Miele



Génération 7000
Produits de la cuisine

Gamme encastrable
Edition avril 2022

Miele. Immer Besser.*

* Toujours mieux





IMMER BESSER – TOUJOURS MIEUX

MIELE, POUR TOUJOURS

04 Génération 7000 – Vivre l'extraordinaire

10 Les coloris

14 Les différents bandeaux de commande

16 Système de commande

18 « Immer Besser » – toujours mieux : notre exigence

20 Notre devise, notre philosophie

Électroménager connecté – Miele@home 26

Fours Dialog 30

Fours multifonctions 44

Fours combinés micro-ondes 66

Fours vapeur 78

Fours vapeur combinés 92

Fours vapeur micro-ondes 110

Micro-ondes 122

Tiroirs chauffants 132

Tiroirs de mise sous vide 142

Tables de cuisson 150

Tables de cuisson 2-en-1 188

SmartLine 198

ProLine 216

Tables de cuisson au gaz 232

Hottes 242

Machines à café 270

Appareils de froid, congélateurs, caves à vin 292

Lave-vaisselle 372



GÉNÉRATION 7000

VIVRE L'EXTRAORDINAIRE







Depuis 120 ans, Miele innove dans l'univers de l'électroménager, pour toujours plus de performance. La nouvelle Génération 7000 d'appareils encastrables fascine par ses technologies inédites qui offrent **une expérience unique en cuisine.** Il s'agit du lancement le plus important et le plus révolutionnaire de l'histoire de notre entreprise dont l'ambition est de redéfinir la perfection.

Découvrez **les innovations les plus révolutionnaires** jamais imaginées auparavant. Une exclusivité mondiale permettant une cuisson sans chaleur. Des appareils de cuisine encastrables qui vous reconnaissent et qui interagissent avec vous. Des innovations qui vous permettent de réussir avec aisance des plats complexes en obtenant **de parfaits résultats**. Découvrez la cuisson, le rôtissage, la cuisson vapeur et la pâtisserie à un niveau inédit.

L'artiste floral de renommée mondiale Azuma Makoto forme avec les grands chefs Helena Rizzo, Gaggan Anand et Kyle Connaughton une équipe unique en son genre. Alliant cuisine et art, ils se sont donnés pour mission de sublimer la cuisine, à l'aide des appareils de cuisine Miele, tout en s'inspirant de l'inventivité des œuvres d'Azuma. Ils ont tous les quatre atteint un niveau d'art et de gastronomie d'une autre dimension grâce à leurs créations. Vous aussi, laissez libre cours à votre créativité avec les technologies intuitives de Miele.



AZUMA MAKOTO, ARTISTE

VIVRE L'EXTRAORDINAIRE



UNE NOUVEAUTÉ MONDIALE MIELE : LE FOUR DIALOG

C’est en imaginant l’impossible que nous pouvons créer 1000 nouvelles opportunités pour nos clients. Des lave-vaisselle électriques aux tiroirs chauffants en passant par les fours vapeur encastrables, les appareils Miele imposent de nouveaux standards depuis des décennies. La GÉNÉRATION 7000 nous propulse désormais dans une nouvelle dimension. Elle offre de multiples innovations dont aucune cuisine moderne ne pourra bientôt plus se passer.

Le four Dialog introduit un nouveau mode de cuisson révolutionnaire. En effet, la technologie M Chef assure la cuisson « volumétrique » parfaitement uniforme des aliments, elle ne progresse plus comme auparavant de l’extérieur vers l’intérieur. Il est donc possible de faire cuire le poisson dans un bloc de glace sans le faire fondre. Cette technologie exceptionnelle stimulera aussi bien la créativité des cuisiniers amateurs que des chefs étoilés, qui pourront ainsi réaliser de véritables tours de magie en cuisine.

Même les fours traditionnels de la GÉNÉRATION 7000 créent de nouveaux espaces de liberté en matière de cuisine. Par exemple, la fonction Refroidissement Rapide permet l’ouverture automatique de la porte du four pour empêcher une cuisson excessive et maintient ainsi avec fiabilité le degré de cuisson désiré : Vos invités sont votre priorité.

Grâce à FoodView, la caméra du four vous permet de garder l’œil en permanence sur votre plat, même lorsque vous n’êtes pas à la maison. La température et la durée peuvent être contrôlées facilement via l’App.

Exclusivité Miele

Vous trouverez plus d’informations sur ces innovations mises au point par Miele et disposant du label de qualité « Exclusivité de Miele », dans les chapitres suivants.


UNE PERFECTION CONSTANTE

Avec la gamme Génération 7000, la technologie intelligente entre dans une nouvelle ère. Avec des fonctions comme MotionReact et l'écran intuitif M Touch, ce n'est plus à vous de vous adapter à votre cuisine, c'est votre cuisine qui s'adapte à vous.

MotionReact *INNOVATION*

Seuls les appareils de cuisine encastrables de Miele fonctionnent si intuitivement qu'ils réagissent à votre seule présence. Si vous vous approchez du four par exemple, l'éclairage et l'écran s'allument et le signal sonore de fin de programme s'interrompt. De cette manière, nous veillons une fois de plus à ce que rien ne perturbe votre rythme, dès que vous l'avez trouvé.



ÉCRAN M TOUCH *INNOVATION*

Grâce à l'écran M Touch, une interface claire et intuitive, l'utilisation de nos appareils de cuisine encastrables est plus simple que jamais. De nombreuses fonctions peuvent être sélectionnées sur simple pression. Un affichage clair sur fond sombre apparaît immédiatement, permettant une lecture facile à toute heure du jour ou de la nuit.

CHOISISSEZ

VOTRE DESIGN

À l'instar de cette célèbre citation d'Oscar Wilde, nous aussi avons « les goûts les plus simples du monde : Nous nous contentons du meilleur ». C'est avec cette exigence en tête que nous avons développé notre nouvelle gamme : un style infiniment épuré qui ne détourne pas votre attention – une commande réduite à sa plus simple expression. Disponible en quatre lignes de produits – faites de notre GÉNÉRATION 7000 une source d'inspiration !



DESIGN VITRO LINE

TOUT EN VERRE | INTEMPOREL | MODERNE



COLORIS POSSIBLES :

BLANC BRILLANT | GRIS GRAPHITE | NOIR OBSIDIEN



DESIGN **ART** LINE

MINIMALISTE | SANS POIGNÉE | INTÉGRATION PARFAITE

COLORIS POSSIBLES :

BLANC BRILLANT | GRIS GRAPHITE | NOIR OBSIDIEN

DESIGN PURE LINE

ACCENT HORIZONTAL | GRANDE PARTIE EN VERRE | POIGNÉE ORIGINALE





INTERPRÉTATION CLASSIQUE | GRANDE PARTIE EN INOX | FONCTIONNEL

DESIGN CONTOUR LINE

D’INFINIES POSSIBILITÉS D’AMÉNAGEMENT

OFFRANT UNE PARFAITE HARMONIE

Agencez vos appareils comme vous souhaitez : L’harmonie sera toujours au rendez-vous.

Gardez une grande flexibilité tout en respectant le design de votre cuisine : Les façades des appareils en parfaite cohérence les unes aux autres garderont toujours une disposition élégante.

Créez des combinaisons horizontales avec le design Panorama, verticales avec le design Tower, en T ou centrées avec le design CubiQ. La réponse parfaite pour s’adapter au mieux à votre espace et à vos exigences d’utilisation.



DESIGN TOWER
PERFECTION À LA VERTICALE

Four, four vapeur ou appareil combiné : Le design Tower vous permet d’agencer efficacement vos appareils et ainsi d’optimiser leur utilisation.



DESIGN CUBIQ
COMBINAISON GROUPÉE

L’essentiel est sous vos yeux : L’agencement en carré permet de concentrer tous vos appareils à une hauteur adaptée.



DESIGN EN T
OUVERT À TOUT

Vous possédez beaucoup d’appareils ? Agencez cinq appareils symétriquement avec le design en T. Il vous reste ainsi beaucoup de place pour vos meubles de cuisine au-dessus et sur les côtés.



DESIGN PANORAMIQUE EN LIGNE DROITE

L'alignement horizontal vous offre un point de vue optimal et un confort d'utilisation maximal avec tous les appareils. Un atout esthétique : Une ligne élégante pour la conception de votre cuisine.

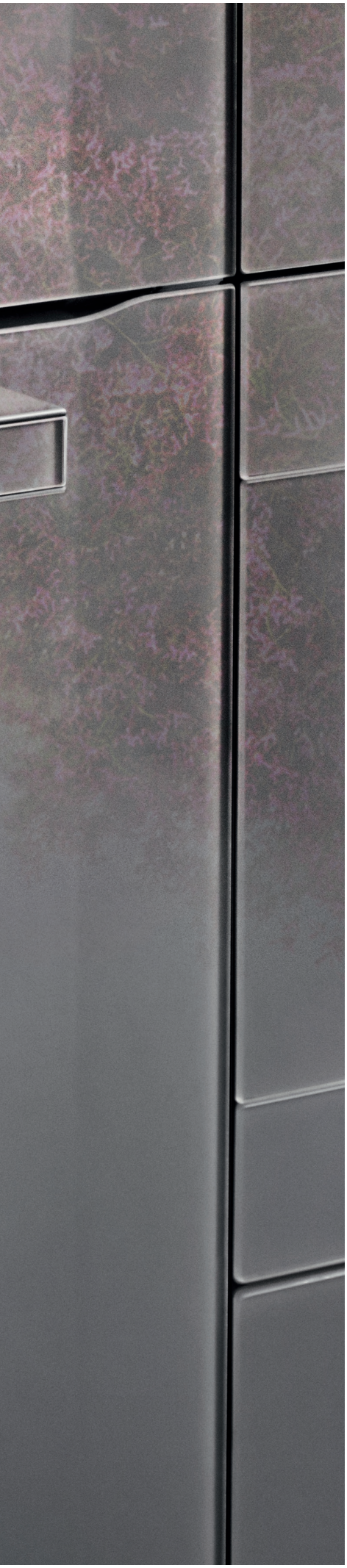


SYSTÈMES DE COMMANDE

SIMPLEMENT TACTILE

Sur nos cinq variantes différentes, quatre sont d'ores et déjà dotées d'une commande intuitive par effleurement : M Touch et M Touch S présentent des écrans tactiles intégrés. DirectSensor et DirectSensor S sont équipés de la commande par touches sensitives et d'un affichage en texte clair. La langue peut être sélectionnée simplement en fonction de la personne qui cuisine. Le bandeau EasyControl est commandé par le biais d'un régulateur classique. Le design des différents bandeaux de commande respecte toujours le même concept et séduit par sa grande brillance, sa longévité et un exceptionnel soin du détail.

A TOUCH OF GENIUS (UNE TOUCHE DE GÉNIE).





M TOUCH – ÉLÉGANCE MAXIMALE ASSOCIÉE À UN CONFORT OPTIMAL

L'écran entièrement tactile innovant satisfait tous les désirs en termes d'esthétique et de confort : Contrôlez votre appareil rapidement et intuitivement par effleurement ou en balayant l'écran. Une simple pression du doigt permet de sélectionner plusieurs fonctions. Le texte et les symboles sont toujours parfaitement visibles. Nouveauté : Les couleurs peuvent être réglées sur une teinte claire parfaitement adaptée aux appareils blancs



M TOUCH S – EXIGENCE EN MATIÈRE DE DESIGN ET DE FONCTIONNEMENT

Notre technologie M Touch éprouvée est disponible avec la même fonctionnalité, mais avec un écran au design plus étroit.



DIRECTSENSOR – SÉLECTION DIRECTE ET ÉCRAN QUATRE LIGNES EN TEXTE CLAIR

Les touches sensitives permettent, entre autres, de sélectionner directement le mode de cuisson souhaité. Utilisez l'affichage en texte clair sur quatre lignes pour accéder à d'autres fonctions et réglages



DIRECTSENSOR S – SÉLECTION DIRECTE ET ÉCRAN UNE LIGNE EN TEXTE CLAIR

Les touches sensitives permettent, entre autres, de sélectionner directement le mode de cuisson souhaité. Utilisez l'affichage en texte clair sur une ligne pour accéder à d'autres fonctions et réglages



EASYCONTROL

La sélection de la fonction souhaitée au moyen de deux boutons escamotables et d'un affichage pour les informations d'état tels que les réglages de température et de durée, sur un grand écran LCD à sept segments.

NOTRE DEVISE,

IMMER BESSER

BIENVENUE CHEZ MIELE

Telle est la devise choisie par nos arrière-grands-parents à la fondation de l'entreprise Miele. Pour avoir du succès, il faut se démarquer de la concurrence. Pour cela, il n'existe que deux possibilités : être les meilleurs ou être les moins chers. Ces deux approches n'étant pas compatibles, ils ont choisi d'être les meilleurs.

Miele a toujours réussi à maintenir son niveau d'exigence élevé en termes de qualité et d'innovation comme en attestent les nombreuses récompenses reçues au cours des 120 dernières années. Mais ce sont surtout les millions de consommateurs satisfaits à travers le monde qui en apportent la plus belle preuve. Cette continuité et cette persévérance, nous les devons au fait d'avoir choisi de rester une entreprise familiale depuis des générations.

Dans cet esprit, depuis 1899, Miele n'est pas seulement synonyme de produits d'excellente qualité et d'ingénierie allemande. Miele est également synonyme de respect, d'égalité et d'une collaboration basée sur la confiance et la reconnaissance mutuelle avec ses partenaires, fournisseurs, clients, collaborateurs et voisins.

En achetant un produit Miele, vous agirez par ailleurs pour le bien de l'environnement. Cela grâce à des procédés de fabrication qui s'inscrivent dans le respect de l'environnement et des produits qui offrent des performances exceptionnelles tout en affichant des consommations d'énergie particulièrement basses.



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

Cordialement,

Markus Miele

et

Reinhard Zinkann

DR MARKUS MIELE ET
DR REINHARD ZINKANN



LA QUALITÉ EN AVANCE SUR SON TEMPS.



Vos attentes et vos envies sont inscrits dans l'ADN de nos appareils.

Pour atteindre la fiabilité et la longévité qui fait notre renommée, nous associons innovation et excellence artisanale car c'est cet amour pour chaque détail qui nous permet de vous proposer des appareils particulièrement durables. Des appareils au design intuitif et ergonomique pour cuisiner sans efforts. Soin du linge, de la vaisselle, des sols, appareils de cuisson ou encore appareils de froid, nous objectif est de vous offrir une expérience sublime du quotidien.



LA LONGÉVITÉ EST LA QUINTESSENCE DE LA DURABILITÉ

DURABILITÉ
Imaginez qu'au lieu d'avoir besoin de plusieurs appareils dans le temps, vous n'en ayez besoin que d'un seul. Un seul appareil qui vous permet d'économiser de l'énergie et de l'eau. Et donc de contribuer à la préservation de notre environnement.

PERFORMANCE
Nous testons nos appareils pendant 10 000 heures - et prouvons ainsi qu'ils sont vraiment performants[1]. 30% du temps de développement de nos appareils est consacré aux tests. Alors que certains moteurs de voiture sont testés pendant 3000 h, nous testons nos appareils jusqu'à 10 000 h. C'est ainsi que nous pouvons vous offrir confiance et tranquillité d'esprit.

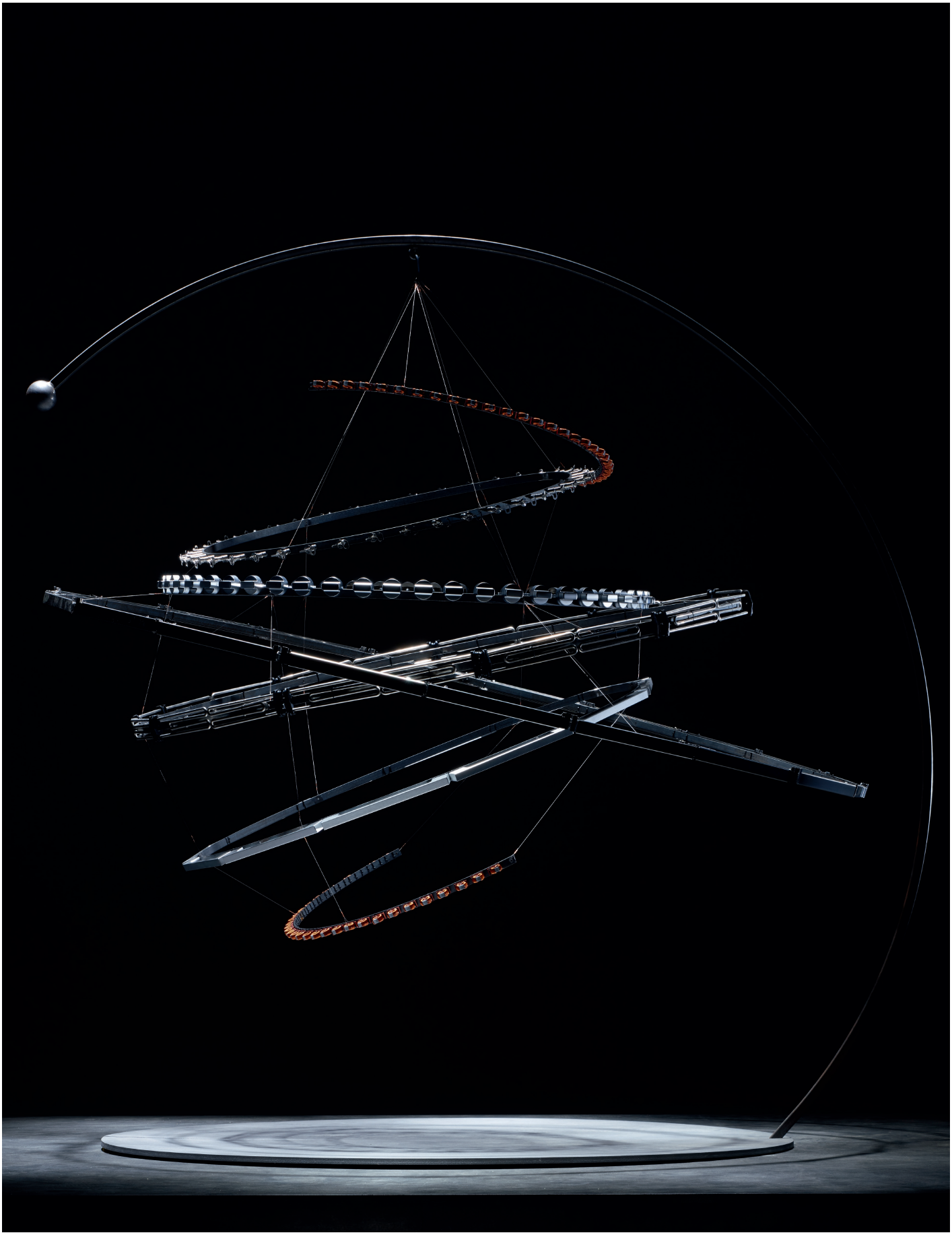
[1] Au cours de la phase de développement des catégories de produits présentées W1, T1, G7000, H7000, DGC7000 et ESW7000. Miele a testé la fonctionnalité des principaux composants lors de tests de durabilité simulant une utilisation moyenne de 20 ans dans un foyer.

EXCELLENCE ARTISANALE
Depuis 1899, nous ne nous sommes jamais contentés du meilleur. Pour nous, chaque innovation représente bien plus qu'une simplerai-son de célébrer : c'est un défi pour créer quelque chose d'encore meilleur. C'est pourquoi nous fabriquons nos propres composants, notre propre fonte.
Nous fabriquons même les machines qui fabriquent nos machines. Parce que la quête de l'excellence fait partie de notre ADN C'est ce que nous appelons « Immer besser - Toujours mieux »





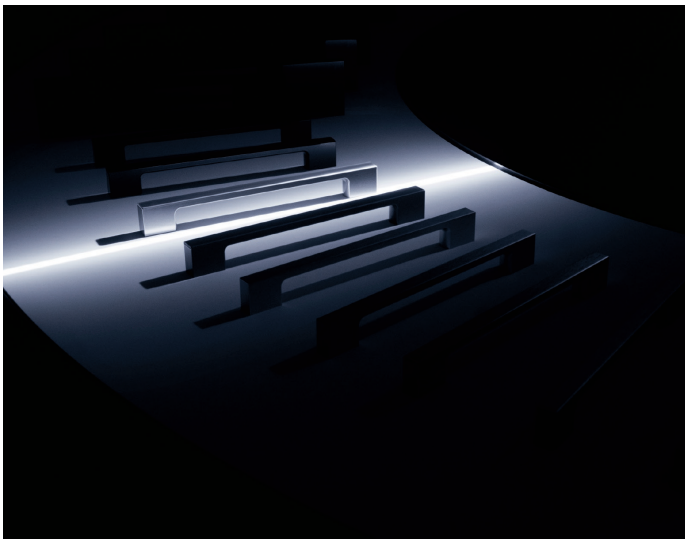




TECHNOLOGIE INTUITIVE PENSÉE POUR VOUS

Les appareils de cuisine encastrables de Miele sont conçus pour une interaction intuitive.





Ils offrent une technologie de pointe avec de nombreuses 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 perfectionnez votre quotidien.







MIELE@ HOME

Électroménager connecté avec l'application Miele*

Les points forts

Connexion intelligente : avec notre système innovant, vous utilisez tout le potentiel de vos appareils Miele et perfectionnez votre quotidien. Tous les appareils électroménagers intelligents Miele se connectent facilement et efficacement. La commande est aisée, à l'aide de l'application Miele, de la commande vocale ou de l'intégration aux solutions Smart Home existantes. La mise en réseau s'effectue via le routeur Wi-Fi domestique et le cloud Miele.



App Miele**

Le compagnon idéal : Avec l'application Miele, gardez toujours un œil sur vos appareils Miele. Vous souhaitez suivre la cuisson dans votre four ou savoir si votre programme de lavage est terminé ? L'App vous fournit les informations nécessaires et permet une commande rapide et confortable. 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 !



Assistant vocal***

Interconnectez vos appareils électroménagers Miele intelligents et commandez-les confortablement avec la voix. Démarrez le programme, accédez aux réglages ou aux informations relatives à l'appareil en toute simplicité. Vous pouvez également accéder à de nombreux services. Et cerise sur le gâteau : la commande vocale Miele pour vos appareils interconnectées travaille avec Alexa. Appréciez votre quotidien et découvrez de nouvelles possibilités sans contact.



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, ils sont de plus en plus souvent pilotés par une App ou une commande vocale. De nombreux appareils Miele peuvent être connectés en réseau. Vous pouvez les intégrer rapidement et aisément dans votre application Smart Home partenaire grâce à l'interface Miele Cloud. Vous pouvez ainsi profiter de l'efficacité et de la commodité d'un réseau domestique global.

Électroménager connecté avec l'application Miele*

Les points forts

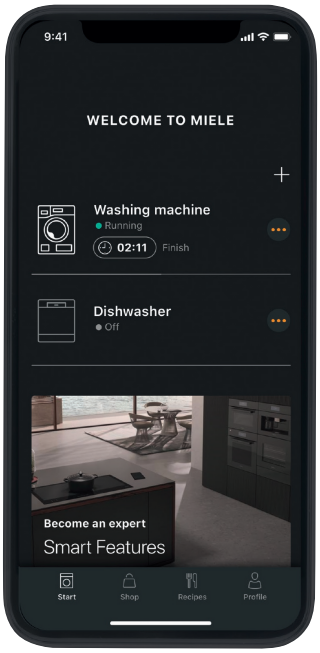


Tableau de bord

Toujours à jour : Visualisez l'état de tous vos appareils Miele connectés sur le tableau de bord.

MobileControl

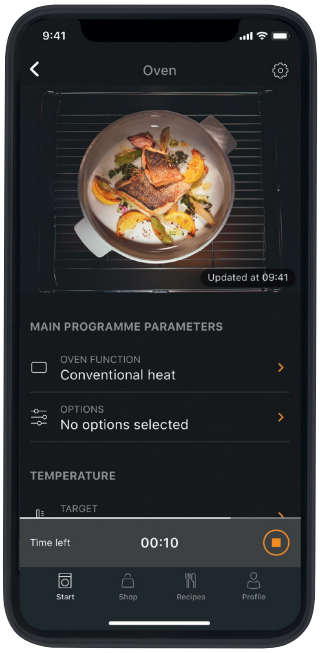
Tout est toujours sous votre contrôle : Avec MobileControl, vous pouvez commander votre appareil grâce à l'App.

RemoteUpdate

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

ShopConnect

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



Découvrez les autres possibilités de l'App Miele pour vos appareils électroménagers compatibles avec la mise en réseau sur :
www.miele.fr/mieleathome

Miele

Téléchargez l'App dès maintenant !

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie KG. Toutes les applications intelligentes sont réalisables grâce au système Miele@home. Les fonctionnalités peuvent varier selon le modèle et les régions.

** Disponible pour un terminal mobile. Les pré-requis du système pour les appareils électroménagers Miele pouvant être interconnectés sont indiqués sur miele.com/systemrequirements.

*** La commande vocale utilise le service d'assistant Amazon Alexa et repose sur sa disponibilité. Les fonctionnalités peuvent varier selon le pays.





FOURS DIALOG

Exclusivité mondiale : le four Dialog

L’art culinaire dans toute sa perfection





Depuis sa création, Miele redéfinit l'excellence en innovant sans cesse. Le four Dialog rend honneur à notre philosophie. Bien plus qu'un nouveau produit, nous créons un nouveau standard synonyme de révolution pour votre cuisine.

Excellez en cuisine là où d'autres atteignent leurs limites : Grâce à une émission d'énergie intelligente et précise, le four Dialog Miele peut préparer des aliments qui nécessitent des temps de cuisson normalement différents, et ce, à la perfection. Il vous offre une palette de possibilités totalement inédite, pour que votre imagination culinaire n'ait plus aucune limite. Appréciez l'arôme savoureux et le goût exceptionnel d'un cabillaud cuit à point ou d'un filet de bœuf dont chaque bouchée est fondante. Ou bien réalisez des pains et petits pains sans croûte.

Avec le four Dialog Miele, profitez des avantages d'une préparation digne d'un restaurant étoilé dans votre propre cuisine et vivez l'excellence culinaire dans ce qu'elle a de plus abouti.



Innovation culinaire

La technologie M Chef : une révolution

Impossible de décrire l'excellence, il faut la vivre. La technologie révolutionnaire M Chef du four Dialog 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 Dialog sait cuire simultanément et à la perfection différents aliments, comme de la viande, du poisson ou du pain. En outre, certains plats, comme le filet de veau en croûte de cire d'abeille, ne sont possibles que grâce à la technologie révolutionnaire M Chef. La viande cuit dans son intégralité et non de l'extérieur vers l'intérieur comme le font les modes de cuisson conventionnels. Grâce à cette méthode de cuisson douce, la cire ne fond pas et le filet de veau reste tendre et fondant.

Excellence

Parfaitement parfait

En cuisine, il existe deux fondamentaux : une qualité exceptionnelle des aliments et une technique optimale de préparation. C'est la clé de voûte de l'art culinaire. Avec le four Dialog Miele, appréciez la qualité d'une gastronomie étoilée dans votre propre cuisine, jour après jour. Alors que la chaleur traditionnelle ne se diffuse que lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment, le four Dialog 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 Dialog 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 Dialog Miele impose de nouveaux standards grâce à son mode d'action unique et sait séduire grâce à son fonctionnement intuitif – à partir de votre smartphone, en toute simplicité. Avec MobileControl, envoyez les réglages de vos recettes directement sur le four Dialog Miele et gardez également un œil sur la cuisson à tout moment.

Préparer des menus sophistiqués composés de plusieurs éléments n'est dorénavant plus un défi insurmontable. Grâce aux programmes automatiques de menus M Chef, vous pouvez vous consacrer à vos invités en toute sérénité, avec l'assurance de réussir. Le four Dialog surveille seul toute la préparation pour que vos aliments soient tous cuits à la perfection et prêts au même moment. Servez des plats ambitieux, comme du saumon sur lit de blettes ou une brioche maison, tout cela cuit à point et prêt au même moment.

Rapidité

Le goût n'est pas une question de temps

Le caractère unique du four Dialog 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. En temps normal, un effiloché de porc doit cuire entre 8 et 16 heures à basse température pour être juteux, fondant et développer son goût incomparable. Imaginez exactement le même résultat, en deux heures et demie seulement.

Cette technologie douce offre également des avantages particuliers en ce qui concerne 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 Dialog Miele

Exclusivité Miele **M Chef**
Une nouvelle façon de cuisiner : La technologie révolutionnaire M Chef chauffe uniformément l'intégralité du volume de vos aliments, pour une cuisson parfaite. 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. La cuisson est aussi surveillée et ajustée en permanence. Combinez la technologie innovante M Chef avec les modes de cuisson conventionnels de manière personnalisée. Vous préparez ainsi des plats auparavant impossibles à réaliser.



Exclusivité Miele **Pro Gourmet**
Réglez tous les paramètres à votre convenance et vos plats seront préparés en conséquence.



Exclusivité Miele **Assistant Gourmet**
Conseils d'expert : l'assistant Gourmet vous propose des réglages adaptés pour la préparation de vos plats.



Exclusivité Miele **Menu M Chef**
Préparer un menu complet : cuisez ensemble et simultanément plusieurs aliments en une seule étape, sans craindre de rater vos plats.



Exclusivité Miele **Décongélation en douceur**
Uniformément et rapidement : décongelez les aliments en douceur et en un temps record sans en altérer la qualité.



Miele@home
Facilitez-vous la vie : mettez vos appareils électroménagers en réseau avec Miele@home pour plus de possibilités.

Un réglage adapté à chaque recette

Les modes de cuisson du four Dialog Miele



M Chef + Chaleur tournante +
Des résultats parfaits : idéal pour une cuisson ou un rôtissage encore plus rapide et doux.



M Chef + chaleur sole-voûte
Pour les classiques : des recettes traditionnelles parfaitement réalisées en un temps record.



M Chef + cuisson intensive
Idéal pour vos pizzas, quiches ou tartes aux fruits : Le fond reste croustillant sans dessécher la garniture.



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
Croustillant dehors, juteux dedans : pour cuire rôtis, poulets et autres plats de viande en un rien de temps.



M Chef + Multigril
Pour un goût intense : Grillez rapidement une grande quantité de saucisses, brochettes, légumes, entre autres.



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 +
Des résultats parfaits : idéal pour une cuisson ou un rôtissage rapide et doux sur un ou deux niveaux.



Chaleur sole-voûte
Une valeur sûre, une fonction polyvalente : permet de réussir parfaitement toutes les recettes au four traditionnelles.



Cuisson intensive
Pâte croustillante, garniture savoureuse : pizza, quiche ou tarte aux fruits – Le fond est croustillant et le dessus reste juteux.



Fonction HydraCook
Comme chez le boulanger : L'apport d'humidité confère légèreté aux pâtes et une couleur dorée aux croûtes.



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



Turbogril
Croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur : La fonction idéale pour les poulets, canards, jambonneaux, rôtis et bien d'autres plats à base de viande.



Multigril
Polyvalence : pour griller une grande quantité de saucisses, brochettes, légumes, etc.



Gril éco
Idéal pour les quantités réduites : même les petites portions de saucisses et légumes grillés sont cuites à la perfection.

Un réglage adapté à chaque recette

Les modes de cuisson du four Dialog Miele



Chaleur voûte
La cerise sur le gâteau : pour une finition parfaite, gratinez, grillez et dorez.



Chaleur sole
Préparation en fonction des besoins : plats cuits au bain-marie ou dorés par le bas.



Fonctions spéciales
Réaliser toutes ses envies : confort d'utilisation grâce aux programmes spéciaux,
par ex. Faire lever la pâte.



Cuisson à basse température
Pour une réussite absolue : à basses températures, les recettes de viande réussissent automatiquement.

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes du four Dialog en un coup d'œil



Commande
Commande intuitive via grand écran tactile.
Commande tactile intuitive par touches sensitives.



Confort d'entretien
L'enceinte de cuisson et les accessoires du four seront nettoyés grâce au système de pyrolyse.



M Chef
Technologie qui utilise de l'énergie sous la forme de Gourmet Units.



Menu M Chef
Différents aliments sont cuits simultanément au cours d'une seule cuisson.



Gourmet Profi
Le programme des connaisseurs. Possibilités de réglage personnalisé des paramètres.

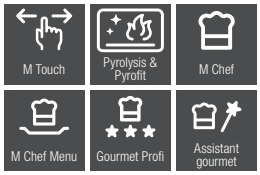


Assistant Gourmet
Cette application vous propose les paramètres spécifiques pour le plat de votre choix.

FOURS DIALOG, HAUTEUR 60 CM

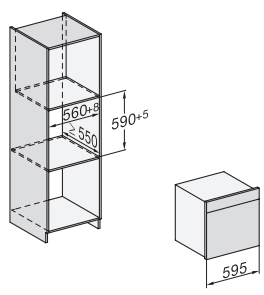
Four multifonctions pyrolyse avec Technologie M Chef
Collection PureLine





DO 7860 (Prestige)
- Cavité 50 litres, 4 niveaux d'insertion
- Ouverture douce
- Chaleur pulsée
- Ecran tactile MTouch
- 17 modes de cuisson dont 7 modes de cuisson avec M Chef
- Menus M Chef, Pro Gourmet et Assistant Gourmet
- Plus de 100 programmes automatiques, 20 programmes personnalisables
- Fonction HydraCook, sonde de température filaire
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonction connectée : Miele@home
- Coloris inox anti-traces

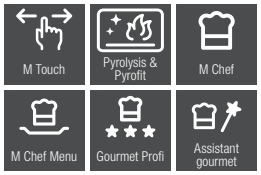
DO 7860



FOURS DIALOG, HAUTEUR 60 CM

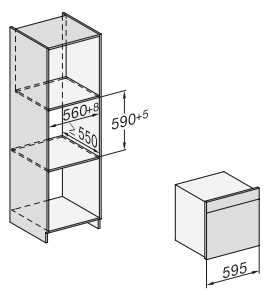
Four multifonctions pyrolyse avec Technologie M Chef
Collection VitroLine





DO 7860 (Prestige)
- Cavité 50 litres, 4 niveaux d'insertion
- Ouverture douce
- Chaleur pulsée
- Ecran tactile MTouch
- 17 modes de cuisson dont 7 modes de cuisson avec M Chef
- Menus M Chef, Pro Gourmet et Assistant Gourmet
- Plus de 100 programmes automatiques, 20 programmes personnalisables
- Fonction HydraCook, sonde de température filaire
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonction connectée : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite ou Blanc brillant

DO 7860




M Chef
Miele



FOURS MULTIFONCTIONS


10:07
OK



Fours encastrables

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

Les fours multifonctions

Diversité de tailles et systèmes de nettoyage et fours encastrables Miele*

Différents modèles et formats



Le four compact
largeur 60 cm, hauteur 45 cm



Le four classique
largeur 60 cm, hauteur 60 cm



Le four panoramique
largeur 90 cm, hauteur 48 cm



49 litres, trois niveaux d'insertion



76 litres, cinq niveaux d'insertion



90 litres, trois niveaux d'insertion

Systèmes de nettoyage

Le repas – délicieux ! Mais qu'en est-il du nettoyage ? Miele vous propose deux options pour réduire le nettoyage à sa plus simple expression : PerfectClean et Pyrolyse.



Exclusivité Miele
PerfectClean
Facile à nettoyer. L'enceinte de votre four est dotée d'un revêtement de surface anti-adhésif unique, les résidus alimentaires et les salissures les plus tenaces s'éliminent d'un simple coup de chiffon et de liquide vaisselle. D'autres activités bénéficieront de ce précieux gain de temps en matière de nettoyage.



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 Dialog se nettoie tout seul ! PyroFit vous permet de nettoyer les grilles de cuisson et de support ainsi que les rails coulissants FlexiClips. La cendre générée se retire aisément du fond de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon.

*selon le modèle


3
2
1

Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des fours

Exclusivité Miele **Fonction HydraCook[1)]**
Grâce à l'apport d'humidité, vous obtenez facilement des résultats professionnels : la fonction HydraCook diffuse de la vapeur dans l'enceinte de cuisson. Cela permet de combiner différents modes de fonctionnement avec la vapeur, pour des résultats de cuisson et de rôtissage optimaux. La viande est tendre et juteuse à l'intérieur, et dorée à point 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 un clin d'œil : pain, gâteau ou viande, la préparation est entièrement automatique.



Exclusivité Miele **Refroidissement rapide[2)]**
Le refroidissement rapide automatique maintient les aliments au chaud sans risque de surcuisson.



Exclusivité Miele **FoodView**
Toujours un œil sur la cuisson. Des solutions intelligentes et innovantes grâce à la caméra intégrée dans l'enceinte de cuisson (FoodView).



Exclusivité Miele **Thermosonde sans fil**
Poisson et viande cuits au degré près : l'affichage du temps restant vous indique quand vos plats sont prêts.



Miele@home
Facilitez-vous la vie : mettez vos appareils électroménagers en réseau avec Miele@home 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 +
Délicieusement léger et aéré : l'idéal pour cuire et rôtir sans dénaturer sur un ou deux niveaux.



Chaleur sole-voûte
Une valeur sûre, une fonction polyvalente : permet de réussir parfaitement toutes les recettes au four traditionnelles.



Cuisson intensive
Pâte croustillante, garniture savoureuse : pizza, quiche ou tarte aux fruits – Le fond est croustillant et le dessus reste 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
Croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur : La fonction idéale pour les poulets, canards, jambonneaux, rôtis et bien d'autres plats à base de viande.



Multigril
Polyvalence : pour griller une grande quantité de steaks, saucisses, brochettes entre autres.



Gril éco
Idéal pour petites quantités : steaks, saucisses et compagnie parfaitement réussis, même en petites portions.



Chaleur tournante Éco
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
Pour le plaisir des yeux et des papilles : gratiner, dorer et brunir, la touche finale qui fait la différence.



Chaleur sole
Préparation en fonction des besoins : plats cuits au bain-marie ou dorés par le bas.



Décongélation
Décongélation progressive : Les aliments sont décongelés délicatement à l'air froid, dans des conditions idéales.



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



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



Cuisson à basse température
Tendre et juteux : à basse température, cuisson uniforme de la viande sans dessèchement de l'extérieur.



Fonctions spéciales
Incroyable, et pourtant si simple : les programmes spéciaux comme la déshydratation pour d'excellents résultats.



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



Fonction HydraCook
Comme chez le boulanger : L'apport d'humidité confère légèreté aux pâtes et une couleur dorée aux croûtes.



Fonction HydraCook avec rôtissage automatique
Rôtissage optimal : saisir à température élevée, poursuivre la cuisson à bonne température avec apport d'humidité.



Fonction HydraCook avec Chaleur tournante +
Délicieusement aéré et léger : idéal pour cuisson et rôtissage avec apport d'humidité sur un à trois niveaux.



Fonction HydraCook avec cuisson intensive
Pizza, quiche ou tarte aux fruits : fond croustillant et garniture fondante grâce à l'apport d'humidité.



Fonction HydraCook avec chaleur sole-voûte
Une valeur sûre : plats traditionnels au four ou rôtis parfaitement réussis avec apport d'humidité.

*selon le modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des fours en un coup d'œil

Commande



Commande intuitive via grand écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensitives.



Commande intuitive par écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensitives.



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensitives et affichage texte sur écran LCD sur quatre lignes.



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensitives et affichage texte sur écran LCD sur une ligne.



Sélection des modes et temps de cuisson et des températures via boutons, affichage sur écran LCD à sept segments.

Confort d'entretien



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



Auto-nettoyage de l'enceinte du four



L'enceinte de cuisson et les accessoires du four seront nettoyés grâce au système de pyrolyse.

Rails coulissants FlexiClips



Rails entièrement télescopiques pour une utilisation flexible et plus sûre de la grille de cuisson et du gril, à l'extérieur de l'enceinte de cuisson.

Fonction HydraCook



Combinaison d'un mode de cuisson traditionnel avec ajout d'humidité. Différentes options sont disponibles selon l'équipement.

Refroidissement rapide



Précis : Après des processus de cuisson temporisés, l'enceinte de cuisson est refroidie afin d'éviter que la cuisson ne se poursuive par inertie.

Caméra Foodview



Gardez un oeil sur votre cuisson grâce à la caméra dans l'enceinte du four.

Thermosonde

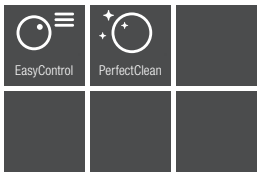


Cuisson au dégré près

FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 45 CM

Four multifonctions PerfectClean
Collection PureLine

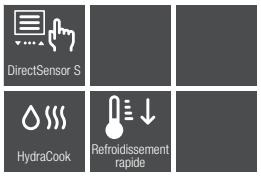




H 2840 B (Prestige)
- Grande cavité 49 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean
- Paroi arrière avec émail catalytique autonettoyant
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 8 modes de cuisson
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces

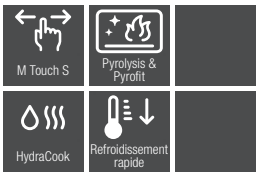
Fours multifonctions Pyrolyse
Collection PureLine





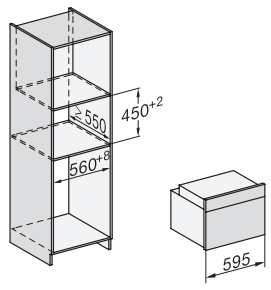
H 7244 BP (Prestige)
- Grande cavité 49 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Enceinte pyrolysable**
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor S**
- **12 modes dont 30 prog. auto.**
- **Fonction HydraCook**
- Rails télescopiques, plats et grille PerfectClean
- **Fonctions connectées :** Miele@home
- Inox anti-traces



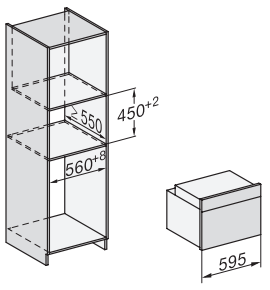


H 7640 BP (Prestige)
- Grande cavité 49 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Ecran tactile MTouch S**
- **20 modes dont 80 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, **Refroidissement rapide**
- **Eclairage intérieur LED BrilliantLight**
- **Rails télescopiques et gradins pyrolysables**
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- Inox anti-traces

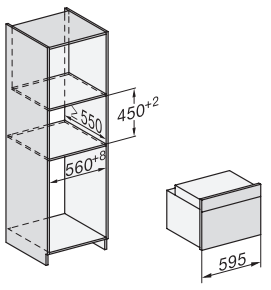
H 2840 B



H 7244 BP

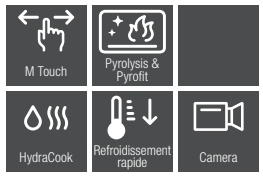


H 7640 BP



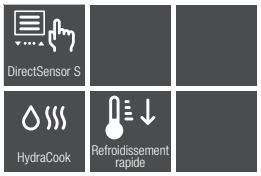
Fours multifonctions Pyrolyse
Collection VitroLine





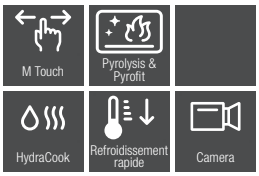
H 7840 BP (Prestige)
- Grande cavité 49 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Ecran tactile MTouch**
- 20 modes dont 80 prog. auto.
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, **Sonde de température sans fil**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Rails télescopiques et gradins pyrolysables
- Fonctions connectées : Miele@home
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Caméra dans la cavité FoodView**
- Inox anti-traces





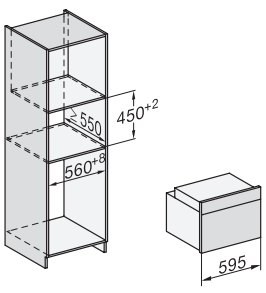
H 7244 BP (Prestige)
- Grande cavité 49 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor S
- **12 modes dont 30 prog. auto.**
- **Fonction HydraCook**
- Rails télescopiques, plats et grille PerfectClean
- **Fonctions connectées :** Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



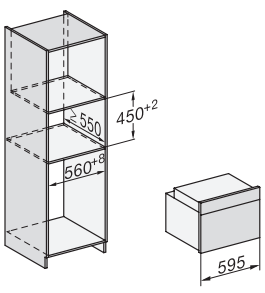


H 7840 BP (Prestige)
- Grande cavité 49 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Ecran tactile MTouch**
- **20 modes dont 80 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, **Refroidissement rapide, Sonde de température sans fil**
- **Eclairage intérieur LED BrilliantLight**
- **Rails télescopiques et gradins pyrolysables**
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- **Caméra dans la cavité FoodView**
- **Mode Shabbat**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

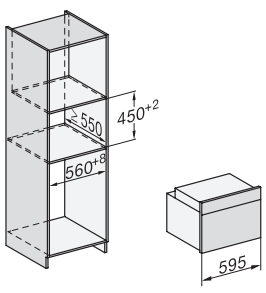
H 7840 BP



H 7244 BP



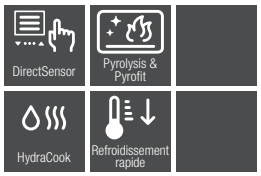
H 7840 BP



FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 45 CM

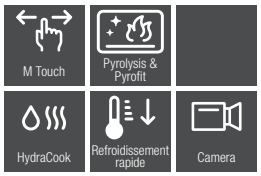
Four multifonctions Pyrolyse
Collection ArtLine





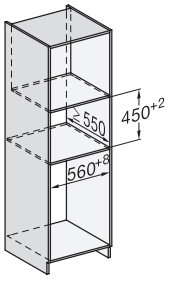
H 7440 BPX (Prestige)
- Grande cavité 49 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- 16 modes dont 45 prog. auto.
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide
- Eclairage intérieur LED
- **Rails télescopiques et gradins pyrolysables**
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



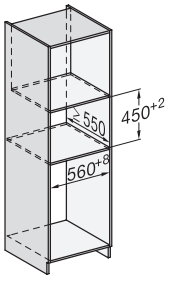


H 7840 BPX (Prestige)
- Grande cavité 49 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Ecran tactile MTouch**
- **20 modes dont 80 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, **Sonde de température sans fil**
- **Eclairage intérieur LED BrilliantLight**
- Rails télescopiques et gradins pyrolysables
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- **Caméra dans la cavité FoodView**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

H 7440 BPX



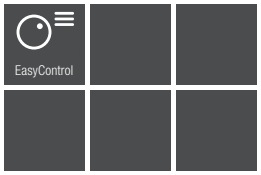
H 7840 BPX



FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 60 CM

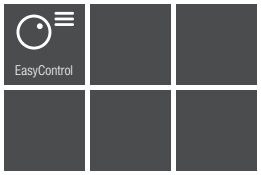
Fours multifonctions Pyrolyse
Collection Active





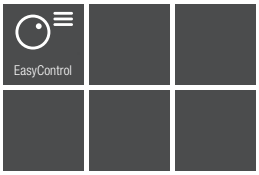
H 2265-1 BP (Design)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Enceinte pyrolysable**
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 8 modes de cuisson
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces





H 2268-1 BP (Design)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Enceinte pyrolysable
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 8 modes de cuisson
- **Rails télescopiques**
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces

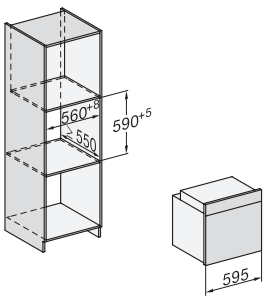




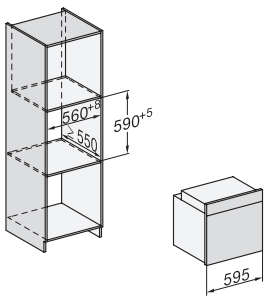
H 2266-1 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Enceinte pyrolysable
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 7 modes de cuisson
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces

- Existe aussi en modèle PerfectClean (sans pyrolyse) H 2265-1 B (Design)

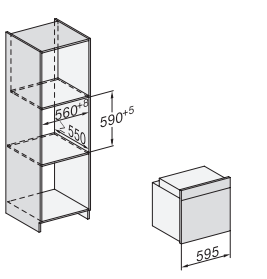
H 2265-1 BP



H 2268-1 BP



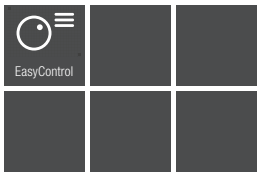
H 2266-1 BP



FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 60 CM

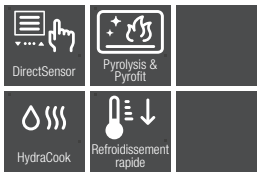
Fours multifonctions pyrolyse, Collection BlackLine





H 2765 BP (Design)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- **Ouverture et fermeture douce**
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 8 modes de cuisson
- **Rails télescopiques**
- **Plats et grille PerfectClean**
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Noir obsidien

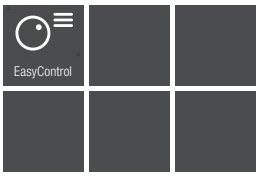




H 7365 BP (Design)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- **16 modes dont 40 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, **Refroidissement rapide**, **Sonde de température filaire**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Rails télescopiques et gradins pyrolysables**
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien

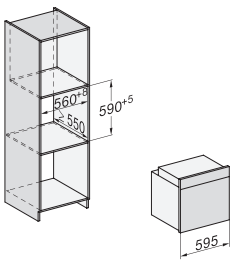
Fours multifonctions pyrolyse, Collection ContourLine



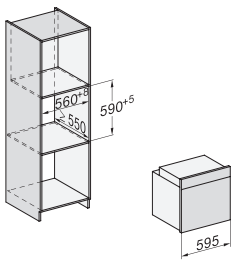


H 2760 BP (Design)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 8 modes de cuisson
- Rails télescopiques
- Plats et grille PerfectClean
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces

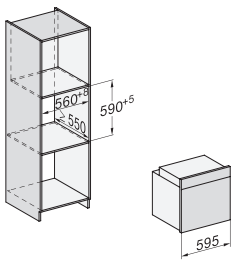
H 2765 BP



H 7365 BP



H 2760 BP



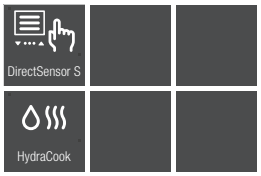
* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse





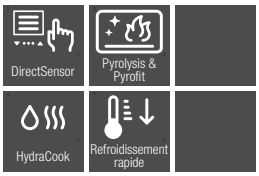
H 7161 BP (Design)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor S**
- **10 modes de cuisson dont 30 programmes automatiques**
- Rails télescopiques
- Plats et grille PerfectClean
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces





