150-230
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W par récipient de cuisson	2600/3300/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Première zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	À gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	À gauche/Zone PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Deuxième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	À droite/Zone PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Troisième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Quatrième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/boutons	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
TempControl	-	-	-
Détection intelligente/permanente des récipients	-/●	●/-	●/-
Fonction de rappel/Aide au positionnement	●/●	●/-	●/-
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●	●/●	●/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	●/-	●/-	●/-
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConnect	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520	626 x 52 x 526
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	45
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	600 x 500	600 x 500	-
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	624 x 524	624 x 524	-
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis			
Câble de raccordement	●	●	●

Plans de cuisson à induction



Type/Désignation commerciale	KM 7464 FL	KM 7464 FR	KM 7404 FX pour marché de remplacement
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Concept modulaire			
Combiné/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique/du design de marquage	Noir/-	Noir/-	Noir/-
DiamondFinish	-	-	-
Cadre inox/Bord biseauté	-/-	●/-	-/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	●/●	-/●	●/-
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/●	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	4/1
Nombre maximal de récipients de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Nombre/Type/Diamètre en mm	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/Ø 150-230	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/Ø 150-230	Deux/Zone de cuisson PowerFlex/Ø 150-230
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
Première zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 140-190	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 140-190	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 140-190
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	1850/2500/3000	1850/2500/3000	1850/2500/3000
Deuxième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Zone de cuisson variable/Ø 100-160	Arrière gauche/Zone de cuisson variable/Ø 100-160	Arrière gauche/Zone de cuisson variable/Ø 100-160
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	1400/1700/2200	1400/1700/2200	1400/1700/2200
Troisième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	À droite/Zone PowerFlex/230 x 390	À droite/Zone PowerFlex/230 x 390	À droite/Zone PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	3400/4800/7300	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Quatrième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/Boutons/Écran tactile	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
TempControl	-	-	-
Détection intelligente/permanente des récipients	●/-	●/-	●/-
Fonction de rappel/Aide au positionnement	●/-	●/-	●/-
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●	●/●	●/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	●/-	●/-	●/-
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConnect	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/-	●/-	●/-
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	620 x 51 x 520	626 x 52 x 526	592 x 51 x 492
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	45	51
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	600 x 500	560-600 x 490-500	-
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	600 x 500	-	570 x 470
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	624 x 524	-	596 x 496
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis			
Câble de raccordement	●	●	●



Type/Désignation commerciale	KM 7363 FL	KM 7361 FL	KM 7361 FR
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Concept modulaire			
Combiné/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique/du design de marquage	Noir/-	Noir/-	Noir/-
DiamondFinish	-	-	-
Cadre inox/Bord biseauté	-/-	-/-	●/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	●/●	●/●	-/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/●	●/●	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/-	4/-
Nombre maximal de récipients de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson Flex			
Nombre/Type/Diamètre en mm	Deux/Zone de cuisson Flex/Ø 110-210	-/-/-	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2100/3000/-	-/-/-	-/-/-
Première zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 90-160	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 110-220	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 110-220
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	1400/1850/-	2300/3000/-	2300/3000/-
Deuxième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Zone de cuisson variable/Ø 110-220	Arrière gauche/Zone de cuisson variable/Ø 90-160	Arrière gauche/Zone de cuisson variable/Ø 90-160
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2300/3000/-	1400/1850/-	1400/1850/-
Troisième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	À droite/Zone Flex/210 x 400	Arrière droite/Zone de cuisson variable/ Ø 100-190	Arrière droite/Zone de cuisson variable/ Ø 100-190
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	3000/3700/-	1400/2100/-	1400/2100/-
Quatrième zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	Avant droite/Zone de cuisson variable/Ø 100-190	Avant droite/Zone de cuisson variable/Ø 100-190
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	1400/2100/-	1400/2100/-
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/Boutons/Écran tactile	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
TempControl	-	-	-
Détection intelligente/permanente des récipients	●/-	●/-	●/-
Fonction de rappel/Aide au positionnement	●/-	●/-	●/-
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●	●/●	●/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	●/-	●/-	●/-
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	●	●	●
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConnect	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/-	●/-	●/-
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	●/●	●/●	●/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x h x p)	620 x 53 x 520	620 x 53 x 520	626 x 55 x 526
Hauteur maximale d'encastrement en mm	53	53	48
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	560-600 x 490-500	560-600 x 490-500	560-600 x 490-500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	600 x 500	600 x 500	-
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	624 x 524	624 x 524	-
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis			
Câble de raccordement	●	●	●



Con@ctivity



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts¹⁾ des plans de cuisson électriques Miele

Con@ctivity

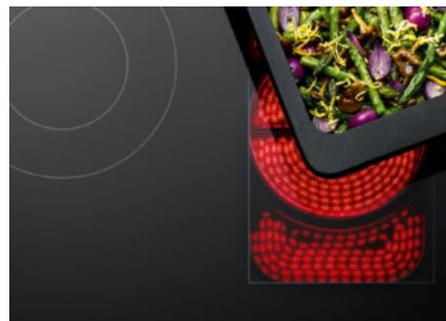
Concentrez-vous sur la cuisine : avec Con@ctivity, votre hotte aspirante fait automatiquement ce qu'il faut. Dès que le plan de cuisson est allumé ou éteint, la hotte aspirante réagit automatiquement. En fonction de l'activité sur le plan de cuisson, la puissance d'aspiration s'ajuste d'elle-même pour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



Exclusive to Miele

ExtraSpeed²⁾

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



Zone de rôtissage

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



Zone de cuisson à circuits multiples

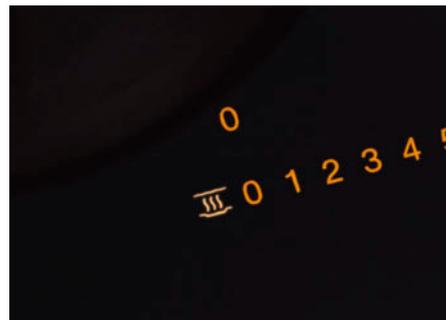
À la mesure de vos attentes : activez simplement les circuits de chauffe, en fonction de la dimension nécessaire.



Exclusive to Miele

SmartSelect

Rapide et intuitif : réglage des niveaux de puissance et des durées de cuisson directement pour chaque zone de cuisson.



Exclusive to Miele

Maintien au chaud

Température idéale : la température du fond de la casserole est réglée pour maintenir les aliments au chaud sans que rien n'attache.

¹⁾ Selon le modèle

²⁾ Brevet : EP 2001267

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



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



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



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



Con@ctivity

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



Flexibilité

Circuits de chauffe commutables permettant l'utilisation d'un plat à rôtir.



Stop & Go

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



Maintien au chaud

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



ExtraSpeed

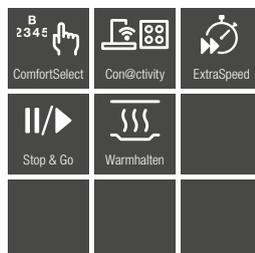
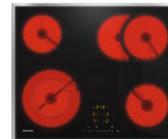
Avec cette technologie exclusive Miele, votre gain de temps en matière de cuisson se chiffre à 28 %.

Plans de cuisson électriques



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

Plans de cuisson électriques

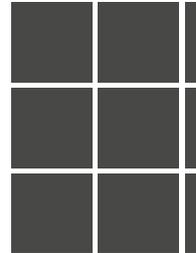
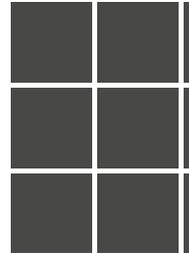
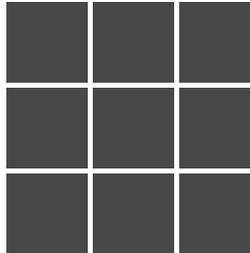
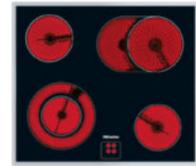
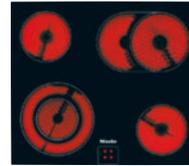
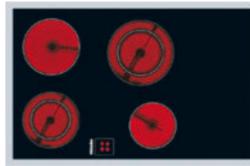


Type/Désignation commerciale	KM 6542 FL	KM 6542 FR	KM 6540 FR
Type de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Concept modulaire			
Combiné avec cuisinière/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Cadre inox sur le pourtour/Extralarge	-/-	●/-	●/-
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan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

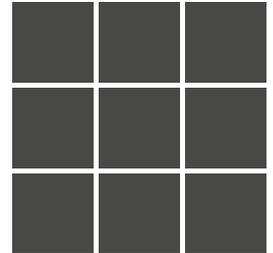
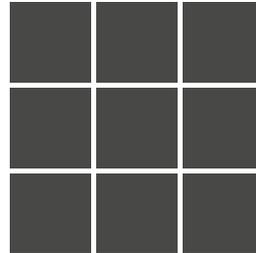
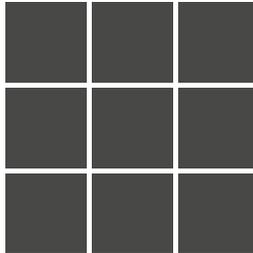
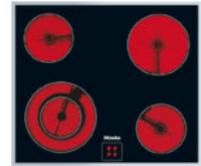
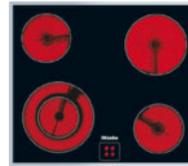