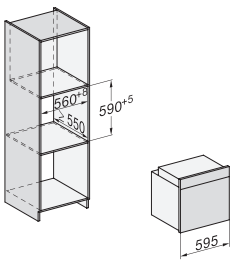
H 7164 BP (Design)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensitif Direct-Sensor S
- **12 modes de cuisson** dont 30 programmes automatiques
- **Fonction HydraCook**
- Rails télescopiques
- Plats et grille PerfectClean
- **Fonctions connectées : Miele@home**
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces



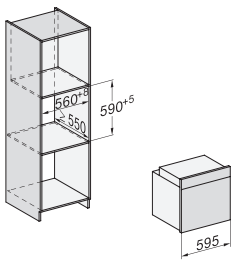


H 7364 BP (Design)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- **16 modes dont 40 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, **Refroidissement rapide**, **Sonde de température filaire**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Rails télescopiques et gradins pyrolysables**
- Fonctions connectées : Miele@home
- Inox anti-traces

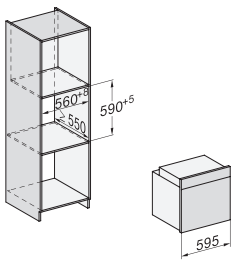
H 7161 BP



H 7164 BP



H 7364 BP

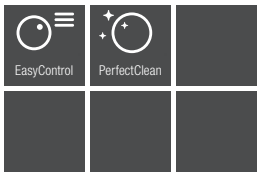


* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 60 CM

Four multifonctions PerfectClean, Collection PureLine

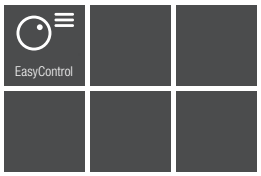




H 2850 B (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean
- Paroi arrière avec émail catalytique Autonettoyant
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 8 modes de cuisson
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces

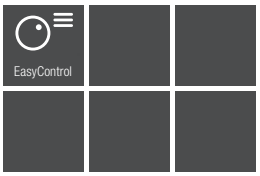
Fours multifonctions pyrolyse, Collection PureLine





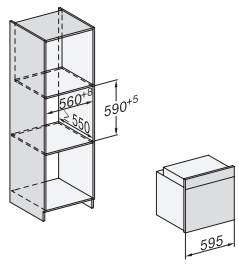
H 2850 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Enceinte pyrolysable
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 8 modes de cuisson
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces



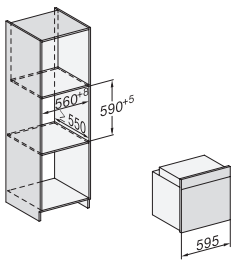


H 2860 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 8 modes de cuisson
- **Rails télescopiques**
- **Plats et grille PerfectClean**
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces

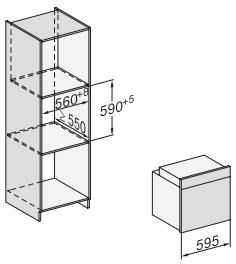
H 2850 B



H 2850 BP



H 2860 BP

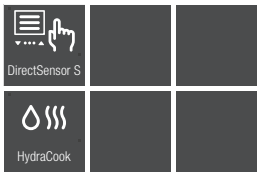






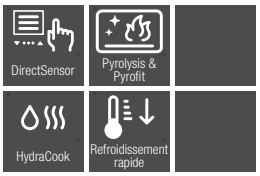
H 7261 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Bandeau de commande sensitif Direct-Sensor S**
- **10 modes dont 30 prog. auto.**
- Rails télescopiques
- Plats et grille PerfectClean
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces





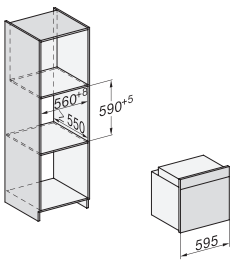
H 7264 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensitif Direct-Sensor S
- **12 modes** dont 30 prog. auto.
- **Fonction HydraCook**
- Rails télescopiques
- Plats et grille PerfectClean
- **Fonctions connectées : Miele@home**
- Inox anti-traces



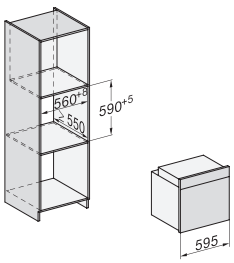


H 7460 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- **16 modes dont 45 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, **Refroidissement rapide**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Rails télescopiques et gradins pyrolysables**
- Fonctions connectées : Miele@home
- Inox anti-traces

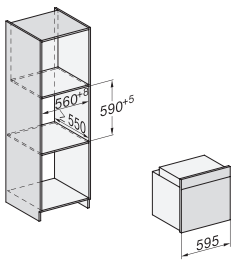
H 7261 BP



H 7264 BP



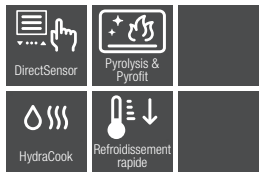
H 7460 BP



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

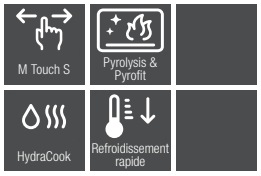
FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 60 CM





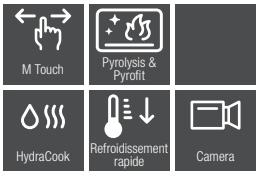
H 7464 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- 16 modes dont 40 prog. auto.
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, **Sonde de température filaire**
- Eclairage intérieur LED
- Rails télescopiques et gradins pyrolysables
- Fonctions connectées : Miele@home
- Inox anti-traces





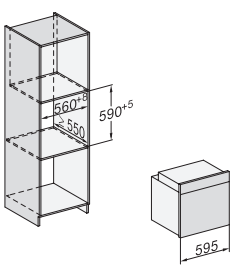
H 7660 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Ecran tactile MTouch S**
- **20 modes de cuisson dont 80 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, Sonde de température filaire
- **Eclairage intérieur LED BrilliantLight**
- Rails télescopiques et gradins pyrolysables
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- **Mode Shabbat**
- Inox anti-traces



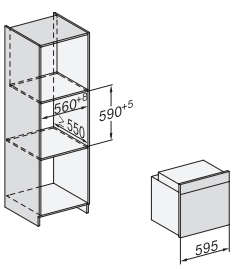


H 7860 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Ecran tactile MTouch**
- 20 modes de cuisson dont 80 prog. auto.
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, **Sonde de température sans fil**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Rails télescopiques et gradins pyrolysables
- Fonctions connectées : Miele@home
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Caméra dans la cavité FoodView**
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces

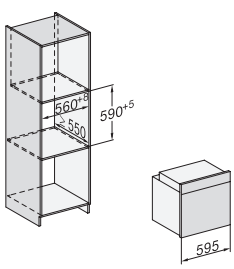
H 7464 BP



H 7660 BP

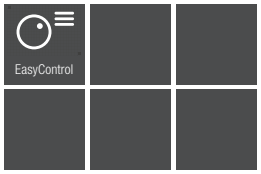


H 7860 BP



Fours multifonctions pyrolyse, Collection VitroLine





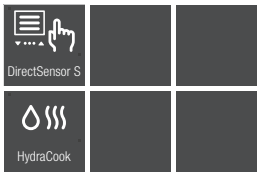
H 2860 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 8 modes de cuisson
- Rails télescopiques
- Plats et grille PerfectClean
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant





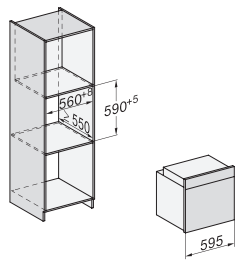
H 7260 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor S
- **10 mode de cuisson**
- Programmes automatiques
- Rails télescopiques FlexiClip
- Plats et grille PerfectClean
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



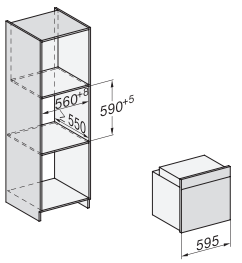


H 7264 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor S**
- **12 modes** dont 30 prog. auto.
- **Fonction HydraCook**
- Rails télescopiques, plats et grille PerfectClean
- **Fonctions connectées : Miele@home**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

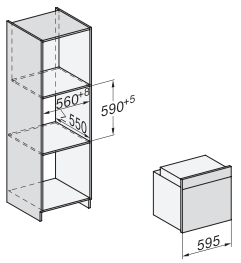
H 2860 BP



H 7260 BP



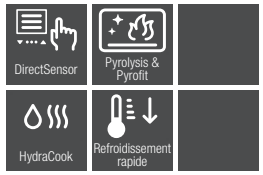
H 7264 BP



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

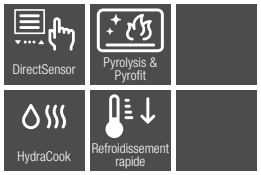
FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 60 CM





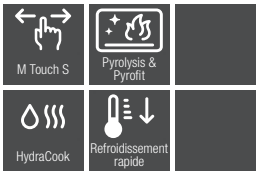
H 7460 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- **16 modes dont 45 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, **Refroidissement rapide**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Rails télescopiques et gradins pyrolysables**
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant





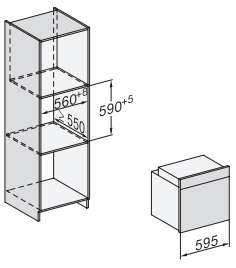
H 7464 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- 16 modes de cuisson dont **40 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, **Sonde de température filaire**
- Eclairage intérieur LED
- Rails télescopiques et gradins pyrolysables
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



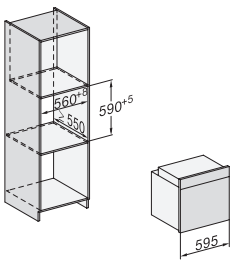


H 7660 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Ecran tactile MTouch S**
- **20 modes de cuisson dont 80 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, Sonde de température filaire
- **Eclairage intérieur LED BrilliantLight**
- Rails télescopiques et gradins pyrolysables
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- **Mode Shabbat**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

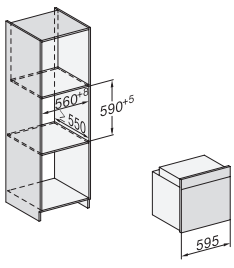
H 7460 BP



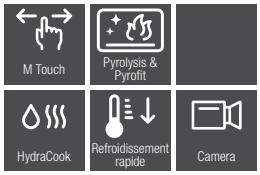
H 7464 BP



H 7660 BP

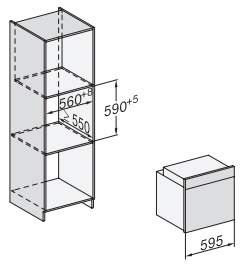






H 7860 BP (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Ecran tactile MTouch**
- 20 modes de cuisson dont 80 prog. auto.
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, **Sonde de température sans fil**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Rails télescopiques et gradins pyrolysables
- Fonctions connectées : Miele@home
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Caméra dans la cavité FoodView**
- Mode Shabbat
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

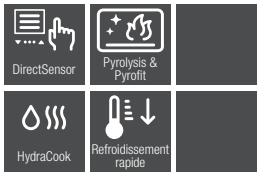
H 7860 BP



FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 60 CM

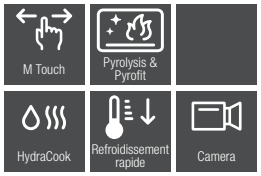
Fours multifonctions pyrolyse, Collection ArtLine





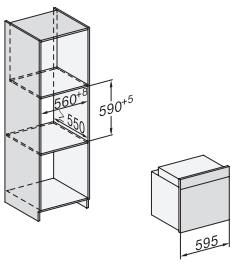
H 7464 BPX (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- 16 modes de cuisson dont 40 prog. auto.
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, **Sonde de température filaire**
- Eclairage intérieur LED
- Rails télescopiques et gradins pyrolysables
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



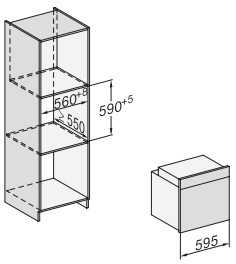


H 7860 BPX (Prestige)
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Ecran tactile MTouch**
- **20 modes de cuisson dont 80 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, **Sonde de température sans fil**
- **Eclairage intérieur LED BrilliantLight**
- Rails télescopiques et gradins pyrolysables
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- **Caméra dans la cavité FoodView**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

H 7464 BPX



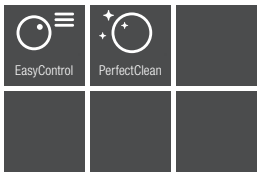
H 7860 BPX



FOURS MULTIFONCTIONS, LARGEUR 90 CM

Four multifonctions PerfectClean, Collection PureLine



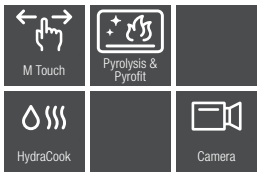


H 2890 B (Prestige)

- **Grande cavité 90 litres, 3 niveaux d'introduction**
- Ouverture et fermeture douce
- **2 turbines chaleur pulsée**
- Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean
- Paroi arrière avec émail catalytique Autonettoyant
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 8 modes de cuisson
- Porte tempérée 3 vitres
- Inox anti-traces

Four multifonctions Pyrolyse, Collection PureLine

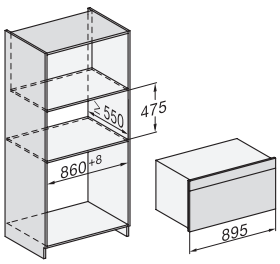




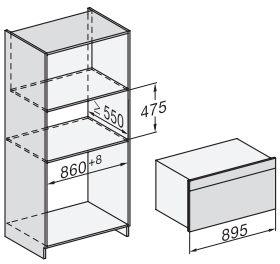
H 7890 BP (Prestige)

- Grande cavité 90 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- 2 turbines chaleur pulsée
- **Ecran tactile MTouch**
- **20 modes de cuisson dont 80 programmes automatiques**
- **Refroidissement rapide**
- **Fonction HydraCook, Sonde de température sans fil**
- **Eclairage intérieur LED BrilliantLight**
- **Rails télescopiques et gradins pyrolysables, Moteur pour accessoire tournebroche**
- **Fonctions connectées : Miele@home**
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- **Caméra dans la cavité FoodView**
- **Mode Shabbat**
- Inox anti-traces

H 2890 B



H 7890 BP




Automatikprogramme
Kuchen
Brot
Gebäck
Brötchen



FOURS COMBINÉS MICRO-ONDES

Trois fonctions de cuisson dans un espace compact





Le four compact avec micro-ondes conjugue intelligemment les avantages de deux appareils puissants dans une niche de 45 cm de hauteur : il s'agit d'un four complet qui offre les modes de cuisson les plus variés, comme Chaleur tournante +. Il fait également office de micro-ondes puissant. Vous avez le choix : utilisez les fonctions séparément, par exemple pour cuire un pain croustillant ou des gâteaux avec la fonction four ou pour chauffer rapidement une tasse de chocolat au lait au micro-ondes. Ou bien combinez les deux fonctionnalités : la combinaison d'un mode de cuisson traditionnel avec le micro-ondes permet d'économiser jusqu'à 30 % de temps lors de la cuisson.


12:00
| ... | Status
Mikrowelle +
Heißluft plus
Fertig
300 W
180 °C
schließen
Timer
speichern

Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des fours combinés micro-ondes encastrables Miele

Quick & Gentle
Avec la fonction Quick & Gentle, vous combinez la chaleur traditionnelle avec la puissance de micro-ondes que vous souhaitez. Le résultat : un temps de préparation plus court et des plats cuits selon vos souhaits. Tout cela grâce à une technologie d'ondulation innovante – pour plus de flexibilité au quotidien.



3 en 1
Mode micro-ondes, four et combiné pour une préparation idéale de vos plats dans un seul appareil.



Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée brevetée[1)]
Nettoyage facile : la surface spéciale à structure tramée est résistante aux rayures et dotée d'une finition PerfectClean.



Programmes automatiques
Des plats délicieux en un clin d'œil : pain, gâteau ou viande, la préparation est entièrement automatique.



Thermosonde
Poisson et viande cuits au degré près : l'affichage du temps restant vous indique l'heure de fin de cuisson.



Miele@home
Facilitez-vous la vie : mettez vos appareils électroménagers en réseau avec Miele@home pour plus de possibilités.

*selon le modèle
[1)] EP 1 345 474 B1

Un réglage adapté à chaque recette

Les modes de fonctionnement* des fours combinés micro-ondes Miele



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



Chaleur sole-voûte
Une valeur sûre, une fonction polyvalente : permet de réussir parfaitement toutes les recettes traditionnelles au four.



Cuisson intensive
Pâte croustillante, garniture savoureuse : pizza, quiche ou tarte aux fruits – Le fond est croustillant et le dessus reste 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
Croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur : la fonction idéale pour les poulets, canards, jambonneaux, rôtis et autres plats à base de viande.



Gril
Polyvalence : pour griller une grande quantité de steaks, saucisses, brochettes entre autres.



Chaleur tournante Éco
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
Préparation individuelle : pour les plats cuits au bain-marie ou qui doivent être ensuite dorés par le bas.



Décongélation
Décongélation progressive : Les aliments sont décongelés délicatement à l'air froid, dans des conditions idéales.



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



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



Cuisson à basse température
Tendre et juteux : à basse température, cuisson uniforme de la viande sans dessèchement de l'extérieur.



Fonctions spéciales
Incroyable, et pourtant si simple : les programmes spéciaux comme la déshydratation pour d'excellents résultats.



Programmes personnalisés
Pour 20 plats favoris : définir mode de cuisson, température et durée, le résultat sera toujours le même.



Micro-ondes
Chauffez une tasse d'eau pour le thé ou réchauffez un repas en un rien de temps : pratique, rapide et efficace.



Micro-ondes et Chaleur tournante +
Gâteaux ou rôtis du dimanche : idéal pour une cuisson rapide en douceur sur un à deux niveaux.



Micro-ondes et gril
Cuire et griller : arôme authentique de grillades de viande, poisson et légumes entre autres.



Micro-ondes et Turbogril
Polyvalence : pour des steaks, des saucisses ou des brochettes, des rôtis, de la viande à la minute et bien d'autres choses encore.



Micro-ondes plus 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.

*selon le modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes pour les fours combinés micro-ondes en un coup d'œil

Commande



Commande intuitive via grand écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensitives.



Commande intuitive par écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensitives.



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensitives et affichage texte sur écran LCD sur quatre lignes.



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensitives et affichage texte sur écran LCD sur une ligne.

Confort d'entretien



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

Puissance micro-ondes



Puissance micro-ondes : 1000 watts

Cuisson combinée



La combinaison d'un mode de cuisson traditionnel et d'un micro-ondes vous permet de gagner 30 % de temps en toute flexibilité.

Thermosonde



Cuisson au degré près

Cuisson à basse température

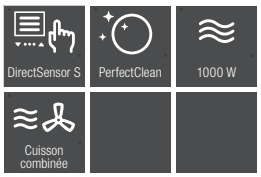


Des viandes parfaites grâce à la cuisson à basses températures.

FOURS COMBINÉS MICRO-ONDES, HAUTEUR 45 CM

Fours combinés micro-ondes encastrables, Collection ContourLine

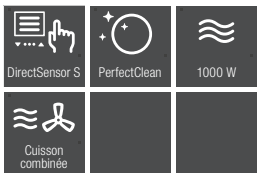




H 7140 BM (Design)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- Bandeau de commande sensitif Direct-Sensor S
- 12 modes dont 20 prog. auto.
- Régulation électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- Cuisson combinée
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED
- Inox anti-traces

Fours combinés micro-ondes encastrables, Collection BlackLine

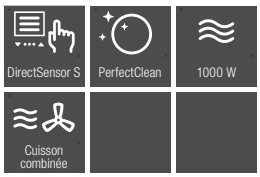




H 7145 BM (Design)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- Bandeau de commande sensitif Direct-Sensor S
- 12 modes dont 20 prog. auto.
- Régulation électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- Cuisson combinée
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED
- Noir obsidien

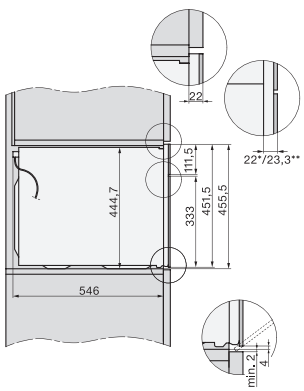
Fours combinés micro-ondes encastrables, Collection PureLine



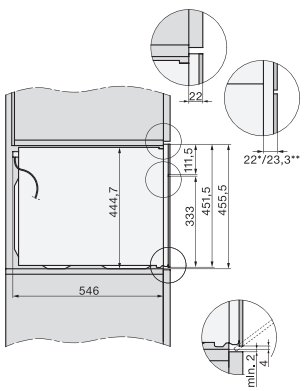


H 7240 BM (Prestige)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- Bandeau de commande sensitif Direct-Sensor S
- 12 modes dont 20 prog. auto.
- Régulation électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- Cuisson combinée
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED
- Inox anti-traces

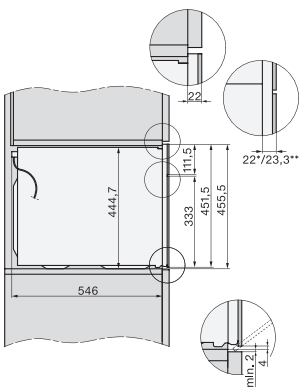
H 7140 BM



H 7145 BM



H 7240 BM



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS COMBINÉS MICRO-ONDES, HAUTEUR 45 CM





H 7440 BM (Prestige)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- **13 modes dont 45 prog. auto.**
- Régulation électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- Cuisson combinée
- **20 programmes personnalisés**
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED
- Inox anti-traces





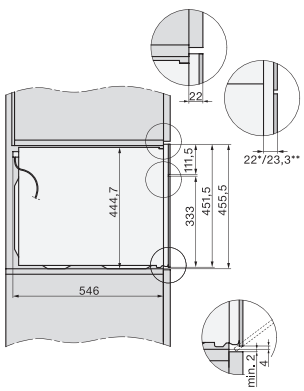
H 7640 BM (Prestige)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- **Écran tactile MTouch S**
- **18 modes dont 80 prog. auto.**
- Régul. électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Cuisson combinée
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- 20 programmes personnalisés
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED, **Sonde de T°C filaire**
- **Capteur de présence MotionReact**
- **Mode Shabbat**
- Inox anti-traces



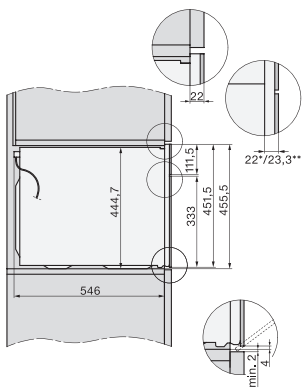


H 7840 BM (Prestige)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- **Grand écran tactile MTouch**
- 18 modes dont 80 prog. auto.
- Régul. électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Cuisson combinée
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- 20 programmes personnalisés
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED, Sonde de T°C filaire
- Capteur de présence MotionReact
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces

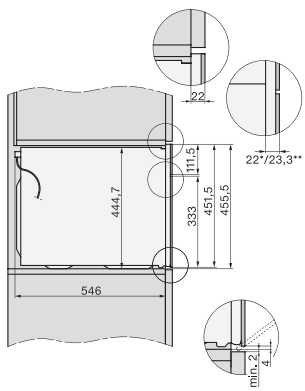
H 7440 BM



H 7640 BM



H 7840 BM

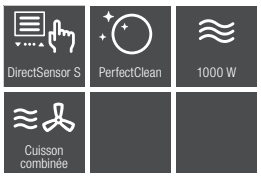


* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS COMBINÉS MICRO-ONDES, HAUTEUR 45 CM

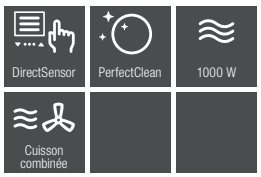
Fours combinés micro-ondes encastrables, Collection VitroLine





H 7240 BM (Prestige)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor S
- 12 modes dont 20 prog. auto.
- Régul. électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Cuisson combinée
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant





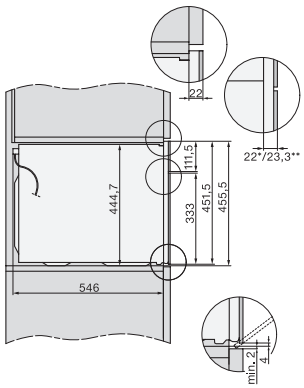
H 7440 BM (Prestige)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- **13 modes dont 45 prog. auto.**
- Régul. électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Cuisson combinée
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- **20 programmes personnalisés**
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



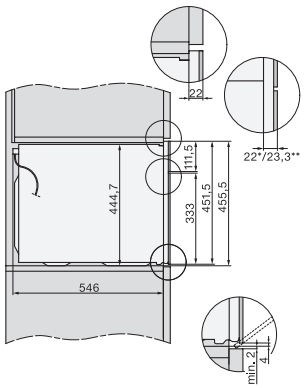


H 7640 BM (Prestige)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- **Écran tactile MTouch S**
- **18 modes dont 80 prog. auto.**
- Régul. électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Cuisson combinée
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- 20 programmes personnalisés
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED, **Sonde de T°C filaire**
- **Capteur de présence MotionReact**
- **Mode Shabbat**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

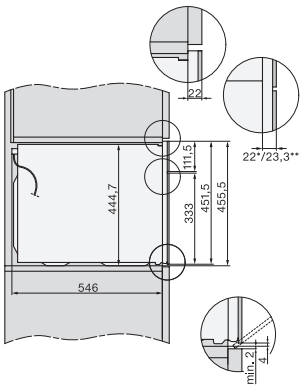
H 7240 BM



H 7440 BM



H 7640 BM



FOURS COMBINÉS MICRO-ONDES, HAUTEUR 45 CM

Fours combinés micro-ondes encastrables,
Collection ArtLine





H 7840 BM (Prestige)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- **Grand écran tactile MTouch**
- 18 modes dont 80 prog. auto.
- Régul. électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Cuisson combinée
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- 20 programmes personnalisés
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED, Sonde de T°C filaire
- Capteur de présence MotionReact
- Mode Shabbat
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant





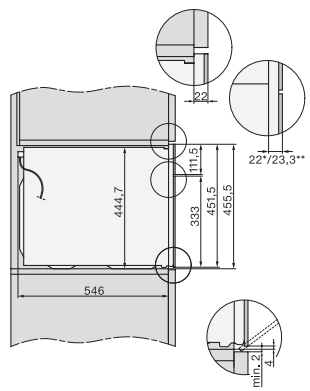
H 7440 BMX (Prestige)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- 13 modes dont 45 prog. auto.
- Régul. électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Cuisson combinée
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- 20 programmes personnalisés
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



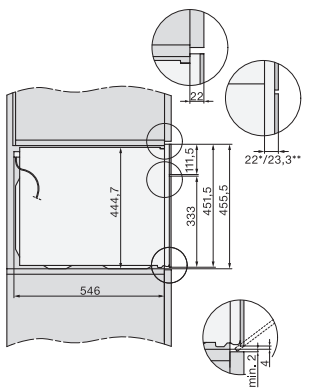


H 7840 BMX (Prestige)
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- **Grand écran tactile MTouch**
- **18 modes dont 80 prog. auto.**
- Régulation électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Cuisson combinée
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- 20 programmes personnalisés
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED, **Sonde de T°C filaire**
- **Capteur de présence MotionReact**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

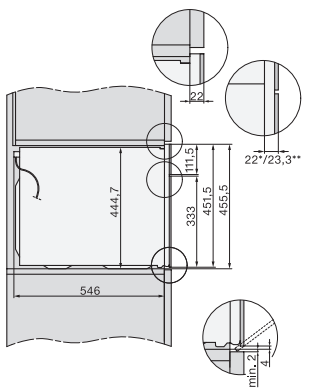
H 7840 BM



H 7440 BMX



H 7840 BMX




12:00
31. Mai
Auto
OK



FOURS VAPEUR


5:43

Innovant et ingénieux

Les différentes tailles, types et technologies vapeur des fours vapeur Miele

Modèles et dimensions

Chaque cuisine est différente et requiert un équipement adapté. Pour cette raison nos fours vapeur se déclinent en différents modèles et dimensions. Ils prennent en compte tous les cas de figure, que l'espace disponible soit grand ou petit.



Parfaite intégration dans votre cuisine
Intégrez votre four vapeur directement dans la configuration de la cuisine pour préserver l'homogénéité de l'ensemble. De 45 cm de hauteur et de 60 cm de largeur, notre appareil encastrable s'intègre idéalement dans les niches d'armoire standards, c'est son atout flexibilité.



Idéal pour les petits espaces
Manque de place pour installer un autre appareil dans votre cuisine ? Aucun problème – Le four vapeur posable Miele ne fait que 50 cm de large et tient sur un plan de travail de cuisine – avec une hauteur pratique de 37 cm, pour un confort d'utilisation optimal.



Exclusivité Miele **Four vapeur haute pression**
Le four vapeur haute pression Miele mesure 60 cm de large et 38 cm de haut, il s'intègre dans différents concepts de cuisine. Au choix, vous optez pour une cuisson sans pression jusqu'à 100 °C ou sous pression dans une plage de température de 101 à 120 °C. La cuisson à la vapeur sous pression vous permet de gagner jusqu'à 50 % de temps par rapport à la cuisson à la vapeur sans pression.

Technologies vapeur

Contrairement à certains fours vapeur, la vapeur de nos appareils est produite à l'extérieur de l'enceinte. Les avantages sont considérables pour la cuisson : quantité idéale de vapeur, mesure et maintien optimaux de la température, temps de cuisson indépendants des quantités et mise en température accélérée. En d'autres termes, la vapeur apporte un gain de temps et simplifie la cuisson. Pendant la cuisson, l'enceinte se remplit de vapeur chassant ainsi l'oxygène. La texture, l'aspect et la saveur naturelle de vos aliments restent intacts. Autre atout : Comme aucun dépôt de calcaire ne se forme dans l'enceinte, le nettoyage est ultra simple.



Exclusivité Miele **DualSteam**
La technologie innovante DualSteam est conçue pour les fours vapeur Miele de 45 cm de hauteur. Grâce au puissant générateur vapeur (3,3 kW), l'enceinte de cuisson monte en température rapidement ce qui permet d'enfourner rapidement les plats dans le four vapeur. La disposition et l'alignement spécifiques des buses de vapeur DualSteamrépandent la vapeur à grande vitesse dans l'enceinte de cuisson puis la répartissent rapidement et uniformément autour des plats de cuisson. Vos plats cuisent de manière homogène et révèlent une saveur incomparable.



MonoSteam
La meilleure technologie pour de petites enceintes : Spécialement développée pour les besoins de nos fours vapeur posables peu encombrants, MonoSteam garantit un festival de sensations. Grâce à cette technologie, le générateur vapeur se situe dans le réservoir d'eau, la vapeur est rapidement introduite dans l'enceinte de cuisson par un conduit d'admission de vapeur. En d'autres termes, même un petit format vous garantit une cuisson optimale de vos plats.



PowerSteam
Même après 35 ans, la première technologie vapeur continue d'impressionner par sa production rapide de vapeur. L'appareil monte très vite en température grâce au puissant générateur de vapeur de 5,0 kW. Autre avantage : La cuisson sous pression pouvant atteindre 120 °C, les temps de cuisson sont extrêmement courts et inédits pour la cuisson à la vapeur. Vos plats sont prêts en un temps record, le résultat est homogène et de qualité professionnelle.



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des fours vapeur Miele

Exclusivité Miele **DualSteam**
La perfection comme vous l'aimez : Le four vapeur Miele complète idéalement un four et une table de cuisson, pour des résultats de cuisson parfaits grâce à la technologie DualSteam. Des temps de chauffe courts, 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 de la puissante de production de vapeur externe de 3,3 kW et de la disposition, ainsi que de l'alignement spécifiques des deux buses à vapeur.



Exclusivité Miele **Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée**
Qualité et facilité d'entretien : Nos fours vapeur sont tous équipés d'une enceinte de cuisson en inox.



Exclusivité Miele **Four vapeur haute pression**
Cuisson rapide et saine : Entre 101 et 120 °C, vos aliments cuisent très vite.



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



Programmes automatiques
Des plats délicieux en un clin d'œil : Poisson, viande ou légumes, la préparation est entièrement automatique.



Cuisson sous vide
Pour une saveur plus intense : Les aliments mis sous vide cuisent en douceur à basse température.

*selon le modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes du four vapeur en un coup d'œil

Commande



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensitives et affichage texte sur écran LCD sur quatre lignes



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensitives et affichage texte sur écran LCD sur un ligne



Sélection de la température et de durées via touches sensitives, affichage via écran à sept segments

Volume d'enceinte



Les fours vapeur Miele possèdent différents volumes d'enceinte – 24 et 40 litres

Cuisson sous vide



Processus de cuisson pour lequel les plats sont cuits en douceur dans un emballage sous vide.

Programmes automatiques



Préparation facile de plats de façon totalement automatique

Dualsteam



Génération rapide de vapeur et répartition uniforme de la vapeur via 2 buses vapeur.



Répartition de la vapeur via une buse de vapeur

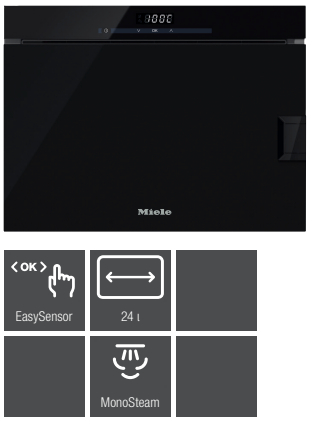
Miele@home*



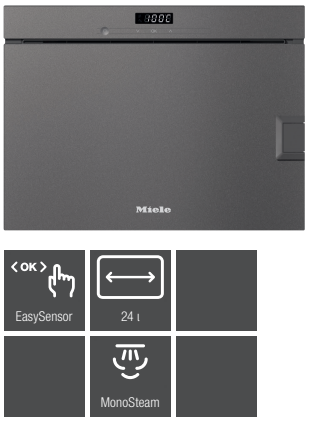
Vous pouvez mettre vos appareils en réseau avec Miele@home – pour plus de possibilités.

FOURS VAPEUR

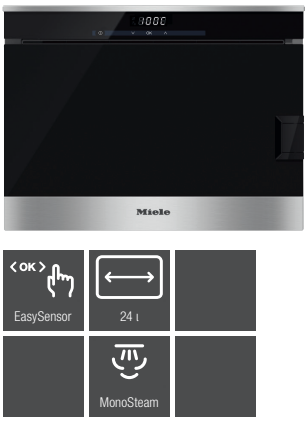
Four vapeur posables



DG 6001 (Classic)
- Commande EasySensor
- Touches sensitives
- 24 l, 3 niveaux de cuisson
- Technologie MonoSteam
- Réglage T° de 40 à 100°C (par palier de 5°C)
- Ouverture latérale
- 1 plat récupérateur et 2 récipients perforés en inox
- Noir obsidien

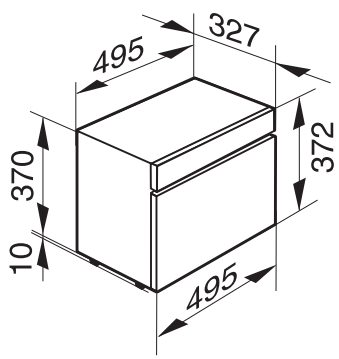


DG 6001 (Classic)
- Commande EasySensor
- Touches sensitives
- 24 l, 3 niveaux de cuisson
- Technologie MonoSteam
- Réglage T° de 40 à 100°C (par palier de 5°C)
- Ouverture latérale
- 1 plat récupérateur et 2 récipients perforés en inox
- Gris graphite

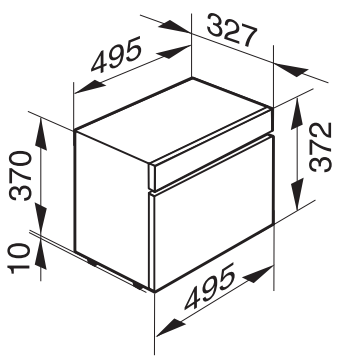


DG 6019 (Classic)
- Commande EasySensor
- Touches sensitives
- 24 l, 3 niveaux de cuisson
- Technologie MonoSteam
- Réglage T° de 40 à 100°C (par palier de 5°C)
- Ouverture latérale
- 1 plat récupérateur, **3 récipients** perforés et 1 grille en inox
- Inox anti-traces

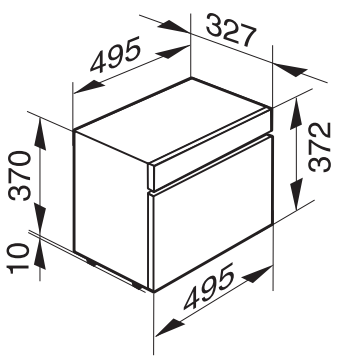
DG 6001



DG 6001



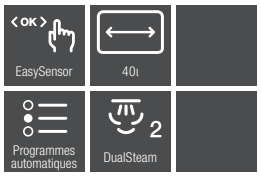
DG 6019



FOURS VAPEUR

Fours vapeur encastrables,
niche 45 cm
Collection ContourLine





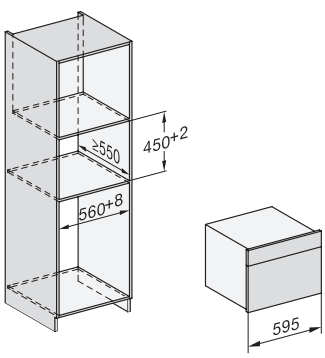
DG 2740 (Design)
- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif EasySensor
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- 20 programmes automatiques
- Réduction des buées en fin de cuisson
- Inox anti-traces



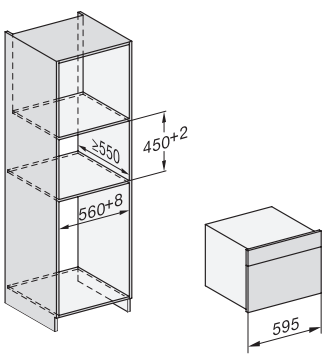


DG 7140 (Design)
- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor S**
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- 20 programmes automatiques
- Réduction des buées en fin de cuisson
- **Fonctions connectées : Miele@home**
- Inox anti-traces

DG 2740



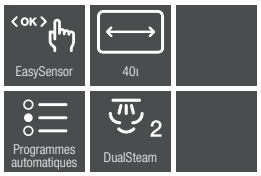
DG 7140



FOURS VAPEUR

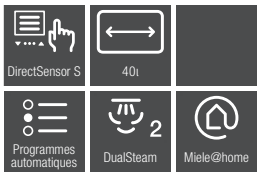
Fours vapeur encastrables,
niche 45 cm
Collection PureLine





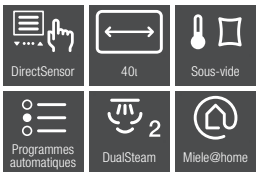
DG 2840 (Prestige)
- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif EasySensor
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- 20 programmes automatiques
- Réduction des buées en fin de cuisson
- Inox anti-traces





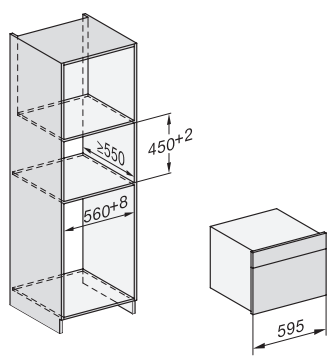
DG 7240 (Prestige)
- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor S**
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- 20 programmes automatiques
- Réduction des buées en fin de cuisson
- **Fonctions connectées : Miele@home**
- Inox anti-traces



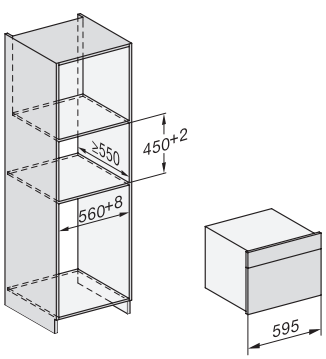


DG 7440 (Prestige)
- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- **135 programmes automatiques**
- **20 programmes personnalisés**
- **Eclairage intérieur LED (2 spots)**
- Réduction des buées en fin de cuisson
- Fonctions connectées : Miele@home
- Inox anti-traces

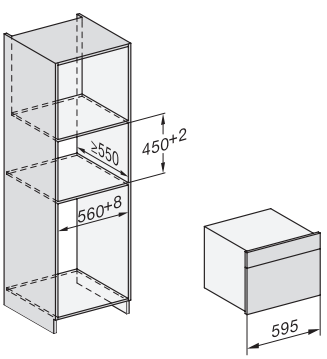
DG 2840



DG 7240



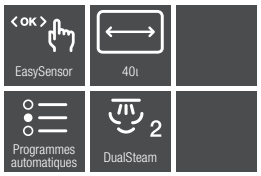
DG 7440



FOURS VAPEUR

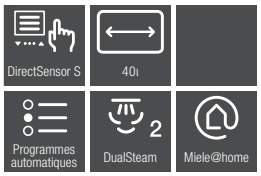
Fours vapeur encastrables,
niche 45 cm
Collection VitroLine





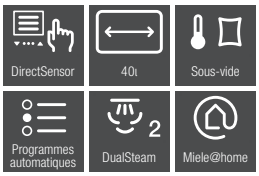
DG 2840 (Prestige)
- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif EasySensor
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- 20 programmes automatiques
- Réduction des buées en fin de cuisson
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant





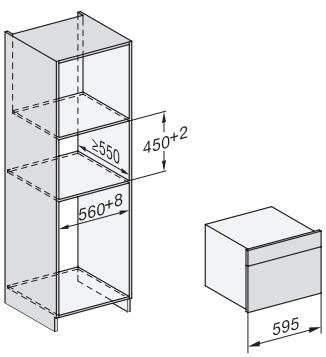
DG 7240 (Prestige)
- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor S**
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- 20 programmes automatiques
- Réduction des buées en fin de cuisson
- **Fonctions connectées : Miele@home**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



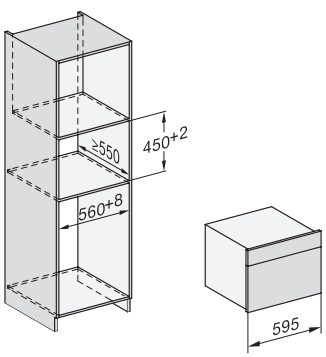


DG 7440 (Prestige)
- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- **135 programmes automatiques**
- **20 programmes personnalisés**
- **Eclairage intérieur LED (2 spots)**
- Réduction des buées en fin de cuisson
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

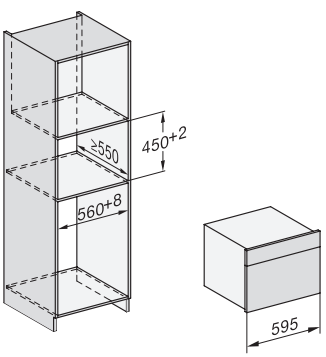
DG 2840



DG 7240

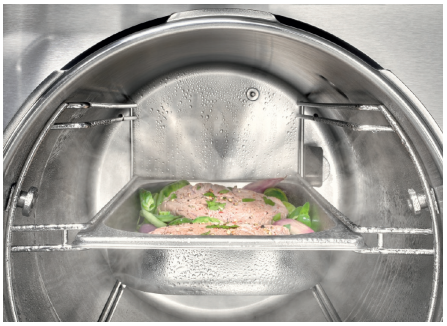


DG 7440

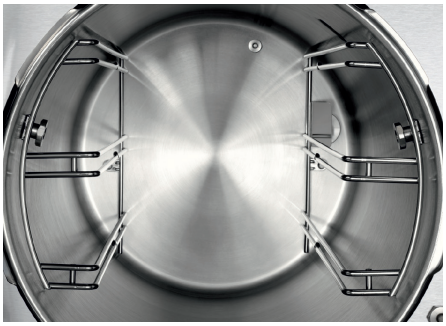


Quelles sont les caractéristiques de confort essentielles pour vous ?

Les avantages supplémentaires du four vapeur haute pression



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



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



DirectWater plus
DirectWater 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 la sécurité Oubli.



Refroidissement automatique
La cuisson comme prévue : à la fin du processus de cuisson, l'enceinte de cuisson est refroidie afin d'éviter que la cuisson ne se poursuive par inertie.



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



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

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des fours vapeur haute pression en un clin d'œil



Volume d'enceinte
Volume de l'enceinte : 19 litres



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



DirectWater plus
Raccordement à l'eau courante et vidange pour une cuisson vapeur facile.



Enceinte de cuisson inox
Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée facile d'entretien.

FOURS VAPEUR HAUTE PRESSION

Fours vapeur haute pression, Niche 38 cm





DGD 7035 (Prestige)
- Cavité inox 19 litres, 3 niveaux d'introduction
- Porte à ouverture latérale, charnière à gauche
- Technologie PowerSteam avec générateur externe
- Touches micro-contact
- Affichage digital de la T°C et du temps
- Réglage T°C de 40 à 120°C
- Raccordement eau et vidange
- Inox anti-traces

Four vapeur encastrable haute pression, Niche 38 cm Collection PureLine





DGD 7635 IN (Prestige)
- Cavité inox 19 litres, 3 niveaux d'introduction
- **Porte relevable**
- Technologie PowerSteam avec générateur externe
- Touches micro-contact
- Affichage digital de la T°C et du temps
- Réglage T°C de 40 à 120°C
- Raccordement eau et vidange
- Inox anti-traces
- **Bandeau optionnel pour une installation dans une niche de 45 cm**

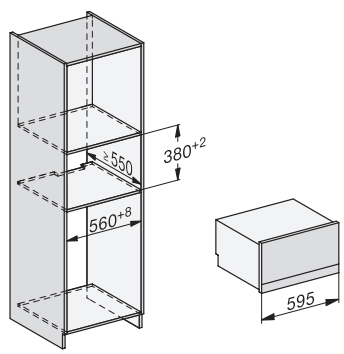
Four vapeur encastrable haute pression, Niche 38 cm Collection VitroLine



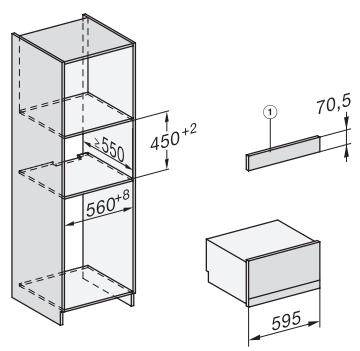


DGD 7635 NR (Prestige)
- Cavité inox 19 litres, 3 niveaux d'introduction
- Porte relevable
- Technologie PowerSteam avec générateur externe
- Touches micro-contact
- Affichage digital de la T°C et du temps
- Réglage T°C de 40 à 120°C
- Raccordement eau et vidange
- Noir obsidien
- Bandeau optionnel pour une installation dans une niche de 45 cm

DGD 7035

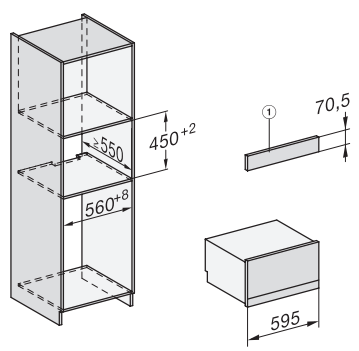


DGD 7635 IN



1. Bandeau rattrapage optionnel

DGD 7635 NR



1. Bandeau rattrapage optionnel



Fours vapeur combinés

Du goût, rien que du goût

Les fours vapeur combinés Miele

Compacts et polyvalents

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

Le DGC est le modèle d'entrée de gamme des fours vapeur combinés. Il s'agit d'un four pleinement fonctionnel 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.

Le DCG HC Pro, lui, propose en outre de nombreuses fonctions aussi bien quotidiennes que professionnelles. L'enceinte de cuisson inox est particulièrement durable et la fonction de nettoyage Hydro-Clean permet un entretien très facile. De plus, le DGC HC Pro est également équipé de la fonction sous vide innovante.



Cuisson et pâtisserie
Toujours à point : Grâce aux fonctions multiples du four telles la chaleur sole-voûte ou la chaleur sole, le multigril ou le petit gril, le turbogril ou la cuisson intensive, chaque plat est cuit de manière optimale. La thermosonde du DGC HC Pro apporte encore plus de confort, elle surveille en permanence la température à cœur, le temps de cuisson est automatiquement calculé et la cuisson s'arrête une fois la température à cœur atteinte.



Cuisson vapeur
La cuisson vapeur est considérée comme l'une des méthodes les plus saines pour préparer les aliments. Pourquoi la cuisson vapeur est-elle si saine ? Les aliments sont cuits à des températures relativement basses. À l'inverse de la cuisson traditionnelle à des températures souvent trop élevées, elle préserve les vitamines et minéraux. Par ailleurs, la cuisson vapeur évite le contact avec l'eau, les aliments conservent ainsi l'intensité de leur saveur. Même les scientifiques confirment les bienfaits de la cuisson vapeur : La teneur en vitamine C, notamment, est nettement plus élevée dans les aliments cuits à la vapeur : Un poivron cuit au four vapeur contient par exemple tout autant de nutriments qu'un poivron cru – une bonne nouvelle pour votre santé, mais aussi pour vos papilles.



Combinaison intelligente
Avec le DGC, vous pouvez ajouter de l'humidité au mode de cuisson par des diffusions de vapeur. Vous obtiendrez ainsi des pains particulièrement moelleux avec une croûte brillante et des rôtis juteux. L'environnement de cuisson peut être ajusté encore plus précisément avec le DGC HC Pro grâce au réglage précis de l'humidité au pourcentage près et à la possibilité de combiner plusieurs étapes de cuisson. Le DGC HC Pro permet ainsi d'unifier la chaleur sèche et la chaleur humide en un nouveau mode de cuisson – la cuisson combinée – et offre ainsi trois fonctions en un seul appareil.



Des variantes pratiques

Grande variété de fours vapeur combinés Miele



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



Pour des niches compactes – 60 cm de largeur, 45 cm de hauteur
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 trois niveaux d'introduction, les 47 l de volume de l'enceinte de cuisson du DGC HC Pro permettent de préparer une multitude de plats.



Le classique – 60 cm de haut, 60 cm de large
Idéal pour l'encastrement dans une niche classique pour four de 60 cm x 60 cm. Associez-le à un tiroir de 29 cm de haut pour remplir parfaitement une niche de 88 cm de haut. Les quatre niveaux d'introduction du DGC HC Pro, répartis sur 67 l de volume de l'enceinte de cuisson, offrent des possibilités illimitées. Le DGC offre 76 l de volume de l'enceinte de cuisson et cinq niveaux d'introduction.