Type/Désignation commerciale	KM 6539 FL	KM 6538 FR
Type de chauffage		
Type de chauffage	Électrique	Électrique
Concept modulaire		
Combiné avec cuisinière/Indépendant de la cuisinière	-/●	-/●
Design		
Cadre inox sur le pourtour/Extralarge	-/-	●/-
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan	-/●	-/-
Équipement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

Plans de cuisson électriques combinés



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



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

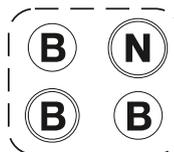
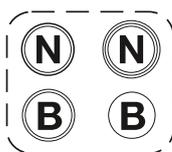
Type/Désignation commerciale	KM 6021	KM 6012*	KM 6012 230 V*
Type de chauffage			
Type de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Concept modulaire			
Combiné avec cuisinière/Indépendant de la cuisinière	●/-	●/-	●/-
Design			
Cadre inox sur le pourtour/Extralarge	●/●	●/-	●/-
Bord biseauté/Encastrement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

Plan de cuisson à induction combiné



Type/Désignation commerciale	KM 7063 FR uniquement en combinaison avec H 2456-60 I	KM 7005 FR uniquement en combinaison avec H 2456-60 I
Type de chauffage	Induction	Induction
Type de chauffage		
Concept modulaire		
Combiné/Indépendant de la cuisinière	●/-	●/-
Design		
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir
Cadre inox/Bord biseauté	●/-	●/-
Encastrement à fleur de plan/en saillie	-/●	-/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/2
Nombre maximal de récipients de cuisson	4	4
Zone de cuisson Flex		
Nombre/Type/Diamètre en mm	Deux/Zone de cuisson Flex/ Ø 110-210	Quatre/Zone de cuisson PowerFlex/Ø 150-230
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2100/3000/-	2100/3000/3650
Première zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Avant gauche/Zone de cuisson variable/Ø 90-160	À gauche/Zone PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	1400/1850/-	3400/4800/7300
Deuxième zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Zone de cuisson variable/Ø 110-220	À droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	2300/3000/-	3400/4800/7300
Troisième zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	À droite/Zone Flex/Ø 210-420	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	3000/3700/-	-/-/-
Quatrième zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-
Puissance maximale/Booster/TwinBooster en W	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation		
Commande par touches sensibles/Boutons/Écran tactile	-/Via cuisinière/-	-/Via cuisinière/-
Couleur d'affichage	Jaune	Jaune
TempControl	-	-
Détection intelligente/permanente des récipients	-/-	-/-
Fonction de rappel/Aide au positionnement	-/-	-/-
Fonction Stop & Go/Fonction Minuterie	-/-	-/-
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	-/●	-/●
Maintien au chaud/Maintien au chaud +	●/-	●/-
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConnect	-/-	-/-
Con@ctivity	-	-
Confort d'entretien		
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/-	●/-
Sécurité		
Arrêt de sécurité/Sécurité anti-surchauffe/Ventilateur de refroidissement	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	-/●	-/●
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x h x p)	626 x 55 x 526	626 x 52 x 526
Hauteur maximale d'encastrement en mm	48	45
Dimensions de la découpe en saillie en mm (l x p)	560-600 x 490-500	560-600 x 490-500
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'intérieur en mm (l x p)	-	-
Dimensions de la découpe à fleur de plan à l'extérieur en mm (l x p)	-	-
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires fournis		
Câble de raccordement	-	-

Jeux de plans de cuisson



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

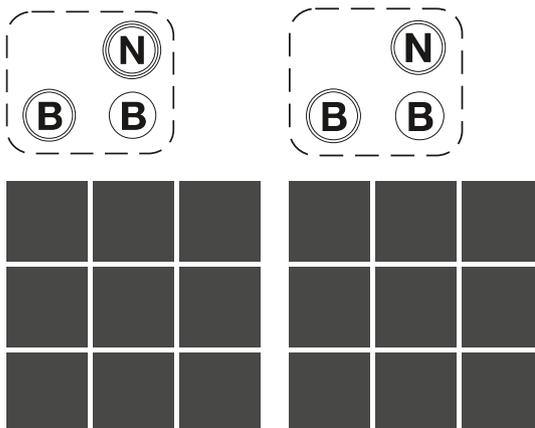
Type de plan: (B) Plan de cuisson éclair (N) Plan de cuisson normal

Diamètre: (14.5) 14,5 cm (18) 18 cm (22) 22 cm



Type/Désignation commerciale	KP 423-3 CH	KP 412-3 CH
Type de chauffage		
Type de chauffage	Électrique	Électrique
Concept modulaire		
Combiné avec cuisinière/Indépendant de la cuisinière	●/-	●/-
Design		
Cadre inox sur le pourtour/Extralarge	-/-	-/-
Listels décoratifs en inox à l'avant et à l'arrière	-	-
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Zones de cuisson PowerFlex		
Nombre/Diamètre en mm	-/-	-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm/Nombre de récipients avec FlexTouch	Avant gauche/Cercle simple/180/-	Avant gauche/Cercle simple/180/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	2000/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Cercle simple/180	Arrière gauche/Cercle simple/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière droite/Cercle simple/220	Arrière droite/Cercle simple/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Avant droite/Cercle simple/145	Avant droite/Cercle simple/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation		
Commande par écran tactile/touches sensibles/boutons	-/-/Via cuisinière	-/-/Via cuisinière
Détection de la taille des casseroles	-	-
Extension des zones de cuisson	-	-
Fonction Stop & Go/Fonction Maintien au chaud	-/-	-/-
Fonction Minuterie/Minuteur/Début de cuisson automatique	-/-/-	-/-/-
Possibilité de réglages individuels (par ex. signaux sonores)	-	-
Affichages		
Indicateur de chaleur résiduelle/Affichage des niveaux de puissance	-/-	-/-
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers		
Con@ctivity	-	-
Sécurité		
Arrêt de sécurité	-	-
Fonction de verrouillage/Verrouillage de la mise en marche	-/-	-/-
Surveillance des anomalies/Ventilateur de refroidissement intégré/		
Protection contre la surchauffe	-/-/-	-/-/-
Protection des casseroles/Indicateur de chaleur résiduelle	-/-	-/-
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x h x p)	-	-
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	-	-
Dimensions de découpe en mm (l x p)	-	-
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	7,0/400/10	6,5/400/10
Accessoires fournis		
Racloir à verre/Câble de raccordement	-/-	-/-

Jeux de plans de cuisson



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



Miele
www.miele.it

TwoInOne – Plans de cuisson







Con@ctivity

Équipement exclusif pour un plaisir parfait !

Les avantages produits* des plans de cuisson TwoInOne Miele

Con@ctivity

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



Moteur Silence

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



Exclusive to Miele PowerFlex XL

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



Exclusive to Miele TwinBooster

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



Exclusive to Miele ComfortSelect White

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



MattFinish

Un design unique : la surface noir mat raffinée avec effet anti-traces de doigts confère un aspect convaincant et offre une grande résistance aux rayures.

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



Commande

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



Con@ctivity

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



Flexibilité

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



TwinBooster

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



Maintien au chaud

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



Stop & Go

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



Filtres à 10 couches

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



Moteur ECO

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



Efficacité énergétique

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

TwoInOne – plans de cuisson avec aérateur de table intégré



Désignation du modèle/pour la vente	KMDA 7876 FL-U MattFinish	KMDA 7876 FL-A MattFinish
Construction et design		
Plaque de cuisson à induction avec évacuation buée intégrée	●	●
Cadre inox tout autour/Affleurant/Disposition à plat sans cadre	-/●/●	-/●/●
Grille d'aspiration affleurant/posé sur le plan de travail	●/-	●/-
Coloris de la vitrocéramique	noir mat	noir mat
Fonctions		
Mode évacuation/recyclage	-/●	●/-
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones/espaces de cuisson	4/2	4/2
Zone de cuisson PowerFlex		
Nombre/Taille en mm	4/Ø 150 – 230	4/Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/	2100/3000/3650	2100/3000/3650
1ère zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm	gauche/Ponts PowerFlex/ 230 x 460	gauche/Ponts PowerFlex/ 230 x 460
Puissance en W/Booster en W	3400/4800/7300	3400/4800/7300
2e zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 460	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 460
Puissance en W/Booster en W	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Confort d'utilisation		
Commande par touches sensibles/Couleur de l'écran	●/blanc	●/blanc
Détection permanente de casserole/Maintien au chaud	●/●	●/●
Fonction Stop&Go/Fonction Mémorisation	●/●	●/●
Fonction Minuterie/Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●
Arrêt différé 5/15 min.	●	●
Indication de saturation du filtre à graisses/à charbon actif	●/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/Con@ctivity	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)/Classe d'efficacité de filtration des graisses	-/A	A+/A
Consommation énergétique annuelle en kWh/an/Moteur ECO	32/●	32/●
Confort d'entretien		
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	●/●
Intérieur de hotte CleanCover facile à nettoyer	●	●
Système de filtre		
Nombre de filtres à graisses métalliques en inox lavables au lave-vaisselle	1	1
Puissance d'aspiration avec section d'évacuation max. pour le mode évacuation		
Au niveau 3: puissance d'aspiration (m³/h)	480	530
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))	68/55	64/50
Au niveau intensif : puissance d'aspiration (m³/h)	510	610
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))	70/57	67/53
Sécurité		
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche	●/●/●	●/●/●
Témoin de chaleur résiduelle/Ventilateur de froid intégré/Sécurité anti-surchauffe	●/●/●	●/●/●
Informations techniques		
Dimensions en mm (L x P x H)	800 x 520 x 238	800 x 520 x 238
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	238	238
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	780 x 500	780 x 500
Dimension de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	804 x 524	804 x 524
Dimension de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	780 x 500	780 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V	7,5/400 2-3 N~ /16	7,5/400 2-3 N~ /16
Accessoires disponibles séparément		
Kit de canaux plats évacuation d'air	DFKS-UR	DFKS-AR
Kit de recyclage pour circuit fermé guidé	DUU 1500	-
Kit de rallonge Plug&Play pour profondeur d'armoire >60 cm	DVS 150	-
Filtre Sensitive AirClean	DKF 35-S	-

TwoInOne – plans de cuisson avec aérateur de table intégré



Désignation du modèle/pour la vente	KMDA 7676 FL-U BlackPerfection	KMDA 7676 FL-A BlackPerfection
Construction et design		
Plaque de cuisson à induction avec évacuation buée intégrée	●	●
Cadre inox tout autour/Affleurant/Disposition à plat sans cadre	-/●/●	-/●/●
Grille d'aspiration affleurant/posé sur le plan de travail	●/-	●/-
Fonctions		
Mode évacuation/recyclage	-/●	-/●
Equipement des zones de cuisson		
Nombre de zones/espaces de cuisson	4/2	4/2
Zone de cuisson PowerFlex		
Nombre/Taille en mm	4/Ø 150 – 230	4/Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/	2100/3000/3650	2100/3000/3650
1ère zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm	gauche/Ponts PowerFlex/ 230 x 460	gauche/Ponts PowerFlex/ 230 x 460
Puissance en W/Booster en W	3400/4800/7300	3400/4800/7300
2e zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 460	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 460
Puissance en W/Booster en W	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Confort d'utilisation		
Commande par touches sensibles/Couleur de l'écran	●/blanc	●/blanc
Détection permanente de casserole/Maintien au chaud	●/●	●/●
Fonction Stop&Go/Fonction Mémorisation	●/●	●/●
Fonction Minuterie/Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●
Arrêt différé 5/15 min.	●	●
Indication de saturation du filtre à graisses/à charbon actif	●/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/Con@ctivity 3.0	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)/Classe d'efficacité de filtration des graisses	-/A	A+/A
Consommation énergétique annuelle en kWh/an/Moteur ECO	32/●	32/●
Confort d'entretien		
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	●/●
Intérieur de hotte CleanCover facile à nettoyer	●	●
Système de filtre		
Nombre de filtres à graisses métalliques en inox lavables au lave-vaisselle	1	1
Puissance d'aspiration avec section d'évacuation max. pour le mode évacuation		
Au niveau 3: puissance d'aspiration (m³/h)	480	530
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))	68/55	64/50
Au niveau intensif : puissance d'aspiration (m³/h)	510	610
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A))	70/57	67/53
Sécurité		
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche	●/●/●	●/●/●
Témoin de chaleur résiduelle/Ventilateur de froid intégré/Sécurité anti-surchauffe	●/●/●	●/●/●
Informations techniques		
Dimensions en mm (L x P x H)	800 x 520 x 206	800 x 520 x 206
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	238	238
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	780 x 500	780 x 500
Dimension de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	804 x 524	804 x 524
Dimension de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	780 x 500	780 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V	7,5/400 2-3 N~/16	7,5/400 2-3 N~/16
Accessoires disponibles séparément		
Kit de canaux plats évacuation d'air	DFKS-UR	DFKS-AR
Kit de recyclage pour circuit fermé guidé	DUU 1500	-
Kit de rallonge Plug&Play pour profondeur d'armoire >60 cm	DVS 150	-
Filtre Sensitive AirClean	DKF 35-S	-



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

TwoInOne – plans de cuisson avec aérateur de table intégré



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





SmartLine



Être libre de cuisiner comme on le souhaite

Un appareil adapté à chaque besoin



Induction

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



Wok à induction

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



Teppan Yaki

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



Aérateur de table

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



Miele
INDUCTION

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

Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des éléments SmartLine Miele

Exclusive to Miele SmartSelect

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



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

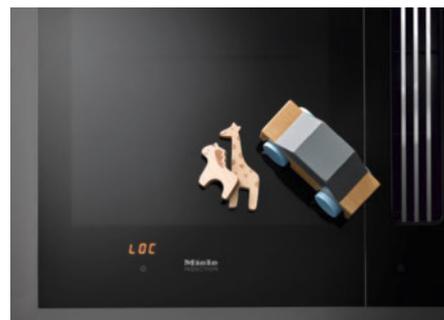
Exclusive to Miele TwinBooster
Une flexibilité unique : la puissance de l'induction peut être répartie individuellement ou concentrée sur une zone.



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



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



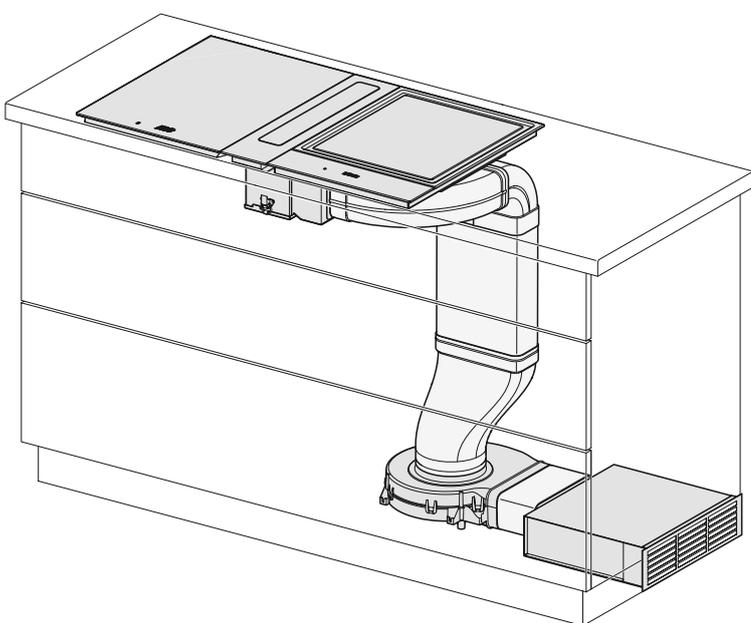
Fonctions de sécurité
Avec les fonctions de sécurité, vous êtes à l'abri des surprises, et vous pouvez penser à autre chose.

* Selon le modèle

L'aérateur de table combinable Miele SmartLine

Flexibilité, qualité et efficacité énergétique convaincantes

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



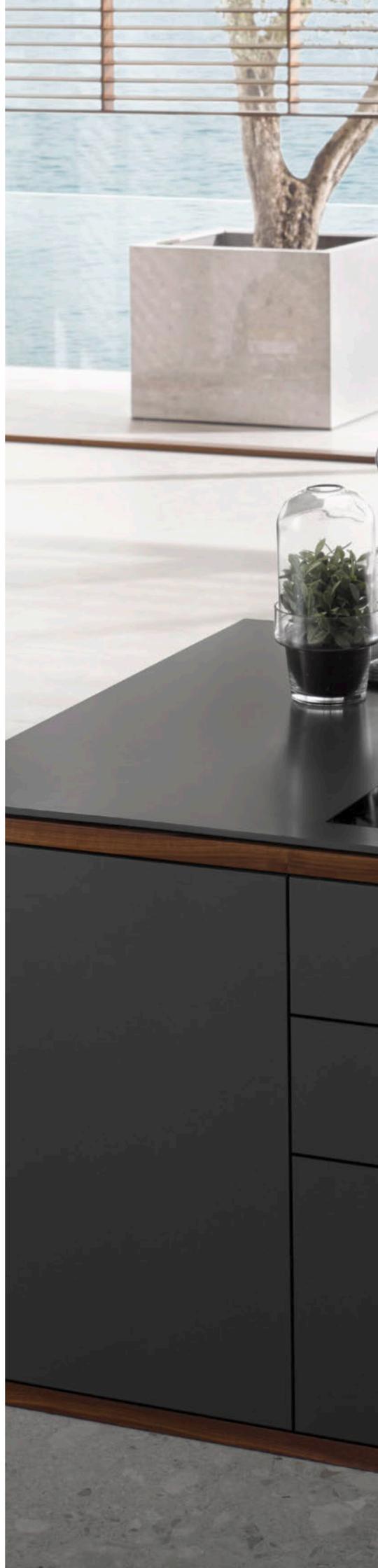
Flexibilité d'installation

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



Nettoyage facile

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





Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour la gamme SmartLine Miele



SmartLine

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



Con@ctivity

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



Modes d'utilisation

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



Flexibilité

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



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



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



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



TwinBooster

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



Maintien au chaud

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



Stop & Go

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



Filtres à 10 couches

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



Moteur ECO

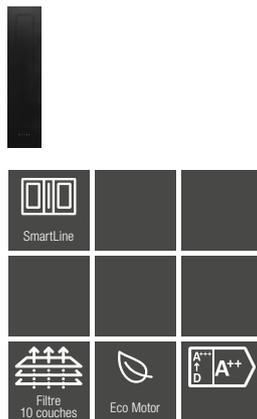
Aérateur de table particulièrement efficace.