Miele

Fours vapeur combinés DGC

L'entrée de gamme des fours vapeur combinés Miele



Le four vapeur combiné DGC est un four classique qui dispose en outre d'un mode de cuisson vapeur entièrement fonctionnel. Vous pouvez ainsi utiliser deux méthodes de cuisson dans un même appareil.

Avec le four vapeur combiné DGC, vous pouvez préparer des plats multiples et variés. La cuisson vapeur et la cuisson traditionnelle sont toutes aussi réussies que l'ajout d'humidité lors des procédés de cuisson, pour des résultats de cuisson optimaux au moyen du mode HydraCook.



PerfectClean
Les fours vapeur combinés Miele avec enceinte émaillée disposent du revêtement de surface PerfectClean. Celui-ci se distingue par ses propriétés antiadhésives uniques. L'élimination des salissures est ainsi un jeu d'enfant : en un temps record avec un peu de liquide vaisselle et une éponge.



MonoSteam
Avec le procédé éprouvé de générateur vapeur MonoSteam (2,2 kW), la vapeur pénètre dans l'enceinte de votre appareil Miele par une seule buse de vapeur. Elle se répartit rapidement et uniformément tout autour de vos aliments et assure une cuisson douce pour des résultats optimaux.



Fours vapeur combinés DGC HC Pro

Polyvalent – parfait pour la cuisson gastronomique et la cuisson du quotidien

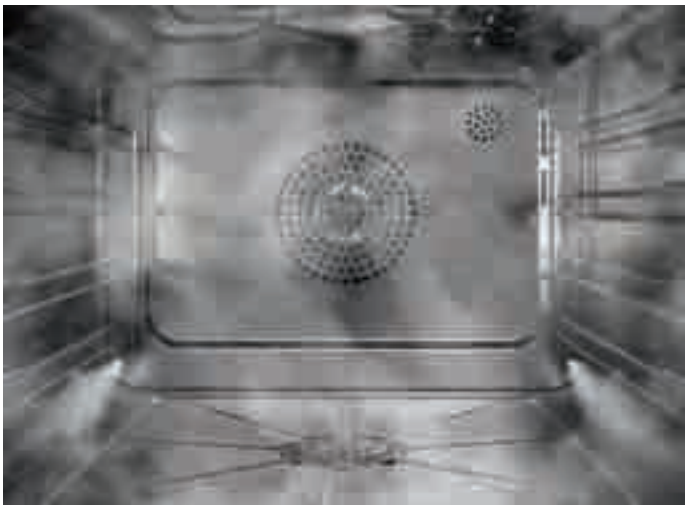


La perfection même : Le four vapeur combiné DGC HC Pro offre à la fois des modes de cuisson professionnels et des modes conventionnels et assure toujours des expériences gustatives d'excellence. L'utilisation est également particulièrement simple et confortable. Vous pouvez pâtisser, cuire à la vapeur ou même combiner chaleur sèche et humide – un appareil aux talents multiples.

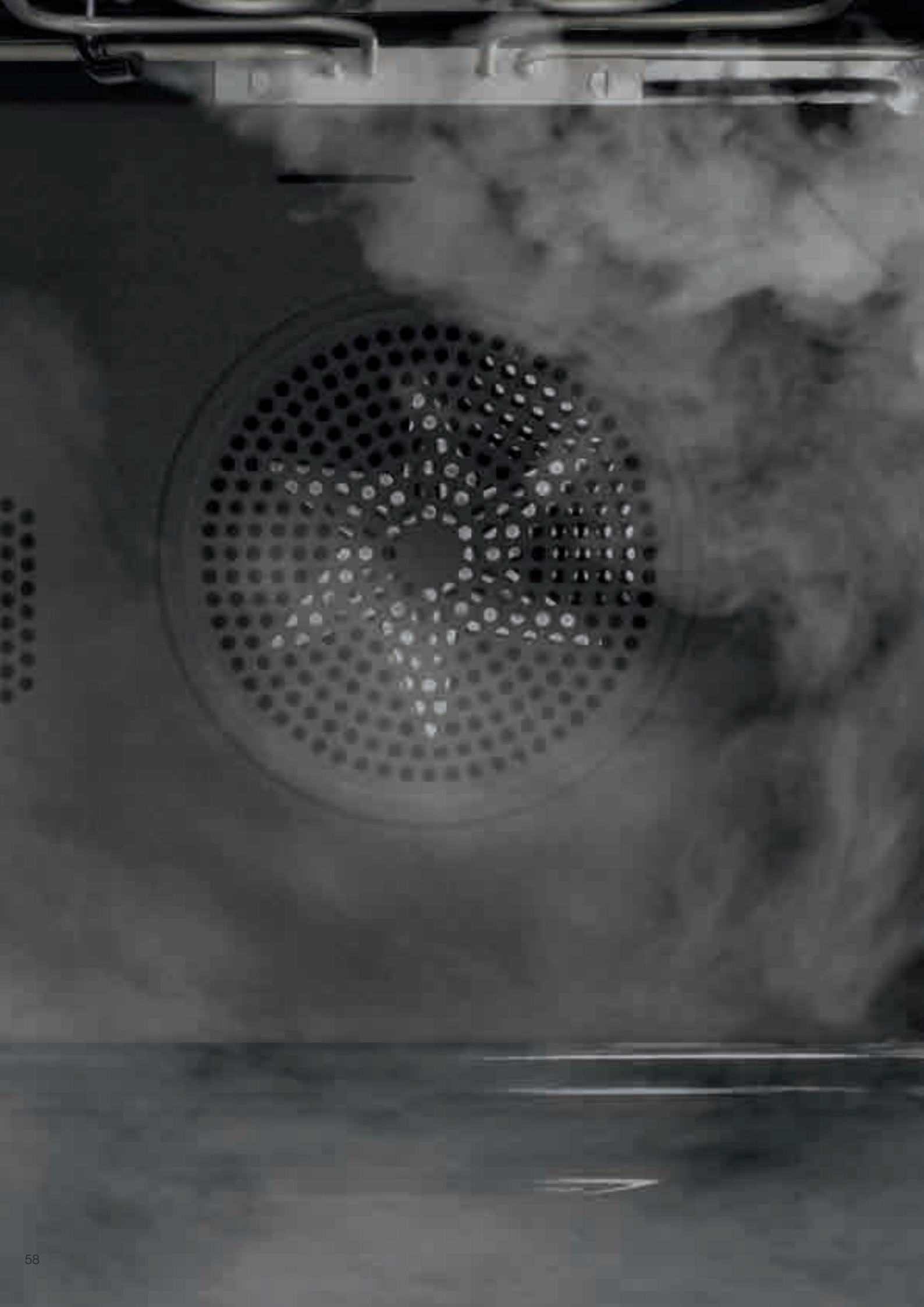
Cuisinez comme un pro avec le four vapeur combiné DGC HC Pro Miele. En effet, les fonctions spéciales telles que la cuisson combinée, la cuisson sous vide ou la sonde de température permettent des résultats de cuisson d'exception. Les délicieux mets de fête peuvent également être préparés confortablement avec le DGC HC Pro. De plus, des fonctions pratiques telles que Mix & Match ou la cuisson automatique de menus permettent de concocter sans effort des mets délicieux et nutritifs.



HydroClean
Les fours vapeur combinés Miele avec enceinte de cuisson inox peuvent être nettoyés en toute simplicité et sans effort grâce à l'autonettoyage HydroClean. Le détergent innovant Miele HydroCleaner ramollit les résidus de nourriture et les détache des surfaces de l'enceinte. Finies les corvées de nettoyage. Le plus : Même les salissures tenaces et brûlées sont éliminées automatiquement et sans résidus. Un gain de temps précieux permettant de mener à bien d'autres activités plus importantes.



DualSteam
Le générateur vapeur performant (3,3 kW) assure que l'enceinte de votre appareil Miele chauffe particulièrement vite – et ce exclusivement grâce à la vapeur chaude. Aucune autre résistance n'est utilisée. Vos aliments sont ainsi cuits en douceur en conservant leurs vitamines et minéraux. Grâce à l'agencement spécial et à l'orientation des deux buses de vapeur DualSteam, la vapeur est introduite à vitesse élevée. Elle est en même temps répartie rapidement et uniformément autour de vos plats de cuisson. Vous obtiendrez ainsi des résultats excellents, notamment grâce au mode de cuisson sous vide – une cuisson toujours homogène et à point.



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des fours vapeur combinés DGC Miele

Exclusivité Miele **MonoSteam**
Avec le procédé éprouvé de générateur vapeur MonoSteam (2,2 kW), la vapeur pénètre dans l'enceinte de votre appareil Miele par une seule buse de vapeur. Elle se répartit rapidement et uniformément tout autour de vos aliments et assure une cuisson douce pour des résultats optimaux.



Exclusivité Miele **Fonction HydraCook[1)]**
Cuisson et rôtissage plus performants avec apport d'humidité : légèreté incomparable des pâtes et croûtes dorées.



Programmes automatiques
Des plats délicieux en un clin d'œil : pain, gâteaux, légumes, poisson ou viande, la préparation est entièrement automatique.



Exclusivité Miele **Refroidissement rapide [2)]**
Le refroidissement rapide automatique maintient les aliments au chaud sans risque de surcuisson. Après une cuisson vapeur, cette fonctionnalité s»enclenche également à la fin de la phase de séchage de la cavité.



Miele@home pour plus de possibilités.
Facilitez-vous la vie : Mettez vos appareils électroménagers en réseau avec Miele@home pour plus de possibilités.



Exclusivité Miele **Équipement PerfectClean**
Propre en un clin d'œil : Aucun aliment ne peut adhérer ni s'incruster, le nettoyage est grandement simplifié.

*selon le modèle
[1)] avec dispositif d'aspiration breveté. Brevet : EP 2 190 295 B1
[2)] Brevet : EP 1 714 083 B1

Quelles caractéristiques de confort supplémentaires souhaiteriez-vous ?

Les avantages produit* des fours vapeur combinés DGC Miele



Éclairage LED
Coup de projecteur : Le spot LED éclaire idéalement l'enceinte sans déroger à l'efficacité énergétique.



Production de vapeur externe
Le générateur de vapeur hors de l'enceinte évite la formation de tartre et facilite le nettoyage.



Cuisson indépendante de la quantité
Toujours la même durée : Qu'il s'agisse de 100 g ou de 1 kg, le temps de cuisson est identique.



Exclusivité Miele **Rail coulissant FlexiClips[1)]**
Ergonomique et confortable : Grâce aux rails entièrement télescopiques, accédez facilement aux plats dans le four.



SoftOpen et SoftClose
Ingénieux et élégant : La porte s'ouvre et se ferme en douceur.



Fonctions spéciales
Simplement hors du commun : des programmes spéciaux tels que la déshydratation pour d'excellents résultats.



Fonction Crisp
Parfait pour les pizzas ou les frites : La réduction de l'humidité fait dorer et croustiller.



Efficacité énergétique
Préserve environnement et budget : La classe d'efficacité énergétique A+ est attribuée à presque tous nos appareils.



Fonctions de Minuterie
Toujours à l'heure : Programmez l'heure de démarrage et de fin, le temps de cuisson ou la fonction Minuterie.

* selon les modèles
[1)] Brevet : EP 1 840 473 B1 (HFC 70, 71, 72, 92)


18:30



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

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

Exclusivité Miele **DualSteam**
Cuire à la perfection : Grâce à la technologie DualSteam, la vapeur se répartit uniformément et assure des résultats de cuisson parfaits. La perfection comme vous l'aimez :
les fours vapeur combinés Miele assurent des résultats de cuisson parfaits à tous les coups. De courts temps de mise en température et de cuisson ainsi qu'une répartition homogène de la vapeur facilitent la préparation des plats – grâce au générateur de vapeur externe de 3,3 KW et à l'agencement et l'alignement spéciaux des deux buses de vapeur. Cela permet également de préparer vos aliments tout en conservant leurs vitamines.



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



Exclusivité Miele **Mix & Match**
Cuisson rapide et saine : cuisson combinée ou réchauffage de différents aliments en même temps dans un seul récipient.



HydroClean
Propreté impeccable : Grâce à HydroClean, l'enceinte de votre four vapeur combiné Miele se nettoie de manière entièrement automatique.



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



Exclusivité Miele **Bandeau relevable à ouverture motorisée avec SoftClose[1)]**
Pratique : Ouvrez et fermez le bandeau relevable du bout des doigts pour accéder au réservoir d'eau.

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

Quelles caractéristiques de confort supplémentaires souhaiteriez-vous ?

Les avantages produit* des fours vapeur combinés DGC HC Pro Miele



Exclusivité Miele **Thermosonde sans fil**
Contrôle aisé : mesure précise de la température à cœur pour respecter le degré de cuisson souhaité.



Exclusivité Miele **Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée**
Qualité supérieure et entretien facile : L'enceinte est en acier inoxydable durable avec une structure tramée spéciale.



Cuisson sous vide
Pour une saveur plus intense : Les aliments mis sous vide cuisent en douceur à basse température.



DirectWater plus
Raccordement à l'eau courante pour un confort accru : finis le remplissage et la vidange du réservoir d'eau.



Touche du Chef
Un résultat de qualité professionnelle à la maison: pour des viandes extrêmement tendres, juteuses et croustillantes.



Sonde de température climatique
Des résultats de cuisson parfaits : Le capteur de température climatique mesure et régule avec précision l'humidité dans l'enceinte avec une précision absolue.



Programmes automatiques
Des plats délicieux en un clin d'œil : Poisson, viande ou légumes, la préparation est entièrement automatique.



Grande diversité d'utilisations
Cuisson à la vapeur idéale pour blanchir, décongeler, réchauffer, faire lever les pâtes ou fondre du chocolat.



Cuisson indépendante de la quantité
Toujours la même durée : Qu'il s'agisse de 100 g ou de 1 kg, le temps de cuisson est identique.

* selon les modèles
[1] Brevet : EP 1 714 083 B1
[2] Brevet : EP 2 190 295 B1



Production de vapeur externe
Le générateur vapeur hors de l'enceinte évite la formation de tartre et facilite le nettoyage.



Exclusivité Miele **Fonction Maintien au chaud automatique**
Plus de risque de manger froid : Les plats sont maintenus au chaud pendant 15 minutes après la fin de la cuisson.



BrilliantLight
Puissants et agréables : des spots LED de haute qualité assurent un éclairage optimal de l'enceinte.



Principe trois-en-un
Un combiné compact : modes four, vapeur et cuisson combinée, un véritable hommage à la flexibilité.



Exclusivité Miele **Rail coulissant FlexiClips[1)]**
Ergonomique et confortable : Grâce au tiroir entièrement télescopique, accédez facilement aux plats dans le four.



MotionReact[2)]
L'appareil réagit à votre approche : éclairage de l'enceinte ou affichage allumé, signaux sonores éteints. Les façades de meuble fermées devant l'appareil sont détectées.



SoftOpen et SoftClose
Ingénieux et élégant : La porte s'ouvre et se ferme en douceur.



Fonctions de Minuterie
Toujours à l'heure : Programmez l'heure de démarrage et de fin, le temps de cuisson ou la fonction Minuterie.



Façade tempérée
Protection contre les brûlures : L'appareil reste froid, y compris au niveau de la façade extérieure de la porte.

[1)] Brevet : EP 1 840 473 B1 (HFC 70, 71, 72, 92)
[2)] détection des façades de meuble, brevet déposé : DE10 2015 103 587 A1

Un réglage adapté à chaque recette

Les modes de cuisson* des fours vapeur combinés DGC Miele



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



Chaleur sole-voûte
Une valeur sûre, une fonction polyvalente : pour réussir parfaitement toutes les recettes traditionnelles au four.



Cuisson vapeur
Préparation saine et délicate : La cuisson à la vapeur préserve une grande quantité de nutriments.



Cuisson intensive
Pâte croustillante, garniture savoureuse : Pizza, quiche ou tarte aux fruits, le fond est croustillant et le dessus reste 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
Croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur : la fonction idéale pour les poulets, canards, jambonneaux, rôtis et bien d'autres plats à base de viande.



Gril
Polyvalence : pour griller une grande quantité de steaks, saucisses, brochettes entre autres.



Chaleur tournante Éco
Économe en énergie : Réussissez parfaitement vos soufflés ou vos gratins.



Chaleur sole
Préparation individuelle : Pour les plats cuits au bain-marie ou qui doivent être ensuite dorés par le bas.



Décongélation
Décongélation progressive : Les aliments sont décongelés délicatement à l'air froid, dans des conditions idéales.



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



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



Fonctions spéciales
Incroyable, et pourtant si simple : les programmes spéciaux comme la déshydratation pour d'excellents résultats.



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



Fonction HydraCook
Comme chez le boulanger : L'apport d'humidité confère légèreté aux pâtes et une couleur dorée aux croûtes.



Fonction HydraCook avec rôtissage automatique
Rôtissage optimal : saisir à température élevée, poursuivre la cuisson à bonne température avec apport d'humidité.



Fonction HydraCook avec Chaleur tournante +
Délicieusement aéré et léger : idéal pour une cuisson et un rôtissage avec un apport d'humidité sur un à trois niveaux.



Fonction HydraCook avec cuisson intensive
Pizza, quiche ou tarte aux fruits : fond croustillant et garniture fondante grâce à l'apport d'humidité.



Fonction HydraCook avec chaleur sole-voûte
Une valeur sûre : plats traditionnels au four ou rôtis parfaitement réussis avec apport d'humidité.

*selon le modèle

Un réglage adapté à chaque recette

Les programmes de cuisson* des fours vapeur combinés DGC HC Pro Miele



Cuisson combinée/Chaleur tournante +
Des résultats impeccables : 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
Cuisson humide uniforme par le haut et par le bas pour obtenir des pains parfaits.



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



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



Chaleur sole-voûte
Une valeur sûre et une fonction polyvalente : permet de réussir parfaitement toutes les recettes traditionnelles au four.



Gril
Polyvalence : pour griller une grande quantité de steaks, saucisses, brochettes entre autres.



Cuisson intensive
Pâte croustillante, garniture savoureuse : Pizza, quiche ou tarte aux fruits – le fond est croustillant et le dessus reste juteux.



Chaleur voûte
Pour le plaisir des yeux et des papilles : Gratiner, dorer et brunir, la touche finale qui fait la différence.



Chaleur sole
Préparation individuelle : Pour les plats cuits au bain-marie ou qui doivent être ensuite dorés par le bas.



Turbogril
Croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur : la fonction idéale pour les poulets, canards, jambonneaux, rôtis et autres plats à base de viande.



Spécial gâteaux
De délicieux gâteaux comme par magie : pâte à choux, bretzels et quatre-quarts telle l'œuvre d'un boulanger.



Fonctions spéciales
Incroyable, et pourtant si simple : les programmes spéciaux comme la déshydratation pour d'excellents résultats.



Chaleur tournante Éco
Économie d'électricité et gain 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
Cuisson rapide et saine : cuisson combinée ou réchauffage de différents aliments en même temps dans un seul récipient.



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

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des fours vapeur combinés DGC Miele en un coup d'œil



Commande
Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensitives et affichage texte sur écran LCD sur quatre lignes.



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensitives et affichage texte sur écran LCD sur une ligne



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



Volume de l'enceinte de cuisson
Le four vapeur combiné offre un volume utile de 76 litres max.



Mode de cuisson combinée
Combinaison d'un mode de cuisson traditionnel avec ajout d'humidité. Différentes options sont disponibles selon l'équipement.



Technologies vapeur
Répartition de la vapeur via une buse de vapeur .

FOURS VAPEUR COMBINÉS, HAUTEUR 60 CM

Fours vapeur combinés, Collection ContourLine





DGC 7150 (Design)
- Grande cavité émail 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire, Cuisson vapeur et fonction Hydracook
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor S
- 12 modes de cuisson
- 45 programmes automatiques
- Refroidissement rapide
- Eclairage intérieur halogène
- Rails télescopiques FlexiClip
- Plats et grille PerfectClean
- Fonctions connectées : Miele@home





DGC 7350 (Design)
- Grande cavité émail 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire, Cuisson vapeur et fonction Hydracook
- **Jets de vapeur programmables**
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- **16 modes de cuisson**
- **220 programmes automatiques**
- Refroidissement rapide
- **Eclairage intérieur LED**
- **Rails télescopiques FlexiClip PerfectClean**
- Plats et grille PerfectClean
- Fonctions connectées : Miele@home

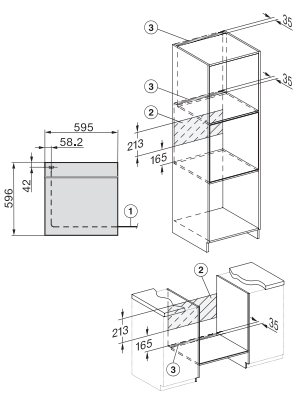
Fours vapeur combinés, Collection BlackLine



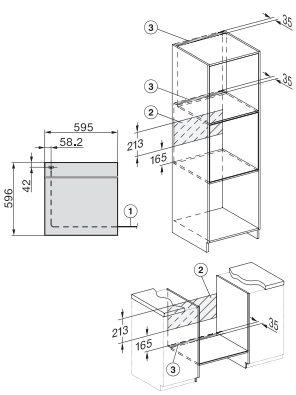


DGC 7151 (Design)
- Grande cavité émail 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire, Cuisson vapeur et fonction Hydracook
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor S
- 12 modes de cuisson
- 45 programmes automatiques
- Refroidissement rapide
- Eclairage intérieur halogène
- Rails télescopiques FlexiClip
- Plats et grille PerfectClean
- Fonctions connectées : Miele@home

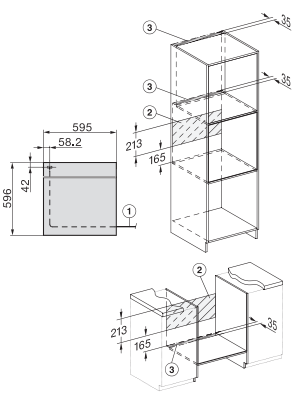
DGC 7150



DGC 7350



DGC 7151



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS VAPEUR COMBINÉS, HAUTEUR 60 CM

Fours vapeur combinés, Collection BlackLine





DGC 7351 (Design)
- Grande cavité émail 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire, Cuisson vapeur et fonction Hydracook
- **Jets de vapeur programmables**
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- **16 modes de cuisson**
- **220 programmes automatiques**
- Refroidissement rapide
- **Eclairage intérieur LED**
- **Rails télescopiques FlexiClip PerfectClean**
- Plats et grille PerfectClean
- Fonctions connectées : Miele@home

Fours vapeur combinés, Collection PureLine





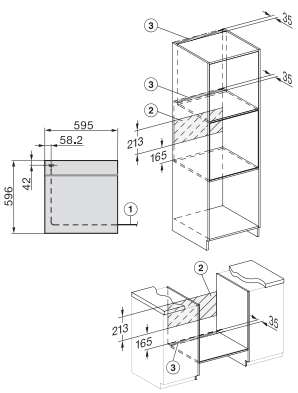
DGC 7250 (Prestige)
- Grande cavité émail 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire, Cuisson vapeur et fonction Hydracook
- **Bandeau de commande sensitif Direct-Sensor S**
- 12 modes de cuisson
- 45 programmes automatiques
- Refroidissement rapide
- Eclairage intérieur halogène
- Rails télescopiques FlexiClip
- Plats et grille PerfectClean
- Fonctions connectées : Miele@home



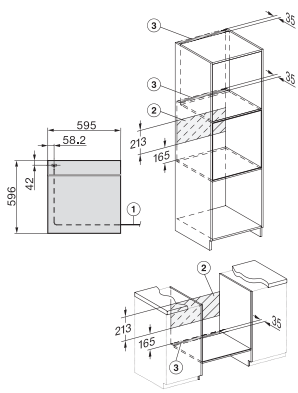


DGC 7450 (Prestige)
- Grande cavité émail 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire, Cuisson vapeur et fonction Hydracook
- **Jets de vapeur programmables**
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- **16 modes de cuisson**
- **220 programmes automatiques**
- Refroidissement rapide
- **Eclairage intérieur LED**
- **Rails télescopiques FlexiClip PerfectClean**
- Plats et grille PerfectClean
- Fonctions connectées : Miele@home

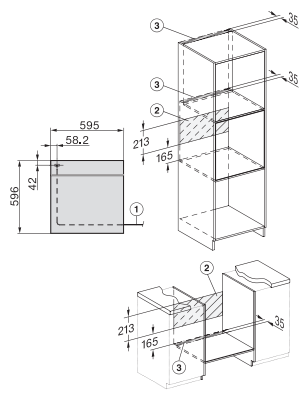
DGC 7351



DGC 7250



DGC 7450



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS VAPEUR COMBINÉS, HAUTEUR 60 CM

Fours vapeur combinés, Collection VitroLine





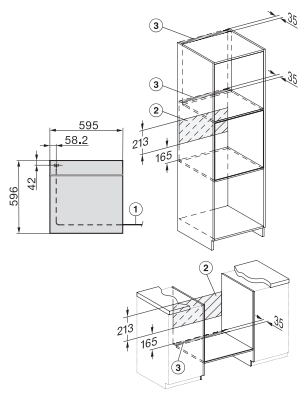
DGC 7250 (Prestige)
- Grande cavité émail 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire, Cuisson vapeur et fonction Hydracook
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor S
- 12 modes de cuisson
- 45 programmes automatiques
- Refroidissement rapide
- Eclairage intérieur halogène
- Rails télescopiques FlexiClip
- Plats et grille PerfectClean
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



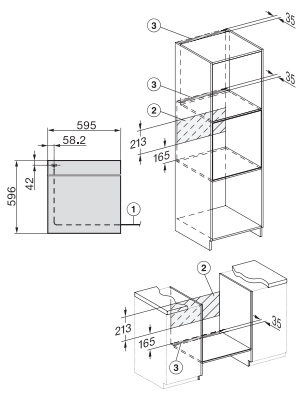


DGC 7450 (Prestige)
- Grande cavité émail 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire, Cuisson vapeur et fonction Hydracook
- **Jets de vapeur programmables**
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor**
- **16 modes de cuisson**
- 220 programmes automatiques
- Refroidissement rapide
- Eclairage intérieur LED
- **Rails télescopiques FlexiClip PerfectClean**
- Plats et grille PerfectClean
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

DGC 7250



DGC 7450



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des fours vapeur combinés DGC HC Pro Miele en un coup d'œil

Commande



Commande intuitive via grand écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensitives.



Commande intuitive par écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensitives.



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensitives et affichage texte sur écran LCD sur quatre lignes.

HydroClean



Fonction d'autonettoyage automatique et simple

Volume de l'enceinte de cuisson



Le four vapeur combiné offre un volume utile de 67 litres max.



Le four vapeur combiné offre un volume utile de 47 litres max.

Cuisson sous vide



Processus de cuisson pour lequel les plats sont cuits en douceur dans un emballage sous vide.

Mode de cuisson combinée



La combinaison de la chaleur humide et sèche garantit des résultats de cuisson impeccables.

Technologies vapeur



Génération rapide et répartition uniforme de la vapeur via deux buses vapeur.

Alimentation en eau



Raccordement à l'eau courante et vidange pour une cuisson vapeur facile.

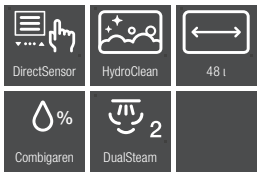


Réservoir d'eau amovible pour un remplissage et une vidange faciles.

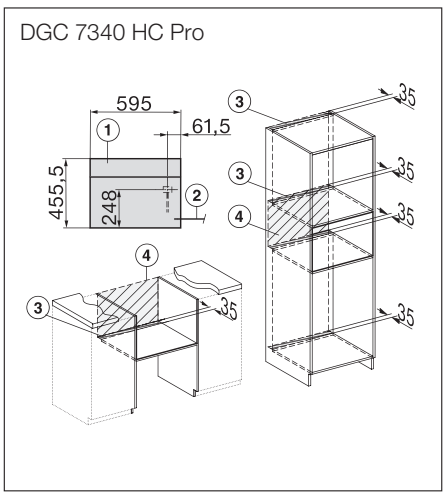
FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM

Fours vapeur combinés, Collection ContourLine

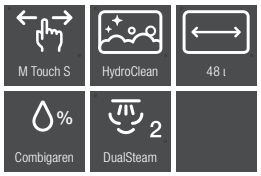




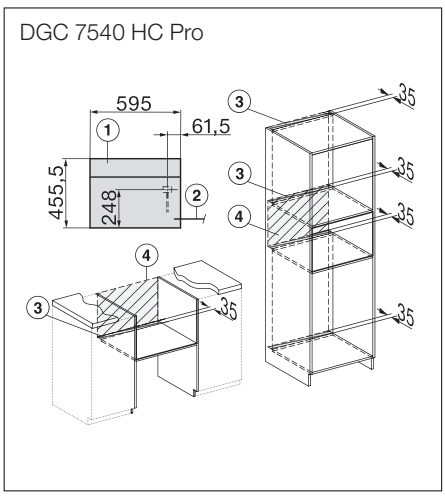
DGC 7340 HC Pro (Design)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, **Mix & Match, Cuisson auto. de menus**
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces
- **Fonction nettoyage automatique HydroClean**





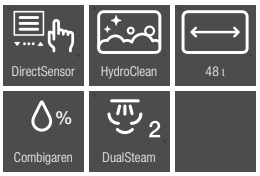


DGC 7540 HC Pro (Design)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch S**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, cuisson idem DGC 7440
- **Sonde de température filaire**
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- **265** prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Rails télescopiques**
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

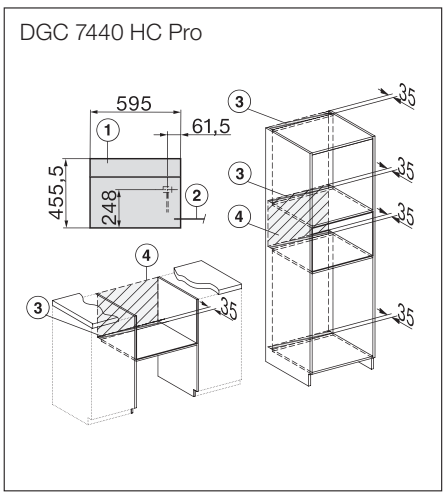


Fours vapeur combinés, Collection PureLine





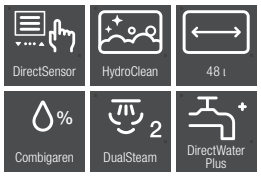
DGC 7440 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, **Mix & Match, Cuisson auto. de menus**
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

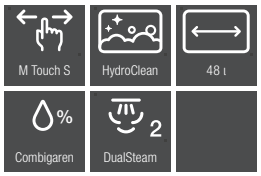
FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM





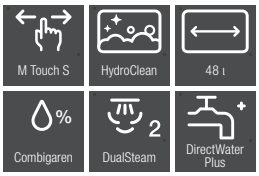
DGC 7445 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces
- **Raccordement eau et vidange**
- Fonction nettoyage automatique HydroClean





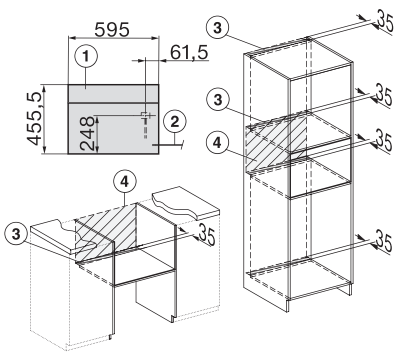
DGC 7640 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch S**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, cuisson idem DGC 7440
- **Sonde de température filaire**
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- **265** prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Rails télescopiques**
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean



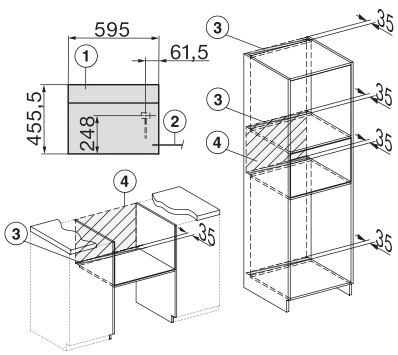


DGC 7645 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch S
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7640
- Sonde de température filaire
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

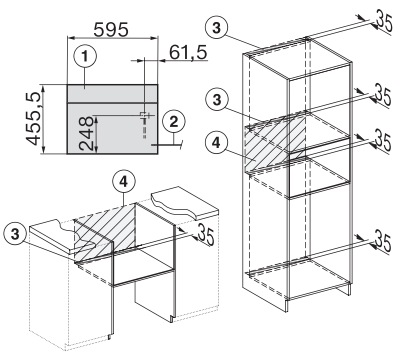
DGC 7445 HC Pro



DGC 7640 HC Pro



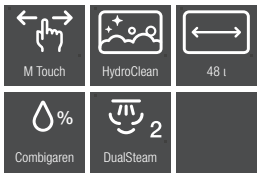
DGC 7645 HC Pro



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

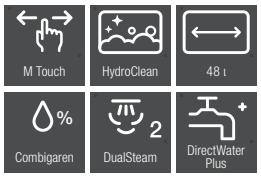
FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM





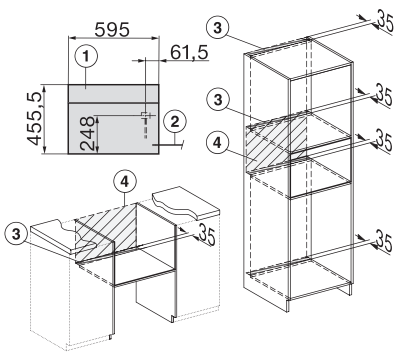
DGC 7840 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7640
- **Sonde de température sans fil**
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques
- Capteur de mouvement MotionReact
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean



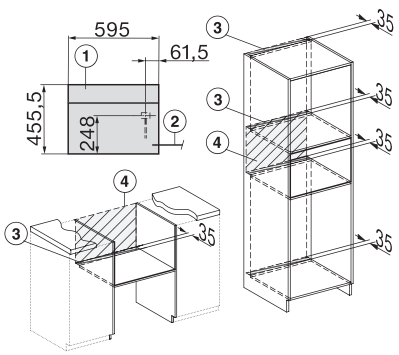


DGC 7845 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7640
- Sonde de température sans fil
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

DGC 7840 HC Pro



DGC 7845 HC Pro

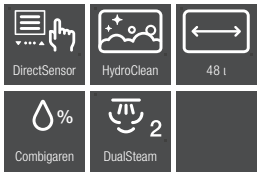


* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM

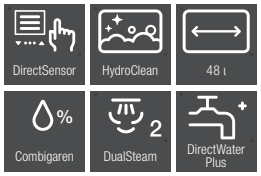
Fours vapeur combinés,
Collection VitroLine





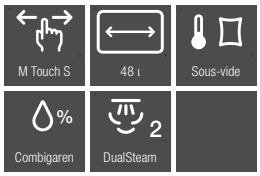
DGC 7440 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, **Mix & Match, Cuisson auto. de menus**
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- **Fonction nettoyage automatique HydroClean**





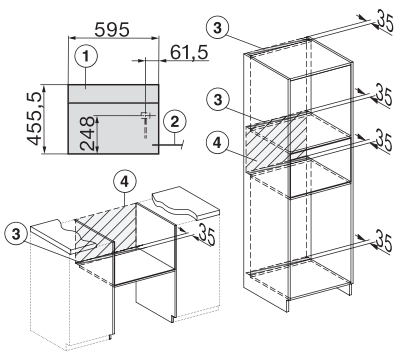
DGC 7445 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- **Raccordement eau et vidange**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean



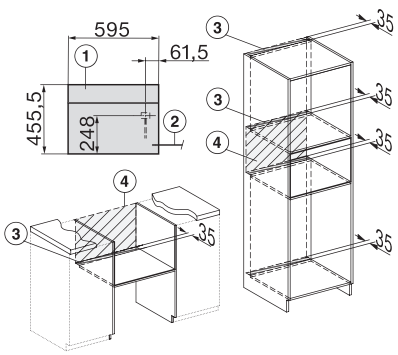


DGC 7640 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch S**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, cuisson idem DGC 7440
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- **265** prog auto et 20 prog perso
- **Sonde de température filaire**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Rails télescopiques**
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- Mode Shabbat
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

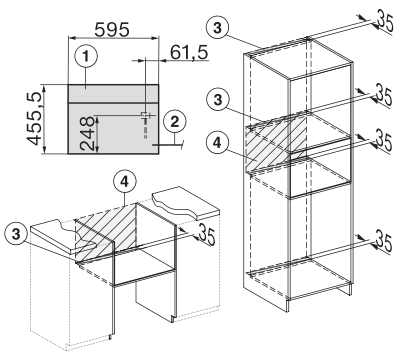
DGC 7440 HC Pro



DGC 7445 HC Pro



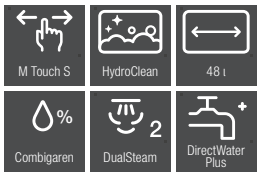
DGC 7640 HC Pro



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

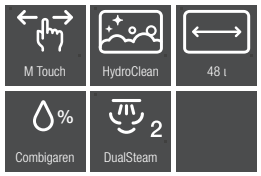
FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM





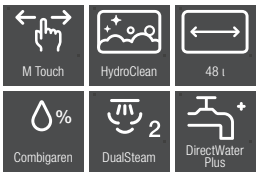
DGC 7645 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch S
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7640
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Sonde de température filaire
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean





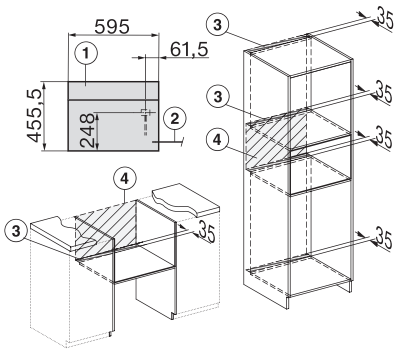
DGC 7840 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7640
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- **Sonde de température sans fil**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques
- Capteur de mouvement MotionReact
- Mode Shabbat
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean



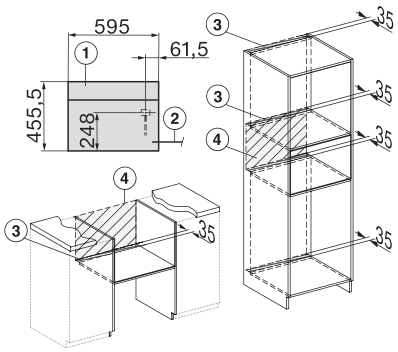


DGC 7845 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7640
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Sonde de température sans fil
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

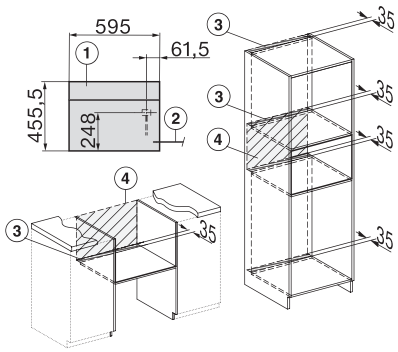
DGC 7645 HC Pro



DGC 7840 HC Pro



DGC 7845 HC Pro

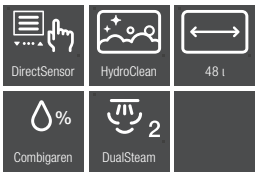


* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM

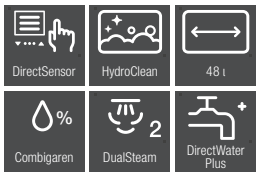
Fours vapeur combinés,
Collection ArtLine





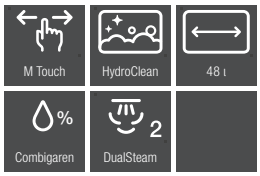
DGC 7440 HCX Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, **Mix & Match, Cuisson auto. de menus**
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- **Fonction nettoyage automatique HydroClean**





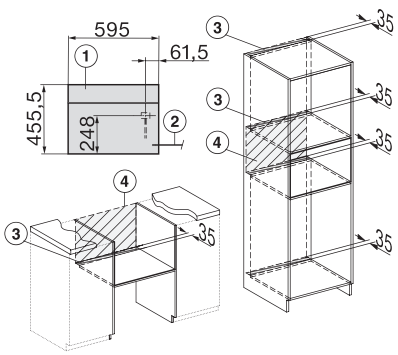
DGC 7445 HCX Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- **Raccordement eau et vidange**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean



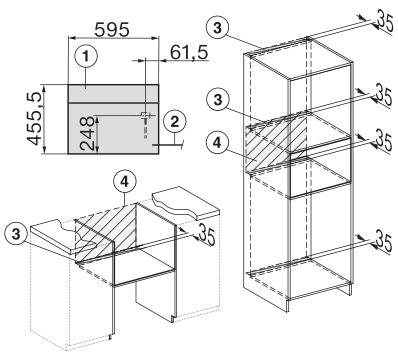


DGC 7840 HCX Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7640
- Mix & Match, **Cuisson auto. de menus**
- **Sonde de température sans fil**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Rails télescopiques,** Mode Shabbat
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

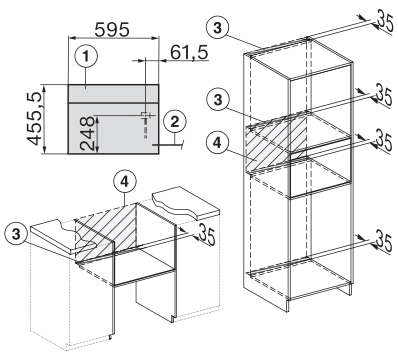
DGC 7440 HCX Pro



DGC 7445 HCX Pro



DGC 7840 HCX Pro

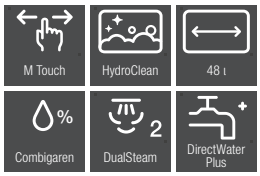


* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM

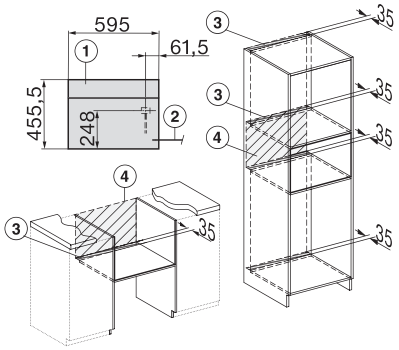
Fours vapeur combinés,
Collection ArtLine





DGC 7845 HCX Pro (Prestige)
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7640
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Sonde de température sans fil
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

DGC 7845 HCX Pro

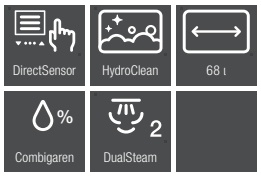


* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 60 CM

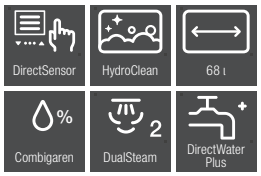
Fours vapeur combinés, Collection PureLine





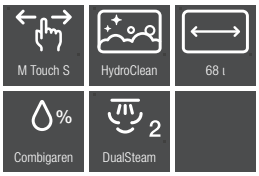
DGC 7460 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, **Mix & Match, Cuisson auto. de menus**
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces
- **Fonction nettoyage automatique HydroClean**





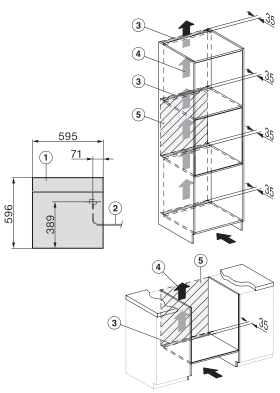
DGC 7465 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- **Raccordement eau et vidange**
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean



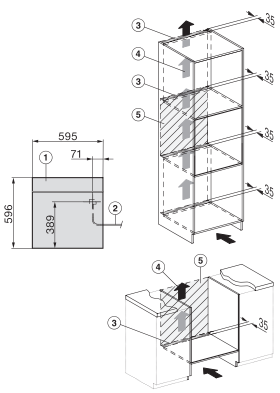


DGC 7660 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch S**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, cuisson idem DGC 7460
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- **265 prog auto** et 20 prog perso
- **Sonde de température filaire**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Rails télescopiques**
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

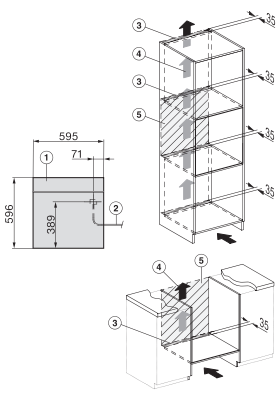
DGC 7460 HC Pro



DGC 7465 HC Pro



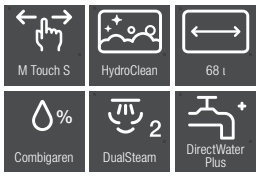
DGC 7660 HC Pro



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

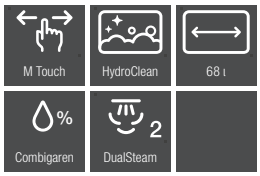
FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 60 CM





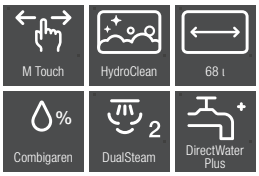
DGC 7665 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch S
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7660
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Sonde de température filaire
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean





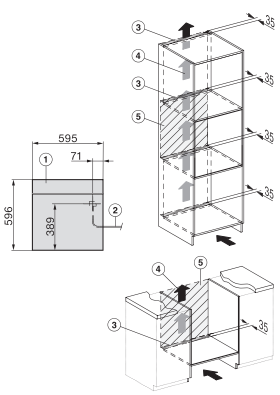
DGC 7860 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7660
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- **Sonde de température sans fil**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques
- Capteur de mouvement MotionReact
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean



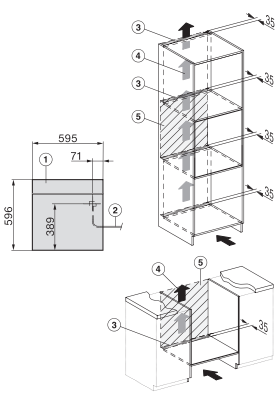


DGC 7865 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7660
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Sonde de température sans fil
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

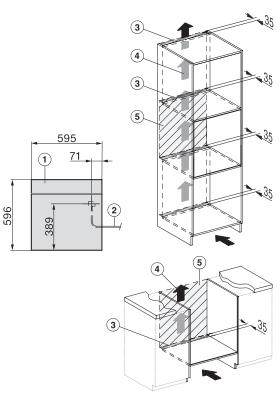
DGC 7665 HC Pro



DGC 7860 HC Pro



DGC 7865 HC Pro

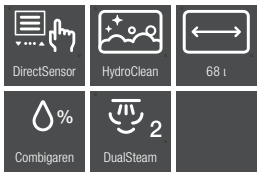


* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 60 CM

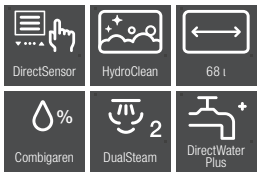
Fours vapeur combinés
Collection VitroLine





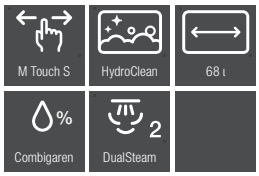
DGC 7460 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, **Mix & Match, Cuisson auto. de menus**
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- **Fonction nettoyage automatique HydroClean**





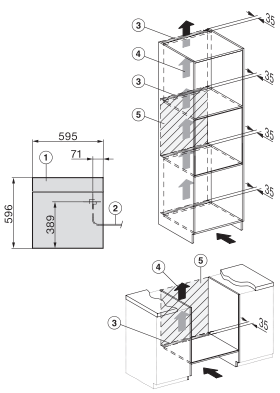
DGC 7465 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- **Raccordement eau et vidange**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean



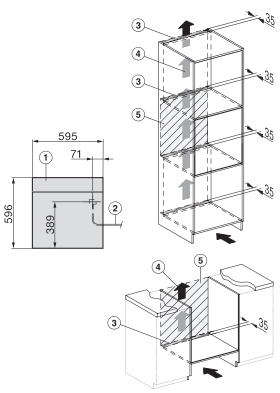


DGC 7660 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch S**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, cuisson idem DGC 7460
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- **265 prog auto** et 20 prog perso
- **Sonde de température filaire**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Rails télescopiques**
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- Mode Shabbat
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

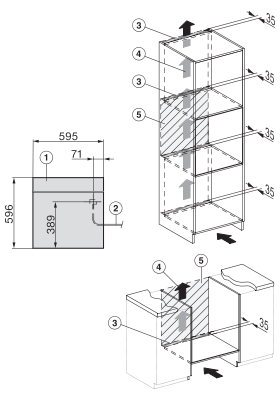
DGC 7460 HC Pro



DGC 7465 HC Pro



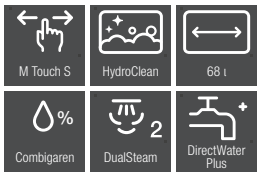
DGC 7660 HC Pro



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

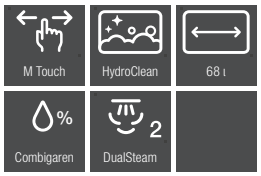
FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 60 CM





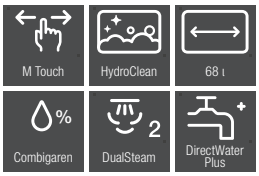
DGC 7665 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch S
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7660
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Sonde de température filaire
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean





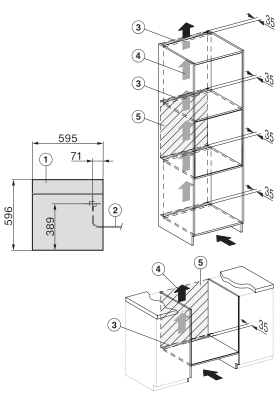
DGC 7860 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7660
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- **Sonde de température sans fil**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques
- Capteur de mouvement MotionReact
- Mode Shabbat
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean



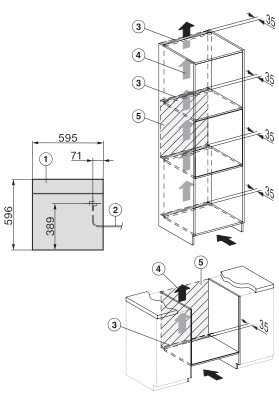


DGC 7865 HC Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7660
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Sonde de température sans fil
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

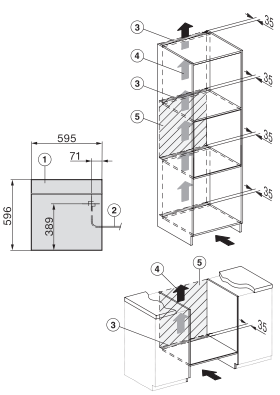
DGC 7665



DGC 7860 HC Pro



DGC 7865 HC Pro

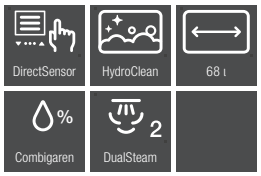


* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 60 CM

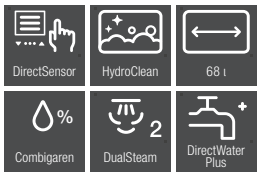
Fours vapeur combinés
Collection ArtLine





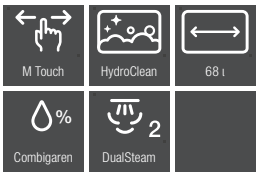
DGC 7460 HCX Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, **Mix & Match, Cuisson auto. de menus**
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- **Fonction nettoyage automatique HydroClean**





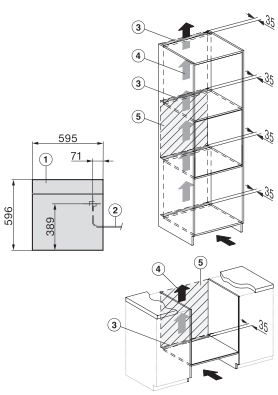
DGC 7465 HCX Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- **Raccordement eau et vidange**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean



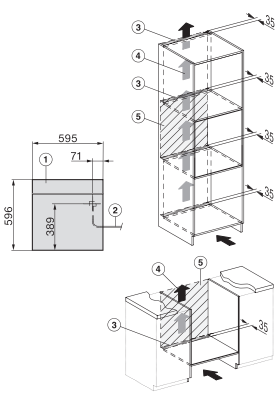


DGC 7860 HCX Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7660
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- **Sonde de température sans fil**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Rails télescopiques,** Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

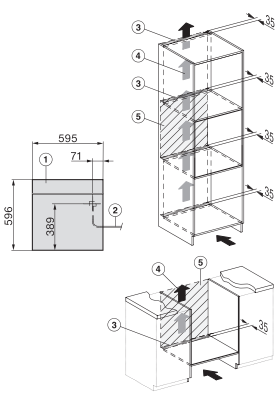
DGC 7460 HCX Pro



DGC 7465 HCX Pro



DGC 7860 HCX Pro

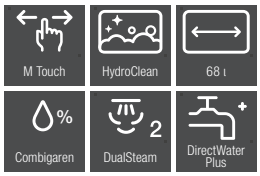


* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 60 CM

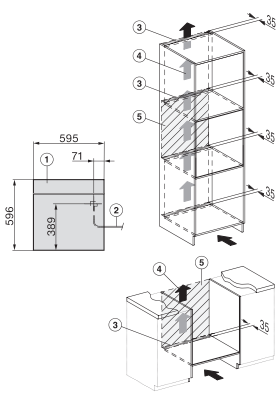
Fours vapeur combinés
Collection ArtLine





DGC 7865 HCX Pro (Prestige)
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7660
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Sonde de température sans fil
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

DGC 7865 HCX Pro



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse




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



FOURS VAPEUR MICRO-ONDES


S'ILLA
FRANTOIO



Four vapeur micro-ondes

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

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

Avec cet appareil combiné encastrable innovant, Miele offre un complément idéal pour votre four – un four vapeur et un 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 recherchez-vous ?