Efficacité énergétique

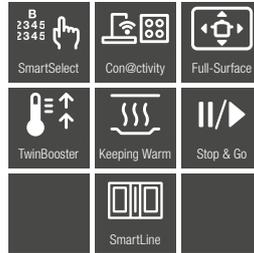
L'étiquette-énergie vous informe sur la performance et la puissance.

Aérateur de table SmartLine



* avec accessoires en option

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



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



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



ProLine





Parfaitement adapté à vos exigences

Les types, modèles et dimensions des éléments ProLine Miele

Modèles

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

Modèles

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



Induction

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



Électrique

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

Diversité des dimensions



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

Classique – 288 mm de large

Tout confort – 380 mm de large

Dimensions généreuses – 576 mm de large

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

Différentes options de préparation réunies en un seul système de cuisson

Tour du monde des saveurs avec les éléments ProLine Miele

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



Grill-barbecue

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



Teppan Yaki

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

Friteuse

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







Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des éléments ProLine Miele

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



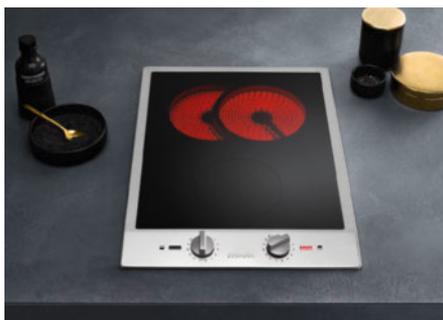
Bouton

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



TwinBooster

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



Zone de rôtissage

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



Panneau de commande incliné

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



Fonction de maintien au chaud

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

* Selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les éléments ProLine Miele



Commande

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



TwinBooster

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



Maintien au chaud

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



Flexibilité

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

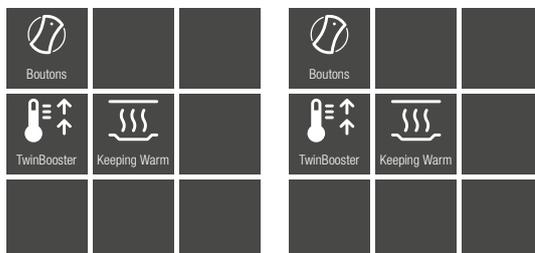


Barbecue-gril chauffé électriquement pour des grillades professionnelles dans la cuisine.



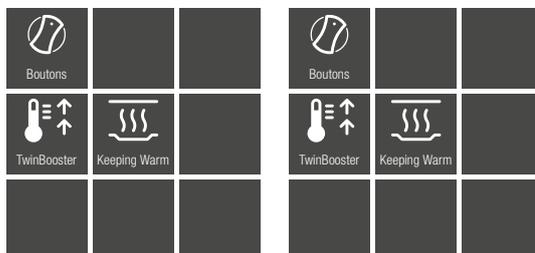
Friteuse chauffée électriquement pour frire des aliments croustillants.

ProLine avec cadre inox – à induction



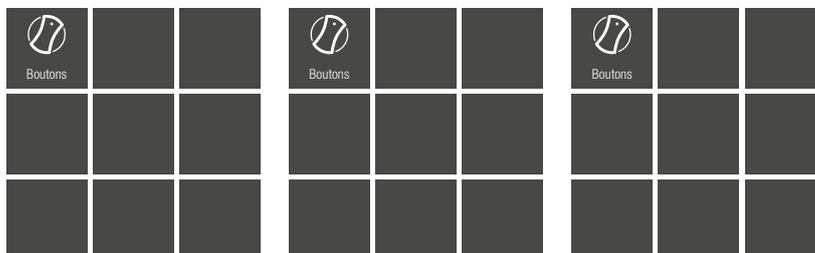
Désignation du modèle/pour la vente	CS 1234-1 I	CS 1221-1 I
Système de chauffage		
Système de chauffage	induction	induction
Type d'appareil		
Module CombiSet	●	●
Design		
Affleurant	-	-
Cadre inox	●	●
Grille en fonte	-	-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant gauche/Vario 140 – 90	centre/Vario/180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

ProLine avec cadre inox – à induction



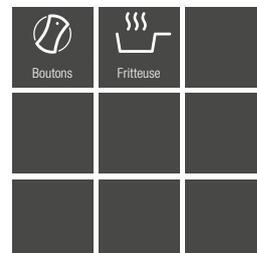
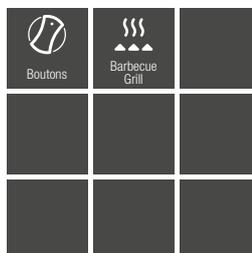
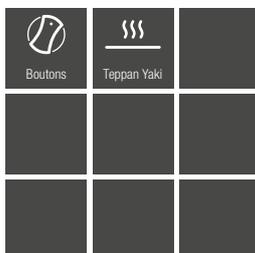
Désignation du modèle/pour la vente	CS 1222 I	CS 1212-1 I
Système de chauffage		
Système de chauffage	induction	induction
Type d'appareil		
Module CombiSet	●	●
Design		
Affleurant	-	-
Cadre inox	●	●
Grille en fonte	-	-
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant/Vario/100 – 160	avant/Vario/100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

ProLine avec cadre inox – électrique



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

ProLine spéciaux avec cadre inox



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





Hottes aspirantes



De belles perspectives pour votre projet de cuisine

Les modèles de hottes aspirantes Miele

Concepts modulaires

Hottes aspirantes murales et îlots

Le véritable point de mire de votre cuisine



Hottes aspirantes pour îlot



Hottes aspirantes murales

Hottes aspirantes de plafond

Une aération intégrée pour une vue dégagée



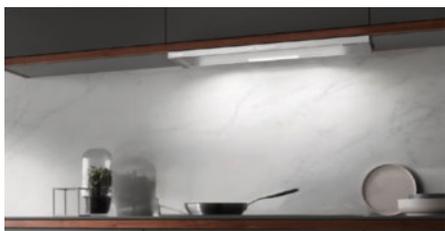
Hottes downdraft

Une solution élégante derrière le plan de cuisson



Hottes aspirantes encastrables

La solution parfaite pour chaque type d'encastrement



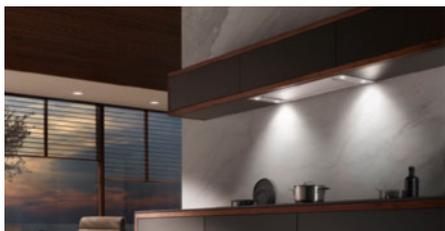
Hottes à écran plat



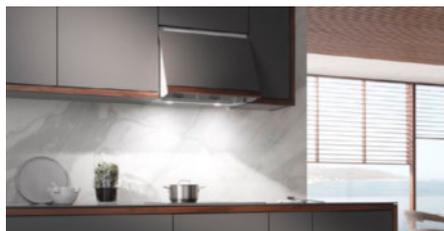
Hottes sous plan



Aérateurs de table – Informations concernant le plan de cuisson avec aérateur de table intégré à partir de la page 170



Aérateur



Hottes pliantes

Comment trouver la largeur adaptée à votre plan de cuisson

Les largeurs des hottes aspirantes Miele



Pour les cuisines de petite et moyenne tailles

Hottes aspirantes de largeurs comprises entre 50 cm et 80 cm



Pour les grandes cuisines ouvertes

Hottes aspirantes de largeurs comprises entre 90 cm et 120 cm



Hottes aspirantes compatibles avec Minergie

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

Une commande intuitive facilite la cuisine

La commande intuitive des hottes aspirantes Miele



SmartControl White – une commande intuitive et élégante



SmartControl – une commande tactile élégante



ComfortControl – une commande facile



EasySwitch – sélection par pression du doigt

Un air ambiant adapté à chaque situation

Les modes de fonctionnement des hottes aspirantes Miele

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



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



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

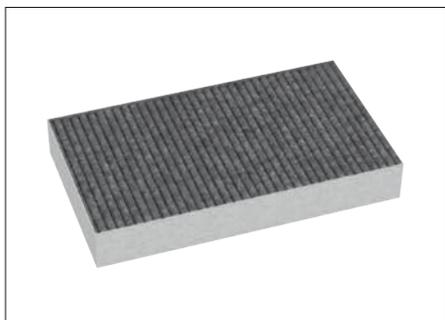


Mode recyclage – simplicité et avantages énergétiques

De nombreuses possibilités

Systèmes de filtrage Miele pour mode recyclage

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



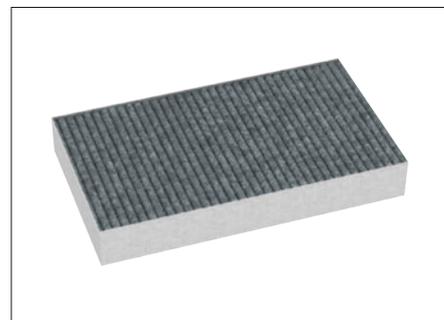
Filtre Active AirClean

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



Filtre Longlife AirClean

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



Filtre AirClean Sensitive

Neutralise efficacement les désagréables odeurs de cuisine. Pour les hottes à recyclage DA 909x W et DA 9299 W.

Aura 4.0 Ambient

Commande élégante et intelligente

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



Commande intelligente contrôlable exclusivement par l'application Miele



Éclairage coloré personnalisable



Fragrances exclusives



Fonction de déshumidification unique en son genre

Une bonne position pour chaque situation de travail

Les hottes aspirantes Miele en mouvement – Hood in motion

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



DA 7378 D Aura 4.0 Ambient

Si la hotte pour îlot Miele Aura 4.0 Ambient est éteinte, les ailes se replient contre le corps rond de la hotte. Lorsque vous allumez la hotte aspirante, les ailes motorisées s'ouvrent et adoptent une élégante forme ovale. Cette transformation permet d'agrandir l'espace de capture des buées à l'intérieur et d'en absorber une plus grande quantité. Les éléments de guidage des buées intégrés dans les ailes favorisent une aspiration optimale.



DAD 4x41 Black Levantar

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



DA 4208 V D/DA 4248 V D Puristic Varia

Miele résout une problématique bien connue avec la hotte aspirante "Varia" : si la hotte aspirante est suspendue trop haut, l'aspiration n'est pas optimale ; si elle est suspendue trop bas, elle gêne la vue sur le plan de cuisson et nuit à l'esthétique de la cuisine. D'une simple pression sur un bouton, vous pouvez faire glisser la hotte aspirante "Varia" de Miele jusqu'à 30 cm vers le haut ou vers le bas. Vous pouvez ainsi l'adapter de manière ergonomique à la taille de chaque individu. De plus, vous bénéficiez toujours d'une vue dégagée sur le plan de cuisson et la pièce à vivre.



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des hottes aspirantes Miele

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

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



SmartControl

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



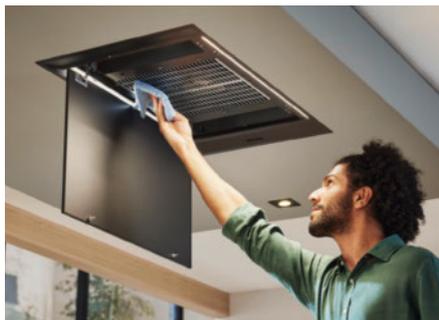
EcoMotor

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



Silence

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



Miele CleanCover

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



Filtres à graisses métalliques en inox (à dix couches)

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

* Selon le modèle

Quelles caractéristiques de confort supplémentaires souhaitez-vous ?

Les avantages produit* des hottes aspirantes Miele



Blackboard

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



HumidityBalance

Unique et innovant : l'humidité générée pendant la cuisson est absorbée grâce à HumidityBalance.



AmbientFragrance

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



Commande de l'arrêt différé

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



Indicateur du filtre

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



Aspiration périphérique

Efficace et esthétique : dans le cas des panneaux d'aspiration périphérique, les filtres à graisses sont recouverts d'un panneau en inox.



Arrêt de sécurité

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



Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les pictogrammes utilisés pour les hottes aspirantes Miele



Efficacité énergétique

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



Con@ctivity

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



MobileControl

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



Filtres à 10 couches

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



Indicateur du filtre

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



EcoMotor

Hotte aspirante particulièrement efficace.



Éclairage LED

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



INDIVIDUAL

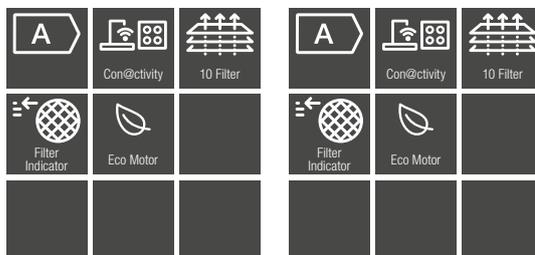
Hotte aspirante personnalisable, solution spécifique possible.



Hood in motion

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

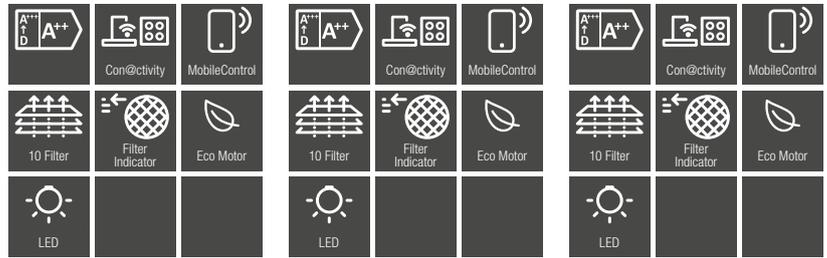
Aérateur de table downdraft



* Avec accessoire disponible en option

Type/Désignation commerciale	DAD 4841	DAD 4941
Concept modulaire et modes de fonctionnement		
Système de hotte downdraft	●	●
Mode évacuation/recyclage	●/●*	●/●*
Confort d'utilisation		
Mise en réseau avec Miele@home	●	●
Fonction automatique Con@ctivity	●	●
Commande SmartControl	●	●
Couleur de la commande tactile	Jaune	Jaune
Arrêt différé 5/15 min.	●	●
Nombre de filtres à graisses métalliques qui conviennent au lave-vaisselle	2	2
CleanCover	●	●
Arrêt de sécurité	●	●
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses et à charbon actif	●/●	●/●
Hood in motion	●	●/●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A/B	A/B
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	42,0	42,0
EcoMotor (moteur à courant continu)	●	●
Nombre de niveaux de puissance/Booster	3/2	3/2
Éclairage LED		
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	1 x 11,2 W/400/3'500	1 x 11,2 W/400/3'500
Variateur de luminosité	Trois niveaux	Trois niveaux
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale		
Évacuation d'air (pas pour variante externe)		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	440	440
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	62/49	62/49
Au niveau Booster : puissance de ventilation (m³/h)	640	640
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	72/58	72/58
Air recyclé		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	415	415
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	69/56	69/56
Au niveau Booster : puissance de ventilation (m³/h)	555	555
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	76/62	76/62
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	936	936
Dimensions du corps de hotte en mm (l x h x p)	916 x 300 x 120	936 x 300 x 120
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,251/230/10	0,251/230/10
Instructions de montage		
Raccord d'évacuation d'air en bas	●	●
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150
Possibilité de combinaison optimale avec plan de cuisson	KM 7689 FL	KM 7697 FL
Installation à fleur de plan/en saillie	●/●	●/●

Hottes aspirantes de plafond



* Avec accessoire disponible en option

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

Hottes aspirantes pour îlot



* Avec accessoire disponible en option

Type/Désignation commerciale	DA 7378 D Aura 4.0 Ambient	DA 6708 D Aura
Modèle		
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	-/●/-	-/●/-
Design		
Adaptations personnalisées possibles sur demande	-	-
Aspiration périphérique	-	-
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	-/●/-	-/●/-
Confort d'utilisation		
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	-/-	-/●
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/1	●/2
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/●	-/●/●
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	●	-
Mise en réseau de l'électroménager		
Con@ctivity	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A+/A	C/B
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	32,0	80,6
Éclairage		
LED/Éclairage d'ambiance	●/●	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	2 x 5 W, 2 x 7,7 W/350/3'500	4 x 3 W/720/3'500
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale		
Évacuation d'air (pas pour variante externe)		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	-	-
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	-/-	-/-
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	-	-
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	-/-	-/-
Air recyclé		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	440	470
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	66/52	67/53
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	600	620
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	73/59	74/59
HumidityBalance/AmbientFragrance	●/●	-/-
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	-/700-1000	-/500-1'500
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	500 x 440	1'000/112/700
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	135/230/10	0,16/230/10
Instructions de montage		
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	-/-/-	-/-/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	-	-
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	-/-	-/-
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	-/-/●	-/-/●
Capsule fraîcheur SummerGarden	●	-
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif/Filtre de déshumidification	-/●/●	-/●/-
Cheminée	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/-	-/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	-/-	-/-
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	-	-
Capsule fraîcheur SummerGarden/FrenchBakery/MintyFields	●/●/●	-/-/-
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/-/●	-/●/●
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-	●/-

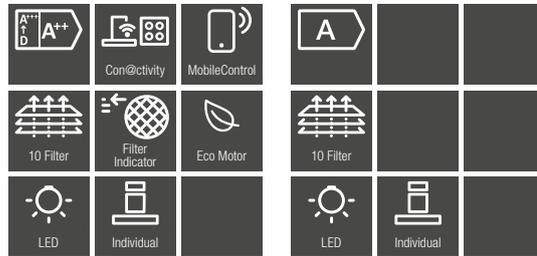
Hottes aspirantes pour îlot



* Avec accessoire disponible en option

** Au montage

Type/Désignation commerciale	DA 6698 D Puristic	DA 4248 V D Puristic Varia	DA 4208 V D Puristic Varia
Modèle			
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Design			
Adaptations personnalisées possibles sur demande	-	-	-
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/-/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	-/●	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/-	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/3	●/6	●/3
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	●	●
Mise en réseau de l'électroménager			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/A	A+/A	A+/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	32,1	30,8	30,8
Éclairage			
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	4 x 3 W/820/3'500	4 x 3 W/600/3'500	4 x 3 W/820/3'500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●	-/●	-/●
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	450	420	420
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	53/38	58/43	58/43
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	730	675	675
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	65/50	70/55	70/55
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	330	-	290
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/49	-/-	64/49
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	480	-	400
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	73/58	-/-	73/58
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	705-1005/765-1075	755-1045/-	755-1045/755-1045
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	898/85/598	1198/70/698	898/70/598
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,12/230/10	0,29/230/10	0,29/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	●**/-	●/-	●/-
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	-/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	-/-	●/●
Cheminée	-	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	●/-	-/-	-/-