Les points forts* du four vapeur micro-ondes combiné encastrable

Exclusivité Miele

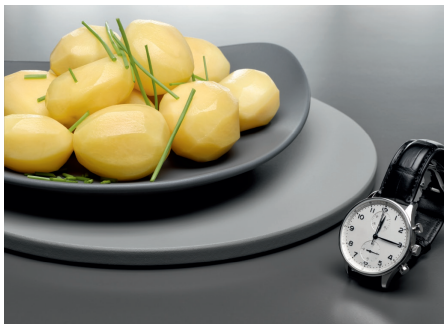
DualSteam

La perfection comme vous l'aimez : le four vapeur Miele complète idéalement un four et une table de cuisson, pour des résultats de cuisson parfaits. De courts temps de mise en température 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'agencement et l'alignement des deux buses de vapeur DualSteam.



3 en 1

Combiné compact : 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.



Exclusivité Miele

Enceinte de cuisson inox avec structure tramée

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



Programmes automatiques

Des plats délicieux en un clin d'œil : poisson, viande ou légumes, la préparation est entièrement automatique.



Quick & Gentle

Avec la nouvelle technologie d'inverseur, vous combinez la chaleur traditionnelle avec la puissance de micro-ondes que vous souhaitez.

* selon le modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes du four vapeur micro-ondes combiné en un coup d'œil



Commande
Commande intuitive via grand écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensitives.



Commande intuitive par écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensitives.



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensitives et affichage texte sur écran LCD sur quatre lignes.



Volume d'enceinte
Volume de l'enceinte : 40 litres



Puissance micro-ondes
Puissance micro-ondes jusqu'à 1000 watts.



DualSteam
Génération rapide et répartition uniforme de la vapeur via 2 buses vapeur.



DirectWater
Raccordement à l'eau courante pour une cuisson à la vapeur facile.

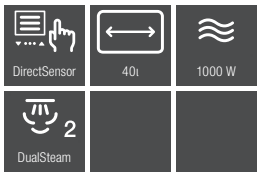


MotionReact
L'appareil réagit déjà à votre seule approche.

FOURS VAPEUR MICRO-ONDES, HAUTEUR 45 CM

Fours vapeur micro-ondes Collection ContourLine

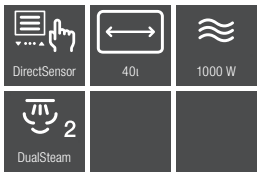




DGM 7340 (Design)
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- Cuisson combinée vapeur et micro-ondes
- Fonctions connectées : Miele@home
- Inox anti-traces

Fours vapeur micro-ondes Collection PureLine





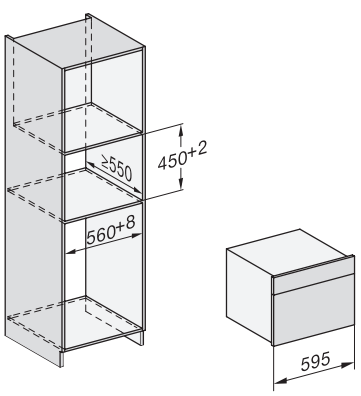
DGM 7440 (Prestige)
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- Cuisson combinée vapeur et micro-ondes
- Fonctions connectées : Miele@home
- Inox anti-traces



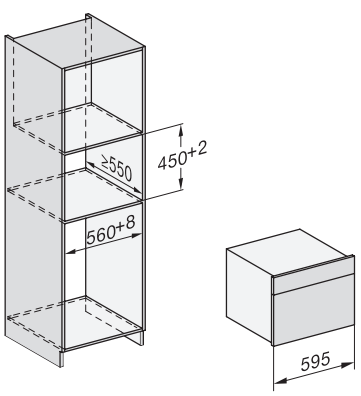


DGM 7640 (Prestige)
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch S**
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- **Cuisson automatique de menus**
- Cuisson combinée vapeur et micro-ondes
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- Inox anti-traces

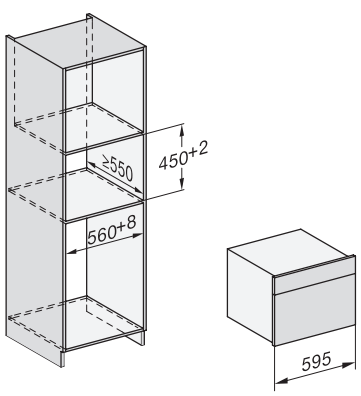
DGM 7340



DGM 7440



DGM 7640



FOURS VAPEUR MICRO-ONDES, HAUTEUR 45 CM





DGM 7645 (Prestige)
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch S
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- Cuisson automatique de menus
- Cuisson combinée vapeur et micro-ondes
- Fonctions connectées : Miele@home
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement arrivée d'eau uniquement**
- Inox anti-traces





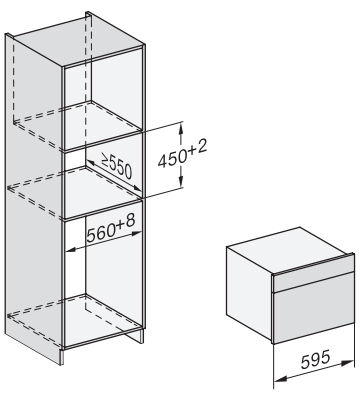
DGM 7840 (Prestige)
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch**
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- Cuisson automatique de menus
- Cuisson combinée vapeur et micro-ondes
- Fonctions connectées : Miele@home
- Capteur de mouvement MotionReact
- Inox anti-traces



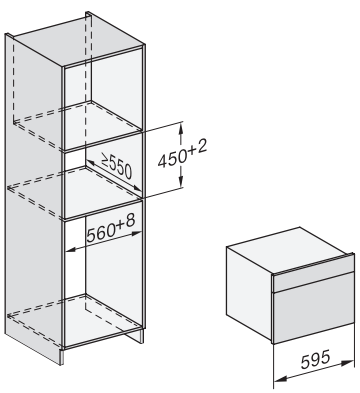


DGM 7845 (Prestige)
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- Cuisson automatique de menus
- Cuisson combinée vapeur et micro-ondes
- Fonctions connectées : Miele@home
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement arrivée d'eau uniquement**
- Inox anti-traces

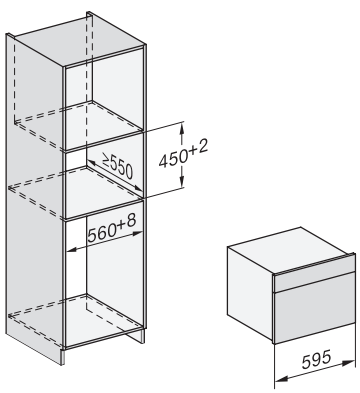
DGM 7645



DGM 7840



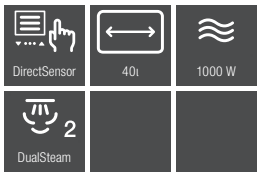
DGM 7845



FOURS VAPEUR MICRO-ONDES, HAUTEUR 45 CM

Fours vapeur micro-ondes
Collection VitroLine





DGM 7440 (Prestige)
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- Cuisson combinée vapeur et micro-ondes
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant





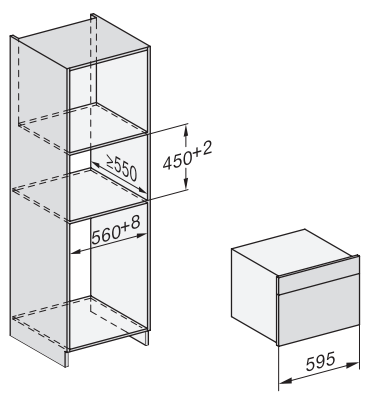
DGM 7640 (Prestige)
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch S**
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- **Cuisson automatique de menus**
- Cuisson combinée vapeur et micro-ondes
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



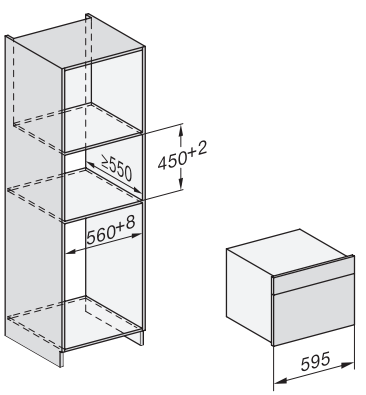


DGM 7645 (Prestige)
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch S
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- Cuisson automatique de menus
- Cuisson combinée vapeur et micro-ondes
- Fonctions connectées : Miele@home
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement arrivée d'eau uniquement**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

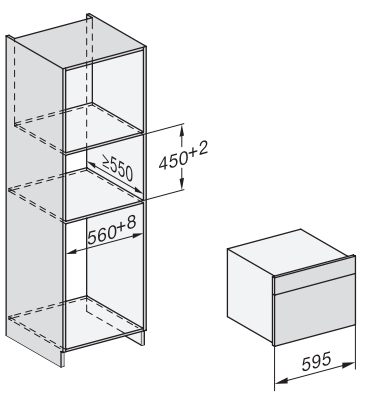
DGM 7440



DGM 7640



DGM 7645



FOURS VAPEUR MICRO-ONDES, HAUTEUR 45 CM





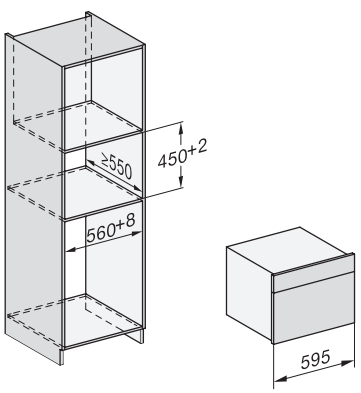
DGM 7840 (Prestige)
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch**
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- Cuisson automatique de menus
- Cuisson combinée vapeur et micro-ondes
- Fonctions connectées : Miele@home
- Capteur de mouvement MotionReact
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



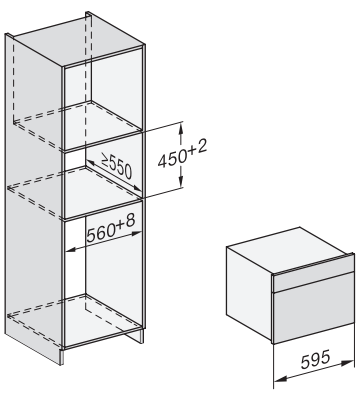


DGM 7845 (Prestige)
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- Cuisson automatique de menus
- Cuisson combinée vapeur et micro-ondes
- Fonctions connectées : Miele@home
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement arrivée d'eau uniquement**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

DGM 7840



DGM 7845




| Betriebsarten | Dampfgaren | Status
12:11
Dampfgaren
100 °C
Fertig
Dampfreduktion
speichern
Timer
schließen
Miele



MICRO-ONDES


450
450
300
Aut
Fisch gegrillt
OK



Les modèles

A l'image de votre vie et de vos habitudes, votre cuisine doit être équipée de produits adaptés à votre espace et mais aussi à vos préférences d'utilisation. Il existe différents modèles de micro-ondes Miele, pour que vous puissiez équiper votre cuisine sur mesure, selon vos propres souhaits.

Miele propose principalement deux modèles de micro-ondes : un modèle encastrable et un modèle posable. 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 souhaitez-vous ?

La diversité des micro-ondes Miele

Les cotes d’encastrement et les différentes tailles

Que vous planifiez une nouvelle cuisine ou que vous souhaitiez intégrer un appareil dans une cuisine existante : les micro-ondes Miele s’intègrent dans toutes les niches de taille standard. 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.



- Hauteur 35 cm, largeur 50 cm
- Hauteur 36 cm, largeur 60 cm
- Hauteur 38 cm, largeur 60 cm
- Hauteur 45 cm, largeur 60 cm



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

Les différentes commandes



Appareils encastrables TopControl de Miele
Créez un design parfaitement homogène dans votre cuisine : les micro-ondes Miele avec bandeau de commande sur le dessus s’intègrent harmonieusement avec les autres appareils encastrables de 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 encastrables Miele SideControl
Nos appareils SideControl se marient aussi 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 de Miele ou être installés seuls. La porte de l’appareil s’ouvre confortablement sur le côté.

Les modes de cuisson

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

Micro-ondes Solo
Dès le mode Solo, votre 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.

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


900
750
600
450
450
300
Auto
12:00
OK
Start

Quelles caractéristiques de confort sont importantes pour vous ?

Les points forts* des micro-ondes Miele

Exclusivité Miele

Enceinte de cuisson XL
Avec un volume utile d'enceinte de 46 litres, nos appareils avec commande TopControl vous offrent un vaste espace à utiliser 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, et l'appareil s'occupe du reste



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



Enceinte de cuisson 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

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes du micro-ondes en un coup d'œil

Commande



Sélection de la puissance active et des durées avec les touches sensitives, affichage sur écran à sept segments.



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensitives et affichage texte sur écran LCD sur une ligne.



Le sélecteur rotatif permet de choisir le mode de cuisson et la puissance en Watt.

Puissance



Puissance micro-ondes jusqu'à 1000 watts



Puissance micro-ondes jusqu'à 900 watts



Puissance micro-ondes jusqu'à 800 watts

Gril quartz



Pour gratiner les plats après la cuisson.

Popcorn



Pour une préparation simple et rapide de popcorn frais.

Programmes automatiques



Décongeler, cuire et préparer des aliments frais sans effort.

Plateau tournant



Sur le plateau tournant, il y a suffisamment de place pour mettre des récipients de tailles différentes ou plusieurs à la fois.

FOURS MICRO-ONDES

Four micro-ondes posable

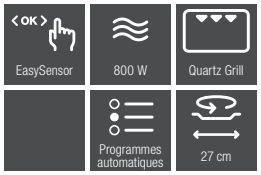




M 6012 SC (Classic)
- Commande EasyControl sur le côté
- 26 l, 3 modes de cuisson : micro-ondes, gril et combiné
- 17 programmes automatiques
- 7 niveaux de puissance de 80 à 900 W
- Gril quartz 800 W
- Touche Quick Start, Maintien au chaud automatique, Fonction mémoire
- Plateau tournant Ø 32 cm
- Enceinte inox
- Inox anti-traces

Fours micro-ondes encastrables, niche 35 cm

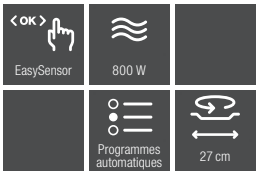




M 2224 SC (Design)
- Micro-ondes gril
- Cavité inox 17 litres
- Ouverture porte latérale
- Bandeau de commande sensitif EasySensor
- Affichage digital
- 15 programmes automatiques
- 7 niveaux de puissance de 80 à 800 W
- **Gril quartz 800 W**
- Eclairage intérieur LED
- Plateau tournant Ø 27 cm
- Noir obsidien

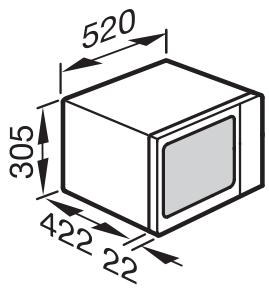
Fours micro-ondes encastrables, niche 36 cm



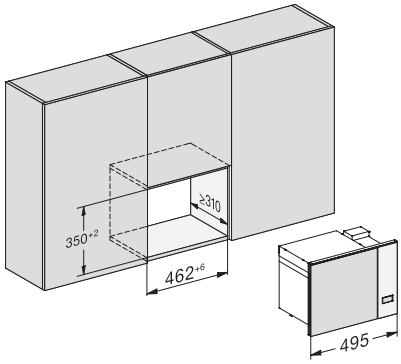


M 2230 SC (Design)
- **Micro-ondes solo**
- Cavité inox 17 litres
- Ouverture porte latérale
- Bandeau de commande sensitif EasySensor
- Affichage digital
- 10 programmes automatiques
- 7 niveaux de puissance de 80 à 800 W
- Quick Start et Maintien au chaud
- Eclairage intérieur LED
- Plateau tournant Ø 27 cm
- Noir obsidien

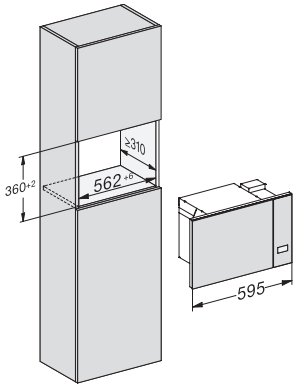
M 6012 SC



M 2224 SC



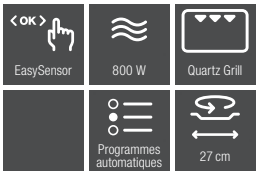
M 2230 SC



FOURS MICRO-ONDES

Fours micro-ondes encastrables, niche 38 cm

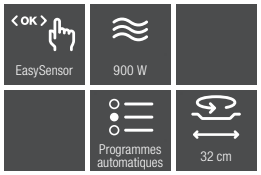




M 2234 SC (Design)
- **Micro-ondes gril**
- Cavité inox 17 litres
- Ouverture porte latérale
- Bandeau de commande sensitif EasySensor
- Affichage digital
- **15 programmes automatiques**
- 7 niveaux de puissance de 80 à 800 W
- **Gril quartz 800 W**
- Eclairage intérieur LED
- Plateau tournant Ø 27 cm
- Noir obsidien, **Blanc brillant**

Fours micro-ondes encastrables, niche 45 cm

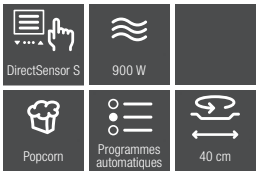




M 2240 SC (Design)
- **Micro-ondes solo**
- **Cavité inox 26 litres**
- Ouverture porte latérale
- Bandeau de commande sensitif EasySensor
- Affichage digital
- 10 programmes automatiques
- 7 niveaux de puissance de **80 à 900 W**
- Quick Start et Maintien au chaud
- Eclairage intérieur LED
- **Plateau tournant Ø 32 cm**
- Noir obsidien

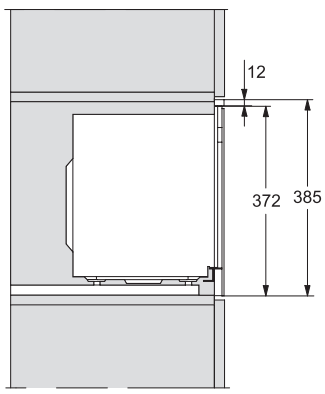
Fours micro-ondes encastrables, niche 45 cm, Collection ContourLine





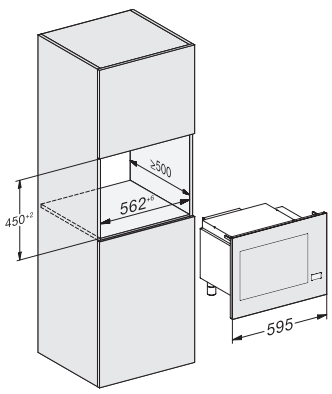
M 7140 TC (Design)
- Micro-ondes solo
- **Cavité inox 46 litres**
- **Porte abattante**
- **Ouverture et fermeture douce**
- **Bandeau de commande sensitif DirectSensor S**
- **35 programmes automatiques**
- 7 niveaux de puissance de 80 à 900 W
- Quick Start et maintien au chaud
- Eclairage intérieur LED
- **Plateau tournant Ø 40 cm**
- Inox anti-traces

M 2234 SC

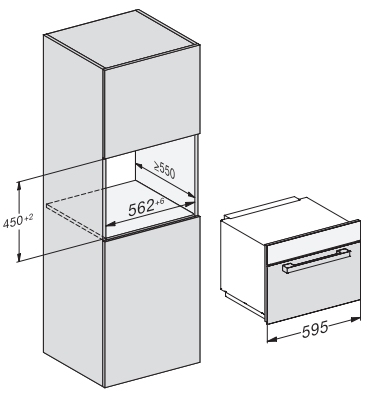


Encastrement dans une niche 38 cm avec bandeau de rattrapage AB38-1 optionnel (plus d'infos p.455)

M 2240 SC

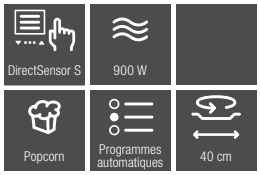


M 7140 TC



Fours micro-ondes encastrables, niche 45 cm, Collection PureLine





M 7240 TC (Prestige)
- Micro-ondes solo
- Cavité inox 46 litres
- Porte abattante
- Ouverture et fermeture douce
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor S
- 35 programmes automatiques
- 7 niveaux de puissance de 80 à 900 W
- Quick Start et Maintien au chaud
- Eclairage intérieur LED
- Plateau tournant Ø 40 cm
- Inox anti-traces





M 7244 TC (Prestige)
- **Micro-ondes gril**
- Cavité inox 46 litres
- Porte abattante
- Ouverture et fermeture douce
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor S
- **45 programmes automatiques**
- 7 niveaux de puissance de 80 à 900 W
- **Gril quartz 1500 W**
- Eclairage intérieur LED
- Plateau tournant Ø 40 cm
- Inox anti-traces

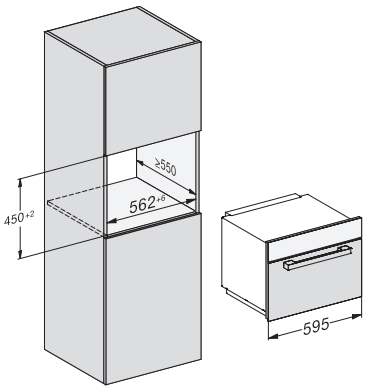
Fours micro-ondes encastrables, niche 45 cm, Collection VitroLine



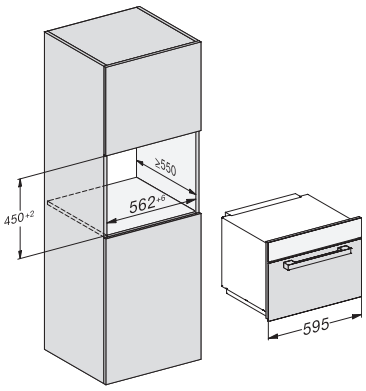


M 7244 TC (Prestige)
- **Micro-ondes gril**
- Cavité inox 46 litres
- Porte abattante
- Ouverture et fermeture douce
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor S
- 45 programmes automatiques
- 7 niveaux de puissance de 80 à 900 W
- **Gril quartz 1500 W**
- Eclairage intérieur LED
- Plateau tournant Ø 40 cm
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

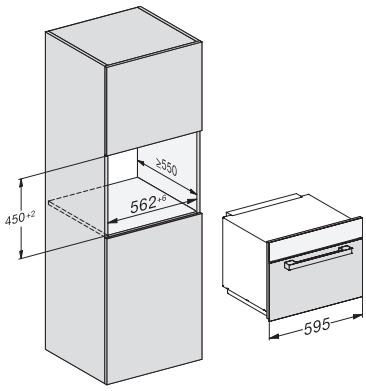
M 7240 TC



M 7244 TC



M 7244 TC





TIROIRS CHAUFFANTS


Miele
1h
2h
3h
4h


Miele
Miele
Miele

Parfaitement adaptés à vos exigences

Grande diversité de tiroirs chauffants Miele

Nos tiroirs chauffants 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 de Miele peut être associé à la perfection avec un appareil compact de 45 cm de haut, comme par ex. une machine à café Miele, un four vapeur, un four vapeur combiné ou un four traditionnel avec micro-ondes : pour exploiter pleinement votre niche de 60 cm de haut.



L'extra-large – 29 cm de haut, 60 cm de large
Notre tiroir chauffant de 29 cm de hauteur offre un volume considérable. En association avec un four traditionnel classique de 60 cm de haut ou un four vapeur combiné 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
Du montage de deux appareils d'une hauteur respective de 45 cm l'un au-dessus de l'autre et du positionnement d'un appareil d'une hauteur de 60 cm à côté se dégage une niche idéale pour accueillir ce tiroir chauffant 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 de Miele. Il réduit l'espace entre les appareils encastrés et l'harmonise avec celui entre les deux appareils de 45 cm.

Pour cette solution, 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 recherchez-vous ?

Les points forts* des tiroirs chauffants de Miele

Exclusivité Miele **Cuisson à basse température**
Une viande de qualité mérite une cuisson à basse température : ce procédé professionnel permet de cuire délicatement la viande à basse température et de préserver au maximum les arômes et les nutriments. Vos pièces de viande sont tendres, juteuses et savoureuses, elles peuvent être coupées immédiatement après la cuisson. Plus besoin de temps de repos puisque le jus de la viande est réparti de manière homogène.



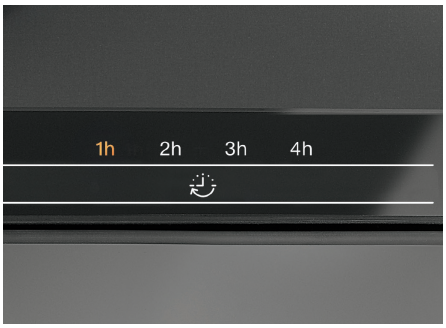
Quatre modes de cuisson
4 en 1 : réchauffer des tasses ou des assiettes, maintenir des plats au chaud ou cuire à basse température.



Commande tactile SensorTouch
Élégance et facilité d'entretien : commodité d'un écran tactile à fleur doté d'une technologie de pointe.



Push2Open
Ouverture rapide : une légère pression sur le tiroir suffit.



Fonction Timer
Flexibilité : le tiroir s'éteint automatiquement à l'issue du temps programmé.



Possibilités d'utilisation
Grâce au tiroir chauffant, vous pouvez aussi déshydrater des aliments, faire sécher des herbes, lever des pâtes, fondre du chocolat et bien d'autres choses encore.

* selon le modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des tiroirs chauffants en un clin d'oeil



Commande
Sélection directe des modes de cuisson, des températures et des temps de cuisson via les touches sensitives



Hauteur de l'appareil
Capacité : vaisselle pour 6 personnes



Capacité : vaisselle pour 12 personnes



Cuisson à basse température
Des viandes parfaites grâce à la cuisson à basses températures.



Push2Open
Activation du système automatique d'ouverture en appuyant légèrement sur le tiroir.



Minuteur
Minuteur de 4 heures qui se désactive automatiquement à l'issue du temps programmé.

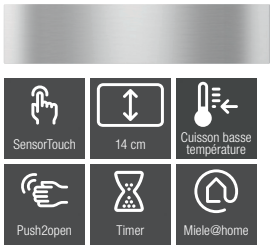


Miele@home
Vous pouvez mettre vos appareils en réseau avec Miele@home* – pour plus de possibilités.

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Toutes les applications intelligentes sont réalisables grâce au système Miele@home. Les fonctionnalités peuvent varier selon le modèle et les régions.

TIROIRS

Tiroirs culinaires, hauteur 14 cm



ESW 7110 (Design)
- Vaisselle pour 6 personnes
- Bandeau de commande sensitif
- Chauffe-plat, Maintien au chaud
- Cuisson basse température
- Réglage T°C de 40 à 85°C
- Ouverture Push2open
- Porte tempérée
- Sécurité anti-surchauffe
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces



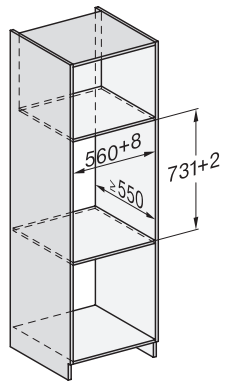
ESW 7010 (Design ou Prestige selon coloris)
- Vaisselle pour 6 personnes
- Bandeau de commande sensitif
- Chauffe-plat, Maintien au chaud
- Cuisson basse température
- Réglage T°C de 40 à 85°C
- Ouverture Push2open
- Porte tempérée
- Sécurité anti-surchauffe
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- **Noir obsidien (Design), Gris graphite (Prestige), Blanc brillant (Prestige)**

Tiroirs culinaires, hauteur 29 cm

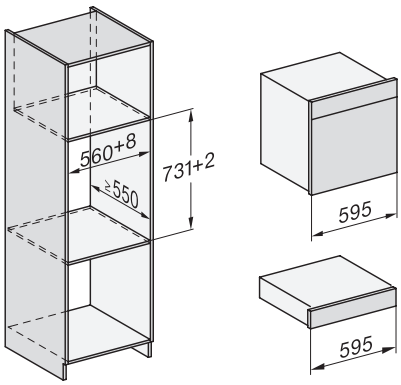


ESW 7120 (Design)
- Vaisselle pour 12 personnes
- Bandeau de commande sensitif
- Chauffe-plat, Maintien au chaud
- Cuisson basse température
- Réglage T°C de 40 à 85°C
- Ouverture Push2open
- Porte tempérée
- Sécurité anti-surchauffe
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces
- **Hauteur façade 29 cm**

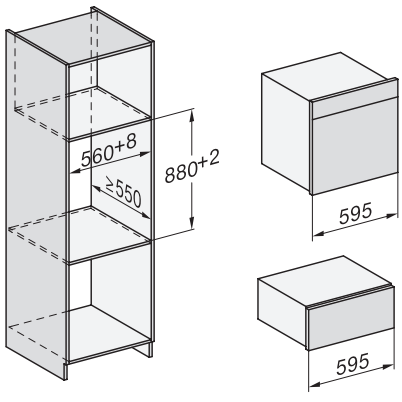
ESW 7110



ESW 7010



ESW 7120



TIROIRS

Tiroirs culinaires, hauteur 32 cm

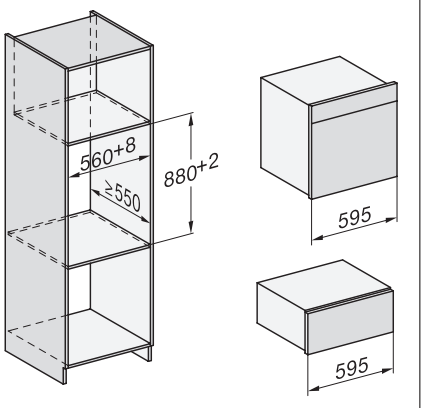


ESW 7020 (Prestige)
- Vaisselle pour 12 personnes
- Bandeau de commande sensitif
- Chauffe-plat, Maintien au chaud
- Cuisson basse température
- Réglage T°C de 40 à 85°C
- Ouverture Push2open
- Porte tempérée
- Sécurité anti-surchauffe
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- **Liseré Inox anti-traces, Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant**
- Hauteur façade 29 cm

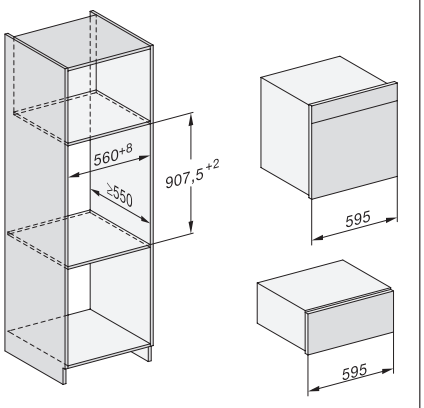


ESW 7030 (Prestige)
- Vaisselle pour 12 personnes
- Bandeau de commande sensitif
- Chauffe-plat, Maintien au chaud
- Cuisson basse température
- Réglage T°C de 40 à 85°C
- Ouverture Push2open
- Porte tempérée
- Sécurité anti-surchauffe
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- **Hauteur façade 32 cm**

ESW 7020



ESW 7030




Miele
Miele
Miele
Miele

TIROIRS DE MISE SOUS VIDE



Bon goût garanti

Le tiroir de mise sous vide polyvalent

Le tiroir de mise sous vide de 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. Rien de plus simple et propre grâce au conditionnement sous film, à l'aspiration de l'air et à la fermeture hermétique pour terminer. Vous pouvez, par exemple, mettre des restes sous vide et les congeler en toute simplicité : 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, comme des 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 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 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 recherchez-vous ?

Les points forts du tiroir de mise sous vide encastrable

Mise sous vide
L'extraction de l'air et de l'oxygène prépare idéalement vos aliments à la cuisson sous vide au four 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 sensitive SensorTouch
Élégance et facilité d'entretien : commodité d'un écran tactile à fleur doté d'une technologie de pointe.



Trois niveaux de mise sous vide
Réglage individuel : vous avez le choix entre trois niveaux pour la mise sous vide, adaptés à tous les aliments.



Push2Open
Ouverture rapide : une légère pression sur le tiroir suffit.



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



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

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des tiroirs de mise sous vide



Commande
Sélection directe des modes de cuisson, des températures et des temps de cuisson via les touches sensitives.



Hauteur de l'appareil
Vous pouvez utiliser des récipients et des sachets jusqu'à une taille de 250 x 350 mm et une hauteur de 80 mm.



Mise sous vide
Évacue l'air présent dans le sachet de mise sous vide.



Push2open
Activation du système automatique d'ouverture en appuyant légèrement sur le tiroir.



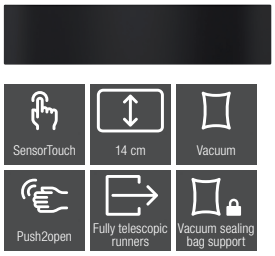
Tiroir entièrement télescopique
Vous pouvez ouvrir le tiroir complètement pour le remplir ou le vider en toute simplicité.



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

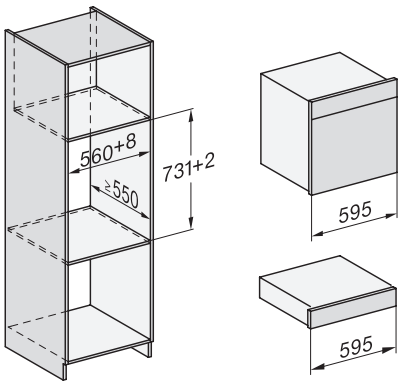
TIROIRS

Tiroirs de mise sous vide, hauteur 14 cm



EVS 7010 (Prestige)
- Enceinte inox 8 litres
- Bandeau de commande sensitif
- Ouverture Push2open
- Fermeture douce
- 3 niveaux de mise sous vide
- 3 durées de soudure
- Arrêt automatique de sécurité
- Livré avec 100 sachets
- Livré avec connectique pour boîtes de mise sous vide
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

EVS 7010



TABLES DE CUISSON


Miele
INDUCTION







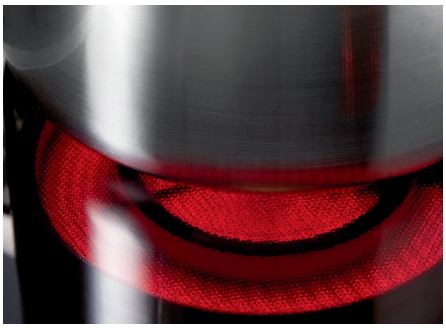
Parfaitement adaptés à vos exigences

Les modèles, les types d'appareils, et le design du cadre des tables de cuisson électriques et à induction de Miele

Modèles



Induction – la grande tendance



Électrique – le traditionnel



Gaz – le grand classique

Grande diversité de tailles



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



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

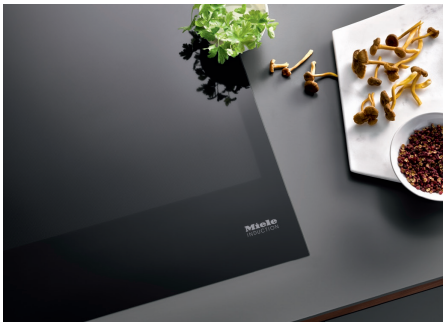


Taille maximale – Appareils d'une largeur de 90 cm pouvant accueillir cinq à six récipients de cuisson

Design du cadre



Vitrocéramique **avec cadre inox périphérique**



Vitrocéramique, à monter à **fleur de plan ou en saillie**

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

La commande et la flexibilité des tables de cuisson Miele

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



FlexControl avec écran tactile



Exclusivité Miele SmartSelect White



Exclusivité Miele SmartSelect



ComfortSelect



EasySelect



Commande par bouton

Surface intégrale : la flexibilité maximale des tables de cuisson à induction Miele

Liberté totale : avec FullFlex, toute la surface de votre table de cuisson est disponible – sans zones de cuisson prédéfinies pour un maximum de flexibilité. Selon les circonstances, vous positionnez vos récipients de cuisson à votre convenance. Vous pouvez placer jusqu'à six casseroles, poêles et plats à rôtir adaptés à l'induction sur nos tables de cuisson FullFlex proposées en plusieurs largeurs. Nos tables de cuisson à induction FullFlex existent en différentes largeurs.



Exclusivité Miele Détection intelligente de récipient



SilentMove



Exclusivité Miele Aide au positionnement[1)]

[1)] Brevet : EP2988573



KM 7897 FL

reddot winner 2020

GOLD AWARD 2020

Fonctions d’assistance commandées par capteurs

Il n’a jamais été plus simple de cuire à la poêle

Une technologie intelligente s’invite dans votre cuisine avec les tables de cuisson Miele commandées par capteurs.



Profitez de résultats toujours parfaits à la cuisson et au rôtissage : nos fonctions d’assistance commandées par capteurs TempControl* vous facilitent le quotidien. Vous trouverez des capteurs TempControl dans de nombreuses tables de cuisson avec une commande SmartSelect ainsi que sur l’ensemble de l’espace de cuisson de la table de cuisson FlexControl avec un 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* augmente la sécurité dans votre cuisine, car elle évite avec fiabilité que l’huile et le beurre ne brûlent 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 nouvelle batterie de cuisine.



Miele@home
Dans l’app Miele@mobile, vous trouverez une sélection de recettes spécialement prévues pour l’utilisation de TempControl et de CookAssist, comme la viande ou le poisson.

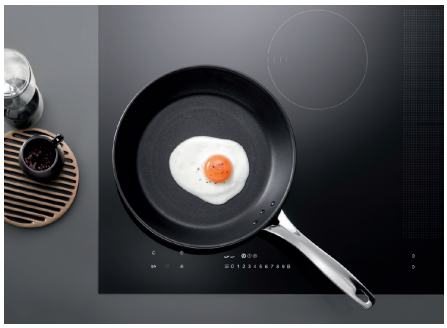


* Brevet : EP1704754, EP2153698





Niveau de mijotage
La sauce détermine souvent les qualités gustatives de nombreux plats, comme les ragoûts ou les pâtes à la bolognaise. La table de cuisson régule la température appropriée à l'aide du niveau de mijotage. Les éclaboussures sont évitées et les sauces sont toujours réussies.



Niveau de rôtissage 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 rôtissage II
Ce niveau de cuisson intermédiaire permet de cuire des aliments comme les crevettes, les steaks, les viandes panées, les pains de viande et les émincés. Il convient également pour torréfier des graines et pour préparer des galettes de pommes de terre, des tortillas et du caramel.



Niveau de rôtissage III
Le niveau le plus élevé est parfait pour cuire au wok et saisir à feu vif de grandes quantités de viande ou la viande à braiser. Même vos crêpes et vos pommes de terre sautées seront parfaitement réussies sur ce niveau de cuisson.


Miele
Con@ctivity

Un équipement exclusif pour des saveurs intactes

Les points forts[1] des tables de cuisson à induction Miele

Con@ctivity
Concentrez-vous pleinement sur la cuisson : Avec Con@ctivity, votre hotte fait automatiquement ce qu'il faut. Dès que la table de cuisson est allumée ou éteinte, la hotte réagit automatiquement. La puissance d'aspiration est ajustée automatiquement, en fonction de l'activité sur la table de cuisson, assurant ainsi un climat ambiant agréable. Les appareils communiquent entre eux par Wi-Fi. Avec Con@ctivity, vous intégrez la hotte et la table de cuisson dans Miele@home.



Full Flex
Utilisation personnalisée de la surface de cuisson : Positionnez vos récipients de cuisson à votre convenance.



Exclusivité Miele **TempControl[2]**
Des résultats de cuisson toujours parfaits : la température de la poêle reste constante et plus rien n'attache.



Exclusivité Miele **SmartSelect White**
Rapide et intuitif : les niveaux de puissance sont réglables directement pour chaque zone de cuisson.



Exclusivité Miele **PowerFlex**
Une rapidité et une flexibilité incomparables : le booster avec une puissance maximale de 7,3 kW est unique.



Écran tactile
Pour une compréhension plus simple : écran tactile multicolore 7 pouces pour une utilisation intuitive.

[1] selon le modèle
[2] Brevet : EP1704754, EP2153698

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des tables de cuisson à induction en un coup d'œil

Commande



Écran tactile multicolore sept pouces pour une utilisation intuitive



Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Affichage contrasté avec texte blanc.



Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Rétroéclairage jaune des séries de chiffres.



Sélection rapide et intuitive pour toutes les zones de cuisson et niveaux de puissance.



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 un bouton séparé.

Con@ctivity 3.0



Indique si la table de cuisson est équipée de Con@ctivity 3.0.

D'infinies possibilités d'aménagement



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



Surface extra-grande pour deux casseroles ou poêles, un grand plat à rôtir ou une grande casserole.

TwinBooster



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

TempControl



Garantit des résultats homogènes optimum pour différents types de saisie.

Combinable avec SmartLine



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

SilentMove



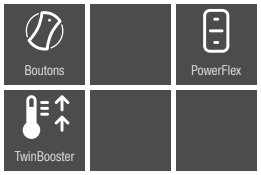
Déplacement ultrasilencieux des casseroles et poêles grâce à la surface lisse en vitrocéramique.


TempControl
200
1-9
2
01:09
140
160
180
200
220
230
TempControl
Miele

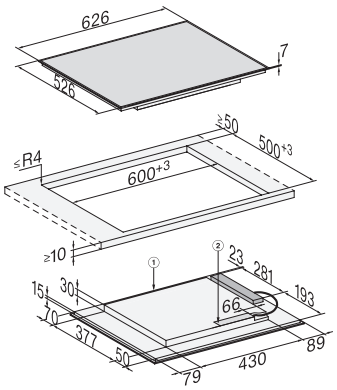
TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Commande boutons, 60 cm





KM 7164 FR

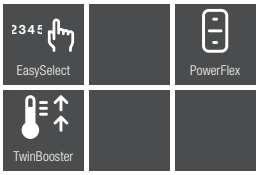


KM 7164 FR (Design)

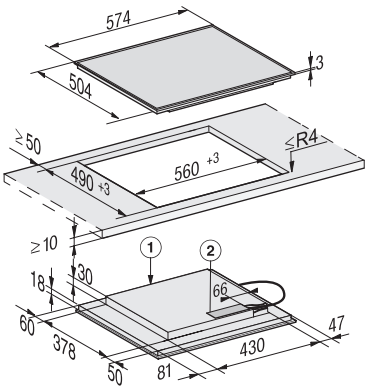
- **Cadre inox fin haut**
- Commande à boutons - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- 4 zones de cuisson dont une zone modulable PowerFlex
- Zone avant droite : Ø 100 – 160 mm, max. 2500 W, Puissance max. TwinBooster 3000 W
- Zone arrière droite : Ø 140 – 190 mm, max. 3000 W
- Zone PowerFlex : 230 x 150 mm, max 3000 W, Puissance max. TwinBooster 3650 W
- Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max. 4800 W, Puissance max. TwinBooster 7300 W
- Détection auto. de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- Maintien au chaud (65°C)
- **Encastrement 60 x 50 cm**
- Branchement Monophasé - Puissance 7,3 kW

Foyers individuels, 60 cm

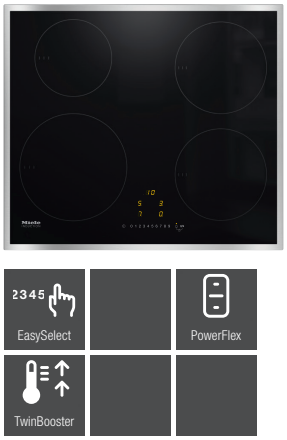




KM 7200 FR

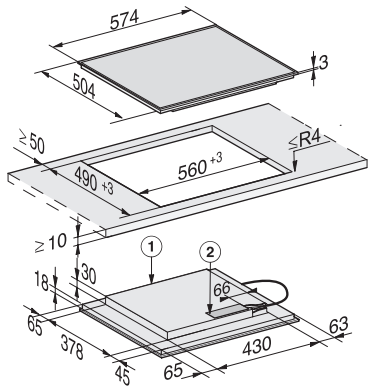


TABLES DE CUISSON À INDUCTION



KM 7200 FR (Design)
- **Cadre inox large plat**
- **Commandes sensitives EasySelect** - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, **sérigraphie gris basalte**
- **3 zones de cuisson dont une grande zone 28 cm**
- 9 à 17 puissances programmables
- Zone avant gauche : Ø 140 - 280 mm, max 3300 W, Puissance max. avec Twin-Booster : 5500 W
- Zone avant droite : Ø 100 - 160 mm, max 1700 W, Puissance max. avec Twin-Booster : 2200 W
- Zone arrière droite : Ø 140 - 190 mm, max 2500 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3000 W
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 3 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- **Encastrement 56 x 49 cm**
- Branchement Monophasé - Puissance 7,3 kW

KM 7201 FR

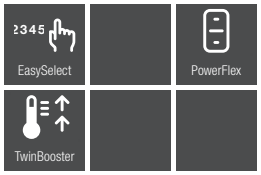


KM 7201 FR (Design)
- Cadre inox large plat
- Commandes sensitives EasySelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie gris basalte
- **4 zones de cuisson dont une zone Ø 22 cm**
- 9 à 17 puissances programmables
- Zone avant gauche : Ø 160 - 220 mm, max 3000W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone arrière gauche : Ø 100 - 160 mm, max 1700W, Puissance max. avec TwinBooster : 2200 W
- Zone avant droite : Ø 140 - 190 mm, max 2500 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3000 W
- Zone arrière droite : Ø 140 - 190 mm, max 2500 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3000 W
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- **4 Minuteurs**
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Encastrement 56 x 49 cm
- Branchement Monophasé - Puissance 7,3 kW

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Foyers individuels, 75 cm



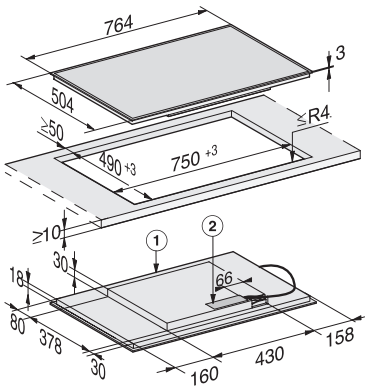


Foyers individuels et
zones modulables, 60 cm



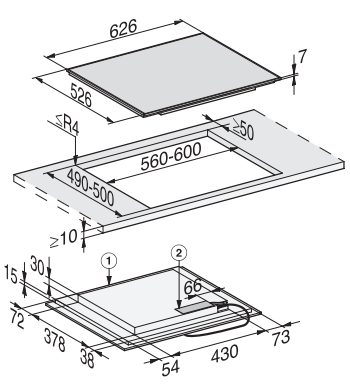


KM 7210 FR

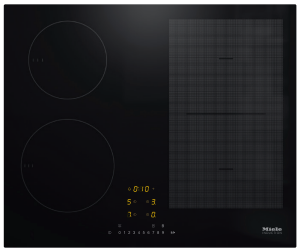


KM 7210 FR (Design)
- Cadre inox large plat
- Commandes sensitives EasySelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie gris Basalte
- **4 zones de cuisson dont une zone extensible**
- 9 à 17 puissances programmables
- Zone avant gauche : Ø 160 - 220 mm, max. 3000 W, Puissance max. TwinBooster 3650 W
- Zone arrière gauche : Ø 100 - 160 mm, max. 1700 W, Puissance max. TwinBooster 2200 W
- Zone arrière droite : Ø 190/190 x 290 mm, max. 3000 W, Puissance max. TwinBooster 3700 W
- Zone avant droite : Ø 140 - 190 mm, max. 2500 W, Puissance max. TwinBooster 3000 W
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille du récipient
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- **Encastrement 75 x 49 cm**
- Branchement Monophasé – Puissance 7,3 kW

KM 7464 FR

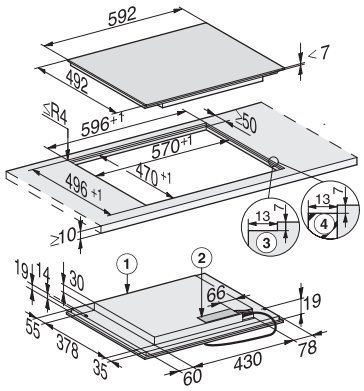


TABLES DE CUISSON À INDUCTION



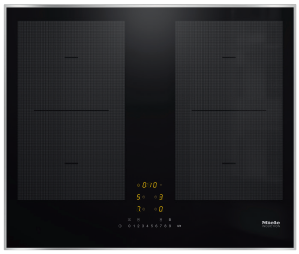
KM 7464 FR (Design)
- **Cadre inox fin haut**
- **Commande ComfortSelect** - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, **sérigraphie LightPrint**
- **4 zones de cuisson dont une zone modulable PowerFlex**
- 9 à 17 puissances programmables
- Zone avant gauche : Ø 140 - 190 mm, max 2500 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3000 W
- Zone arrière gauche : Ø 100 - 160 mm, max 1700 W, Puissance max. avec TwinBooster : 2200 W
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- **Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home**
- **Encastrement 56 x 49 cm**
- Branchement Monophasé - Puissance 7,3 kW

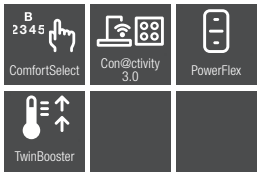
KM 7404 FX

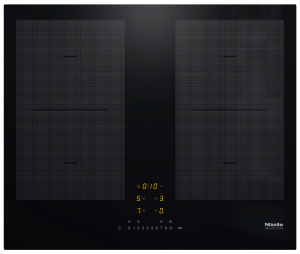


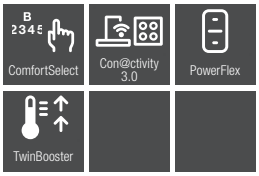
KM 7404 FX (Prestige)
- **Sans cadre - Enc. à fleur de plan uniquement**
- Commande ComfortSelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- 4 zones de cuisson dont une zone modulable PowerFlex
- 9 à 17 puissances programmables
- Zone avant gauche : Ø 140 - 190 mm, max. 2500 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3000 W
- Zone arrière gauche : Ø 100 - 160 mm 1700 W, Puissance max. avec TwinBooster : 2200 W
- Zone PowerFlex Ø 150 - 230 mm, max. 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Bridge PowerFlex 230 x 390 mm, max. 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction Mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- **Encastrement 59,6 x 49,6 cm**
- Branchement Monophasé – Puissance 7,3 kW

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

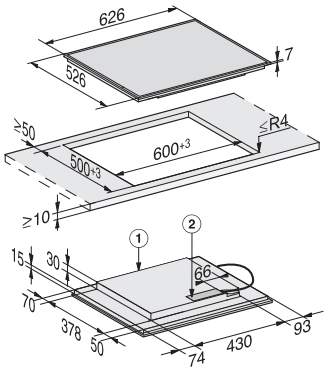








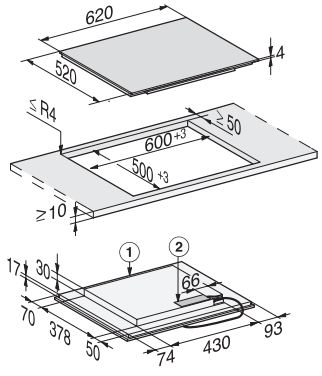
KM 7465 FR



KM 7465 FR (Design)

- **Cadre inox fin haut**
- Commande ComfortSelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- **4 zones de cuisson dont 2 zones modulables PowerFlex**
- 9 à 17 puissances programmables
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max. 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max. 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Zone gauche Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max. 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- **Jusqu'à 4 récipients en même temps**
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- **Encastrement 60 x 50 cm**
- Branchement Monophasé – Puissance 7,3 kW

KM 7465 FL

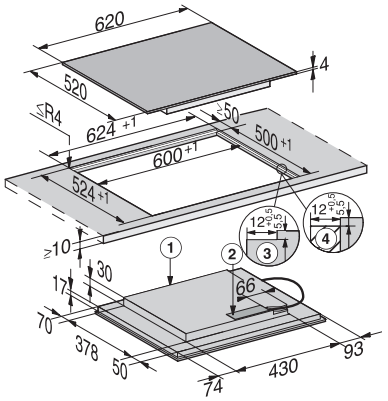


TABLES DE CUISSON À INDUCTION



KM 7465 FL (Design)
- **Sans cadre – Enc. standard ou à fleur de plan**
- Commande ComfortSelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- 4 zones de cuisson dont 2 zones modulables PowerFlex
- 9 à 17 puissances programmables
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max. 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max. 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Zone gauche Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max. 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Jusqu'à 4 récipients en même temps
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- **Encastrement 60 x 50 cm**
- Branchement Monophasé – Puissance 7,3 kW

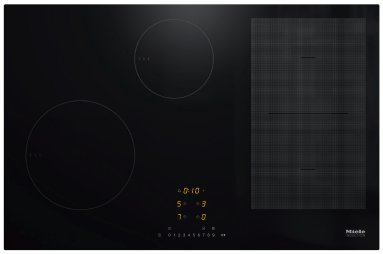
KM 7564 FL

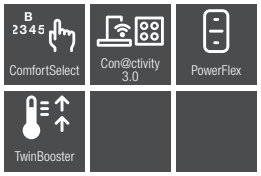


KM 7564 FL (Prestige)
- **Sans cadre - Enc. standard ou à fleur de plan**
- **Bandeau de commande SmartSelect - Affichage ambré**
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- 4 zones de cuisson dont 2 zones modulables PowerFlex
- 9 à 17 puissances programmables
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone gauche Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Jusqu'à 4 récipients en même temps
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- **Mijotage automatique, Protection nettoyage**
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- **Combinable avec la collection de dominos SmartLine**
- Encastrement 60 x 50 cm
- Branchement Monophasé - Puissance 7,3 kW

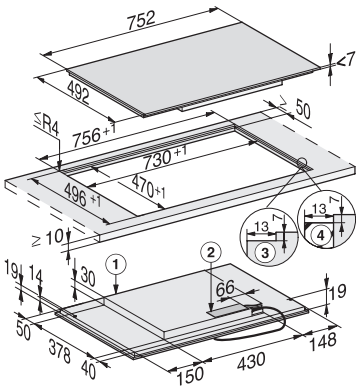
TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Foyers individuels et zones modulables, 75 cm





KM 7414 FX



KM 7414 FX (Prestige)

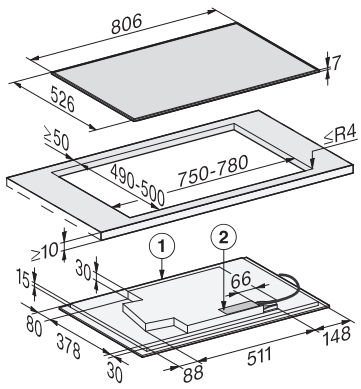
- **Sans cadre – Enc. à fleur de plan uniquement**
- **Commande ComfortSelect - Affichage ambré**
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- 9 à 17 puissances programmables
- **4 zones de cuisson dont 1 zone modulable PowerFlex**
- Zone avant gauche : Ø 160 - 220 mm, Puissance max. 3000 W, Puissance max. TwinBooster 3650 W
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, Puissance max. 3000 W, Puissance max. TwinBooster 3650 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, Puissance max. 4800 W, Puissance max. TwinBooster 7300 W
- Zone arrière centre Ø 100 - 160 mm, Puissance max. 1700 W, Puissance max. TwinBooster 2200 W
- Jusqu'à 4 récipients en même temps
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille du récipient
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- **Encastrement 75,6 x 49,6 cm**
- Branchement Monophasé – Puissance 7,3 kW

TABLES DE CUISSON À INDUCTION





KM 7679 FR

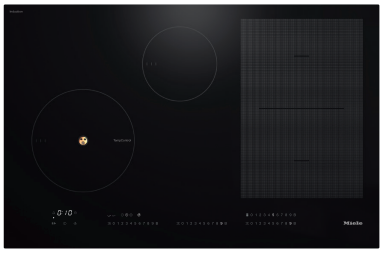


KM 7679 FR (Prestige)

- **Cadre inox large plat**
- **Commande SmartSelect** - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- 9 à 17 puissances programmables
- **4 zones de cuisson dont 1 zone modulable PowerFlex et 1 zone TempControl**
- Zone avant gauche TempControl : Ø 160 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Zone arrière centre : Ø 100 - 160 mm, max 1750 W, TwinBooster 2200 W
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- **Mijotage automatique, Protection nettoyage**
- **Technologie TempControl avec 3 niveaux de saisie directement accessibles**
- **Compatible avec CookAssist**
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- **Encastrement 75 x 49 cm**
- Branchement Monophasé - Puissance 7,3 kW

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Foyers individuels et
zones modulables, 80 cm

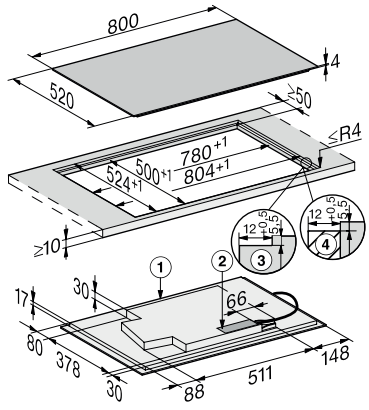


SmartSelect White | Con@ctivity 3.0 | PowerFlex | TwinBooster | TempControl



ComfortSelect | Con@ctivity 3.0 | PowerFlex | TwinBooster

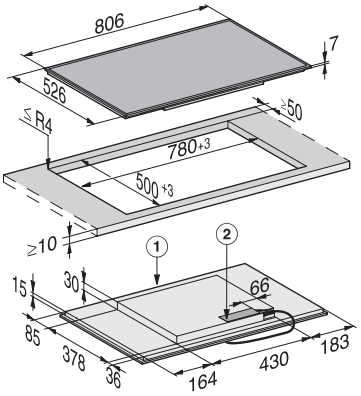
KM 7879 FL



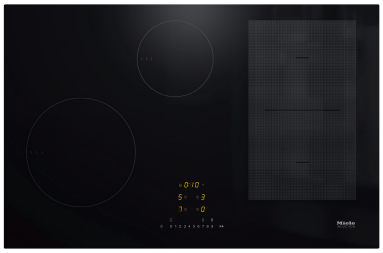
KM 7879 FL (Prestige)

- Sans cadre – Enc. standard ou à fleur de plan
- **Commande SmartSelect White – Affichage blanc**
- **Verre vitrocéramique noir graphite,** sérigraphie LightPrint
- 9 à 17 puissances programmables
- 4 zones de cuisson dont 1 zone modulable PowerFlex et 1 zone TempControl
- Zone avant gauche TempControl : Ø 160 - 220 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Zone centre : Ø 100 - 160 mm, max 1750 W, Puissance max. avec TwinBooster : 2200 W
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Mijotage automatique, Protection nettoyage
- Fonction TempControl avec 3 niveaux de saisie directement accessibles
- Compatible avec CookAssist
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- **Encastrement 78 x 50 cm**
- Branchement Monophasé - Puissance 7,3 kW

KM 7474 FR

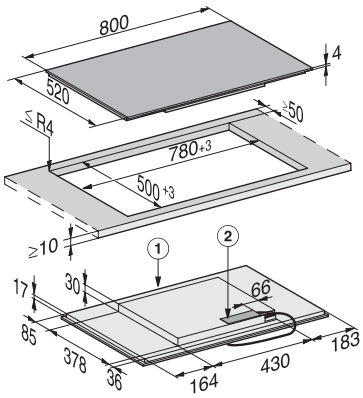


TABLES DE CUISSON À INDUCTION



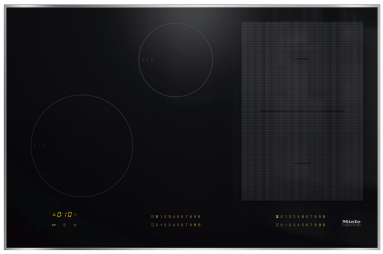
KM 7474 FR (Prestige)
- **Cadre inox fin haut**
- **Commande ComfortSelect - Affichage ambré**
- **Verre vitrocéramique noir**, sérigraphie LightPrint
- 9 à 17 puissances programmables
- **4 zones de cuisson dont 1 zone modulable PowerFlex**
- Zone avant gauche : Ø 160 - 220 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone arrière centre : Ø 100 - 160 mm, max 1700 W, Puissance max. avec TwinBooster : 2200 W
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Jusqu'à 4 récipients en même temps
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille du récipient
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- Encastrement 78 x 50 cm
- Branchement monophasé – Puissance 7,3 kW

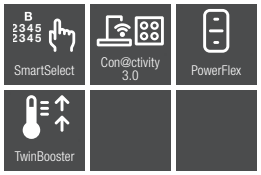
KM 7474 FL

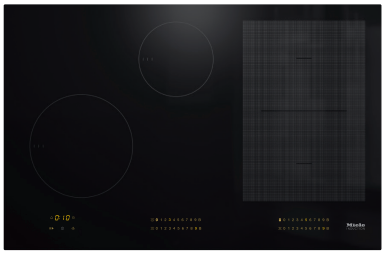


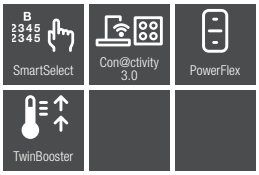
KM 7474 FL (Prestige)
- **Sans cadre – Enc. standard ou à fleur de plan**
- Commande ComfortSelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- 9 à 17 puissances programmables
- 4 zones de cuisson dont 1 zone modulable PowerFlex
- Zone avant gauche : Ø 160 - 220 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone arrière centre : Ø 100 - 160 mm, max 1700 W, Puissance max. avec TwinBooster : 2200 W
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Jusqu'à 4 récipients en même temps
- Accès direct aux niveaux de puissances
- Détection automatique de la taille du récipient
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- Encastrement 78 x 50 cm
- Branchement monophasé – Puissance 7,3 W

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

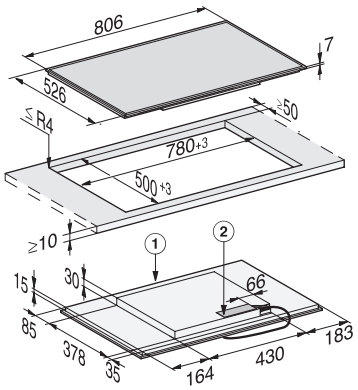








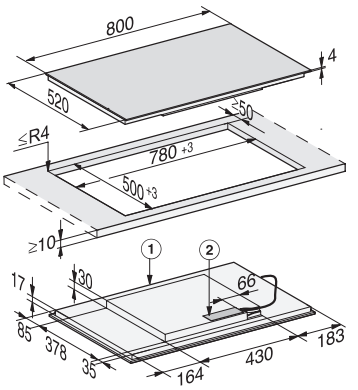
KM 7574 FR



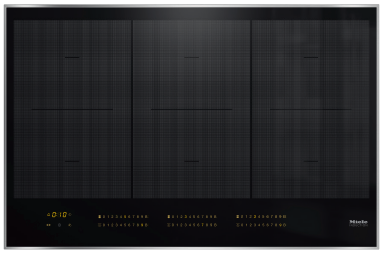
KM 7574 FR (Prestige)

- **Cadre inox haut fin**
- **Commande SmartSelect - Affichage ambré**
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- 9 à 17 puissances programmables
- 4 zones de cuisson dont 1 zone modulable PowerFlex
- Zone avant gauche : Ø 160 - 220 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone arrière centre : Ø 100 - 160 mm, max 1700 W, Puissance max. avec TwinBooster : 2200 W
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Jusqu'à 4 récipients en même temps
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- **Mijotage automatique, Protection nettoyage**
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- Encastrement 78 x 50 cm
- Branchement Monophasé - Puissance 7,3 kW

KM 7574 FL



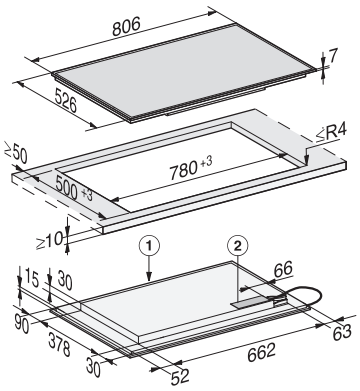
TABLES DE CUISSON À INDUCTION



KM 7574 FL (Prestige)

- **Sans cadre – Enc. standard ou à fleur de plan**
- Commande SmartSelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- 4 zones de cuisson dont 1 zone modulable PowerFlex
- Zone avant gauche : Ø 160 - 230 mm, max 2300 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone arrière centre : Ø 100 - 160 mm, max 1700 W, Puissance max. avec TwinBooster : 2200 W
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W
- Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Jusqu'à 4 récipients en même temps
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Mijotage automatique, Protection nettoyage
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- **Combinable avec la collection de dominos SmartLine**
- Encastrement 78 x 50 cm
- Branchement Monophasé - Puissance 7,3 kW

KM 7575 FR

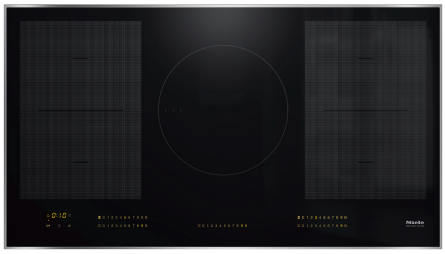


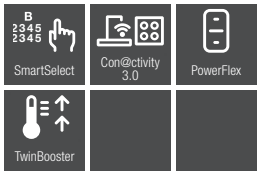
KM 7575 FR (Prestige)

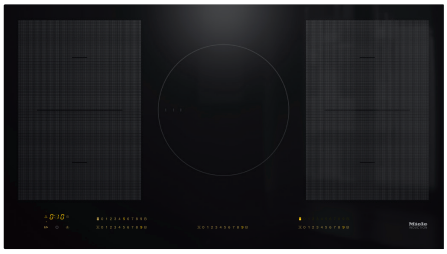
- **Cadre inox fin haut**
- Commande SmartSelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- **6 zones de cuisson dont 3 zones modulables PowerFlex**
- Zone gauche Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 3400 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone centre Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- **Jusqu'à 6 récipients en même temps**
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- **6 Minuteurs**
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Mijotage automatique, Protection nettoyage
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- Encastrement 78 x 50 cm
- **Branchement Triphasé - Puissance 11 kW**

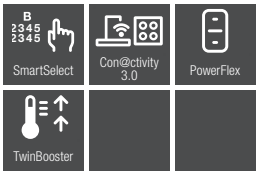
TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Foyers individuels et zones modulables, 90 cm

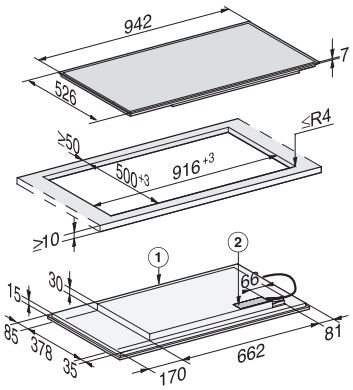








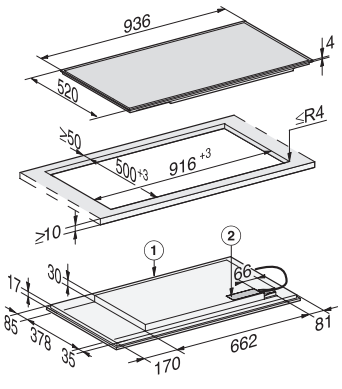
KM 7594 FR



KM 7594 FR (Prestige)

- Cadre inox fin haut
- Commande SmartSelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- **5 zones de cuisson dont 2 zones modulables PowerFlex**
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone centre : Ø 180 - 280 mm, max 3000 W
- Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone gauche Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- **Jusqu'à 5 récipients en même temps**
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- **5 Minuteurs**
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Mijotage automatique, Protection nettoyage
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- **Encastrement 91,6 x 50 cm**
- **Branchement Triphasé - Puissance 11 kW**

KM 7594 FL



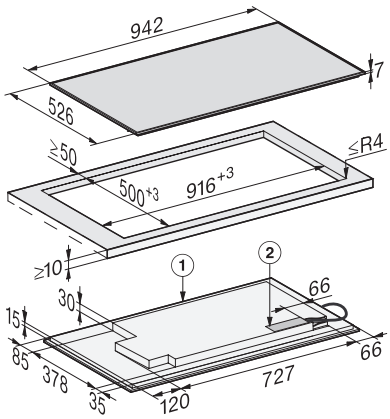
TABLES DE CUISSON À INDUCTION



KM 7594 FL (Prestige)

- **Sans cadre – Enc. standard ou à fleur de plan**
- Commande SmartSelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- 5 zones de cuisson dont 2 zones modulables PowerFlex
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone centre : Ø 180-280 mm, max 3000 W
- Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone gauche Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Jusqu'à 5 récipients en même temps
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- **5 Minuteurs**
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Mijotage automatique, Protection nettoyage
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- Encastrement 91,6 x 50 cm
- **Branchement Triphasé - Puissance 11 kW**

KM 7699 FR

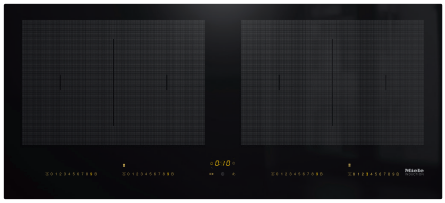


KM 7699 FR (Prestige)

- **Cadre inox fin haut**
- Commande SmartSelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- **5 zones de cuisson dont 1 zone modulable PowerFlex et 1 zone TempControl**
- Zone avant gauche : Ø 100 - 160 mm, max 1750 W, Zone arrière gauche Temp Control : Ø 160 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 2200 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone PowerFlex : 230 x 150 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone centre : Ø 180 - 280 mm, max 3000 W, Puissance max. avec TwinBooster : 3650 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max avec TwinBooster : 7300 W
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 5 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Mijotage automatique, Protection nettoyage
- **Technologie TempControl avec 3 niveaux de saisie directement accessibles**
- **Compatible avec CookAssist**
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- Encastrement 91,6 x 50 cm
- **Branchement Triphasé - Puissance 11 kW**

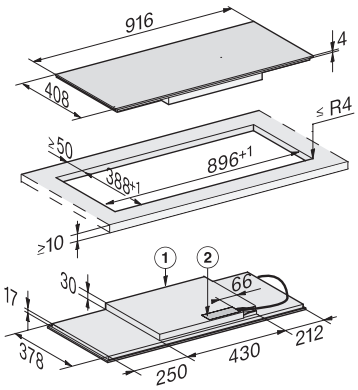
TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Foyers individuels et zones modulables, panorama





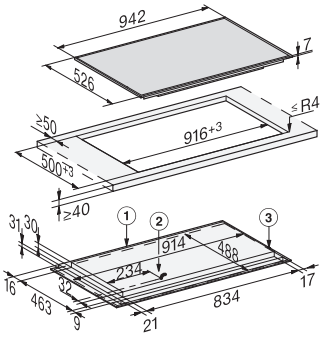
KM 7684 FL



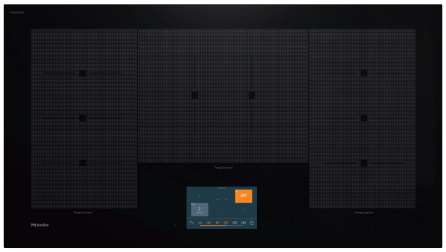
KM 7684 FL (Prestige)

- **Sans cadre – Enc. standard et à fleur de plan**
- Commande SmartSelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- **4 zones de cuisson dont 2 zones modulables PowerFlex**
- Zone PowerFlex : Ø 150 - 230 mm, max 3000 W, Puissance max. avec Twin-Booster : 3650 W
- Zone gauche Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Zone droite Bridge PowerFlex : 230 x 390 mm, max 4800 W, Puissance max. avec TwinBooster : 7300 W
- Détection automatique de la taille des récipients
- Fonction Booster et TwinBooster
- 4 Minuteurs
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Mijotage automatique, Protection nettoyage
- Equipée Con@ctivity 3.0 et Miele@home
- **Encastrement 89,6 x 38,8 cm**
- **Branchement Monophasé - Puissance 7,3 kW**

KM 7999 FR

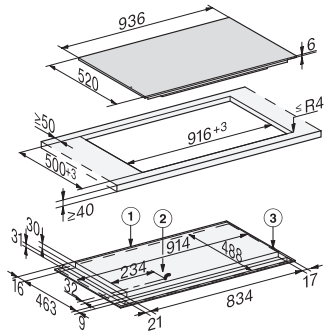


TABLES DE CUISSON À INDUCTION



KM 7999 FR (Prestige)
- **Cadre inox fin haut**
- Commande SmartSelect – Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie SilentMove
- Ecran tactile TFT couleur 7''
- **8 zones de cuisson avec capteurs TempControl, dont 3 zones modulables PowerFlex Plus**
- **Assistant culinaire intégré (23 programmes)**
- Zone gauche TempControl : 226 x 382 mm, Puissance max : 2800 W, avec TwinBooster : 3600 W
- Zone centre TempControl : 365 x 286 mm, Puissance max : 2800 W, avec TwinBooster : 3600 W
- Zone droite TempControl : 226 x 382 mm, Puissance max : 2800 W, avec TwinBooster : 3600 W
- Jusqu'à 5 récipients en même temps
- Détection automatique du récipient et de sa taille
- Fonctions Mémoire 10 sec, Stop & Go, Protection nettoyage
- Minuteurs
- Compatible Miele@home et Con@ctivity 3.0
- Dimensions d'encastrement : 91,6 x 50 cm
- **Branchement triphasé - Puissance 10,8 kW**

KM 7999 FL

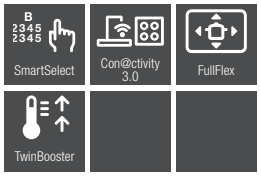


KM 7999 FL (Prestige)
- **Sans cadre**
- Commande SmartSelect – Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie SilentMove
- Ecran tactile TFT couleur 7''
- 8 zones de cuisson avec capteurs TempControl**,** dont 3 zones modulables PowerFlex Plus
- Assistant culinaire intégré (23 programmes)
- Zone gauche TempControl : 226 x 382 mm, Puissance max : 2800 W, avec TwinBooster : 3600 W
- Zone centre TempControl : 365 x 286 mm, Puissance max : 2800 W, avec TwinBooster : 3600 W
- Zone droite TempControl : 226 x 382 mm, Puissance max : 2800 W, avec TwinBooster : 3600 W
- Jusqu'à 5 récipients en même temps
- Détection automatique du récipient et de sa taille
- Fonctions Mémoire 10 sec, Stop & Go, Protection nettoyage
- Minuteurs
- Compatible Miele@home et Con@ctivity 3.0
- Dimensions d'encastrement : 91,6 x 50 cm
- **Branchement triphasé - Puissance 10,8 kW**

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

FullFlex, 60 cm

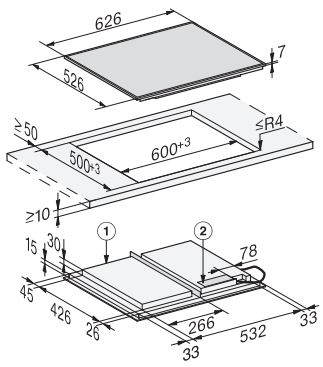








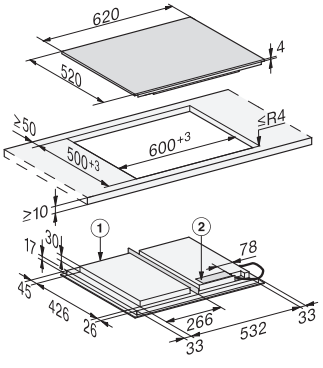
KM 7667 FR



KM 7667 FR (Prestige)

- **Cadre inox fin haut**
- Commande SmartSelect – Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- **Zone libre 570 x 390 mm : espace de cuisson modulable**
- 9 à 17 puissances programmables
- Puissance max. 3300 W, avec TwinBooster : 3650 W
- Jusqu'à 4 récipients en même temps
- Détection auto. de la taille du récipient
- **Reconnaissance intelligente du récipient, Aide au positionnement**
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Minuteurs
- Arrêt auto., début de cuisson auto
- Mijotage auto., Protection nettoyage
- **Equipée Miele@home et Con@ctivity 3.0**
- **Encastrement 60 x 50 cm**
- Branchement monophasé – Puissance 7,3 kW

KM 7667 FL



TABLES DE CUISSON À INDUCTION

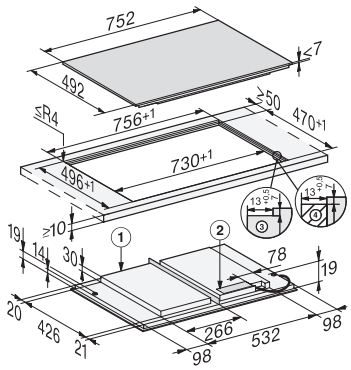
FullFlex, 75 cm



KM 7667 FL (Prestige)

- **Sans cadre - Enc. standard ou à fleur de plan**
- Commande SmartSelect – Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- Zone libre 570 x 390 mm : espace de cuisson modulable
- 9 à 17 puissances programmables
- Puissance max. 3300 W, TwinBooster : 3650 W
- Jusqu'à 4 récipients en même temps
- Détection auto. de la taille du récipient
- Reconnaissance intelligente du récipient, Aide au positionnement
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Minuteurs
- Arrêt auto., début de cuisson auto
- Mijotage auto., Protection nettoyage
- Equipée Miele@home et Con@ctivity 3.0
- Encastrement 60 x 50 cm
- **Combinable avec les dominos SmartLine**
- Branchement monophasé – Puissance 7,3 W

KM 7617 FX

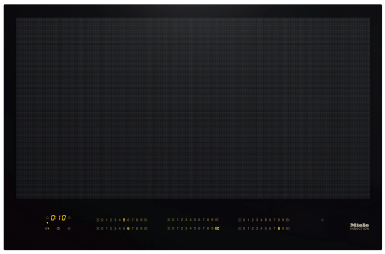


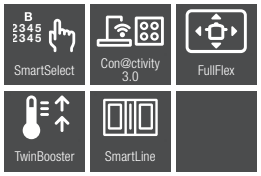
KM 7617 FX (Prestige)

- **Sans cadre - Enc. à fleur de plan uniquement**
- Commande SmartSelect - Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- **Zone libre 570 x 380 mm : espace de cuisson modulable**
- 9 à 17 puissances programmables
- Puissance max. 3300 W, TwinBooster : 3650 W
- Jusqu'à 4 récipients en même temps
- Détection auto. de la taille du récipient
- Reconnaissance intelligente du récipient, Aide au positionnement
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Minuteurs
- Arrêt auto., début de cuisson auto
- Mijotage auto., Protection nettoyage
- Equipée Miele@home et Con@ctivity 3.0
- **Encastrement 75,6 x 49,6 cm**
- Branchement monophasé – Puissance 7,3 kW

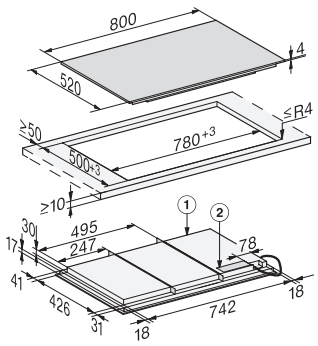
TABLES DE CUISSON À INDUCTION

FullFlex, 80 cm





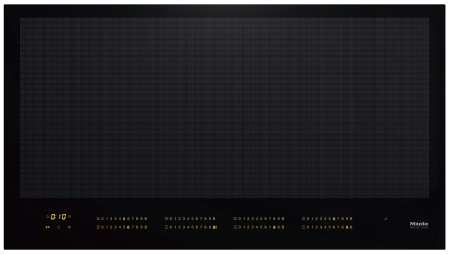
KM 7678 FL

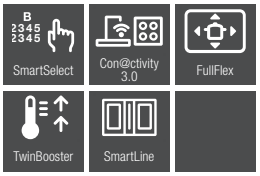


KM 7678 FL (Prestige)

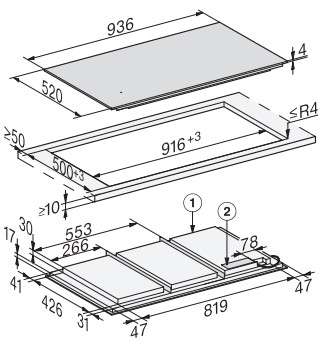
- **Sans cadre – Enc. standard ou à fleur de plan**
- Commande SmartSelect – Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- **Zone libre 740 x 380 mm : espace de cuisson modulable**
- 9 à 17 puissances programmables
- Puissance max. 3300 W, TwinBooster 3650 W
- **Jusqu'à 6 récipients en même temps**
- **Combinable avec les dominos SmartLine (hors domino hotte)**
- Détection auto. de la taille du récipient
- Reconnaissance intelligente du récipient, Aide au positionnement
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Minuteurs
- Arrêt auto., début de cuisson auto
- Mijotage auto., Protection nettoyage
- Equipée Miele@home et Con@ctivity 3.0
- **Encastrement 78 x 50 cm**
- **Branchement Triphasé – Puissance 11 kW**

FullFlex, 90 cm





KM 7697 FL

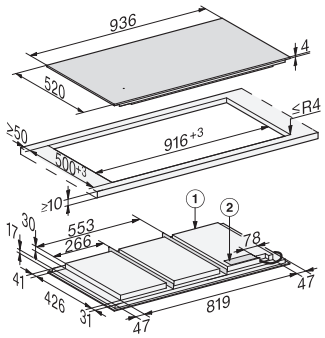


TABLES DE CUISSON À INDUCTION



KM 7697 FL (Prestige)
- Sans cadre - Enc. standard ou à fleur de plan
- Commande SmartSelect – Affichage ambré
- Verre vitrocéramique noir, sérigraphie LightPrint
- **Zone libre 870 x 380 mm : espace de cuisson modulable**
- 9 à 17 puissances programmables
- Puissance max. 3300 W, avec TwinBooster 3650 W
- Jusqu'à 6 récipients en même temps
- **Combinable avec la collection de Dominos SmartLine (hors domino hotte)**
- Détection auto. de la taille du récipient
- Reconnaissance intelligente du récipient, Aide au positionnement
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Minuteurs
- Arrêt auto., début de cuisson auto
- Mijotage auto., Protection nettoyage
- Equipée Miele@home et Con@ctivity 3.0
- **Encastrement 91,6 x 50 cm**
- **Branchement Triphasé – Puissance 11 kW**

KM 7897 FL



KM 7897 FL (Prestige)
- Sans cadre - Enc. standard et à fleur de plan
- **Commande SmartSelect White – Affichage blanc**
- **Verre vitrocéramique noir graphite, Sérigraphie SilentMove**
- Zone libre 870 x 380 mm : espace de cuisson modulable
- 9 à 17 puissances programmables
- Puissance max 3300 W, avec TwinBooster 3650 W
- Jusqu'à 6 récipients en même temps
- Détection auto. de la taille du récipient
- Reconnaissance intelligente du récipient, Aide au positionnement
- Booster et TwinBooster
- Fonction Stop&Go, Fonction mémoire 10 sec, Maintien au chaud (65°C)
- Minuteurs
- Arrêt auto., début de cuisson auto
- Mijotage auto., Protection nettoyage
- Equipée Miele@home et Con@ctivity 3.0
- Encastrement 91,6 x 50 cm
- **Branchement Triphasé – Puissance 11 KW**


Miele
Con@ctivity

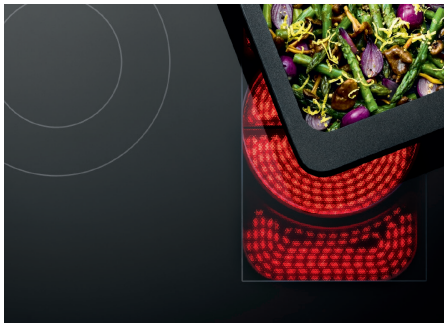
Un équipement exclusif pour des saveurs intactes

Les points forts[1] des tables de cuisson électriques Miele

Con@ctivity
Concentrez-vous pleinement sur la cuisson : Avec Con@ctivity, votre hotte fait automatiquement ce qu'il faut. Dès que la table de cuisson est allumée ou éteinte, la hotte réagit automatiquement. La puissance d'aspiration est ajustée automatiquement, en fonction de l'activité sur la table de cuisson, assurant ainsi un climat ambiant agréable. Les appareils communiquent entre eux par Wi-Fi. Avec Con@ctivity, vous intégrez la hotte et la table de cuisson dans Miele@home.



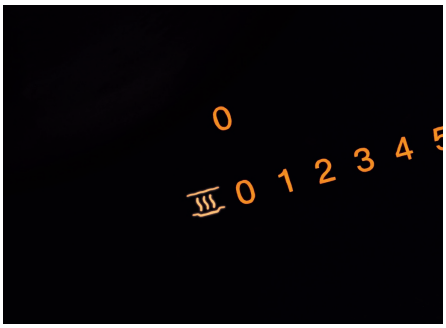
Exclusivité Miele **ExtraSpeed[2]**
Un gain de temps supplémentaire : cette prouesse technique exclusive Miele vous fait gagner du temps.



Zone de rôtissage
Très pratique : pour un plat à rôtir, des circuits de chauffe supplémentaires sont aisément activables.



Zone de cuisson à circuits multiples
À la mesure de vos attentes : activez simplement les circuits de chauffe, selon la taille dont vous avez besoin.



Exclusivité Miele **Maintien au chaud**
Prêt à servir : la température au fond de la casserole est régulée pour maintenir au chaud sans que rien n'attache.

[1] selon le modèle
[2] Brevet : EP2001267

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des tables de cuisson électriques en un coup d'œil



Commande
Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Rétroéclairage jaune des séries de chiffres.



Sélection simplifiée de toutes les zones de cuisson et niveaux de puissance.



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 un bouton séparé.

Con@ctivity 3.0



Fonction automatique Wi-Fi pour un air ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal.

D'infinies possibilités d'aménagement



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

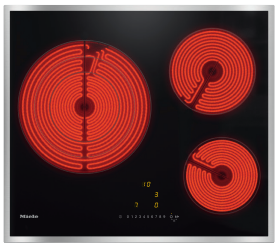
Maintien au chaud



Maintien au chaud indépendamment de la quantité à température de service.

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

Avec cadre



KM 6527 FR (Design)
- Enc. L 56 x P 49 cm
- Cadre inox plat
- 3 zones dont 1 zone Vario
- 6400 W
- Commande sensitive EasySelect
- Accès direct aux niveaux de puissance
- Affichage ambré
- Minuterie
- Fonction Stop&Go
- Indicateur de chaleur résiduelle

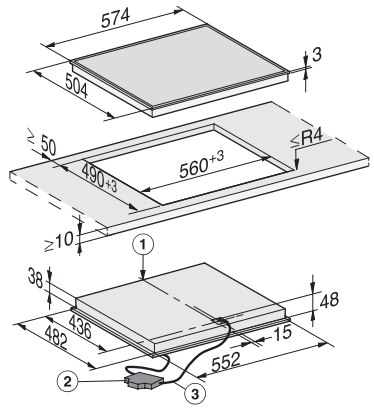


KM 6520 FR (Design)
- Enc. L 56 x P 49 cm
- Cadre inox plat
- **4 zones dont 1 zone Vario**
- **6700 W**
- Commande sensitive EasySelect
- Affichage ambré
- Accès direct aux niveaux de puissance
- Minuterie
- Fonction Stop&Go
- Indicateur de chaleur résiduelle



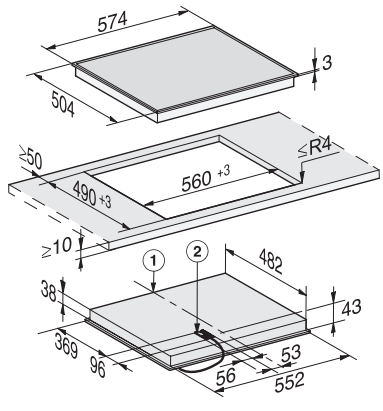
KM 6521 FR (Design)
- Enc. L 56 x P 49 cm
- Cadre inox plat
- 4 zones dont 1 zone Vario
- 7300 W
- Commande sensitive EasySelect
- Affichage ambré
- Accès direct aux niveaux de puissance
- Minuterie
- Fonction Stop&Go
- Indicateur de chaleur résiduelle

KM 6527 FR



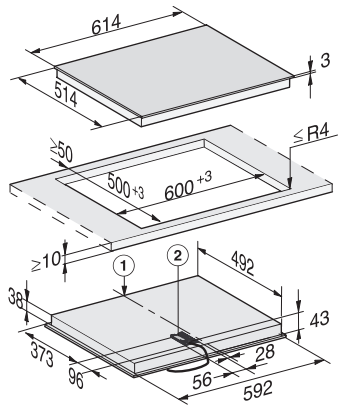
1)A l'avant
2)Hauteur d'encastrement

KM 6520 FR



1)A l'avant
2)Hauteur d'encastrement

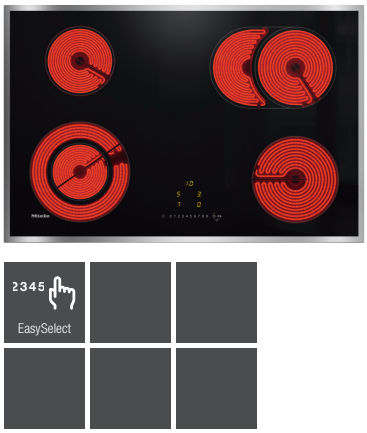
KM 6521 FR



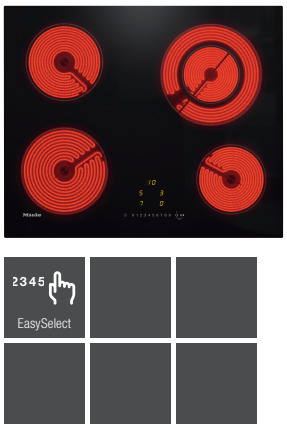
1)A l'avant
2)Hauteur d'encastrement

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

Fleur de plan

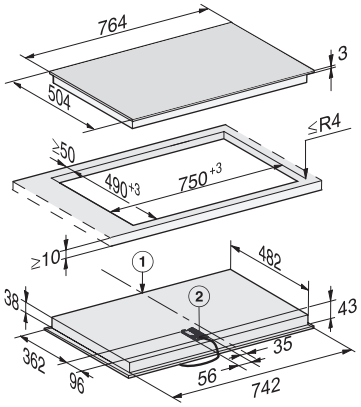


KM 6522 FR (Design)
- Enc. L 75 x P 49 cm
- Cadre inox plat
- 4 zones dont 1 zone Vario
- 7600 W
- Commande sensitive EasySelect
- Affichage ambré
- Accès direct aux niveaux de puissance
- Minuterie
- Fonction Stop&Go
- Indicateur de chaleur résiduelle



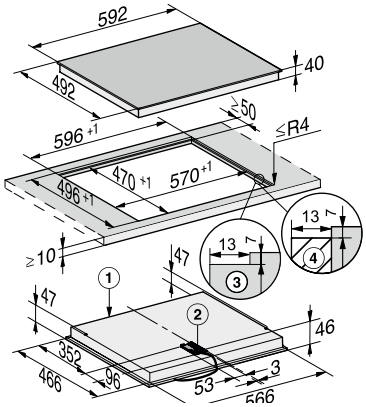
KM 6520 FL (Design)
- **Enc. Fleur de plan L 59,6 x P 49,6 cm**
- **6700 W**
- **Commande sensitive EasySelect**
- Affichage ambré
- Accès direct aux niveaux de puissance
- 4 zones dont 1 zone Vario
- Minuterie
- Fonction Stop&Go
- Indicateur de chaleur résiduelle

KM 6522 FR

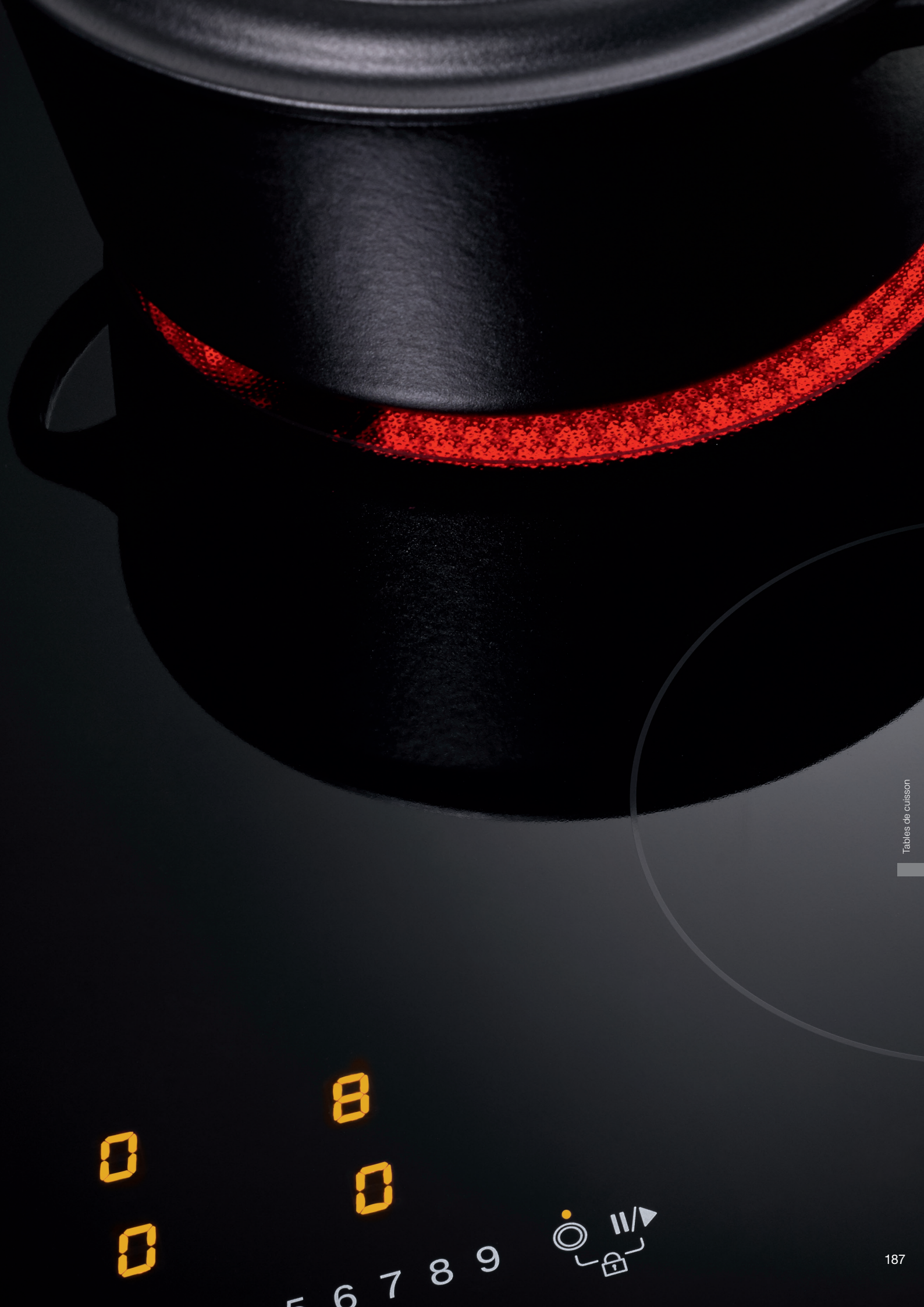


1)A l'avant
2)Hauteur d'encastrement

KM 6520 FL



1)A l'avant
2)Hauteur d'encastrement


8
0
0
0
5 6 7 8 9



TABLES DE CUISSON 2-EN-1




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

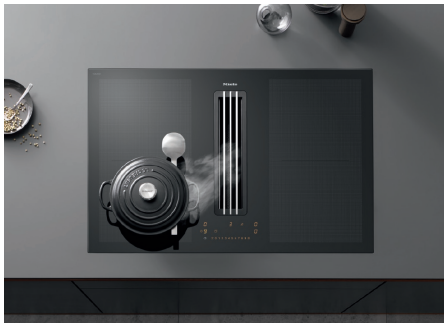
Équipement exclusif pour un plaisir illimité !

Les avantages produits* des tables de cuisson avec hotte intégrée de Miele

Con@ctivity
Avec Con@ctivity, concentrez-vous pleinement sur le plaisir de cuisiner. En effet, la hotte et la table de cuisson communiquent entre elles. La table de cuisson transmet les réglages à l'électronique de la hotte et cette dernière régule automatiquement les niveaux d'aspiration. Vous n'aurez plus à vous rappeler d'éteindre la hotte plus tard. Toutes les tables de cuisson TwoInOne de Miele sont équipées de la technologie Con@ctivity.



Exclusivité Miele **PowerFlex XL**
Gain de place : l'utilisation de toute la profondeur de la table de cuisson permet de disposer parfaitement de grands récipients de cuisson.



Exclusivité Miele **TwinBooster**
Une flexibilité unique : la puissance d'induction peut être répartie individuellement ou concentrée sur une zone.



Exclusivité Miele **ComfortSelect Plus**
Compact et pratique : la rangée de chiffre centrale vous permet de commander facilement toutes les zones de cuisson ainsi que la hotte.



Évacuation des buées à fleur de plan
À fleur de plan et élégant : le design discret vous permet d'aménager votre cuisine exactement comme vous le souhaitez.



Filtres à graisses métalliques en inox
Facilité de nettoyage : les filtres à graisse métalliques à 10 couches de qualité supérieure sont adaptés au lave-vaisselle et très robustes.

* selon le modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des tables de cuisson 2-en-1 Miele en un coup d'œil



Commande

Les zones de cuisson et la hotte sont commandés par une rangée de chiffres centrale à rétroéclairage jaune.



Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Rétroéclairage jaune des séries de chiffres.