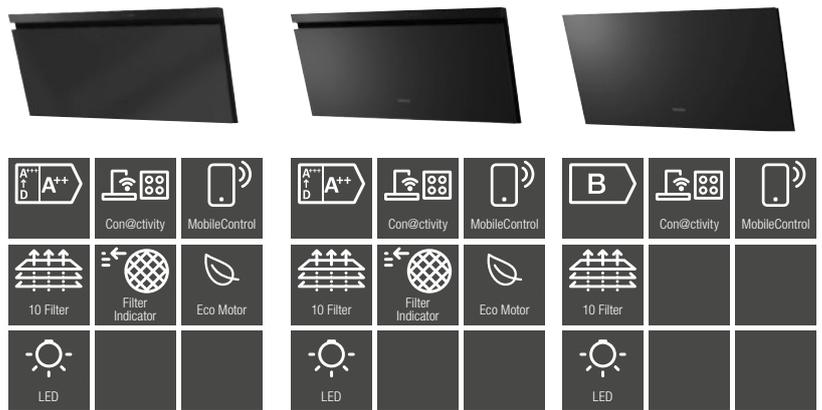


* Avec accessoire disponible en option

** Au montage

Type/Désignation commerciale	DA 4208 D Puristic Plus	PUR 98 D
Modèle		
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	-/●/-	-/●/-
Design		
Adaptations personnalisées possibles sur demande	-	●
Aspiration périphérique	-	-
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation		
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	-/-
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/3	●/3
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	●/●/●	-/●/-
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-
Mise en réseau de l'électroménager		
Con@ctivity	●	-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/A	A/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	29,9	51,8
Éclairage		
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	4 x 3 W/820/3'500	4 x 3 W/500/3'000
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale		
Évacuation d'air (pas pour variante externe)		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	450	400
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	54/39	57/39
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	720	650
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	65/50	69/51
Air recyclé		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	320	330
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/49	66/49
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	480	460
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	73/57	73/56
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	690-990/750-1060	690-990/750-1060
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	898/70/598	898/70/598
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,12/230/10	0,232/230/10
Instructions de montage		
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/-/-	●/-/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	●**/-	●**/-
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●
Cheminée	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	●/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-	-/-

Hottes aspirantes murales



* Avec accessoire disponible en option

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



* Avec accessoire disponible en option

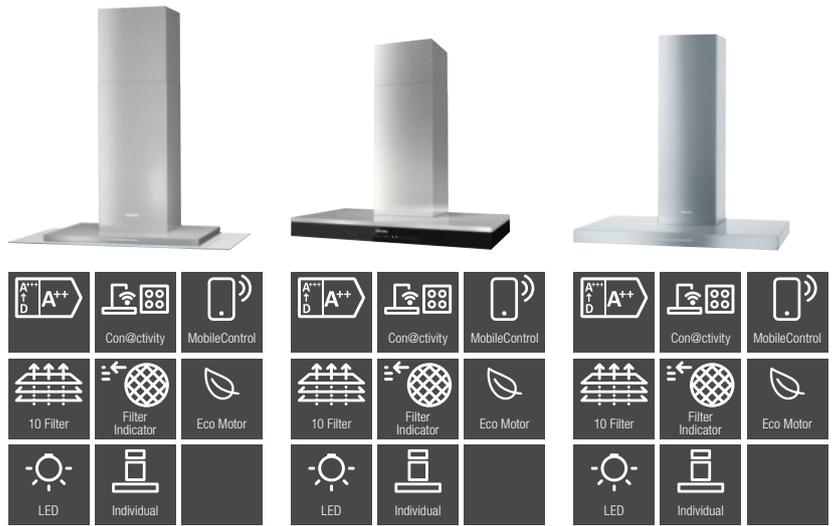
Type/Désignation commerciale	DAH 1950	DAH 1650
Modèle		
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	●/–/–	●/–/–
Design		
Adaptations personnalisées possibles sur demande	–	–
Aspiration périphérique	–	–
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/–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

Hottes aspirantes murales



* Avec accessoire disponible en option

Type/Désignation commerciale	DA 9299 W Screen	DA 9092 W Screen
Modèle		
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	●/–/–	●/–/–
Design		
Adaptations personnalisées possibles sur demande	–	–
Aspiration périphérique	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation		
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	–/●	–/●
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	–/–
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/3	●/1
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	–/●/●	–/●/–
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	–	–
Mise en réseau de l'électroménager		
Con@ctivity	●	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A+++/C	B/B
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	21,0	67,7
Éclairage		
LED/DynamicWhite	●/–	●/–
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	1 x 3 W/300/3'500	1 x 3,2 W/300/3'500
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	–/●	●/–
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale		
Évacuation d'air (pas pour variante externe)		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	415	415
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	53/38	50/36
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	915	670
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	70/56	62/48
Air recyclé		
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	420	385
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	59/44	58/44
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	715	605
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	71/57	69/55
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	500/500	500/500
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	880/500/256	880/500/256
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,233/230/10	0,203/230/10
Instructions de montage		
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/–	●/●/–
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	–/–	–/–
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	–/–/–	–/–/–
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	–/●	–/●
Cheminée	DADC 9000	DADC 9000
Module de commande DSM 401/DSM 409	–/●	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	–/–/–	●/–/–
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	Blackboard	●/–



* Avec accessoire disponible en option

** Au montage

Type/Désignation commerciale	DA 5798 W Next Step	DA 6698 W Puristic	DA 4298 W Puristic Plus
Modèle			
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Design			
Adaptations personnalisées possibles sur demande	-	-	-
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	●/-	-/●	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/2	●/3	●/3
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-	-
Mise en réseau de l'électroménager			
Con@ctivity	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/A	A++/A	A++/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	24,1	24,6	26,7
Éclairage			
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/550/3'500	3 x 3 W/670/3'500	3 x 3 W/670/3'500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	-/●	-/●	-/●
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	380	400	390
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	52/37	52/37	52/37
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	600	640	630
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	64/49
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	320	315	315
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	64/49
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	460	460	460
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57	73/58
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	660-980/790-1110	710-1030/840-1160	685-1005/815-1135
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	893/34/520	898/85/500	898/62/500
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	●**/●	●**/●	●**/●
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	-	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-	●/-	-/-

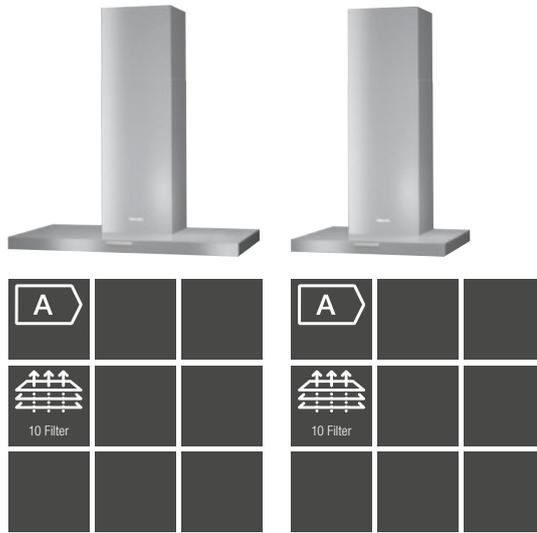
Hottes aspirantes murales



* Avec accessoire disponible en option

** Au montage

Type/Désignation commerciale	DA 4288 W Puristic Plus	PUR 98 W	PUR 68 W
Modèle			
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations personnalisées possibles sur demande	–	●	●
Aspiration périphérique	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec LED/Commande tactile sur verre	●/–	●/–	●/–
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	–/–	–/–
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/2	●/3	●/2
Pack acoustique/Arrêt de sécurité/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	●/●/●	–/●/–	–/●/–
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	–	–	–
Mise en réseau de l'électroménager			
Con@ctivity	●	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/A	A/A	A/A
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	24,5	49,7	47
Éclairage			
LED/Éclairage d'ambiance	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/570/3'500	3 x 3 W/450/3'000	2 x 3 W/330/3'000
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	–/●	●/–	●/–
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	390	395	395
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	52/37	56/41	56/41
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	630	650	650
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/49	67/52	67/52
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	315	330	330
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/49	64/48	64/48
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	460	460	460
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	73/58	71/56	71/56
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	685–1005/815–1135	685–1005/815–1135	685–1005/815–1135
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	748/62/500	898/62/500	598/62/500
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,09/230/10	0,229/230/10	0,226/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	●**/●	●**/●	●**/●
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	–	–	–
Module de commande DSM 401/DSM 409	–/●	●/–	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	–/–	–/●	–/–