Con@ctivity 3.0



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

D'infinies possibilités d'aménagement



Parfait pour le positionnement successif de grandes casseroles ou pour des plats à rôtir.



Parfait pour des récipients de cuisson ou plats à rôtir.

TwinBooster



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

Filtres à dix couches



Filtre à graisse métallique dix couches, adapté pour un nettoyage au lave-vaisselle.

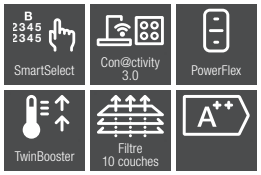
Efficacité énergétique



L'étiquette relative à l'efficacité énergétique vous informe sur la performance et la puissance.

TABLE DE CUISSON AVEC HOTTE INTÉGRÉE





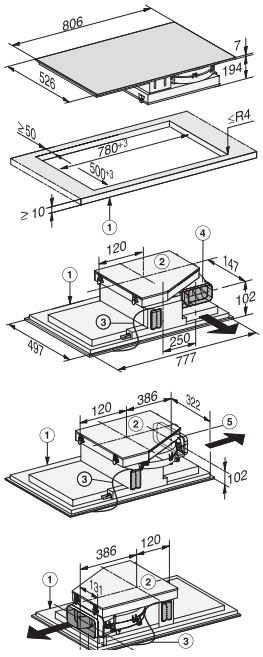
KMDA 7633 FR (Prestige)

Table de cuisson
- **Cadre Inox haut large**
- Commande frontale à touches sensitives SmartSelect
- Affichage ambré
- 4 zones ou 2 espaces modulables PowerFlex : 39 x 23 cm
- 7300 W, 6 TwinBoosters
- Accès direct aux puissances
- Minuteurs, maintien au chaud et Stop&Go
- Protection nettoyage

Hotte
- Mixte[1)]
- Moteur Eco à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont
  1 Booster : 570 m³/h, 73 dB(A) re 1 pw
  3ème vitesse : 490 m³/h, 69 dB(A) re 1 pw
- Arrêt différé
- 1 filtre à graisses Inox - Filtration A – Lavable au lave-vaisselle
- Conso/an 25 kWh/an - Energie A++
- Compatible Con@ctivity 3.0
- Équipée Miele@home

KMDA 7634 FR (Prestige)
- Caractéristiques identiques à la KMDA 7633 FR
- **Design avec hotte à fleur de plan**

KMDA 7633 FR et KMDA 7634 FR



1) Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU 1000-2 et filtre à charbon DKF 1000-R.

KMDA 7633 FR / KMDA 7634 FR / KMDA 7476 FR

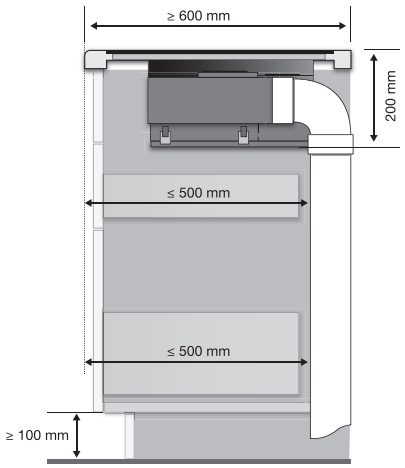
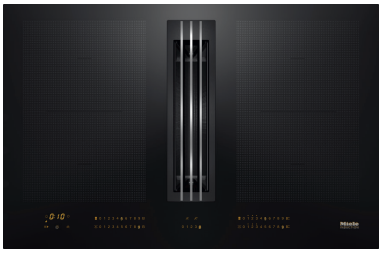
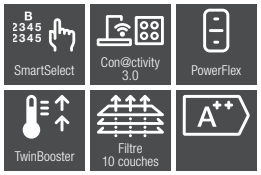


TABLE DE CUISSON AVEC HOTTE INTÉGRÉE





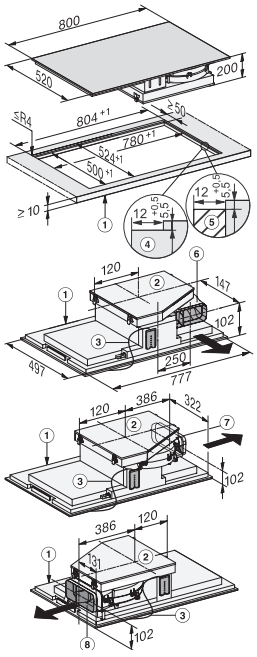
KMDA 7633 FL (Prestige)

Table de cuisson
Encastrement standard ou à fleur de plan
- Commande frontale à touches sensitives SmartSelect
- Affichage ambré
- 4 zones ou 2 espaces modulables PowerFlex : 39 x 23 cm
- 7300 W, 6 TwinBoosters
- Accès direct aux puissances
- Minuteurs, maintien au chaud et Stop&Go
- Protection nettoyage

Hotte
- Mixte[1)]
- Moteur Eco à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont
  1 Booster : 570 m³/h, 73 dB(A) re 1 pw
  3ème vitesse : 490 m³/h, 69 dB(A) re 1 pw
- Arrêt différé
- 1 filtre à graisse Inox - Filtration A - Lavable au lave-vaisselle
- Conso/an 25 kWh/an - Energie A++
- Équipée de Con@ctivity 3.0
- Équipée Miele@home

KMDA 7634 FL (Prestige)
Caractéristiques identiques à la KMDA 7633 FL
- **Design avec hotte à fleur de plan**

KMDA 7633 FL et KMDA 7634 FL



1) Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU 1000-2 et filtre à charbon DKF 1000-R.

KMDA 7633 FL / KMDA 7634 FL

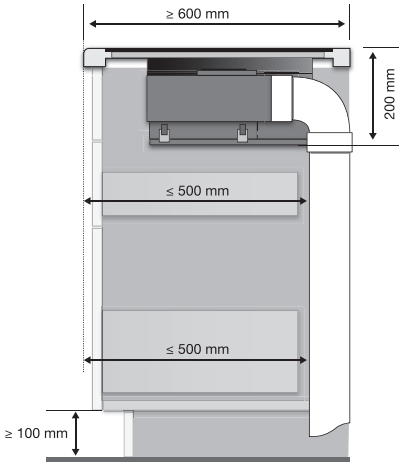
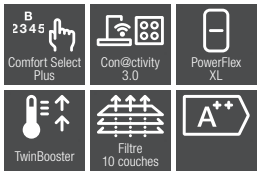


TABLE DE CUISSON AVEC HOTTE INTEGREE

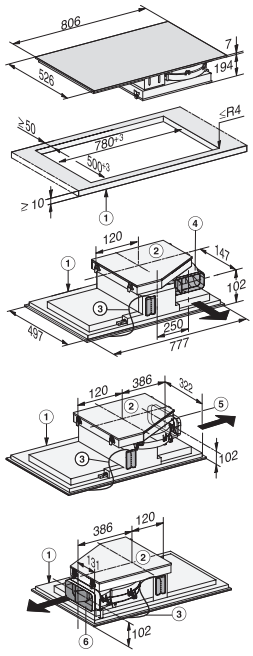




KMDA 7476 FR (Prestige)
Table de cuisson
- **Cadre Inox haut large**
- **Design avec hotte à fleur de plan**
- Commande frontale à touches sensitives **ComfortSelect Plus**
- Affichage ambré
- 4 zones ou 2 espaces modulables **PowerFlex XL : 46 x 23 cm**
- 7300 W, 6 TwinBoosters
- Accès direct aux puissances
- Minuteurs, maintien au chaud et Stop&Go
- Protection nettoyage

Hotte
- Mixte[1)]
- Moteur Eco à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont 1 Booster : 570 m³/h, 73 dB(A) re 1 pw
3ème vitesse : 490 m³/h, 69 dB(A) re 1 pw
- Arrêt différé
- 1 filtre à graisse Inox - Filtration A - Lavable au lave-vaisselle
- Conso/an 25 kWh/an - Energie A++
- Équipée de Con@ctivity 3.0
- Équipée Miele@home

KMDA 7476 FR



1) Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU 1000-2 et filtre à charbon DKF 1000-R

KMDA 7476 FR

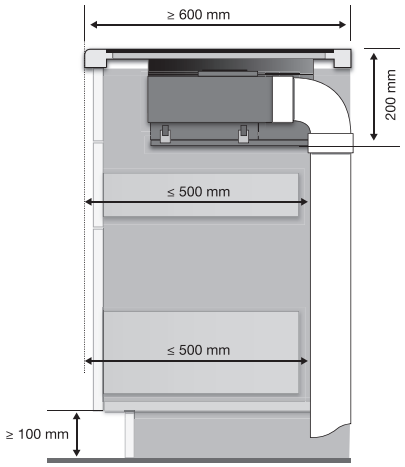
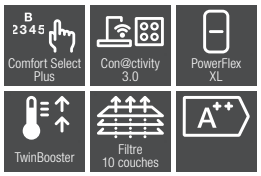


TABLE DE CUISSON AVEC HOTTE INTEGREE

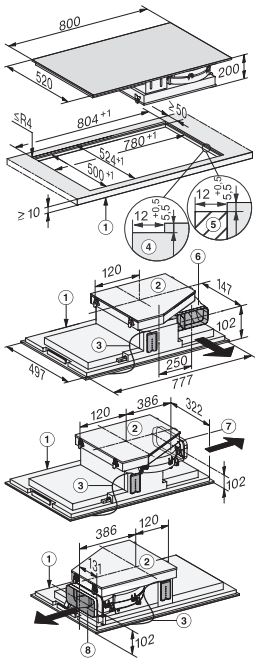




KMDA 7476 FL (Prestige)
Table de cuisson
- **Encastrement standard ou a fleur de plan**
- **Design avec hotte à fleur de plan**
- Commande frontale à touches sensitives ComfortSelect Plus
- Affichage ambré
- 4 zones ou 2 espaces modulables PowerFlex XL : 46 x 23 cm
- 7300 W, 6 TwinBoosters
- Accès direct aux puissances
- Minuteurs, maintien au chaud et Stop&Go
- Protection nettoyage

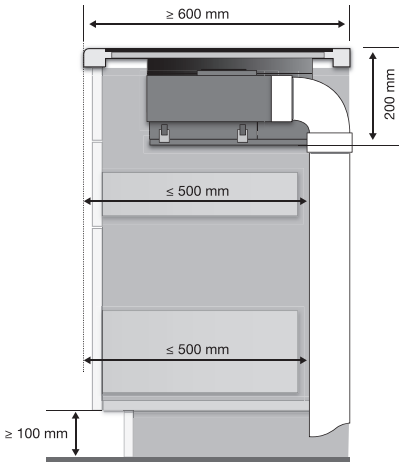
Hotte
- Mixte[1)]
- Moteur Eco à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont
  1 Booster : 570 m³/h, 73 dB(A) re 1 pw
3ème vitesse : 490 m³/h, 69 dB(A) re 1 pw
- Arrêt différé
- 1 filtre à graisse Inox - Filtration A - Lavable au lave-vaisselle
- Conso/an 25 kWh/an - Energie A++
- Équipée de Con@ctivity 3.0
- Équipée Miele@home

KMDA 7476 FL



1) Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU 1000-2 et filtre à charbon DKF 1000-R.

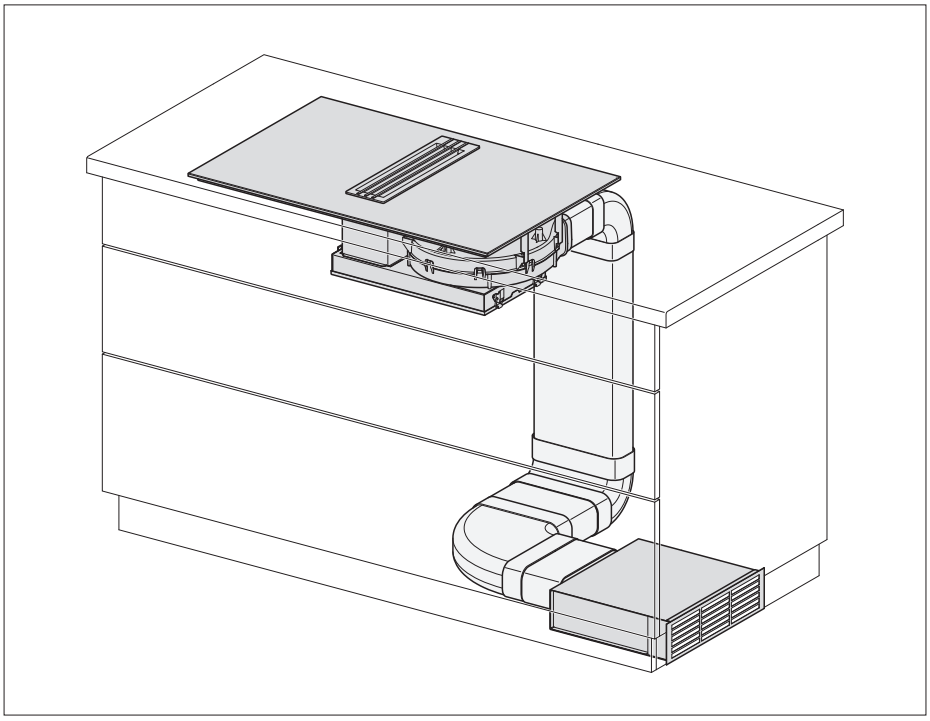
KMDA 7476 FL



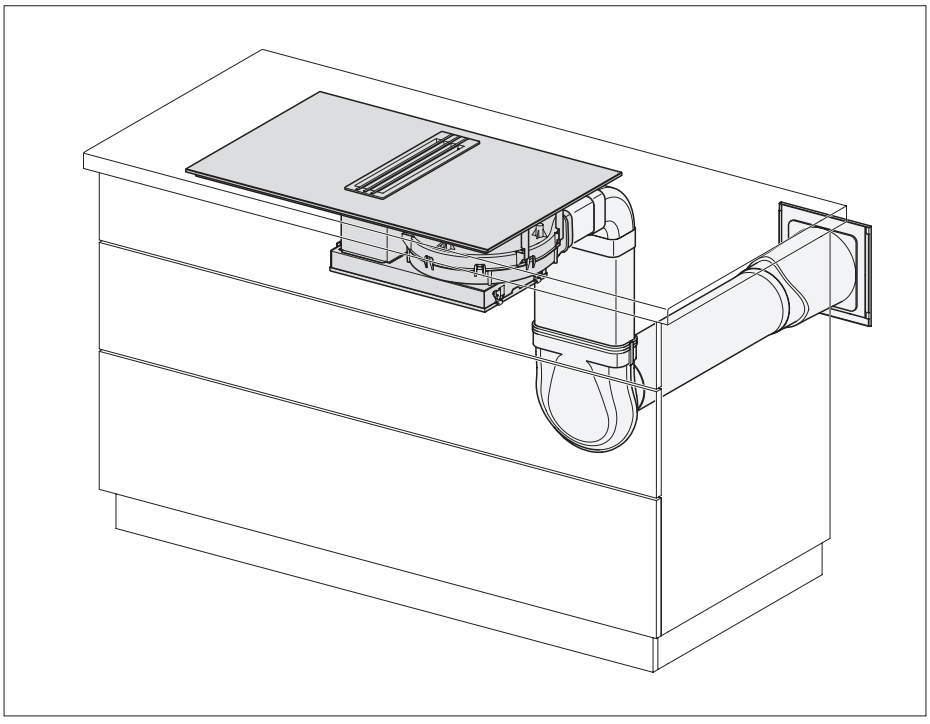
KMDA 7xxx

Schémas d'installation

Installation en recyclage



Installation en évacuation





SMARTLINE



Être libre de cuisiner comme bon vous semble

À chaque besoin son domino



Induction
Rapidité et efficacité énergétique : la cuisson à induction permet la diffusion de la chaleur directement au niveau du fond des casseroles, et le diamètre de la casserole 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 grande flexibilité et une montée en température rapide. Avec ses nombreux avantages, l'induction s'est imposée depuis un certain temps dans les cuisines professionnelles.



Gaz
Le gaz est une énergie primaire. On entend par là une forme d'énergie naturelle et qui ne doit subir aucun processus de transformation pour être utilisée. Ainsi, la cuisson au gaz est particulièrement respectueuse de l'environnement.



Wok à induction
Digne d'une cuisine professionnelle : la forme du wok Miele s'intègre avec une grande précision dans un emplacement dédié, pour une utilisation optimale. La chaleur se répartit de manière homogène pour un résultat exceptionnel. De plus, le système intelligent ControlInduc® empêche la surchauffe des huiles et des graisses. Par ailleurs, le wok à induction Miele vous offre des fonctionnalités spécifiques participant au confort, telles que la technologie booster.



Teppan Yaki
Tradition culinaire japonaise : la cuisson Teppan compte parmi les expériences culinaires de la cuisine moderne. Les aliments sont directement saisis sur la surface chaude en inox. Le Teppan Yaki à induction de Miele possède deux zones de chauffe séparées : Vous pouvez donc préparer ou maintenir au chaud plusieurs plats simultanément à différentes températures.



Hotte de table
Il est désormais possible de cuisiner sans fumées ni odeurs gênantes grâce à la hotte de table Miele. Placée entre deux éléments SmartLine, elle aspire les vapeurs directement là où elles se forment. La hotte de table peut également être utilisée à proximité des dominos 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 recherchez-vous ?

Les points forts* des dominos SmartLine de Miele

Exclusivité Miele **SmartSelect**
Grâce à cette commande, les niveaux de puissance et les durées peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Chaque zone de cuisson est dotée d'une série de chiffres à rétroéclairage ambré. Une excellente lisibilité est ainsi assurée. La durée de la minuterie peut également être réglée confortablement grâce à la sélection séparée de la fonction Minuterie et de l'arrêt automatique, ainsi que l'affichage à trois chiffres.



Exclusivité Miele **PowerFlex**
Une rapidité et une flexibilité incomparables : le booster avec une puissance maximale de 3,65 kW est unique.



Exclusivité Miele **TwinBooster**
Une flexibilité unique : la puissance d'induction peut être répartie individuellement ou concentrée sur une zone.



Support de casserole ComfortClean
Nettoyage rapide : supports de casserole lavables au lave-vaisselle. La table de cuisson au gaz reste propre longtemps.



Brûleur wok
Professionnel : un brûleur wok puissant pour une régulation simultanée ou séparée des deux cercles de flamme.



Sécurité gaz thermocouple
Rassurant : si la flamme s'éteint, notamment à cause d'un courant d'air, l'arrivée de gaz est coupée.

* selon le modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes de la gamme SmartLine en un coup d'œil



Modes de commande
Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Rétroéclairage jaune des séries de chiffres.



Sélection simple et rapide de chaque zone de cuisson par un bouton séparé.

D'infinies possibilités d'aménagement



Surface extra-grande pour deux casseroles ou poêles, un grand plat à rôtir ou une grande casserole.



Résultats homogènes grâce à l'induction et à la technologie Booster.



Les aliments sont directement saisis sur sa surface chaude en inox. Deux circuits de chauffage réglables séparément.

TwinBooster



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

Sécurité gaz thermocouple



Sécurité élevée grâce à l'arrêt immédiat de l'arrivée de gaz en cas de défaillance de flammes.

Filtres à dix couches



Filtre à graisse métallique dix couches, adapté pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Efficacité énergétique

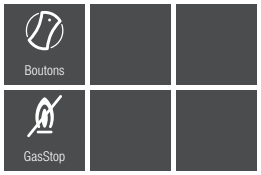


La classe d'efficacité énergétique indiquée est A++.

COLLECTION SMARTLINE

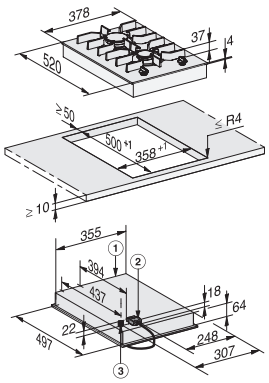
Domino gaz 38 cm





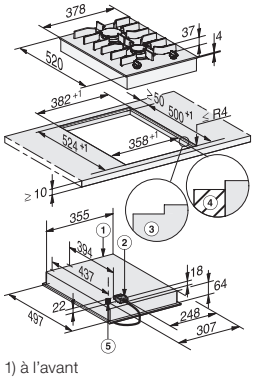
CS 7102-1 FL (Prestige)
- Encastrement standard ou à fleur de plan
- **2 brûleurs gaz : 1 brûleur 100-200 mm et 1 Booster 140-220 mm**
- Boutons de commande inox, supports amovibles en fonte émaillées
- Allumage une main, Rallumage automatique
- Plateau en verre vitrocéramique noir
- Sécurité Thermocouple, Sécurité oubli Gaz Stop
- **2 supports ComfortClean** amovibles en fonte émaillées (lavables au lave-vaisselle)
- Livré avec le clapet de fermeture aimanté en verre FlameGuard pour hotte de table CSDA 7001 FL

Encastrement standard



1) à l'avant
2) Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm
3) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

Encastrement à fleur de plan



1) à l'avant
2) Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm
3) Fraisage en gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fourni)
5) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

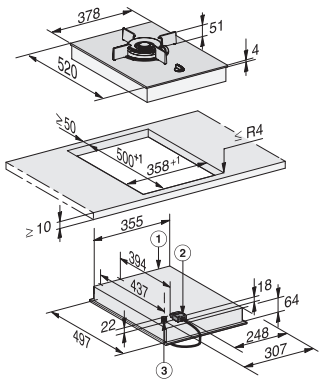
Domino gaz 38 cm





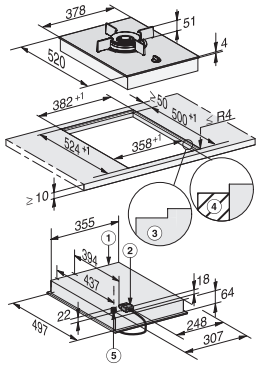
CS 7101-1 FL (Prestige)
- Encastrement standard ou à fleur de plan
- **1 brûleur gaz triple couronne (150-280 mm)**
- Boutons de commande inox, support amovible en fonte émaillée
- Allumage une main, Rallumage automatique
- Plateau en verre vitrocéramique noir
- Sécurité Thermocouple, Sécurité oubli Gaz Stop
- Support ComfortClean amovible en fonte émaillée (lavables au lave-vaisselle)
- Livré avec le clapet de fermeture aimanté en verre FlameGuard pour hotte de table CSDA 7001 FL

Encastrement standard



1) à l'avant
2) Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm
3) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

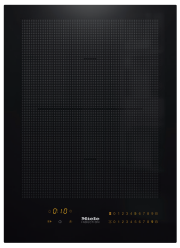
Encastrement à fleur de plan

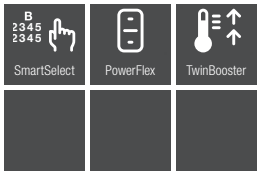


1) à l'avant
2) Câble de raccordement, L = 2000 mm
3) Fraisage en gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fourni)
5) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

COLLECTION SMARTLINE

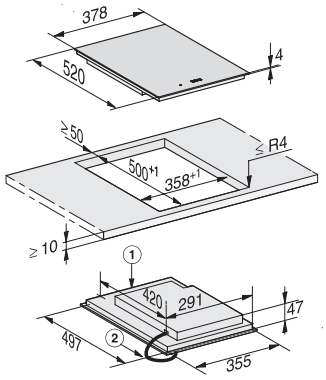
Domino induction 38 cm





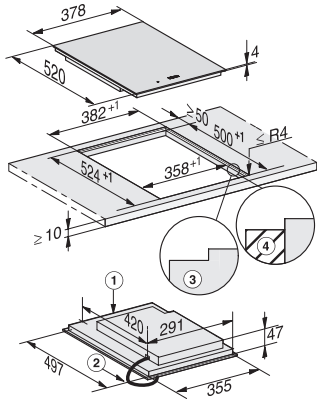
CS 7612 FL (Prestige)
- Encastrement standard ou à fleur de plan
- 2 zones modulables PowerFlex (150-230 mm), 9 puissances programmables
- Minuteur, Maintien au chaud, Stop&Go
- Protection nettoyage
- 3650 W – 2 TwinBoosters jusqu'à 3650 W
- Commande frontale à touches sensitives SmartSelect
- Affichage ambré
- Accès direct aux puissances
- Arrêt automatique
- Sécurité ON/OFF

Encastrement standard



1) à l'avant
2) Câble de raccordement, L = 2000 mm

Encastrement à fleur de plan



1) à l'avant
2) Câble de raccordement, L = 2000 mm
3) Fraisage en gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fourni)

COLLECTION SMARTLINE

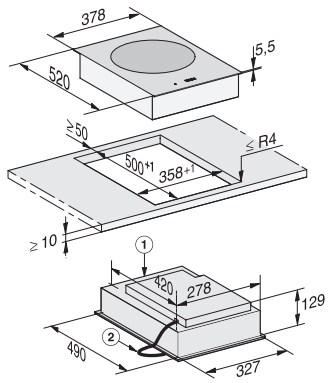
Domino Wok induction 38 cm





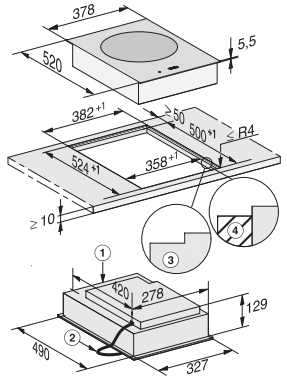
CS 7641 FL (Prestige)
- Encastrement standard ou à fleur de plan
- 1 zone Vario Wok diamètre 30 cm, 9 puissances programmables
- Minuteur, Maintien au chaud, Stop&Go
- Protection nettoyage
- 3200 W – Booster jusqu'à 3200 W
- Commande frontale à touches sensitives SmartSelect
- Affichage ambré
- Accès direct aux puissances
- Arrêt automatique
- Sécurité ON/OFF

Encastrement standard



1) à l'avant
2) Câble de raccordement, L = 2000 mm

Encastrement à fleur de plan

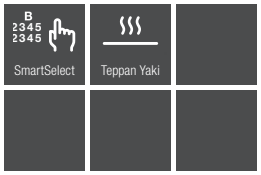


1) à l'avant
2) Câble de raccordement, L = 2000 mm
3) Fraisage en gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fourni)

COLLECTION SMARTLINE

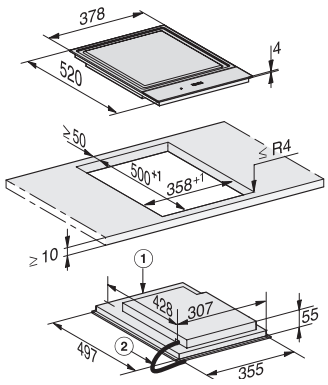
Domino Teppan Yaki induction 38 cm





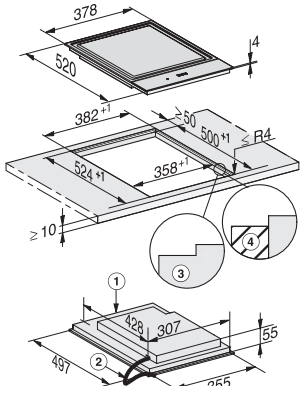
CS 7632 FL (Prestige)
- Encastrement standard ou à fleur de plan
- 1 Teppan Yaki à induction Inox, 9 puissances programmables
- 2 zones de cuisson
- Minuteur, Maintien au chaud, Stop&Go
- Protection nettoyage
- 2600 W – Booster jusqu'à 2600 W
- Commande frontale à touches sensitives SmartSelect
- Affichage ambré
- Accès direct aux puissances
- Arrêt automatique
- Sécurité ON/OFF

Encastrement standard



1) à l'avant
2) Boîtier de raccordement électrique avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm

Encastrement à fleur de plan

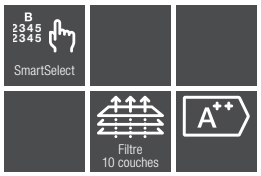


1) à l'avant
2) Câble de raccordement, L = 2000 mm
3) Fraisage en gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fourni)

COLLECTION SMARTLINE

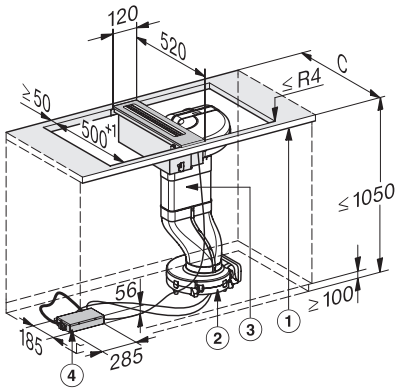
Domino Hotte 12 cm





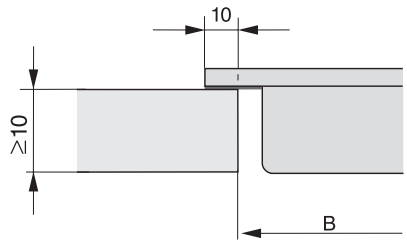
CSDA 7001 FL (Prestige)
- Encastrement standard ou à fleur de plan
- Domino hotte mixte[1)]
- A positionner entre deux dominos ou latéralement de part et d'autre d'une table de cuisson compatible SmartLine
- Moteur Eco à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont
  1 Booster : 560 m³/h, 69 dB(A)
  3ème vit : 460 m³/h, 65 dB(A)
- Commande frontale à touches sensitives SmartSelect - Affichage ambré
- 1 filtre à graisses inox – Filtration B – Lavable au lave-vaisselle
- Déflecteur amovible
- Conso/an 25 kWh/an – Energie A++
- Puissance totale : 170 W
- Arrêt de sécurité, arrêt différé

Encastrement standard

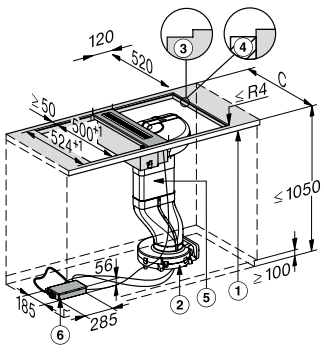


1) à l'avant
2) Ventilateur (fixation dans le socle au niveau du sol)
3) Boîtier électrique
4) Conduit de ventilation

Encastrement standard

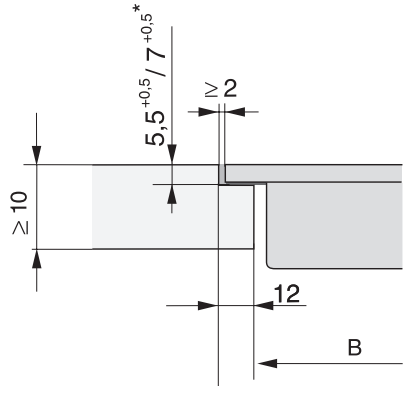


Encastrement à fleur de plan



1) à l'avant
2) Ventilateur (fixation dans le socle au niveau du sol)
3) Fraisage en gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fournie)
5) Conduit de ventilation
6) Boîtier électrique

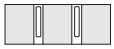
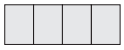
Encastrement à fleur de plan



[1)] Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU 1000-2 et filtre à charbon DKF 1000-R.

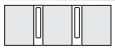
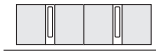
COMBINAISONS DE DOMINOS SMARTLINE

Encastrement standard

	SmartLine CS 7XXX FL	SmartLine CSDA 7001 FL	B
	1 x 378	1 x 120	480 +1
	1 x 620	2 x 120	844 +1
	2 x 378	1 x 120	860 +1
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1224 +1
	3 x 378	2 x 120	1362 +1
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1604 +1
	4 x 378	2 x 120	1742 +1
	1 x 378	–	358 +1
	2 x 378	–	738 +1
	1 x 378 1 x 620	–	980 +1
	3 x 378	–	1118 +1
	2 x 378 1 x 620	–	1360 +1
	4 x 378	–	1498 +1

B = Dimension d'encastrement totale

Encastrement à fleur de plan

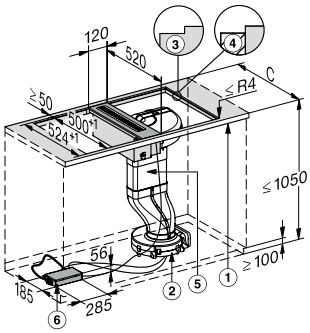
	SmartLine CS 7XXX FL	SmartLine CSDA 7001 FL	A	B
	1 x 378	1 x 120	504 +1	480 +1
	1 x 620	2 x 120	868 +1	844 +1
	2 x 378	1 x 120	884 +1	860 +1
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1248 +1	1224 +1
	3 x 378	2 x 120	1386 +1	1362 +1
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1628 +1	1604 +1
	4 x 378	2 x 120	1766 +1	1742 +1
	1 x 378	–	382 +1	358 +1
	2 x 378	–	762 +1	738 +1
	1 x 378 1 x 620	–	1004 +1	980 +1
	3 x 378	–	1142 +1	1118 +1
	2 x 378 1 x 620	–	1384 +1	1360 +1
	4 x 378	–	1522 +1	1498 +1

A = Dimension d'encastrement totale extérieure
B = Dimension d'encastrement totale intérieure

SmartLine : installation à fleur de plan

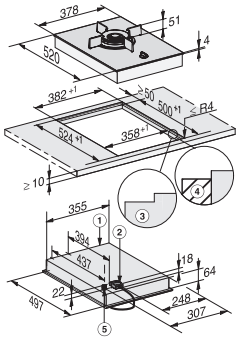
Schémas d'encastrement

CSDA 7001 FL



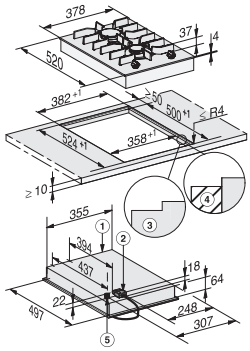
1) à l'avant
2) Ventilateur (fixation dans le socle au niveau du sol)
3) Fraisage des gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fournie)
5) Conduit de ventilation
6) Boîtier électrique

CS 7101-1 FL



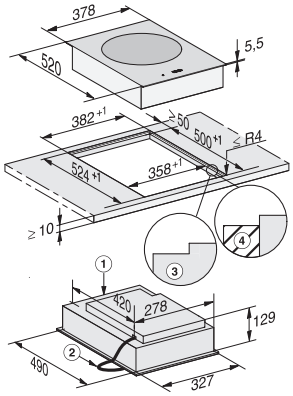
1) à l'avant
2) Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm
3) Fraisage en gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fourni)
5) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

CS 7102-1 FL



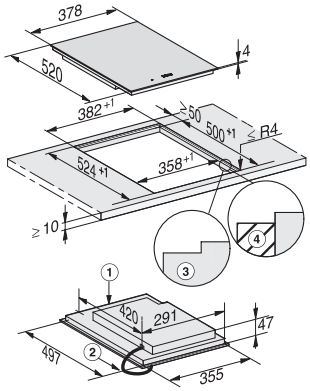
1) à l'avant
2) Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm
3) Fraisage en gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fourni)
5) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

CS 7641 FL



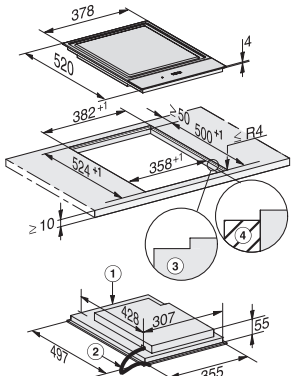
1) à l'avant
2) Câble de raccordement, L = 2000 mm
3) Fraisage en gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fourni)

CS 7612 FL



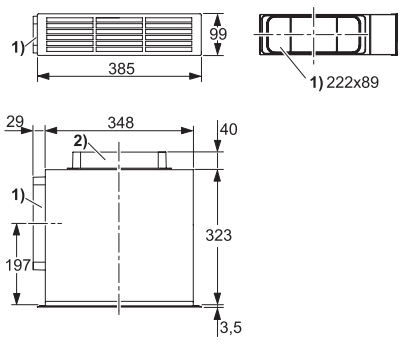
1) à l'avant
2) Câble de raccordement, L = 2000 mm
3) Fraisage en gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fourni)

CS 7632 FL



1) à l'avant
2) Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm
3) Fraisage en gradins
4) Baguette en bois 12 mm (non fourni)

DUU 1000-2

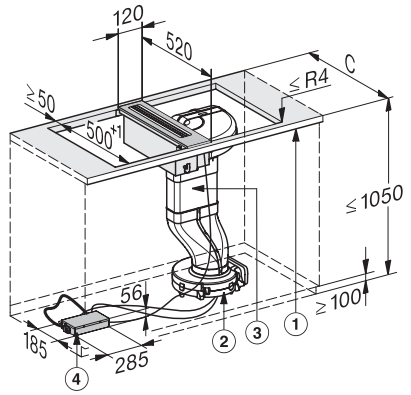


1) Raccord d'évacuation pour système de tuyau plat 222 x 89 mm vers la gauche ou la droite, ou alternativement, vers l'arrière
2) Dimension de découpe dans la plinthe de socle 350 x 98 mm

SmartLine : installation standard

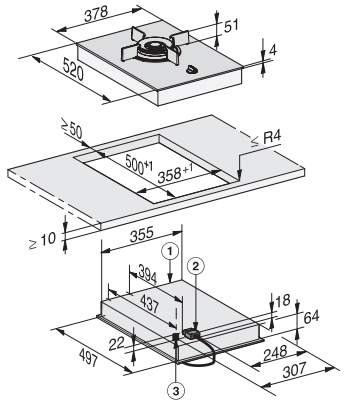
Schémas d'encastrement

CSDA 7001 FL



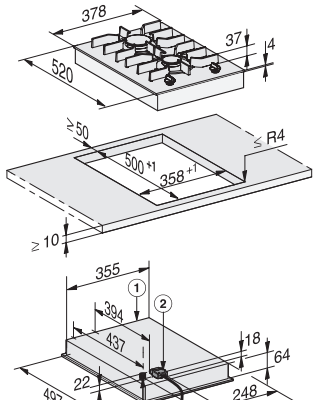
1) à l'avant
2) Ventilateur (fixation dans le socle au niveau du sol)
3) Boîtier électrique
4) Conduit de ventilation

CS 7101-1 FL



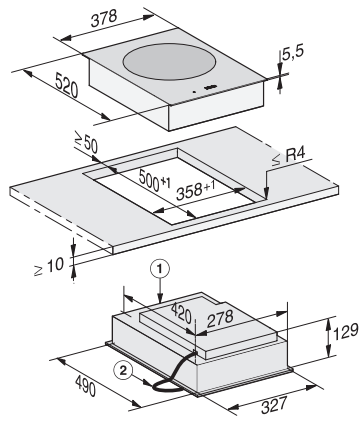
1) avant
2) Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm
3) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

CS 7102-1 FL



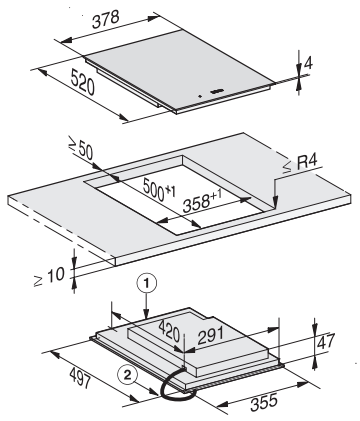
1) avant
2) Boîtier de raccordement avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm
3) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

CS 7641 FL



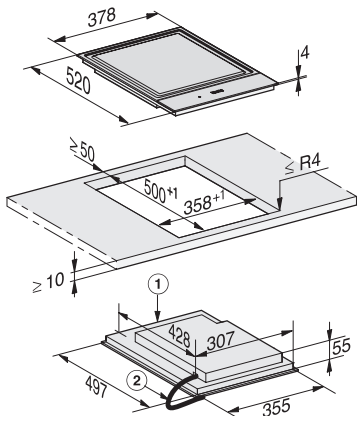
1) à l'avant
2) Câble de raccordement, L = 2000 mm

CS 7612 FL



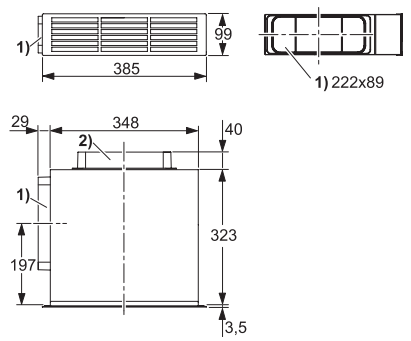
1) à l'avant
2) Câble de raccordement, L = 2000 mm

CS 7632 FL



1) à l'avant
2) Boîtier de raccordement électrique avec câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm

DUU 1000-2

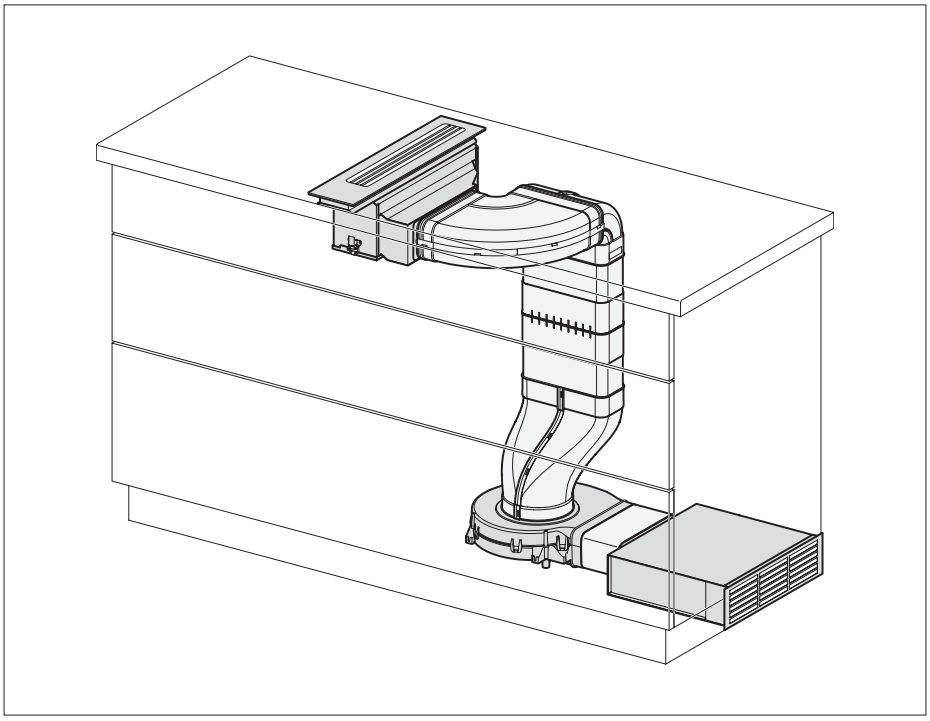


1) Raccord d'évacuation pour système de tuyau plat 222 x 89 mm vers la gauche ou la droite, ou alternativement, vers l'arrière
2) Dimension de découpe dans la plinthe de socle 350 x 98 mm

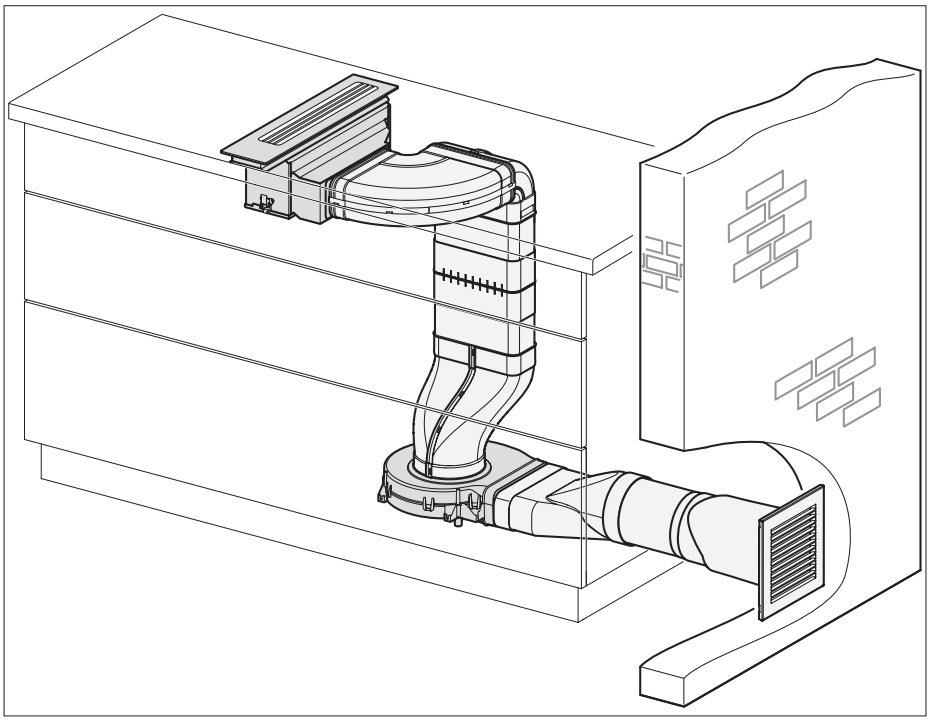
CSDA 7001

Schémas d'installation

Installation en recyclage



Installation en évacuation



Installation en recyclage |
Domino hotte – Table de cuisson – Domino hotte

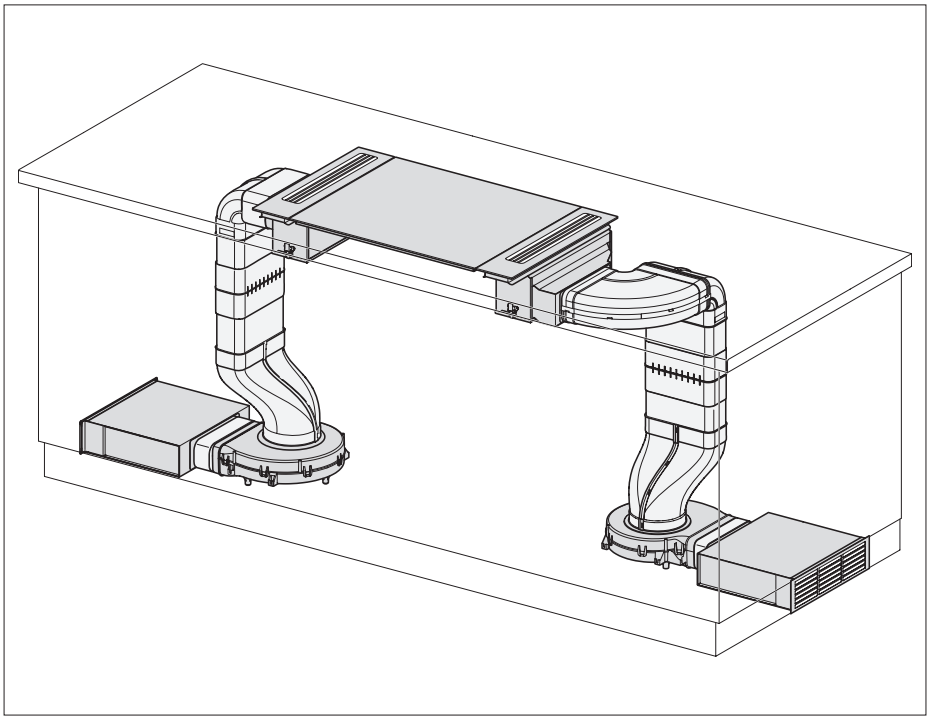
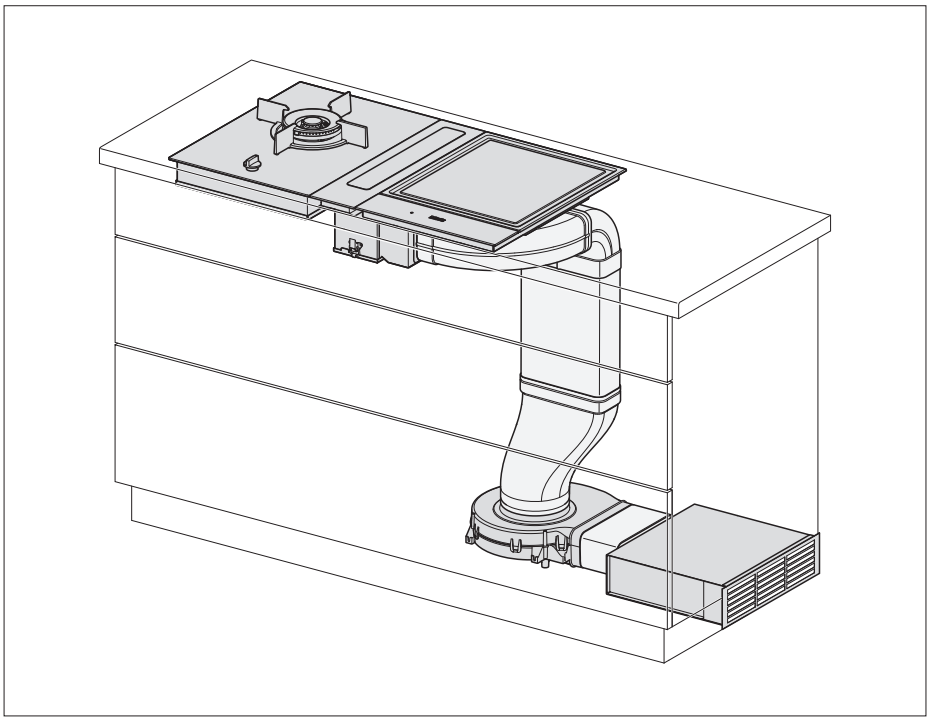


Table de cuisson gaz – Domino hotte – Teppan





PROLINE


INDUCTION
INDUCTION
Miele


INDUCTION
Miele
HOW DIOGO

Parfaitement adaptés à vos exigences

Modèles, design et dimensions des dominos ProLine de Miele

Modèle

Les dominos ProLine peuvent être installés dans un linéaire de meubles indépendamment de la présence d'un four. L'espace sous les dominos ProLine est disponible pour des tiroirs ou des éléments de placard, en fonction du modèle. Ainsi, vous profitez d'une flexibilité absolue lors de la planification de votre cuisine. La hotte de table Miele de la gamme ProLine est disponible en combinaison avec différents dominos ProLine. Grâce à la hotte située au centre du module, de toutes nouvelles possibilités d'agencement s'offrent à vous.

Modèles



Électrique
La mise à température de la zone de cuisson est assurée par la résistance placée sous la vitrocéramique. Elle est visible par le rougeoiement de la zone de cuisson. Les tables de cuisson électriques de la gamme ProLine disposent, comme les tables de cuisson électriques classiques, de zones de cuisson de différentes dimensions.



Induction
La cuisson à induction permet la diffusion de la chaleur directement au niveau du fond des casseroles. La taille de la casserole est automatiquement détectée. L'avantage : pas de déperdition d'énergie. La cuisson est particulièrement sûre car les secteurs proches des zones de cuisson restent relativement froids.



Gaz
Cuisson douce ou intense : Tout est possible avec la table de cuisson au gaz Miele. Ils sont disponibles en plusieurs largeurs et avec des équipements différents. Les brûleurs à gaz ProLine à commande électronique disposent de fonctionnalités innovantes qui contribuent à votre confort et à votre sécurité.



Différentes options réunies en un seul système de cuisson

Tour du monde des saveurs avec les dominos ProLine

Une cuisine ambitieuse requiert une technique professionnelle. Miele propose à cet effet des appareils spécifiques tels que le Teppan Yaki, la friteuse, le barbecue/gril et bien plus encore. Explorez de nouveaux horizons culinaires !



Barbecue/Gril
Viande, poisson ou légumes cuits sur le gril sont des plus savoureux. Grâce à deux zones de gril indépendantes, vous pouvez commander la chaleur à votre guise, griller et maintenir au chaud simultanément. En utilisant le gril avec le réservoir d'eau, vous obtiendrez des résultats de cuisson particulièrement juteux. Les pierres de lave permettent d'obtenir la saveur particulière du barbecue.



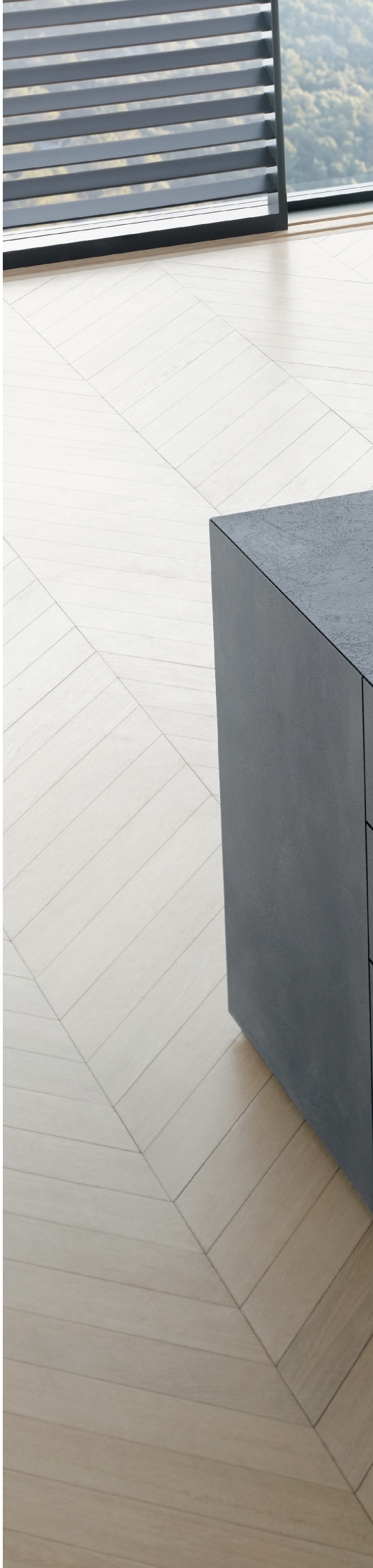
Teppan Yaki
Les aliments sont directement préparés sur sa surface chaude en inox. Le Teppan Yaki de Miele dispose de deux circuits de chauffe utilisables séparément. Vous pouvez donc préparer ou maintenir au chaud plusieurs mets en même temps à différentes températures.



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.



Domino Hotte
Il est désormais possible de cuisiner sans fumées ni odeurs gênantes grâce à la hotte de table Miele. Grâce à son positionnement central entre deux dominos ProLine, la hotte de table aspire très précisément les émanations là où elles se produisent.






Miele

Un équipement exclusif pour des saveurs intactes

Les points forts* des dominos ProLine de Miele

Les dominos ProLine de Miele se caractérisent par un design raffiné et une facilité d'utilisation au quotidien. Malgré leurs fonctionnalités spécifiques, tous les appareils reposent sur la même base. La combinaison des dominos permet de réaliser une combinaison d'appareils élégante et uniforme. La star du design dans chaque cuisine !



Bouton
Confort d'utilisation : les boutons métalliques complètent harmonieusement le design des dominos ProLine.



TwinBooster
Une flexibilité unique : la puissance d'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.



Sécurité gaz thermocouple & redémarrage
Cuire en toute sécurité : si la flamme s'éteint, elle est rallumée. En cas d'échec, l'alimentation de gaz est coupée.



QuickStart
Allumage facilité : toutes les tables de cuisson gaz dotées d'électronique peuvent être mises en marche en toute simplicité avec la fonction de rotation.

* selon le modèle


Miele
Miele

Un équipement exclusif pour des saveurs intactes

Les points forts* de la hotte de table ProLine Miele

Les dominos ProLine de Miele avec hotte intégrée se caractérisent par un design raffiné et une facilité d'utilisation au quotidien. Malgré leurs fonctionnalités spécifiques, tous les appareils ProLine reposent sur la même base. Et quelle que soit leur combinaison, ils forment toujours un ensemble raffiné et uniforme. La star du design dans chaque cuisine !



Bouton
Confort sur mesure : la puissance de ventilation est commandée de manière intuitive et facile à l'aide du bouton.



Filtres à graisses métalliques en inox
Facilité de nettoyage : les filtres à graisse métalliques à 10 couches de qualité supérieure sont adaptés au lave-vaisselle et très robustes.



Miele CleanCover
Protection et nettoyage simplifié : L'intérieur lisse et clos évite tout contact avec le câblage électrique et le moteur.



Moteur ECO
Puissant et silencieux : le moteur à courant continu permet jusqu'à 70 % d'économies d'énergie par rapport aux moteurs classiques.



Classe d'efficacité énergétique
Tout d'un seul coup d'œil : l'étiquette relative à l'efficacité énergétique vous informe sur la performance et la puissance.

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des appareils ProLine en un coup d'œil



Commande
Sélection simple et rapide de chaque zone de cuisson par un bouton séparé.



Sécurité gaz thermocouple & redémarrage
Plus de confort grâce au rallumage automatique en cas d'extinction des flammes.



QuickStart
Plus de confort grâce à l'allumage accéléré de la flamme de gaz.



TwinBooster
Deux niveaux de puissance pour des temps de cuisson extrêmement courts.

D'infinies possibilités d'aménagement



Friteuse à chauffage électrique pour frire des aliments croustillants.



Teppan Yaki électrique pour varier la préparation des aliments.



Gril barbecue électrique pour des grillades professionnelles.

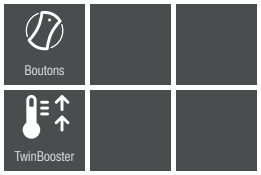


Efficacité énergétique
La classe d'efficacité énergétique indiquée est A+.

DOMINOS PROLINE

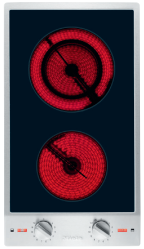
Domino Induction





CS 1212-1 I (Design)
- Enc. L 27,2 x P 50 cm
- Cadre inox, boutons métal, sérigraphie LightPrint
- 2 zones induction autonomes à diamètre variable dont 1 avec TwinBooster max. 3700 W
- 12 niveaux de puissances, Puissance totale 3700 W
- Maintien au chaud, Mijotage automatique
- Sécurité anti-surchauffe, Sécurité oubli

Domino Vitrocéramique

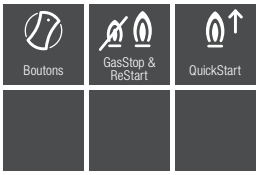




CS 1112 E (Design)
- Enc. L 27,2 x P 50 cm
- Cadre inox, boutons métal, sérigraphie LightPrint
- 2 zones Hilight dont 1 à diamètre variable
- 12 niveaux de puissances, Puissance totale 3000 W
- Sécurité oubli

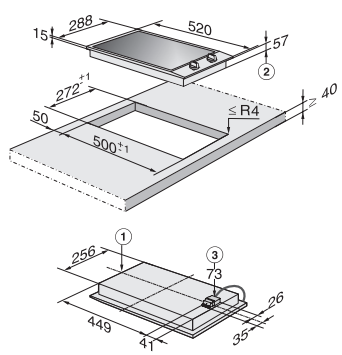
Domino Gaz





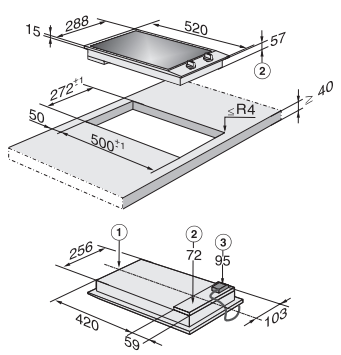
CS 1012-2 G (Design)
- Enc. L 27,2 x P 50 cm
- **Plateau Cadre et boutons inox, support amovible en fonte émaillée**
- 2 brûleurs gaz SpiralFlame
- Puissance totale 4800 W
- Allumage une main, Rallumage automatique, Injecteurs propane/butane
- Sécurité Thermocouple, Sécurité oubli

CS 1212-1 I



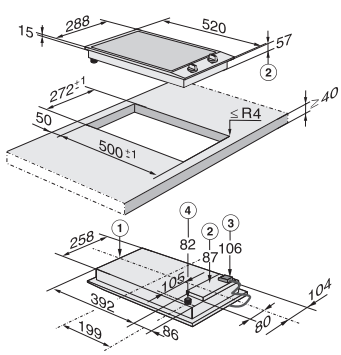
1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement boîte de raccordement au réseau dotée d'une ligne de raccordement, L = 2000mm

CS 1112 E



1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement boîte de raccordement au réseau dotée d'une ligne de raccordement, L = 2000mm

CS 1012-2 G

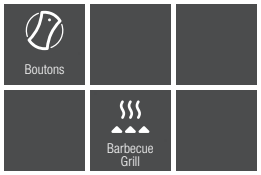


1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement gaz R 1/2-ISO-7-1 (DIN EN 10226)
4) Boîte de raccordement avec ligne de raccordement réseau, L = 2000 mm

DOMINOS PROLINE

Domino Gril

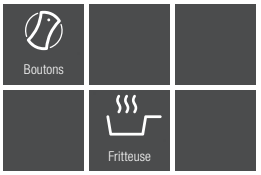




CS 1312 BG (Design)
- Enc. L 27,2 x P 50 cm
- Cadre inox, boutons métal, 1 grille amovible
- **Barbecue/Gril avec 2 résistances autonomes et relevables de 1500 W**
- 12 niveaux de puissance, Puissance totale 3000 W
- Utilisation au choix avec eau ou pierres de lave (livrées) et fond d'eau

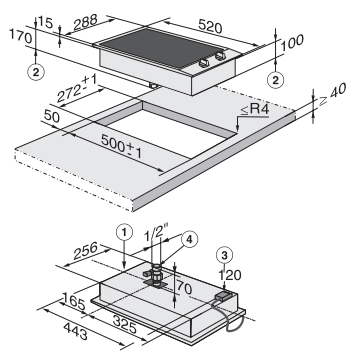
Domino Friteuse





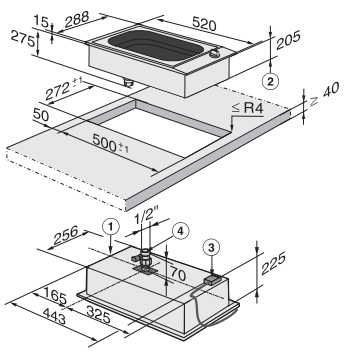
CS 1411 F (Prestige)
- Enc. L 27,2 x P 50 cm
- **Friteuse avec couvercle et cadre inox, boutons métal**
- Puissance totale 2400 W
- Température réglable de 80 à 200°C
- Livrée avec panier friteuse et couvercle (couvercle sans charnière, ni poignée)

CS 1312 BG



1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîte de raccordement au réseau dotée d'une ligne de raccordement, L = 2000 mm
4) Vanne de vidange

CS 1411 F



1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement avec boîte de raccordement au réseau dotée d'une ligne de raccordement, L = 2000 mm
4) Vanne de vidange





TABLES DE CUISSON GAZ





Tables de cuisson au gaz
Les tables de cuisson au gaz Miele sont toujours installées indépendamment de la présence d'un four. L'espace sous la table de cuisson peut alors être utilisé pour des tiroirs ou des placards. Ainsi, vous profitez d'une flexibilité absolue lors de la planification de votre cuisine.



Gaz
Le gaz est une énergie primaire. On entend par là une forme d'énergie naturelle et qui ne doit subir aucun processus de transformation pour être utilisée. Ainsi, la cuisson au gaz est particulièrement respectueuse de l'environnement. La cuisson au gaz est une tradition ancestrale. Les premières cuisinières à gaz ont vu le jour au XIXe siècle, bien avant les zones de cuisson électriques.

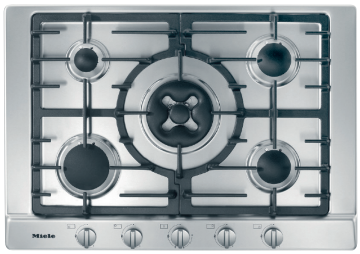
Parfaitement adaptés à vos exigences

Modèles, types et diversité de formats des tables de cuisson au gaz de Miele

Grande diversité de tailles



Classique
60 cm de largeur – tables de cuisson présentant 3 à 4 brûleurs



Pratique
75 cm de largeur – tables de cuisson présentant 4 à 5 brûleurs



XL
90 cm de largeur – variante de table de cuisson extra large avec 5 brûleurs

Différents modèles



Classiques – tables de cuisson au gaz sur une base inox



Intégrées – tables de cuisson au gaz plates sur une base inox



Élégantes – tables de cuisson au gaz sur base de vitrocéramique

Modes de commande



Tables de cuisson au gaz sans électronique
Toutes les tables de cuisson au gaz Miele disposent de la fonction de sécurité gaz thermocouple. En cas de défaillance de flammes, elle assure l'arrêt immédiat de l'arrivée de gaz. Le gaz ne peut ainsi pas s'échapper involontairement.



Tables de cuisson au gaz avec électronique
QuickStart* assure un allumage accéléré, Sécurité gaz thermocouple & redémarrage* un réenclenchement automatique en cas d'extinction de la flamme. Certains modèles disposent d'une fonction Minuterie ainsi que d'une indication de la chaleur et de la chaleur résiduelle.

* Brevet : DE 102007015822



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des tables de cuisson au gaz Miele

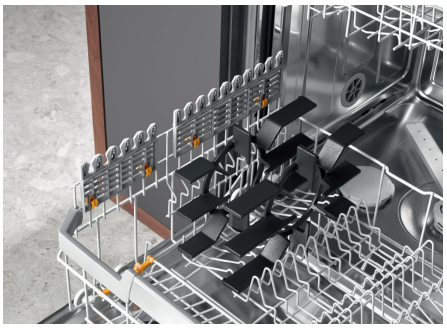
Tables de cuisson au gaz avec électronique
Les tables de cuisson au gaz Miele équipées d'une électronique disposent d'équipements pour vous offrir encore plus de sécurité et de confort : QuickStart** assure un allumage accéléré et Sécurité gaz thermocouple & redémarrage** un réenclenchement automatique en cas d'extinction de la flamme. Certains modèles disposent d'une fonction Minuterie ainsi que d'une indication de la chaleur et de la chaleur résiduelle.



QuickStart**
Allumage facilité : toutes les tables de cuisson gaz dotées d'électronique peuvent être mises en marche en toute simplicité avec la fonction de rotation.



Sécurité gaz thermocouple & redémarrage**
Cuire en toute sécurité : si la flamme s'éteint, elle est rallumée. En cas d'échec, l'alimentation de gaz est coupée.



Support de casserole ComfortClean
Nettoyage rapide : supports de casserole lavables au lave-vaisselle. La table de cuisson au gaz reste propre longtemps.



Brûleur wok
Professionnel : un brûleur monowok ou wok double pour une régulation simultanée ou séparée des deux cercles de flamme.



Brûleurs de tailles différentes
Un brûleur adapté pour une régulation simultanée ou séparée des deux cercles de flamme.

* selon le modèle
** Brevet : DE 102007015822

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des tables de cuisson gaz en un coup d'œil



Commande
Sélection simple et rapide de chaque zone de cuisson par un bouton séparé.



Sécurité
Plus de confort grâce au rallumage automatique en cas d'extinction des flammes.



Sécurité élevée grâce à l'arrêt immédiat de l'arrivée de gaz en cas de défaillance de flammes.



QuickStart
Plus de confort grâce à l'allumage accéléré de la flamme de gaz.



Support de casseroles
Propreté parfaite grâce au nettoyage du support de casseroles lavable au lave-vaisselle.



Brûleur PerfectClean
Revêtement de surface breveté pour un confort de nettoyage incomparable.

TABLES DE CUISSON GAZ

Tables de cuisson gaz inox, largeur 60/65 cm





KM 2010 (Design)
- Enc. L 56 x P 49 cm
- Plateau et cadre inox
- Bandeau de commande incliné, Boutons PVC galvanisés
- 4 brûleurs PerfectClean
- Puissance totale 7100 W, 2 supports amovibles en fonte émaillée
- Allumage une main, Injecteur propane/ butane
- Sécurité thermocouple en cas d'extinction ou d'absence de flamme





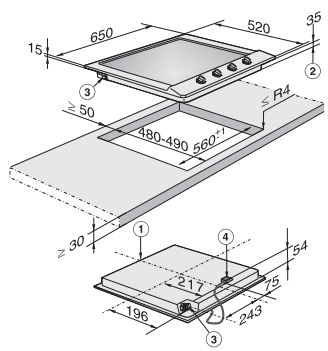
KM 2012 (Design)
- Enc. L 56 x P 49 cm
- Plateau et cadre inox
- Bandeau de commande incliné, Boutons PVC galvanisés
- 4 brûleurs PerfectClean **dont 1 MonoWok 3800 W**
- **Puissance totale 8300 W,** 2 supports amovibles en fonte émaillée
- Allumage une main, Injecteur propane/ butane
- Sécurité thermocouple en cas d'extinction ou d'absence de flamme





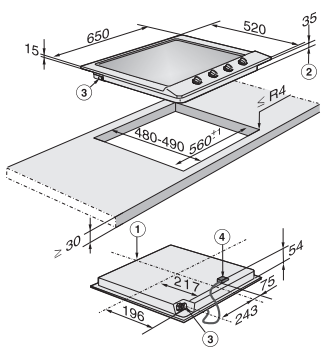
KM 2312 (Design)
- Enc. L 58 x P 49 cm
- Plateau et cadre inox
- Bandeau de commande incliné, Boutons PVC galvanisés
- **3 brûleurs PerfectClean dont 1 MonoWok 4000 W**
- Puissance totale 7700 W, 2 supports amovibles en fonte émaillée
- Allumage une main, Injecteur propane/ butane
- Sécurité thermocouple en cas d'extinction ou d'absence de flamme

KM 2010



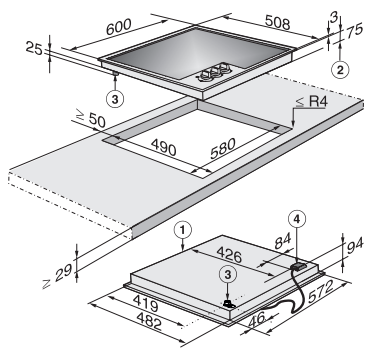
1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement gaz R 1/2-ISO-7-1(DIN EN 10226)
4) Boîte de raccordement avec ligne de raccordement réseau, L = 2000 mm

KM 2012



1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement gaz R 1/2-ISO-7-1(DIN EN 10226)
4) Boîte de raccordement avec ligne de raccordement réseau, L = 2000 mm

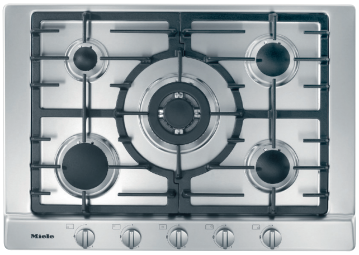
KM 2312



1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement gaz R 1/2-ISO-7-1(DIN EN 10226)
4) Boîte de raccordement avec ligne de raccordement réseau, L = 2000 mm

TABLES DE CUISSON GAZ

Tables de cuisson gaz inox, largeur 75 cm





KM 2032 (Design)
- **Largeur 75 cm**
- Enc. L 56 x P 48 cm
- Plateau et cadre inox
- Bandeau de commande incliné, Boutons PVC galvanisés
- **5 brûleurs PerfectClean** dont 1 MonoWok 3800 W
- **Puissance totale 10 900 W,** 2 supports amovibles en fonte émaillée
- Allumage une main, Injecteur propane/butane
- Sécurité thermocouple en cas d'extinction ou d'absence de flamme

Tables de cuisson gaz inox, largeur 89 cm





KM 2356-1 (Prestige)
- **Largeur 88,8 cm**
- **Enc. L 86,2 x P 49 cm**
- Plateau et cadre inox
- **Bandeau de commande affleurant, frontal - Boutons métal**
- 5 brûleurs PerfectClean dont **1 DualWok 4500 W** - anneau de support Wok
- **Puissance totale 11600 W, 3 supports ComfortClean** amovibles en fonte émaillée
- Allumage une main - **QuickStart**, Injecteur propane/butane
- Sécurité thermocouple en cas d'extinction ou d'absence de flamme

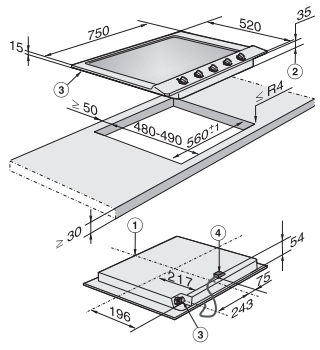
Tables de cuisson Gaz sur verre, largeur 60 cm





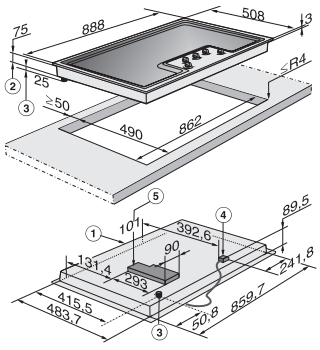
KM 3010 (Design)
- **Largeur 62,6 cm**
- **Enc. L 60 x P 50 cm**
- **Plateau vitrocéramique et liseré inox à l'avant et à l'arrière**
- Bandeau de commande affleurant frontal, Boutons métal
- **4 brûleurs PerfectClean**
- **Puissance totale 7100 W, 4 supports ComfortClean** amovibles en fonte émaillée
- Allumage une main, injecteur propane/butane
- Sécurité thermocouple en cas d'extinction ou d'absence de flamme

KM 2032



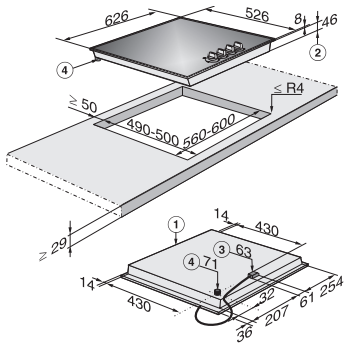
1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement gaz R 1/2-ISO-7-1 (DIN EN 10226)
4) Boîte de raccordement avec ligne de raccordement réseau, L = 2000 mm

KM 2356-1



1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement gaz R 1/2-ISO-7-1(DIN EN 10226)
4) Boîte de raccordement avec ligne de raccordement réseau, L = 2000 mm

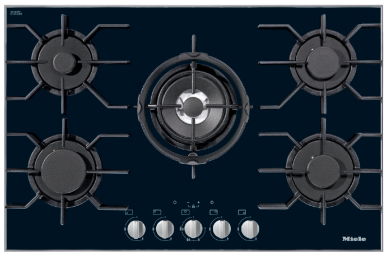
KM 3010



1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîte de raccordement avec ligne de raccordement réseau, L = 2000 mm
4) Raccordement gaz R 1/2-ISO-7-1 (DIN EN 10226)

TABLES DE CUISSON GAZ

Tables de cuisson Gaz sur verre, largeur 75 cm et plus





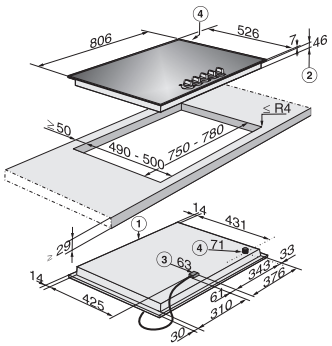
KM 3034-1 (Prestige)
- Largeur 80,6 cm
- **Enc. L 78 x P 50 cm**
- Plateau vitrocéramique et cadre inox
- Bandeau de commande affleurant frontal, Boutons métal
- **5 brûleurs dont un DualWok 4700 W**
- **Puissance totale 11 800 W, 5 supports ComfortClean** amovibles en fonte émaillée lavables au lave-vaisselle
- Allumage une main, injecteur propane/butane
- Sécurité thermocouple en cas d'extinction ou d'absence de flamme





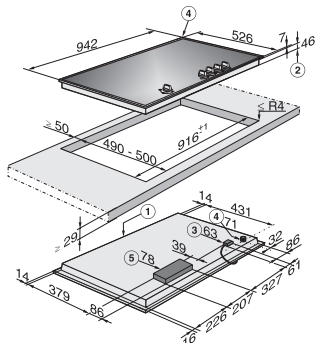
KM 3054-1 (Prestige)
- **Largeur 94,2 cm**
- **Enc. L 91,6 x P 50 cm**
- **Plateau vitrocéramique et cadre inox haut plat**
- Bandeau de commande affleurant frontal, Boutons métal
- 5 brûleurs dont 1 DualWok 4700 W
- Puissance totale 11800 W , 5 supports ComfortClean amovibles en fonte émaillée, Minuterie jusqu'à 6 h
- Allumage une main - **Rallumage automatique, Touche QuickStop**, Injecteur propane/butane
- **Pack 5 sécurités dont Thermocouple**

KM 3034-1



1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîte de raccordement avec ligne de raccordement réseau, L = 2000 mm
4) Raccordement gaz R 1/2-ISO-7-1 (DIN EN 10226)

KM 3054-1



1) à l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîte de raccordement avec ligne de raccordement réseau, L = 2000 mm
4) Raccordement gaz R 1/2-ISO-7-1 (DIN EN 10226)


Miele

HOTTES





De bonnes perspectives pour votre projet de cuisine

Les types de hottes Miele

Modèles

Hottes murales et hottes îlot
Le véritable point de mire de votre cuisine



Hottes îlot



Hottes murales

Hottes de plafond
Une aération intégrée pour une vue dégagée



Hottes de plan de travail Downdraft
Une solution élégante derrière la table de cuisson



Hottes encastrables
La solution parfaite pour chaque type d'encastrement



Hottes télescopiques



Hotte classique



Hotte de table



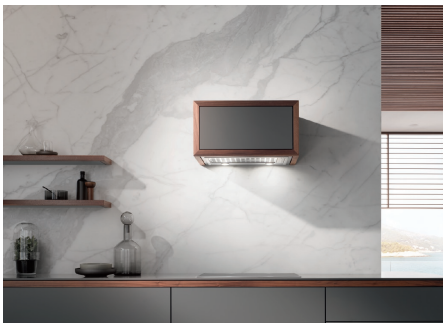
Hotte totalement intégrable



Système d'extraction - Groupe filtrant

Trouvez la largeur idéale pour votre table de cuisson

Les largeurs des hottes Miele



Pour des cuisines de petite et moyenne taille
Hottes de largeurs comprises entre 50 cm et 80 cm



Pour grandes cuisines et cuisines ouvertes
Hottes de largeurs comprises entre 90 cm et 120 cm

Commande intuitive pour simplifier la cuisine

La commande intuitive des hottes Miele



SmartControl White – une commande intuitive et élégante



SmartControl – une commande tactile élégante



ComfortControl – une commande ultra-simple



EasySwitch – Sélection par pression du doigt

Un air ambiant adapté à chaque situation

Les modes de fonctionnement des hottes Miele

Lors de la cuisson, et en particulier du rôtissage, un mélange de vapeur d'eau, de graisses et d'odeurs se forme. Sans évacuation ni système de filtration, la buée reste dans la cuisine, dégradant ainsi l'air ambiant. Sur le long terme, le mobilier, les tapis, 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 à l'air libre avec moteur externe et le recyclage de l'air.



Mode évacuation – extrêmement efficace et déshumidifiant



Mode évacuation avec moteur externe – puissant et très silencieux



Mode recyclage – simplicité et avantages énergétiques

Aura 4.0 Ambient

Commande élégante et intelligente



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



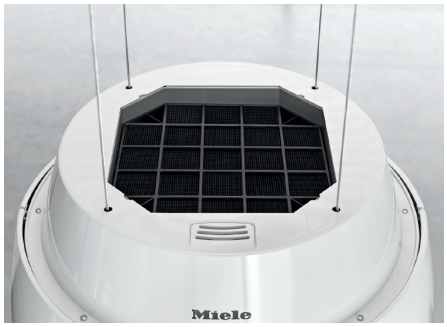
Commande intelligente, par l'app Miele exclusivement



Éclairage coloré personnalisable



Un parfum frais sans pareil



Fonction de déshumidification unique


Miele
Con@ctivity

Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des hottes Miele

Exclusivité Miele

Con@ctivity – La fonction automatique des hottes Miele

Concentrez-vous pleinement sur la cuisson : avec Con@ctivity 3.0, votre hotte fait automatiquement ce qu'il faut. Dès que la table de cuisson est allumée ou éteinte, la hotte réagit automatiquement. La puissance d'aspiration est ajustée automatiquement, en fonction de l'activité sur la table de cuisson, assurant ainsi un climat ambiant agréable. Les appareils communiquent entre eux par Wi-Fi. Avec Con@ctivity 3.0, vous intégrez la hotte et la table de cuisson dans Miele@home.



SmartControl

Fonctionnelle et de qualité supérieure : Profitez d'une commande tactile pratique avec affichage en blanc ou ambré.



Moteur ECO

Puissant et économe : le moteur à courant continu permet d'économiser jusqu'à 70 % d'énergie par rapport aux ventilateurs classiques.



Silence

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



Miele CleanCover

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



Filtres à graisses métalliques en inox (à 10 couches)

Efficace et esthétique : excellente séparation de la graisse et nettoyage facile au lave-vaisselle.

* selon le modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des hottes en un coup d'œil



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



Con@ctivity 3.0
Fonction automatique Wi-Fi pour un air ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal.



Filtres à dix couches
Filtre à graisse métallique dix couches, adapté pour un nettoyage au lave-vaisselle.



Indicateur du filtre
Indique la saturation du filtre à graisse et à charbon actif.



Moteur ECO
Hotte particulièrement efficace.



Silence
Émissions sonores très faibles dans la cuisine.

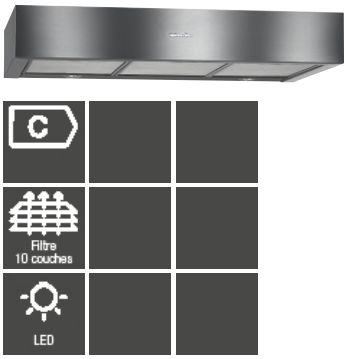
HOTTES

Hottes Classiques – Largeur 60 cm



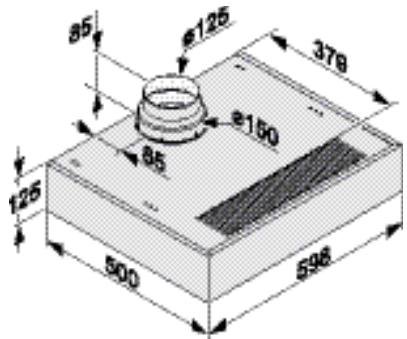
DA 1260 (Design)
- Largeur 60 cm - Mixte[1)]
- Commandes par curseur
- Eclairage LED 2 x 3 W
- Moteur à haute stabilité de pression
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 545 m³/h - 74 dB(A) re1pW***,
  3ème vit : 355 m³/h - 64 dB (A) re1pW***
- 2 filtres à graisses inox – Filtration graisses : A
- Conso/an 92 kWh/an - Energie C
- Coloris Inox, Blanc brilliant

Hottes Classiques – Largeur 100 cm



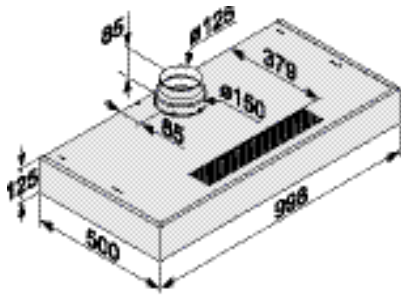
DA 1200 (Design)
- **Largeur 100 cm** - Mixte[1)]
- Commandes par curseur
- Eclairage LED 2 x 3 W
- Moteur à haute stabilité de pression
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 545 m³/h - 74 dB(A) re1pW***,
  3ème vit : 355 m³/h - 64 dB (A) re1pW***
- **3 filtres à graisses inox** – Filtration graisses : A
- **Conso/an 90 kWh/an** - Energie C
- Coloris Inox

DA 1260



1) Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, pensez à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage et filtre à charbon. Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

DA 1200



1) Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, pensez à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage et filtre à charbon. Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591,puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

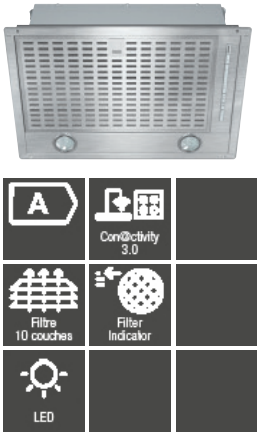
*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

HOTTES

Groupes filtrants – Largeur 50 cm

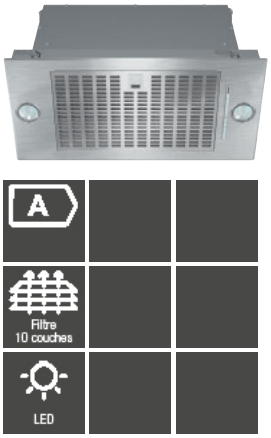


DA 2450 (Design)
- Largeur 50 cm - Mixte[1)]
- Manette de commandes rotatives
- Eclairage LED 2 x 3 W
- Moteur à haute stabilité de pression
- 3 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 590 m³/h - 66 dB(A) re1pW***
- 1 filtre à graisses inox – Filtration graisses : B
- Conso/an 53 kWh/an - Energie A



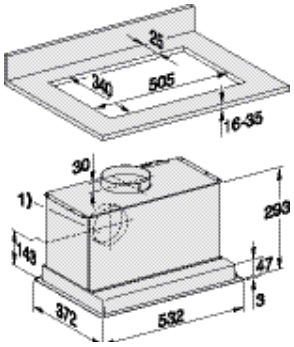
DA 2558 (Design)
- Largeur 50 cm – Mixte[1)]
- **Touches micro-contact diodes LED**
- Eclairage LED 2 x 3 W
- Moteur à haute stabilité de pression
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 600 m³/h - 67 dB(A) re1pW***,
  3ème vit : 360 m³/h - 56 dB(A) re1pW***
- **Arrêt différé - Témoin de saturation**
- 1 filtres à graisses inox - Filtration graisses : B
- **Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0**
- Conso/an 52 kWh/an - Energie A

Groupes filtrants – Largeur 60 cm



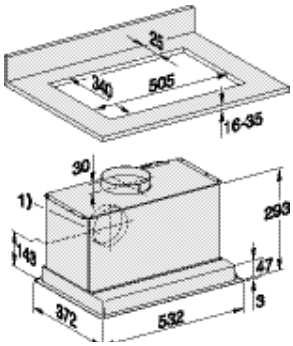
DA 2360 (Design)
- **Largeur 60 cm** - Mixte[1)]
- Touches micro-contact diodes LED
- Eclairage LED 2 x 3 W
- Moteur à haute stabilité de pression
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 600 m³/h - 64 dB(A) re1pW***,
  3ème vit : 360 m³/h - 52 dB(A) re1pW***
- 1 filtre à graisses inox – Filtration graisses : B
- **Conso/an 49 kWh/an** - Energie A

DA 2450



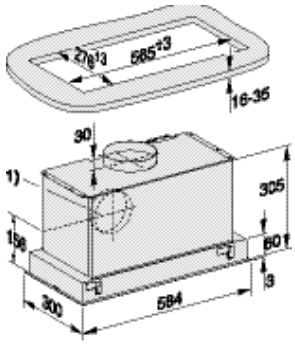
1) Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage et filtre à charbon. Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 2558



Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU151 et filtre à charbon DKF 15-P. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 2360



1) Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage et filtre à charbon. Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

Groupes filtrants – Largeur 70 cm

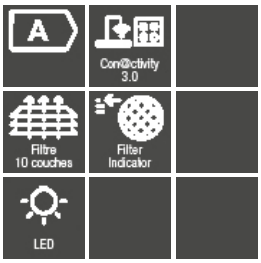
Groupes filtrants – Largeur 90 cm





DA 2668 (Design)
- Largeur 60 cm – Mixte[1)]
- Touches micro-contact diodes LED
- **Eclairage LED 2 x 4,5 W**
- **Moteur ECO à courant continu**
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 585 m³/h - 64 dB(A) re1pW***,
  3ème vit : 365 m³/h - 51 dB(A) re1pW***
- **Arrêt différé - Témoin de saturation**
- 2 filtres à graisses inox - Filtration graisses : A
- **Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0**
- Conso/an 28 kWh/an - Energie A+



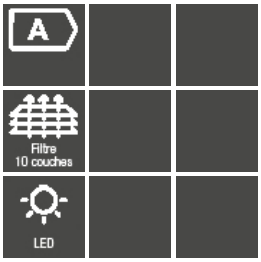


DA 2578 (Design)
- **Largeur 70 cm** – Mixte[1)]
- Touches micro-contact diodes LED
- Eclairage LED 2 x 3 W
- Moteur à haute stabilité de pression
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 600 m³/h - 67 dB(A) re1pW***,
  3ème vit : 360 m³/h - 56 dB(A) re1pW***
- Arrêt différé - Témoin de saturation
- 2 filtres à graisses inox - Filtration graisses : B
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 52 kWh/an - Energie A

DA 2578

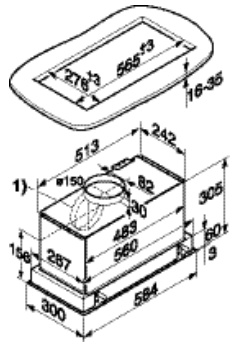
DA 2578 EXT A (sans moteur)





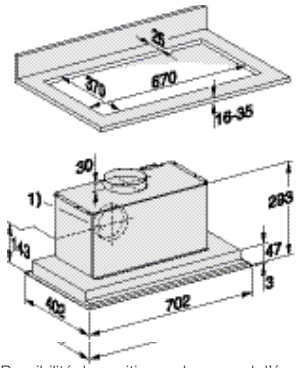
DA 2390 (Design)
- **Largeur 90 cm** - Mixte[1)]
- Touches micro-contact diodes LED
- **Eclairage LED 4 x 3 W**
- Moteur à haute stabilité de pression
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 600 m³/h - **64 dB(A) re1pW***,**
  3ème vit : 360 m³/h - **52 dB(A) re1pW*****
- 2 filtres à graisses inox – Filtration graisses : A
- Conso/an 55 kWh/an - Energie A

DA 2668



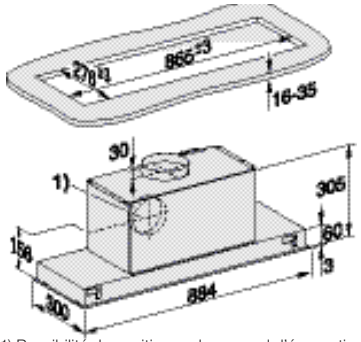
Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU151 et filtre à charbon DKF 19-P. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 2578



Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU151 et filtre à charbon DKF 15-P. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 2390



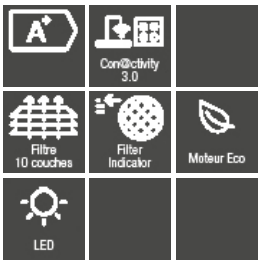
1) Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage et filtre à charbon. Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

HOTTES

Groupes filtrants – Largeur 90 cm



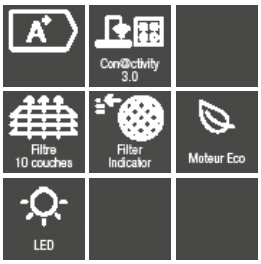


DA 2698 Inox (Design)
- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- Touches micro-contact diodes LED
- Eclairage LED 4 x 3 W
- **Moteur ECO à courant continu**
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 640 m³/h - 62 dB(A) re1pW*,**
  3ème vit : 400 m³/h - 51 dB(A) re1pW***
- **Arrêt différé - Témoin de saturation**
- **2 filtres à graisses inox - Filtration graisses : A**
- **Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0**
- Conso/an 29 kWh/an - **Energie A+**

DA 2698 Inox

DA 2698 Inox EXT A (sans moteur)





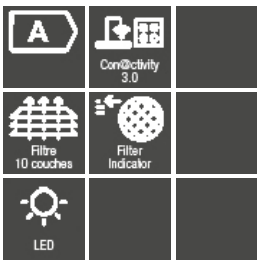
DA 2698 Blanc brillant (Design)
- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- Touches micro-contact diodes LED
- Eclairage LED 4 x 3 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 640 m³/h - 62 dB(A) re1pW***,
  3ème vit : 400 m³/h - 51 dB(A) re1pW***
- Arrêt différé - Témoin de saturation
- 2 filtres à graisses inox - Filtration graisses : A
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 29 kWh/an - Energie A+

DA 2698 Blanc brillant

DA 2698 Blanc brillant EXT A (sans moteur)

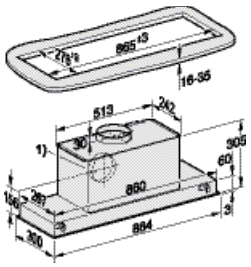
Groupe filtrant – Largeur 110 cm





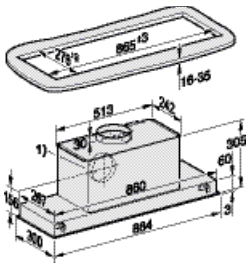
DA 2518 (Design)
- **Largeur 110 cm** – Mixte[1)]
- Touches micro-contact diodes LED
- Eclairage LED 4 x 3 W
- Moteur à haute stabilité de pression
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 600 m³/h - 67 dB(A) re1pW***,
  3ème vit : 360 m³/h - 56 dB(A) re1pW***
- Arrêt différé - Témoin de saturation
- **3 filtres à graisses inox** - Filtration graisses : B
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 56 kWh/an - **Energie A**

DA 2698



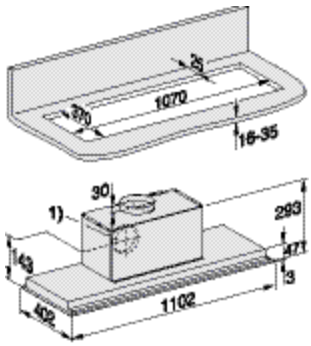
Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU151 et filtre à charbon DKF 19-P. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 2698



Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU151 et filtre à charbon DKF 19-P. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 2518

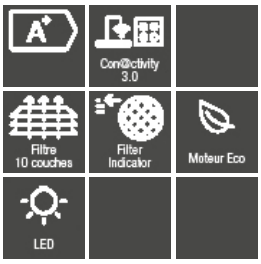


Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU151 et filtre à charbon DKF 15-P. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

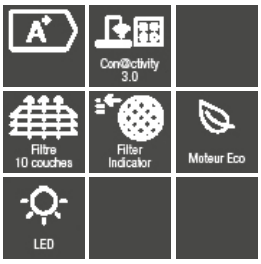
Groupes filtrants – Largeur 120 cm





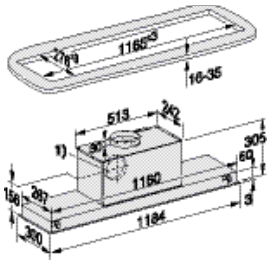
DA 2628 Inox (Prestige)
- **Largeur 120 cm** – Évacuation uniquement
- Touches micro-contact diodes LED
- **Eclairage LED 3 x 4,5 W**
- **Moteur ECO à courant continu**
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 640 m³/h - 62 dB(A) re1pW*,**
  3ème vit : 400 m³/h - 51 dB(A) re1pW***
- Arrêt différé - Témoin de saturation
- **4 filtres à graisses inox - Filtration graisses : A**
- **Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0**
- Conso/an 27 kWh/an - **Energie A+**





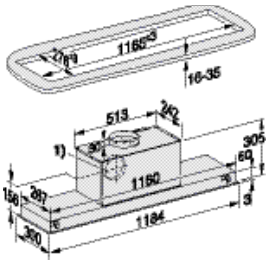
DA 2628 Blanc brillant (Prestige)
- Largeur 120 cm – Évacuation uniquement
- Touches micro-contact diodes LED
- Eclairage LED 3 x 4,5 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 640 m³/h - 62 dB(A) re1pW***,
  3ème vit : 400 m³/h - 51 dB(A) re1pW***
- Arrêt différé - Témoin de saturation
- 4 filtres à graisses inox - Filtration graisses : A
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 27 kWh/an - Energie A+

DA 2628



Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation uniquement. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 2628



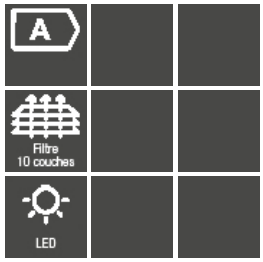
Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation uniquement. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

HOTTES

Hotte télescopique – Largeur 60 cm

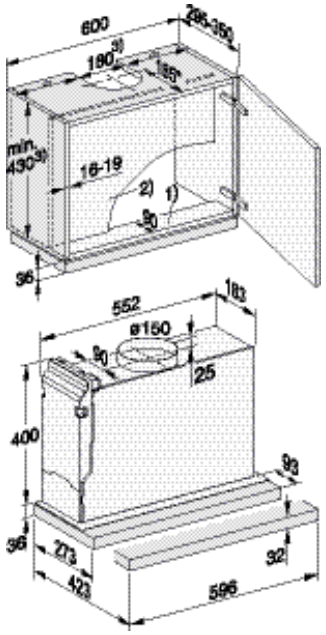




DAS 2620 (Design)
- Largeur 60 cm – Mixte[1)]
- Commande EasySwitch
- CleanCover
- Eclairage LED 1 x 3,2 W
- 4 allures d'aspiration dont :
  Booster : 555 m³/h 68 dB(A) re 1 pw
  3ème vit : 410 m³/h 61 dB(A) re 1 pw
- 1 filtre à graisses inox - Filtration graisses : A
- Conso/an 42 kWh/an - Energie A

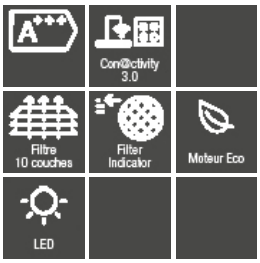
DAS 2620
DAS 2620 EXT (sans moteur)

DAS 2620



1) L'armoire haute doit disposer dans la zone avant jusqu'à la paroi intermédiaire d'un soubassement. Si l'appareil est monté à l'arrière, par exemple dans le cas d'un montage sur une façade avant, le soubassement doit également être situé de manière correspondante plus en bas.
2) La paroi intermédiaire du placard haut doit pouvoir être retirée.
3) Évacuation ou recyclage avec kit de recyclage DUU 151.
* Dans cette situation de montage, le déflecteur affleure le bord avant du corps de meuble. , Si vous souhaitez positionner la hotte plus en avant ou plus en arrière (par exemple parce qu'elle a un panneau avant), les dimensions doivent être adaptées en conséquence
Évacuation d'air: il convient de tenir compte des accessoires installés (par exemple réducteur de bruit) pour les hauteurs de placard et les découpes.
Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704





DAS 4620 (Design)
- Largeur 60 cm – Mixte[1)]
- Commande EasySwitch
- CleanCover
- **Eclairage LED 1 x 3 W avec variateur de luminosité**
- **Moteur ECO à courant continu**
- 4 allures d'aspiration dont :
  Booster :600 m³/h 66 dB(A) re 1 pw
  3ème vit : 400 m³/h 56 dB(A) re 1 pw
- **Arrêt différé - Arrêt de sécurité - Témoin de saturation**
- 1 filtre à graisses inox - Filtration graisses : A
- **Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0**
- **Conso/an 23 kWh/an - Energie A+++**

*** Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

Hotte télescopique - Largeur 60 cm

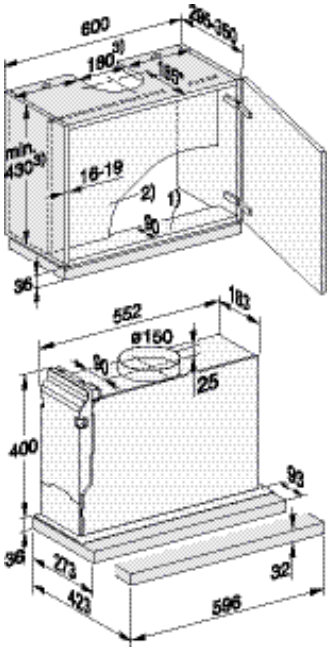




DAS 4630 (Design)

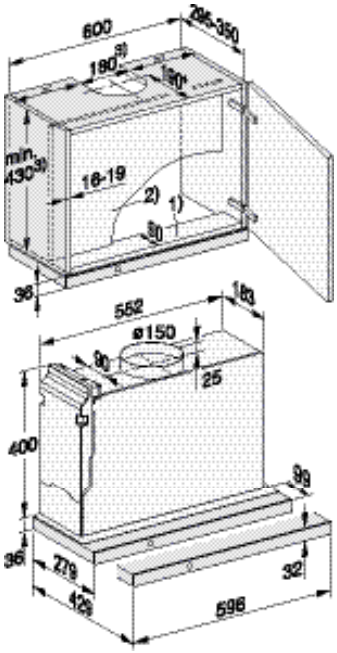
- Largeur 60 cm – Mixte[1)]
- **Commande SmartControl Yellow**
- CleanCover
- Eclairage LED 1 x 3 W **avec variateur de luminosité sur 3 niveaux**
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  Booster : 720 m^3/h 70 dB(A) re 1 pw
  3ème vit : 400 m^3/h 56 dB(A) re 1 pw
- Arrêt différé - Arrêt de sécurité - Témoin de saturation
- 1 filtre à graisses inox - Filtration graisses : A
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 23 kWh/an - Energie A+++