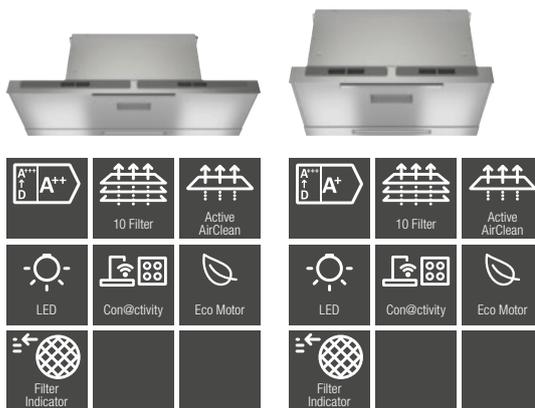


* Avec accessoire disponible en option

** Au montage

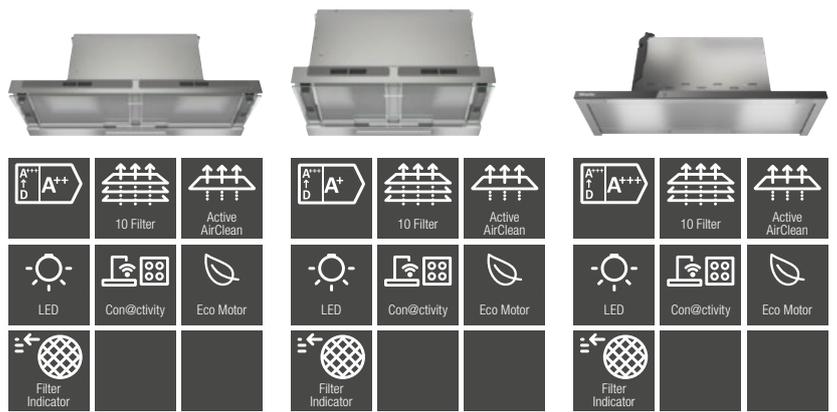
Type/Désignation commerciale	DAW 1920 Active	DAW 1620 Active
Modèle		
Hotte aspirante murale/pour îlot/Hotte aspirante de plafond	●/—/—	●/—/—
Design		
Adaptations personnalisées possibles sur demande	—	—
Aspiration périphérique	—	—
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe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

Hottes à écran plat



* Avec accessoire disponible en option

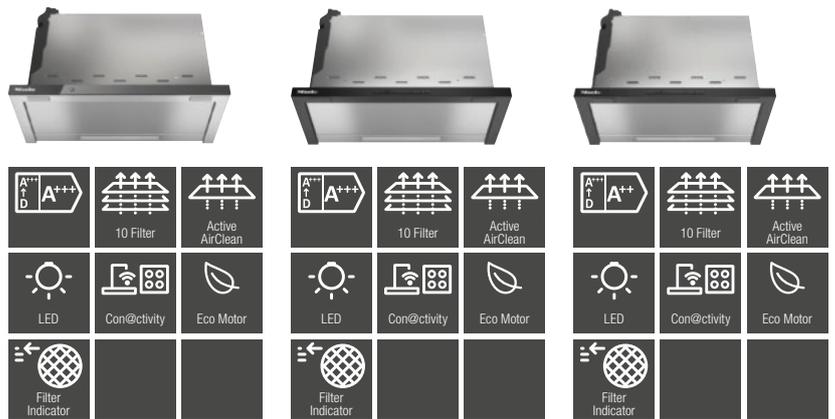
Type/Désignation commerciale	DAS 8930-90	DAS 8630-60
Concept modulaire		
Hottes à écran plat	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation		
EasySwitch/SmartControl	-/●	-/●
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à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



* Avec accessoire disponible en option

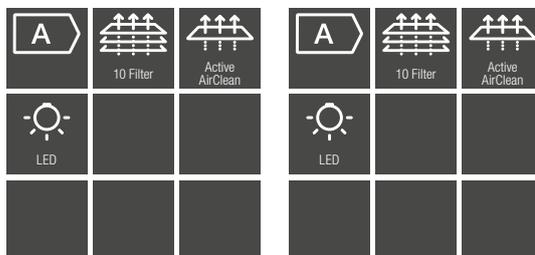
Type/Désignation commerciale	DAS 4940-90	DAS 4640-60	DAS 4930-90
Concept modulaire			
Hottes à écran plat	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
EasySwitch/SmartControl	●/-	●/-	-/●
Indicateur programmable de saturation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

Hottes à écran plat



* Avec accessoire disponible en option

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



* Avec accessoire disponible en option

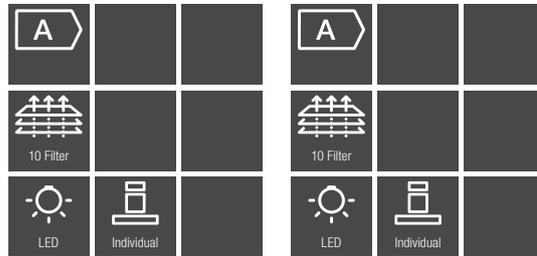
Type/Désignation commerciale	DAS 2620-60	DAS 2520-55
Concept modulaire		
Hottes à écran plat	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/●*	●/●*/-
Confort d'utilisation		
EasySwitch/SmartControl	●/-	●/-
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à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

Aérateur



* Avec accessoire disponible en option

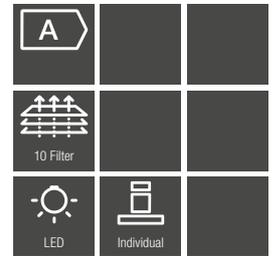
Type/Désignation commerciale	DA 2628	DA 2698	DA 2668
Modèle			
Aérateur	●	●	●
Design			
Adaptations personnalisées possibles sur demande	-	-	-
Aspiration périphérique	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/-/-	●/●*/-	●/●*/-
Confort d'utilisation			
Touches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



* Avec accessoire disponible en option

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

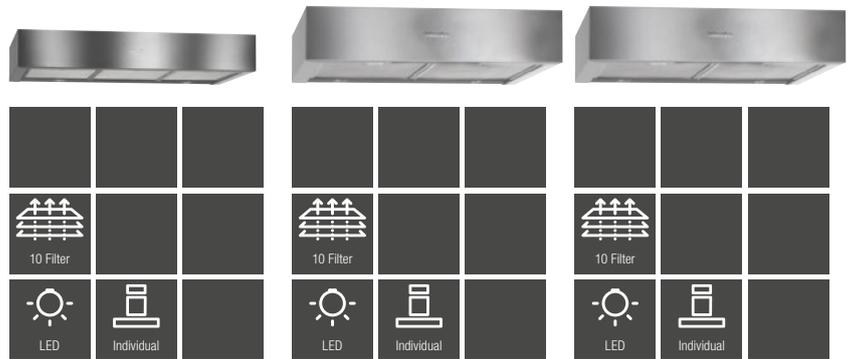
Aérateur



* Avec accessoire disponible en option

Type/Désignation commerciale	DA 2578	DA 2558	DA 2450-1
Concept modulaire			
Aérateur	●	●	●
Design			
Adaptations personnalisées possibles sur demande	●	●	●
Aspiration périphérique	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation d'air/Mode recyclage/Mode externe	●/●*/-	●/●*/●*	●/●*/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec LED/Sélecteur rotatif	●/-	●/-	-/●
Indicateur programmable de saturation des filtres à graisses/à charbon actif	●/●	●/●	-/-
CleanCover/Filtres à graisses métalliques en inox convenant au lave-vaisselle	●/2	●/1	●/1
Pack acoustique/Arrêt automatique/Arrêt différé de 5 ou 15 min.	-/●/●	-/●/●	-/-/-
Hottes aspirantes avec déplacement motorisé	-	-	-
Mise en réseau des appareils électroménagers			
Con@ctivity	●	●	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de filtration des graisses	A/B	A/B	A/B
Consommation d'énergie annuelle en kWh/an	51,7	51,7	52,6
Éclairage			
LED/Éclairage d'ambiance	●/-	●/-	●/-
Nombre x watts/Intensité lumineuse en lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/300/3'000	2 x 3 W/300/3'000	2 x 3 W/300/3'000
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/-	●/-	●/-
Puissance de ventilation avec section d'évacuation maximale			
Évacuation d'air (pas pour variante externe)			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	360	360	590
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	56/41	56/41	66/52
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	600	600	-
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	67/52	67/52	-/-
Air recyclé			
Au niveau 3 : puissance de ventilation (m³/h)	320	320	525
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	71/57
Au niveau intensif : puissance de ventilation (m³/h)	530	530	-
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57	-/-
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de hotte d'évacuation d'air et externe en mm/air recyclé en mm	-/-	-/-	-/-
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de hotte en mm	702/50/402	532/50/372	532/50/372
Distance minimale au-dessus des plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	0,23/230/10	0,23/230/10	0,23/230/10
Instructions de montage			
Raccord d'évacuation d'air en haut/à l'arrière/latéral	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Diamètre du raccord d'évacuation d'air en mm	150	150	150
Cheminée télescopique/Tôle de support mural télescopique	-/-	-/-	-/-
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Manchon de déviation pour air recyclé/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation air recyclé/Filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	-	-	-
Module de commande DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/-
Réducteur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Manchon de réduction de Ø 150 à 125 mm	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox ED/Blanc brillant BW	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Noir obsidienne SW/Noir obsidienne mat SWM	-/-	-/-	-/-

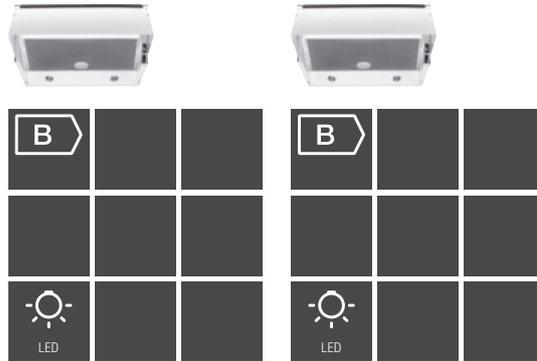
Hottes sous plan



* Avec accessoire disponible en option

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

Hottes pliantes



* Avec accessoire disponible en option

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



Machines à café



Miele





Quel type d'appareil désirez-vous ?

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

Trouvez l'appareil adapté à vos besoins

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

Les modèles



Machines à café à encastrer – pour une apparence homogène

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



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

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

Les différentes commandes



M Touch

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



CM Touch

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



DirectSensor

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



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les points forts* des machines à café encastrables Miele

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

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



Simple d'utilisation

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



Nettoyage facile

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



Exclusive to Miele CoffeeSelect¹⁾

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



Exclusive to Miele Nettoyage automatique²⁾

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



Exclusive to Miele CupSensor³⁾

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

* Selon le modèle

¹⁾ Brevet : EP 2957199

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

³⁾ Brevet : EP 2454977 B1

Un broyeur innovant pour un plaisir parfait

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



AromaticSystemFresh : un système de broyage et de percolation exceptionnel

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

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



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

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

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

CM7

 CoffeePassion



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

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

CM6

☾ MilkPerfection



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

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

CM5

🔊 Silence

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



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



Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

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

AromaticSystemFresh/AromaticSystem : pour une véritable expérience gustative

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



Un maximum de choix

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



OneTouch for Two

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



Exclusive to Miele CoffeeSelect¹⁾

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



Exclusive to Miele AutoDescale²⁾

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



Exclusive to Miele CupSensor³⁾

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

¹⁾ Brevet : EP 2957199

²⁾ Brevet : EP 2705783, 2705784

³⁾ Brevet : EP 2454977 B1

* Selon le modèle

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

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles des machines à café encastrables Miele



Commande

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



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



AromaticSystemFresh

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



MultiLingua

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



CupSensor

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



OneTouch for Two

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



DirectWater

Appareil commutable sur un raccordement à l'eau courante



CoffeeSelect¹⁾

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



AutoClean

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



AutoDescale

Détartrage automatique breveté³⁾, pour plus de confort.

¹⁾ Brevet : EP 2957199

²⁾ Brevet : DE 10214113160, 10214113161

³⁾ Brevet : EP 2705783, 2705784

Machines à café encastrables

Norme Euro 60 cm



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

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

Quelle est la signification de chaque icône ?

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



CM Touch

Commande

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



DirectSensor

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



Aromatic System

AromaticSystem

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



Aromatic System Fresh

AromaticSystemFresh

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



MultiLingua

MultiLingua

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



OneTouch for Two

OneTouch for Two

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



EasyClean

EasyClean

Percolateur amovible pour une hygiène optimale.



Coffee&Tea

Coffee&Tea

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



Cleaning Programmes

Cleaning Programmes

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



CupSensor

CupSensor¹⁾

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



AutoDescalc

AutoDescalc

Détartrage automatique breveté²⁾, pour plus de confort.

¹⁾ Brevet : EP 2454977 B1

²⁾ Brevet : EP 2705783, 2705784

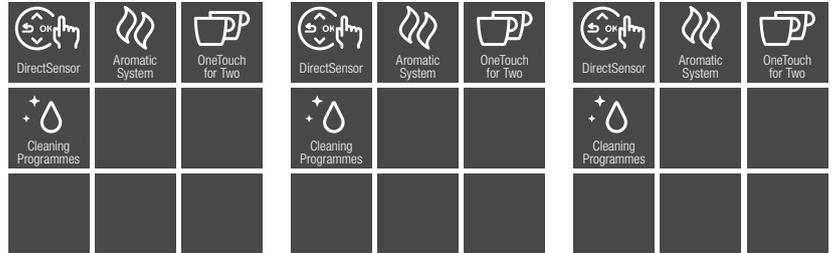
Machines à café à pose libre CM7



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

Machines à café à pose libre

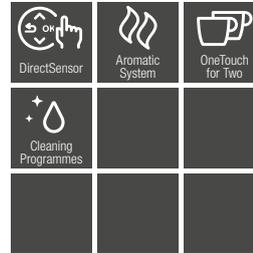
CM6



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

Machines à café à pose libre

CM5



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

Nos services pour vous

Présentations d'appareils, conseils, service, shop Miele

Studios de cuisine Miele dans toute la Suisse

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

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



Miele Experience Center à Crissier et à Spreitenbach

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

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

Inscription et informations :
www.miele.ch/beratung

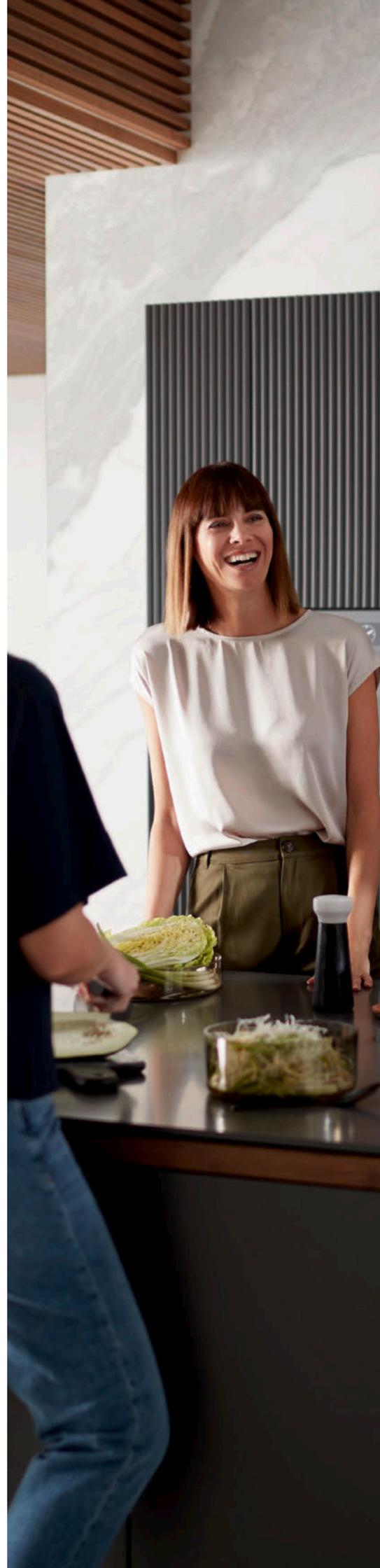
Le Service Miele en Suisse

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

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

En vente sur le shop Miele

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









Parfaitement adaptés aux appareils Miele

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

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

Accessoires pour la pâtisserie et pour rôtir

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

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

Accessoires pour la cuisson à la vapeur

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

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

Filtres, produits de lavage et d'entretien

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

miele.ch

Responsabilité écologique

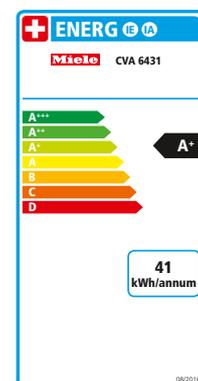
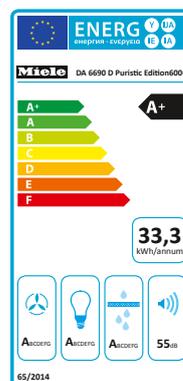
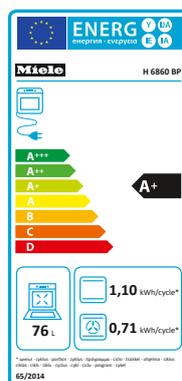
Le fondement de notre philosophie d'entreprise

Responsabilité envers les générations futures – c'est l'explication la plus éloquente de la vision de Miele en matière de développement durable. Depuis plus de 125 ans, nous développons et produisons des appareils électroménagers puissants et confortables, d'une fiabilité et d'une durabilité sans pareilles. Ils ménagent les ressources et présentent une remarquable efficacité énergétique tant lors de la production que de leur utilisation. Les collaborateurs motivés qui assurent leur fabrication travaillent dans un esprit de respect et d'estime. Tout au long de notre chaîne logistique, nous nous attachons à respecter les exigences des normes sociales et environnementales. Nous entretenons un dialogue constructif avec les personnes et les institutions qui participent aux activités de Miele.

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

Pour Miele, le développement durable va de pair avec l'intégrité, le respect des ressources naturelles, la responsabilité envers l'homme et l'environnement, la continuité et l'attachement à la qualité. Cette philosophie a été récompensée par le Prix allemand du développement durable, décerné à Miele en 2024.

Pour en savoir plus sur nos efforts en matière de durabilité, rendez-vous sur www.miele.ch/durabilite.





Miele SA

Sous Riette 23
1023 Crissier

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

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

www.miele.ch

Votre choix en faveur de Miele constitue une plus-value

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

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

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