DAS 4620



1) La partie avant de l'élément haut doit être équipée d'un soubassement pour fixer la hotte aspirante. Si l'appareil est monté plus en arrière, par ex. pour accueillir un panneau avant, la profondeur de l'étagère doit être plus profonde en conséquence.
2) La paroi intermédiaire du placard haut doit pouvoir être retirée.
3) Évacuation ou recyclage avec kit de recyclage DUU 151.
* Dans cette situation de montage, le déflecteur affleure le bord avant du corps de meuble. , Si vous souhaitez positionner la hotte plus en avant ou plus en arrière (par exemple parce qu'elle a un panneau avant), les dimensions doivent être adaptées en conséquence
Évacuation d'air: il convient de tenir compte des accessoires installés (par exemple réducteur de bruit) pour les hauteurs de placard et les découpes.
Puissance en m^3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

DAS 4630

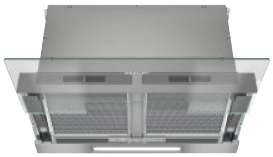


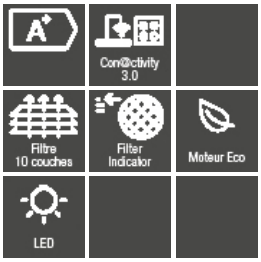
1) La partie avant de l'élément haut doit être équipée d'un soubassement pour fixer la hotte aspirante. Si l'appareil est monté plus en arrière, par ex. pour accueillir un panneau avant, la profondeur de l'étagère doit être plus profonde en conséquence.
2) La paroi intermédiaire du placard haut doit pouvoir être retirée.
3) Évacuation ou recyclage avec kit de recyclage DUU 151.
* Dans cette situation de montage, le déflecteur affleure le bord avant du corps de meuble. , Si vous souhaitez positionner la hotte plus en avant ou plus en arrière (par exemple parce qu'elle a un panneau avant), les dimensions doivent être adaptées en conséquence
Évacuation d'air: il convient de tenir compte des accessoires installés (par exemple réducteur de bruit) pour les hauteurs de placard et les découpes.
Puissance en m^3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

*** Puissance en m^3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

HOTTES

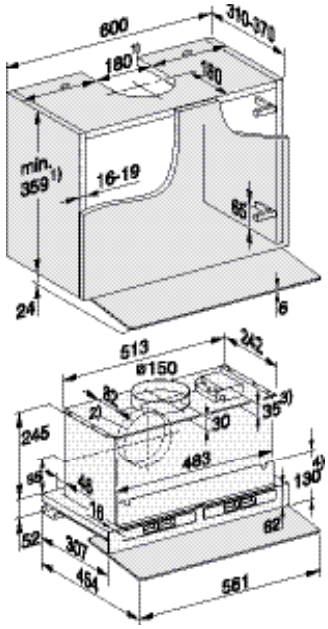
Hotte télescopique – Largeur 60 cm





DAS 4640 (Design)
- Largeur 60 cm – Mixte[1)]
- Commande EasySwitch
- **Finition Verre**
- CleanCover
- Eclairage LED 1 x 3 W avec variateur de luminosité
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  Booster : 625 m³/h 64 dB(A) re 1 pw
  3ème vit : 400 m³/h 52 dB(A) re 1 pw
- Arrêt différé - Arrêt de sécurité - Témoin de saturation
- **2 filtres à graisses inox** - Filtration graisses : B
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 27 kWh/an - Energie A+

DAS 4640



1) Évacuation ou recyclage avec kit de recyclage DUU 151.
2) Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière.
3) Accessoire module DSM
Il convient de tenir compte des accessoires installés (par exemple réducteur de bruit, kit pour évacuaton en recyclage, module DSM) pour les hauteurs de placard et les découpes.
Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

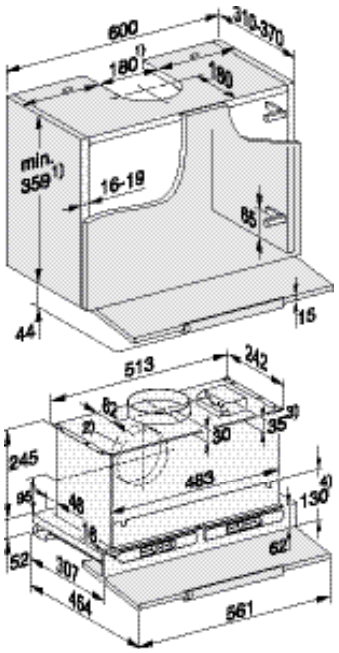




DAS 8630 (Prestige)
- Largeur 60 cm – Mixte[1)]
- **Commande SmartControl White**
- CleanCover
- Eclairage LED 1 x 3 W avec variateur de luminosité **sur 3 niveaux**
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont 2 boosters:
  Booster : 880 m³/h 71 dB(A) re 1 pw
  3ème vit : 400 m³/h 52 dB(A) re 1 pw
- Arrêt différé - Arrêt de sécurité - Témoin de saturation
- 2 filtres à graisses inox - Filtration graisses : B
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 27 kWh/an - Energie A+

*** Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

DAS 8630



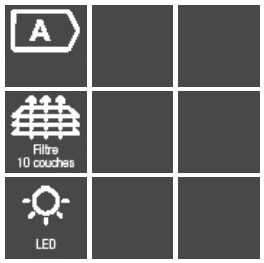
1) Évacuation ou recyclage avec kit de recyclage DUU 151.
2) Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière.
3) Accessoire module DSM
Il convient de tenir compte des accessoires installés (par exemple réducteur de bruit, kit pour évacuaton en recyclage, module DSM) pour les hauteurs de placard et les découpes.
Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

*** Puissance en m^3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

HOTTES

Hotte télescopique – Largeur 90 cm

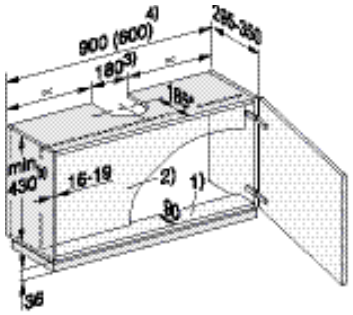


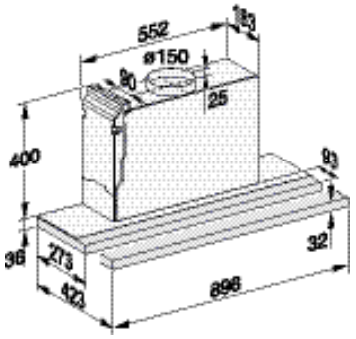


DAS 2920 (Design)
- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- Commande EasySwitch
- CleanCover
- Eclairage LED 1 x 3,2 W
- 4 allures d'aspiration dont :
  Booster : 555 m³/h 68 dB(A) re 1 pw
  3ème vit : 410 m³/h 61 dB(A) re 1 pw
- 1 filtre à graisses inox - Filtration graisses : A
- Conso/an 42 kWh/an - Energie A

DAS 2920
DAS 2920 EXT (sans moteur)

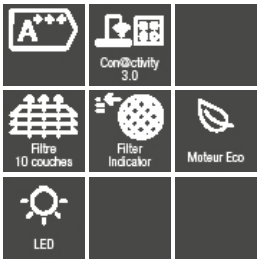
DAS 2920





1) L'armoire haute doit disposer dans la zone avant jusqu'à la paroi intermédiaire d'un soubassement. Si l'appareil est monté à l'arrière, par exemple lors du montage d'une façade avant, le soubassement doit également être installé plus bas.
2) La paroi intermédiaire du placard haut doit être retirée.
3) Évacuation ou recyclage avec kit de recyclage DUU 151.
* Dans cette situation de montage, le déflecteur affleure le bord avant du corps de meuble. , Si vous souhaitez positionner la hotte plus en avant ou plus en arrière (par exemple parce qu'elle a un panneau avant), les dimensions doivent être adaptées en conséquence
Évacuation d'air: il convient de tenir compte des accessoires installés (par exemple réducteur de bruit) pour les hauteurs de placard et les découpes.
Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704



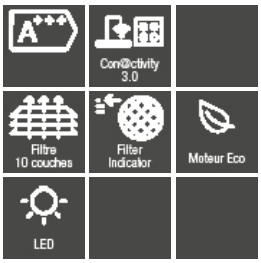


DAS 4920 (Design)
- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- Commande EasySwitch
- CleanCover
- Eclairage LED 1 x 3 W **avec variateur de luminosité**
- **Moteur ECO à courant continu**
- 4 allures d'aspiration dont :
  Booster :600 m³/h 66 dB(A) re 1 pw
  3ème vit : 400 m³/h 56 dB(A) re 1 pw
- **Arrêt différé - Arrêt de sécurité - Témoin de saturation**
- 1 filtre à graisses inox - Filtration graisses : A
- **Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0**
- Conso/an 23 kWh/an - **Energie A+++**

*** Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

Hotte télescopique - Largeur 90 cm

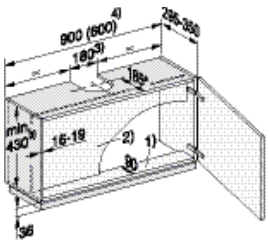


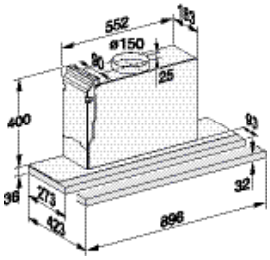


DAS 4930 (Design)

- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- **Commande SmartControl Yellow**
- CleanCover
- Eclairage LED 1 x 3 W **avec variateur de luminosité sur 3 niveaux**
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  Booster : 720 m³/h 70 dB(A) re 1 pw
  3ème vit : 400 m³/h 56 dB(A) re 1 pw
- Arrêt différé - Arrêt de sécurité - Témoin de saturation
- 1 filtre à graisses inox - Filtration graisses : A
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 23 kWh/an - Energie A+++

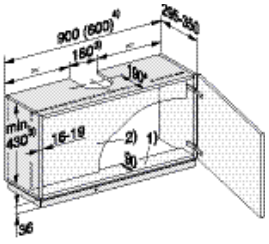
DAS 4920

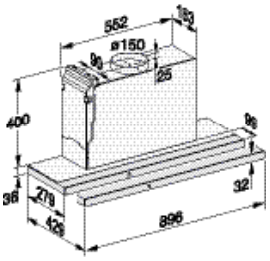




1) La partie avant de l'élément haut doit être équipée d'un soubassement pour fixer la hotte aspirante. Si l'appareil est monté plus en arrière, par ex. pour accueillir un panneau avant, la profondeur de l'étagère doit être plus profonde en conséquence.
2) La paroi intermédiaire du placard haut doit pouvoir être retirée.
3) Évacuation ou recyclage avec kit de recyclage DUU 151.
* Dans cette situation de montage, le déflecteur affleure le bord avant du corps de meuble. , Si vous souhaitez positionner la hotte plus en avant ou plus en arrière (par exemple parce qu'elle a un panneau avant), les dimensions doivent être adaptées en conséquence
Évacuation d'air: il convient de tenir compte des accessoires installés (par exemple réducteur de bruit) pour les hauteurs de placard et les découpes.
Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

DAS 4930



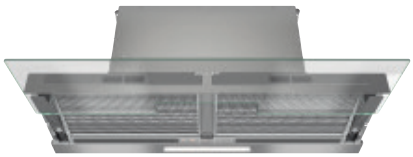


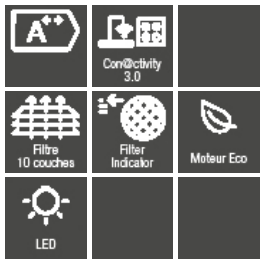
1) La partie avant de l'élément haut doit être équipée d'un soubassement pour fixer la hotte aspirante. Si l'appareil est monté plus en arrière, par ex. pour accueillir un panneau avant, la profondeur de l'étagère doit être plus profonde en conséquence.
2) La paroi intermédiaire du placard haut doit pouvoir être retirée.
3) Évacuation ou recyclage avec kit de recyclage DUU 151.
* Dans cette situation de montage, le déflecteur affleure le bord avant du corps de meuble. , Si vous souhaitez positionner la hotte plus en avant ou plus en arrière (par exemple parce qu'elle a un panneau avant), les dimensions doivent être adaptées en conséquence
Évacuation d'air: il convient de tenir compte des accessoires installés (par exemple réducteur de bruit) pour les hauteurs de placard et les découpes.
Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

*** Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

HOTTES

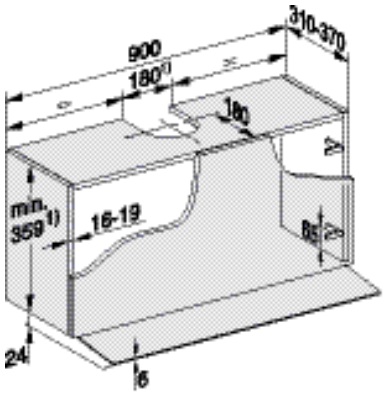
Hotte télescopique – Largeur 90 cm

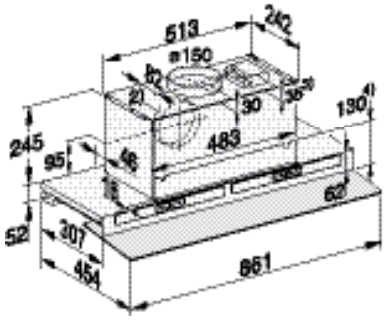




DAS 4940 (Design)
- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- **Commande EasySwitch**
- **Finition verre**
- CleanCover
- Eclairage LED 1 x 3 W avec variateur de luminosité
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  Booster : 625 m³/h 64 dB(A) re 1 pw
  3ème vit : 400 m³/h 52 dB(A) re 1 pw
- Arrêt différé - Arrêt de sécurité - Témoin de saturation
- **2 filtres à graisses inox** - Filtration graisses : B
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 25 kWh/an - Energie A++

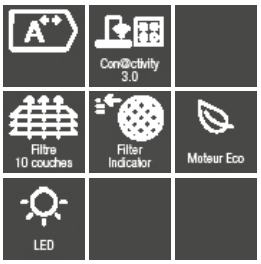
DAS 4940





1) Évacuation ou recyclage avec kit de recyclage DUU 151.
2) Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière.
3) Accessoire module DSM
Il convient de tenir compte des accessoires installés (par exemple réducteur de bruit, kit pour évacuaton en recyclage, module DSM) pour les hauteurs de placard et les découpes.
Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

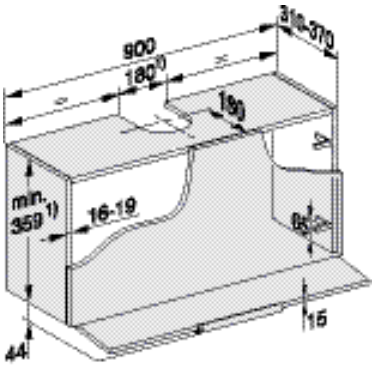


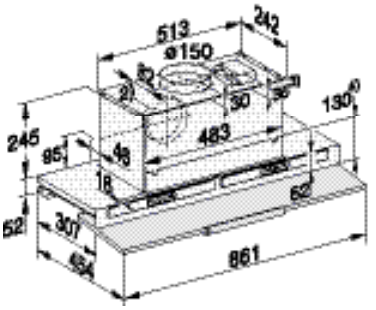


DAS 8930 (Prestige)
- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- **Commande SmartControl White**
- CleanCover
- Eclairage LED 1 x 3 W avec variateur de luminosité **sur 3 niveaux**
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont 2 boosters:
  Booster : 880 m³/h 71 dB(A) re 1 pw
  3ème vit : 400 m³/h 52 dB(A) re 1 pw
- Arrêt différé - Arrêt de sécurité - Témoin de saturation
- 2 filtres à graisses inox - Filtration graisses : B
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 25 kWh/an - Energie A++

*** Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

DAS 8930





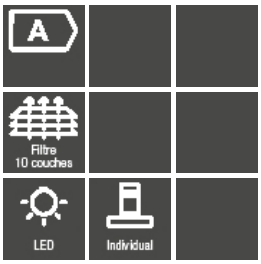
1) Évacuation ou recyclage avec kit de recyclage DUU 151.
2) Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière.
3) Accessoire module DSM
Il convient de tenir compte des accessoires installés (par exemple réducteur de bruit, kit pour évacuaton en recyclage, module DSM) pour les hauteurs de placard et les découpes.
Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

*** Puissance en m^3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704

HOTTES

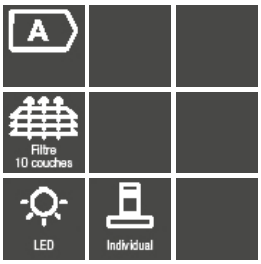
Hotte murale box inox – Largeur 60 cm





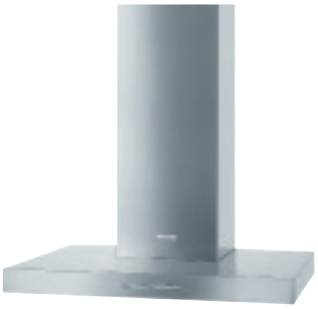
DAW 1620 Active (Design)
- Largeur 60 cm - Mixte
- Boutons de commande EasySwitch
- Eclairage LED 1 x 3,2 W
- 2 allures d'aspiration dont 1 Booster : 640m³/h - 70 dB (A) re1pW***, 2ème vit. : 395 m³/h - 62 dB (A) re1pW***
- 2 filtres à graisses inox-Filtration B
- Conso/an 49,9 kWh/an - Energie A

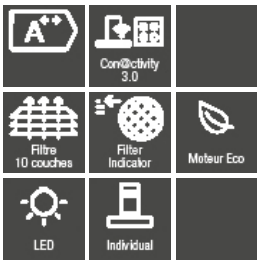




PUR 68 W (Design)
- Largeur 60 cm - Mixte[1)]
- Touches micro-contact/diodes
- Eclairage LED 2 x 3 W
- 4 allures d'aspiration dont 1 Booster : 650m³/h - 67 dB (A) re1pW***, 3ème vit. : 395 m³/h - 56 dB (A) re1pW***
- 2 filtres à graisses inox-Filtration A
- Conso/an 47 kWh/an - Energie A

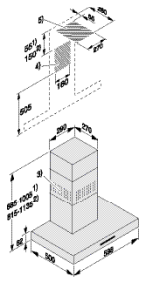
Hotte murale box inox – Largeur 75 cm





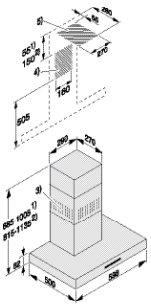
DA 4288 W IN (Design)
- **Largeur 75 cm** – Mixte[1)]
- Touches micro-contact LED
- Eclairage LED 2 x 3 W
- **Moteur ECO à courant continu**
- 4 allures d'aspiration dont : 1 Booster : 630 m³/h – 64 dB(A) re 1 pW***, 3ème vit. : 390 m³/h – 52 dB(A) re 1 pW***
- **Témoins de saturation, Arrêt différé**
- **Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0**
- 2 filtres à graisse inox – Filtration A
- **Conso/an 25 kWh/an – Energie A++**

DAW 1620 Active



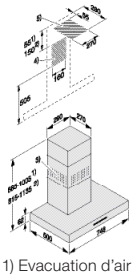
1) Evacuation air
2) Air recyclé
3) Sortie d'air en cas de montage vers le haut de l'air Recyclé
4 + 5) Zone d'installation (en cas d'air recyclé seulement
4) Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DKFS 36-P pour une première installation (kit + filtre à charbon), puis le filtre à charbon seul DKF 36-P si besoin de remplacer.
Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

PUR 68 W



1) Evacuation air
2) Air recyclé
3) Sortie d'air en cas de montage vers le haut de l'air Recyclé
4 + 5) Zone d'installation (en cas d'air recyclé seulement
4) Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage et filtre à charbon.
Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 4288 W

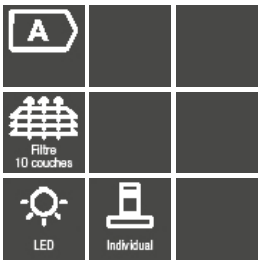


1) Evacuation d'air
2) Air recyclé
3) Sortie d'air en cas de montage vers le haut de l'air Recyclé
4+5) Zone d'installation (en cas d'air recyclé seulement)
Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires: Kit de recyclage DUW20 et filtre à charbon DKF12-P ou DKF12-R. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

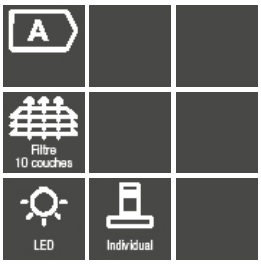
Hotte murale box inox – Largeur 90 cm



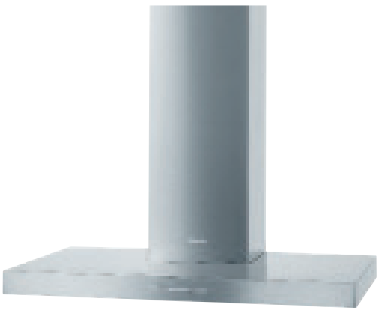


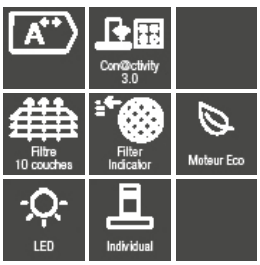
DAW 1920 Active (Design)
- Largeur 90 cm - Mixte
- Boutons de commande EasySwitch
- Eclairage LED 1 x 3,2 W
- 2 allures d'aspiration dont
  1 Booster : 645m³/h - 71 dB (A) re1pW***,
  2ème vit. : 400 m³/h - 62 dB (A) re1pW***
- 3 filtres à graisses inox-Filtration B
- Conso/an 49,8 kWh/an - Energie A





PUR 98 W (Design)
- Largeur 90 cm - Mixte[1)]
- Touches micro-contact/diodes
- Eclairage LED 3 x 3 W
- 4 allures d'aspiration dont
  1 Booster : 650m³/h - 67 dB (A) re1pW***,
  3ème vit. : 395 m³/h - 56 dB (A) re1pW***
- 3 filtres à graisses inox - Filtration A
- Conso/an 50 kWh/an - Energie A



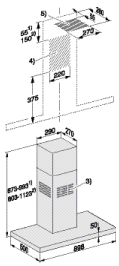


DA 4298 W (Design)
- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- Touches micro-contact diodes LED
- Eclairage LED 3 x 3 W
- **Moteur ECO à courant continu**
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 630 m³/h – 64 dB(A) re 1 pW***,
  3ème vit. : 390 m³/h – 52 dB(A) re 1 pW***
- **Témoins de saturation, Arrêt différé**
- **Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0**
- 3 filtres à graisse inox – Filtration A
- Conso/an 27 kWh/an – Energie A++

DA 4298 W

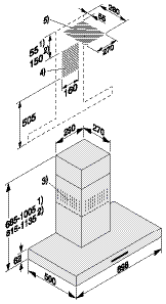
DA 4298 W EXT A (sans moteur)

DAW 1920 Active



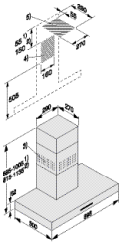
1) Evacuation air
2) Air recyclé
3) Sortie d'air en cas de montage vers le haut de l'air Recyclé
4 + 5) Zone d'installation (en cas d'air recyclé seulement
4) Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DKFS 36-P pour une première installation (kit + filtre à charbon), puis le filtre à charbon seul DKF 36-P si besoin de remplacer.
Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

PUR 98 W



1) Evacuation air
2) Air recyclé
3) Sortie d'air en cas de montage vers le haut de l'air Recyclé
4 + 5) Zone d'installation (en cas d'air recyclé seulement
4) Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage et filtre à charbon.
Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 4298 W



1) Evacuation d'air
2) Air recyclé
3) Sortie d'air en cas de montage vers le haut de l'air Recyclé
4+5) Zone d'installation (en cas d'air recyclé seulement)
Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires: Kit de recyclage DUW20 et filtre à charbon DFK12-P ou DKF12-R. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

HOTTES

Hotte murale box inox et verre Largeur 90 cm

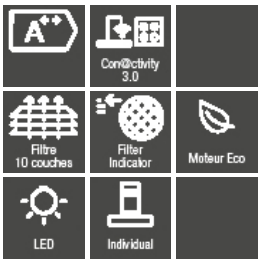




DA 6698 W (Prestige)
- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- Touches sensitives rétroéclairées sur verre
- Eclairage LED 3 x 3 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 640 m³/h – 63 dB(A) re 1 pW***,
  3ème vit. : 400 m³/h – 52 dB(A) re 1 pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- Equipée de WifiConn@ct et Con@ctivity 3.0
- 3 filtres à graisse inox – Filtration A
- Conso/an 25 kWh/an – Energie A++
- Inox, Noir obsidien, Blanc brillant

Hotte murale box inox – Largeur 120 cm

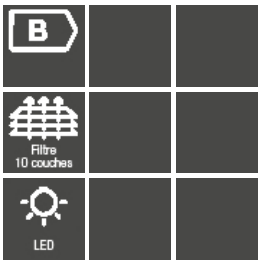




DA 4228 W IN (Prestige)
- Largeur 120 cm – Évacuation
- Touches micro-contact diodes LED
- Eclairage LED 3 x 3 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 630 m³/h – 64 dB(A) re 1 pW***, 3ème vit. : 390 m³/h – 52 dB(A) re 1 pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- **4 filtres à graisse inox – Filtration A**
- **Conso/an 29 kWh/an – Energie A++**

Hottes décoratives murales inox et verre

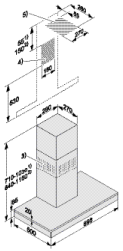




DA 6066 W (Design)
- Largeur 60 cm - Mixte[1)] -
  Fût DADC 6000 en option
- Commandes rétroéclairées LED
- Eclairage LED 2 x 4,5 W
- Déflecteur incliné,
  4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 650 m³/h - 66 dB(A) re1pW***,
  3ème vit. : 400 m³/h - 54 dB(A) re1pW***
- 1 filtre à graisses inox-Filtration B
- Conso/an 70 kWh/an - Energie B
- Noir obsidien, Blanc brillant

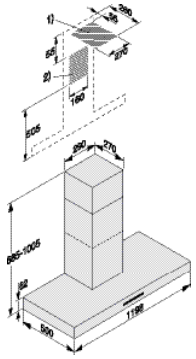
DA 6066 W NR
DA 6066 W BB

DA 6698 W



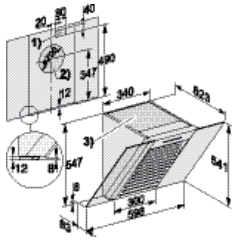
1) Evacuation d'air
2) Air recyclé
3) Sortie d'air en cas de montage vers le haut de l'air Recyclé
4+5) Zone d'installation (en cas d'air recyclé seulement)
Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires: Kit de recyclage DUW20 et filtre à charbon DFK12-P ou DKF12-R. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 4228 W



1) et 2) Zone d'installation
Evacuation uniquement.
Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

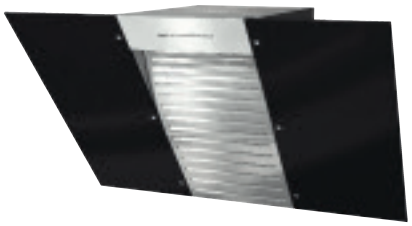
DA 6066 W



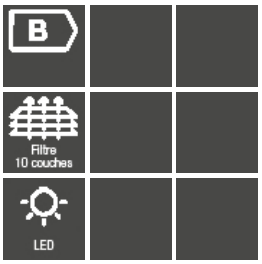
1) Découpe pour le raccordement électrique
2) Découpe en cas d'évacuation d'air vers l'arrière.
Evacuation d'air alternativement vers le haut
3) Sortie d'air en cas d'air recyclé. L'écart vers le plafond ou des meubles installés en hauteur devraient être de 200 mm min.
Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : filtre à charbon DKF25-P ou DKF25-R.
Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

Hotte murale inox et verre







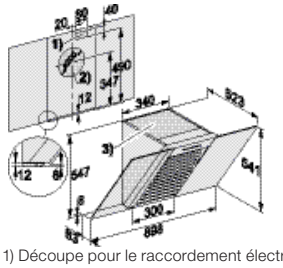


DA 6096 W (Design)
- **Largeur 90 cm** - Mixte[1] -
  Fût DADC 6000 en option
- Commandes rétroéclairées LED
- Eclairage LED 2 x 4,5 W
- Déflecteur incliné**,**
  4 allures d'aspiration dont
  1 Booster : 650 m³/h - 66 dB(A) re1pW***,
  3ème vit. : 400 m³/h - 54 dB(A) re1pW***
- 1 filtre à graisses inox-Filtration B
- Conso/an 70 kWh/an - Energie B
- Noir obsidien, Blanc brillant

DA 6096 W NR
DA 6096 W BB

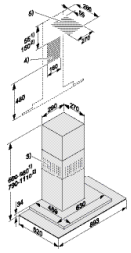
DA 5798 W (Design)
- Largeur 90 cm – Mixte[1]
- Touches micro-contact LED
- Eclairage LED 2 x 3 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 600 m³/h – 63 dB(A) re 1 pW***,
  3ème vit. : 380 m³/h – 52 dB(A) re 1 pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- 2 filtres à graisse inox – Filtration A
- Conso/an 24 kWh/an – Energie A++

DA 6096 W



1) Découpe pour le raccordement électrique
2) Découpe en cas d'évacuation d'air vers l'arrière. Evacuation d'air alternativement vers le haut
3) Sortie d'air en cas d'air recyclé. L'écart vers le plafond ou des meubles installés en hauteur devraient être de 200 mm min.
Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage et filtre à charbon. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 5798 W



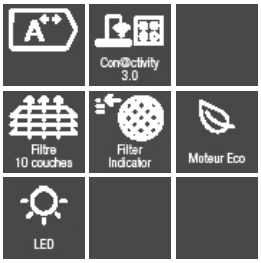
1) Evacuation d'air
2) Air recyclé
3) Sortie d'air en cas de montage vers le haut de l'air Recyclé
4+5) Zone d'installation (en cas d'air recyclé seulement)
Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires: Kit de recyclage DUW20 et filtre à charbon DKF12-P ou DKF12-R. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

HOTTES

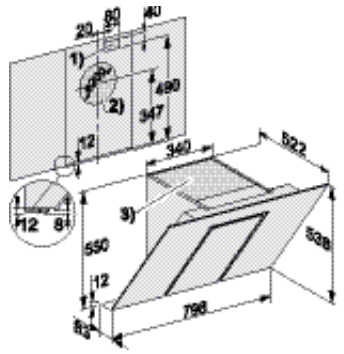
Hotte murale design
Largeur 80 cm





DA 6488 W Pure (Prestige)
- **Largeur 80 cm** – Mixte[1)]
- Déflecteur incliné – Fût DADC 6000 en option
- **Touches sensitives**
- Eclairage LED 2 x 3 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 610 m³/h – 64 dB(A) re 1 pW*,**
  3ème vit. : 380 m³/h – 53 dB(A) re 1 pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- 1 filtre à graisse inox – **Filtration C**
- **Conso/an 25 kWh/an** – Energie A++
- Noir obsidien, Gris graphite

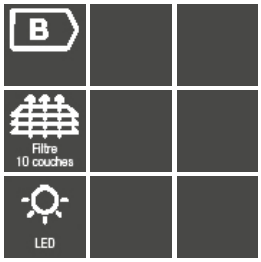
DA 6488 W



Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander le filtre à charbon DKF25-P ou DKF25-R. Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

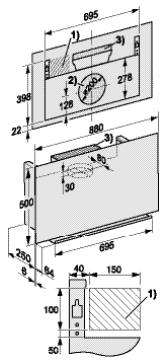
Design verre
Largeur 88 cm





DA 9091 W Screen (Design)
- **Largeur 88 cm** - Mixte[1)] - Fût DADC 9000 en option
- Touches sensitives sur verre
- Possibilité de fixer une tablette pour aromates
- Eclairage LED 1 x 3,2 W
- Moteur à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 670 m³/h - 62 db(A) re1pW***
  3ème vit. : 415 m³/h - 50 db(A) re1pW***
- 1 filtre à graisses inox - Filtration A
- Conso/an 67,7 kW/an - Energie B
- Noir obsidien, Gris graphite

DA 9091 W



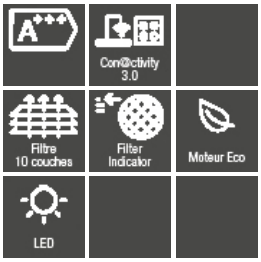
Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander le filtre à charbon DKF29 ou DKF29-R. Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

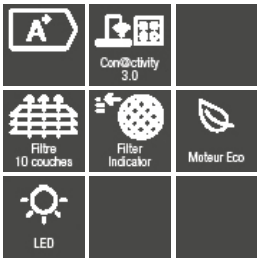
*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

Hotte murale design
Largeur 90 cm





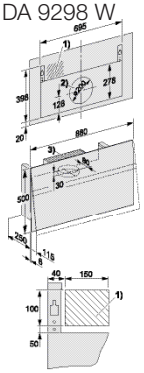




DA 9298 W Screen Blackboard (Prestige)
- **Largeur 90 cm** - Mixte[1] - Fût DADC 9000 en option
- **Commande SmartControl Yellow**
- **25 cm de profondeur: la hotte se déploie de 10 cm à l'allumage**
- Eclairage LED 1 x 3 W **avec variateur de luminosité sur 3 niveaux**
- Moteur ECO à courant continu
- Arrêt différé - Arrêt de sécurité - Témoin de saturation
- **4 allures d'aspiration dont 2 boosters:** Booster : 915 m³/h - 70 db(A) re1pW*** 3ème vit. : 415 m³/h - 53 db(A) re1pW***
- **3 filtre à graisses inox** - Filtration C
- **Conso/an 21 kW/an - Energie A+++**

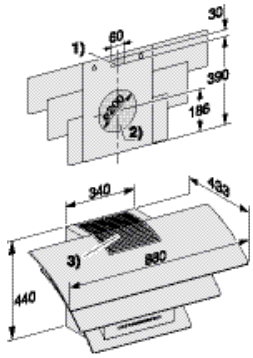
DA 7198 W Triple (Prestige)
- **Largeur 88 cm** – Mixte[1] - Fût DADC 7000 en option
- **Touches micro-contact diodes LED**
- Eclairage LED 2 x 3 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont : **1 Booster : 600 m³/h – 72 dB(A) re 1 pW***, 3ème vit. : 375 m³/h – 60 dB(A) re 1 pW*****
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- **Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0**
- 1 filtre à graisses inox – Filtration B
- **Conso/an 26 kWh/an – Energie A+**
- Noir obsidien, Gris graphite

DA 9298 W



1) Zone d'installation pour le raccordement électrique
2) Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière.
3) Evacuation ou recyclage. Une distance d'au moins 200 mm doit être maintenue entre le haut de l'appareil et le plafond ou tout meuble installé au-dessus de l'appareil. Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

DA 7198 W



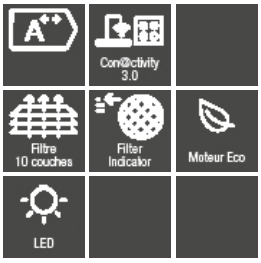
Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander le filtre à charbon DKF11-P ou DKF11-R. Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pWcorrespondantauxnormesEN60704-2-12etEN60704-

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

HOTTES

Hotte murale design
Largeur 90 cm

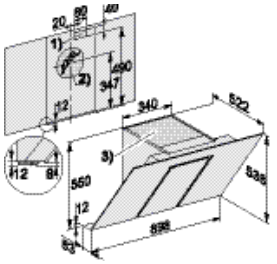




DA 6498 W Pure (Prestige)
- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- **Déflecteur incliné - Fût DADC 6000 en option**
- **Touches sensitives**
- Eclairage LED 2 x 3 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 610 m³/h – 64 dB(A) re 1 pW*,**
  3ème vit. : 380 m³/h – 53 dB(A) re 1 pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- 1 filtre à graisse inox – Filtration C
- **Conso/an 25 kWh/an – Energie A++**
- Noir obsidien, Gris graphite

DA 6498 W Pure NR
DA 6498 W Pure NR EXT A (sans moteur)
DA 6498 W Pure GR
DA 6498 W Pure GR EXT A (sans moteur)

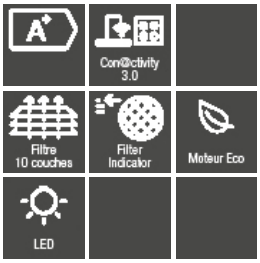
DA 6498 W



Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander le filtre à charbon DKF25-P ou DKF25-R. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

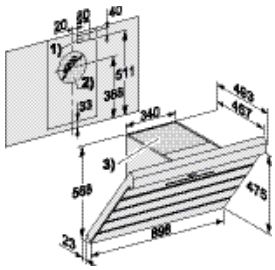
Hotte murale design inox et verre
Largeur 90 cm





DA 6798 W Shape (Prestige)
- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- Déflecteur incliné – Fût DADC 6000 en option
- Touches sensitives rétroéclairées sur verre
- **Eclairage LED 3 x 3 W**
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 610 m³/h – 63 dB(A) re 1 pW***,
  3ème vit. : 380 m³/h – 52 dB(A) re 1 pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- Equipée de WifiConn@ct et Con@ctivity 3.0
- 1 filtre à graisse inox – Filtration D
- Conso/an 28 kWh/an – Energie A+

DA 6798 W

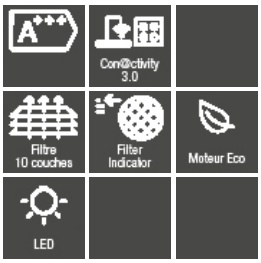


Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander le filtre à charbon DKF25-P ou DKF25-R. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

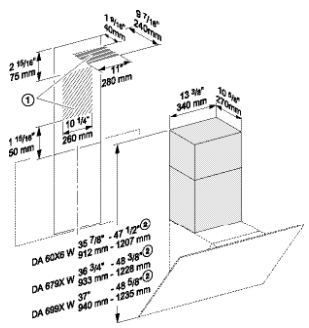
Hotte murale design inox et verre
Largeur 90 cm





DA 6999 W Pearl (Prestige)
- Largeur 90 cm – Mixte[1)]
- Déflecteur incliné – Fût DADC 6000 en option
- Touches micro-contact LED
- **Eclairage d'ambiance MyAmbientLight LED RGBW 1 x 6 W**
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 620 m³/h – 64 dB(A) re 1 pW***,
  3ème vit. : 390 m³/h – 52 dB(A) re 1 pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- Equipée de WifiConn@ct et Con@ctivity 3.0
- 1 filtre à graisse inox – Filtration B
- Conso/an 24 kWh/an – Energie A++

DA 6999 W



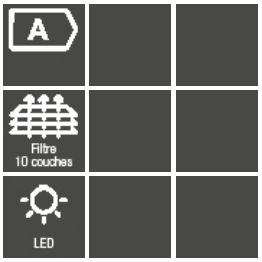
Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander le filtre à charbon DKF25-P ou DKF25-R. Puissance en m³/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

HOTTES

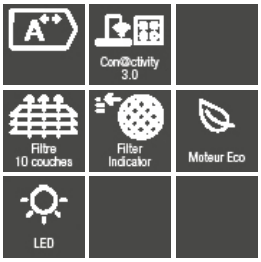
Hottes îlot box



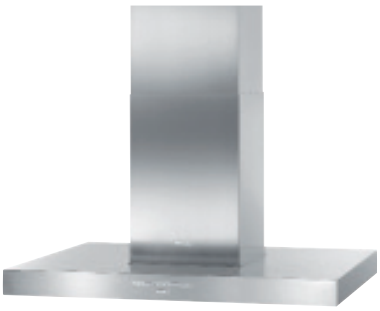


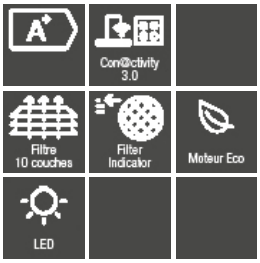
PUR 98 D
- Dimension 90 x 60 cm - Mixte[1)]
- Touches micro-contact/diodes
- Eclairage LED 4 x 3 W
- 4 allures d'aspiration dont
  1 Booster : 650m³/h - 69 dB (A) re1pW***,
  3ème vit. : 400 m³/h - 57 dB (A) re1pW***
- 3 filtres à graisses inox-Filtration A
- Conso/an 52 kWh/an- Energie A





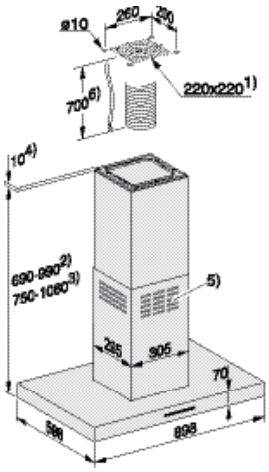
DA 6698 D (Prestige)
- Dimensions 90 x 60 cm – Mixte[1)]
- **Touches sensitives rétroéclairées sur verre**
- Eclairage LED 4 x 3 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 730 m³/h – 65 dB(A) re 1 pW***,
  3ème vit. : 450 m³/h – 53 dB(A) re 1 pW***
- **Témoins de saturation, Arrêt différé**
- **Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0**
- 3 filtres à graisses inox – Filtration A
- **Conso/an 32 kWh/an – Energie A++**
- Inox, Noir obsidien, Blanc brillant



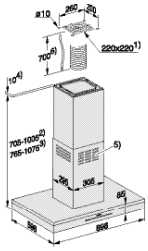


DA 4208 V D Varia (Prestige)
- Dimensions 90 x 60 cm – Mixte[1)]
- **Hauteur variable électriquement**
- Touches micro-contact LED
- Eclairage LED 4 x 3 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 675 m³/h – 70 dB(A) re 1 pW***,
  3ème vit. : 420 m³/h – 58 dB(A) re 1 pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- 3 filtres à graisses inox – Filtration A
- Conso/an 31 kWh/an – Energie A+

PUR 98 D

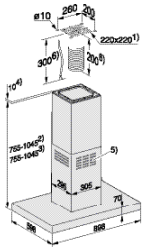


DA 6698 D



1) Zone d'installation
2) Evacuation d'air
3) Air recyclé
4) Montage en variante sur le cadre d'écartement
5) Sortie d'air pour air recyclé, installée vers le haut
6) Il convient de préparer du raccordement du plafond jusqu'au raccordement dans la hotte un câble réseau et une évacuation d'air flexible en mode d'évacuation d'air. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUI 32 et filtre à charbon DKF12-P ou DKF12-R.

DA 4208 V D Varia



1) Zone d'installation
2) Evacuation d'air
3) Hauteur variable électriquement
4) Montage en variante sur le cadre d'écartement
5) Sortie d'air pour air recyclé, installée vers le haut
6) Il convient de préparer du raccordement du plafond jusqu'au raccordement dans la hotte un câble réseau et une évacuation d'air flexible en mode d'évacuation d'air. Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUI 32 et filtre à charbon DKF12-P ou DKF12-R.

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

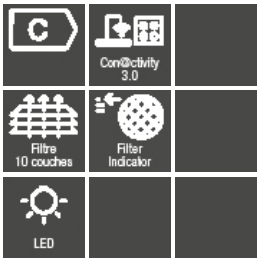
Hotte îlot design





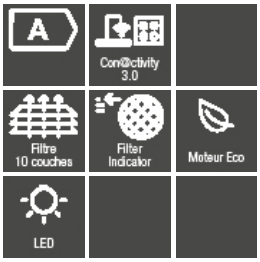
DA 4248 V D Varia (Prestige)
- **Dimensions 120 x 70 cm – Évacuation**
- **Hauteur variable électriquement**
- Touches micro-contact LED
- Eclairage LED 4 x 3 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 675 m³/h – 70 dB(A) re 1 pW***,
  3ème vit. : 420 m³/h – 58 dB(A) re 1 pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- 3 filtres à graisses inox – Filtration A
- Conso/an 31 kWh/an – Energie A+





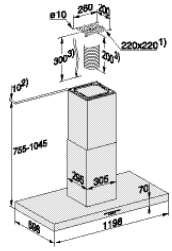
DA 6708 D Aura (Prestige)
- **Dimensions 100 x 70 cm – Recyclage**
- Touches sensitives rétroéclairées sur verre
- Eclairage LED 4 x 3 W
- 2 moteurs à haute stabilité de pression
- 4 allures d'aspiration dont :
  1 Booster : 620 m³/h – 74 dB(A) re 1 pW***,
  3ème vit. : 470 m³/h – 67 dB(A) re 1 pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- 2 filtres à graisse inox – Filtration B
- Conso/an 81 kWh/an – Energie C
- Inox, Noir obsidien, Blanc brillant





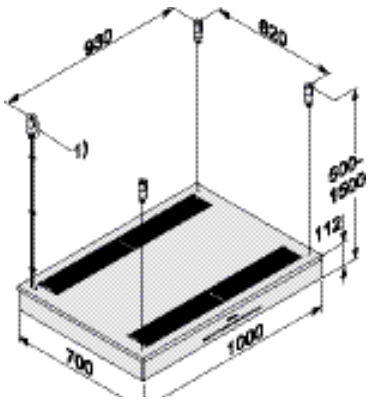
DA 7078 D Aura 3.0 (Prestige)
- **Dimensions Ø 70 x 17 cm - Recyclage**
- Touches micro-contact LED
- Éclairage d'ambiance LED 1 x 14 W
- **Moteur ECO à courant continu**
- 4 allures d'aspirations dont :
  1 Booster : 615 m3/h – 75 dB(A) re 1 pW***
  3ème vit. : 420 m3/h – 65 dB(A) re 1 pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0
- 2 filtres à graisses inox – Filtration B
- **Conso/an 28 kWh/an – Energie A**
- Blanc brillant

DA 4248 V D



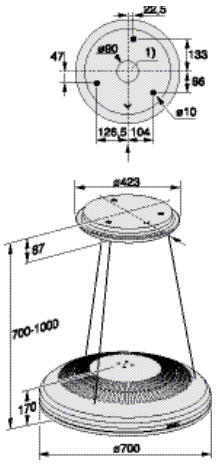
1) Zone d'installation
2) Evacuation d'air
3) Hauteur variable électriquement
4) Montage en variante sur le cadre d'écartement
5) Sortie d'air pour air recyclé, installée vers le haut
6) Il convient de préparer du raccordement du plafond jusqu'au raccordement dans la hotte un câble réseau et une évacuation d'air flexible en mode d'évacuation d'air. Evacuation uniquement.

DA 6708 D



Câble d'alimentation
L'écart entre le plafond ou des meubles fixés au-dessus de la hotte doit être d'au moins 300 mm.

DA 7078 D



*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

HOTTES



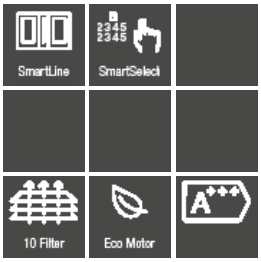


DA 7378 D Aura 4.0 (Prestige)

- **Uniquement sur commande, livrée sous 4 à 6 semaines**
- Dim Ø 50-70 x 44 cm - Recyclage
- Touche micro-contact LED
- Éclairage **MyAmbientLight LED 2 x 5 W**
- **Diffuseur de parfum AmbientFragrance**
- **Capteur d'humidité HumidityBalance**
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspirations dont :
  1 Booster : 600 m³/h – 73 dB(A) re 1 pW***,
  3ème vit. : 440 m³/h – 66 dB(A) re 1 pW***
- 2 filtres à graisses inox – Filtration A
- Equipée de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 32 kWh, Energie A+
- Blanc brillant

Domino Hotte 12 cm

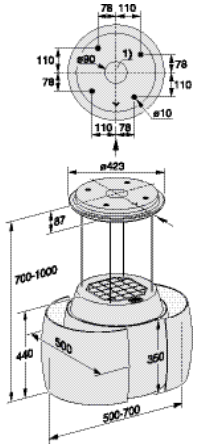




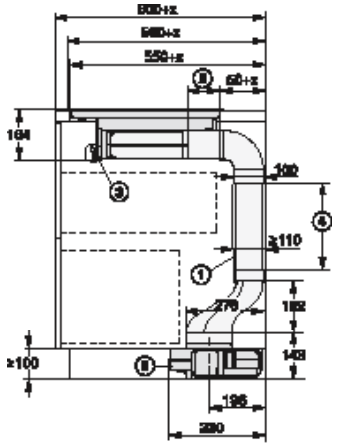
CSDA 7001 FL (Prestige)

- Encastrement standard ou à fleur de plan
- Domino hotte mixte
- A positionner entre deux dominos ou latéralement de part et d'autre d'une table de cuisson compatible
- Moteur Eco à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont
  1 Booster : 535 m³/h - 70 dB(A) re1pW***,
  3ème vit : 440 m³/h - 66 dB(A) re1pW***
- Commande frontale à touches sensitives SmartSelect
- Affichage ambré
- 1 filtre à graisses inox – Filtration A
- Déflecteur amovible
- Conso/an 25 kWh/an – Energie A++
- Puissance totale : 170 W
- Arrêt de sécurité, arrêt différé

DA 7378 D Aura



CSDA 7001 FL



*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

Hottes de plan de travail

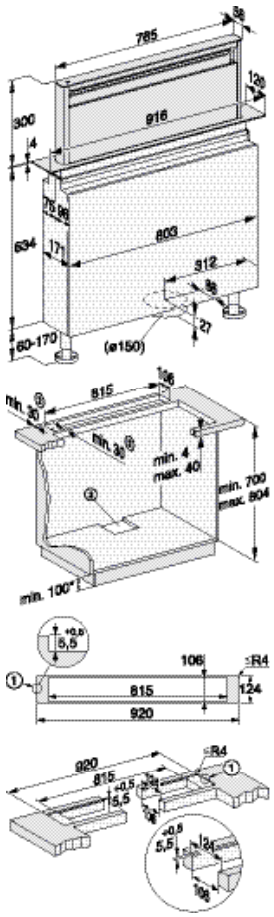




DAD 4840 Levantar (Prestige)

- Dim. ouverte 91,6 x 30 cm
- Mixte
- Commande SmartControl Yellow
- Eclairage LED 1 x 11.2W / 400 LUX avec variateur de luminosité sur 3 niveaux
- Moteur ECO à courant continu
- 5 allures d'aspiration dont 2 boosters : Booster : 640 m^3/h - 72 dB(A) re1pW***, 3ème vit : 440 m^3/h - 62 dB(A) re1pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- 2 filtres à graisses inox - Filtration B
- Equipée de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 42 kWh/an -Energie A
- Installation Plug&Play avec DUP 150
- Kit de recyclage en option DUU 600

DAD 4840



1) Découpe en escalier pour une installation encastrée dans des plans de travail en pierre (granit, marbre).
2) Assurez-vous que les matériaux soient suffisamment stables.
3) Découpe pour conduit d'aération Ø 150 mm.
* Requis uniquement lorsque des conduits plats ou le kit de recyclage DUU 600 sont utilisés.

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

HOTTES

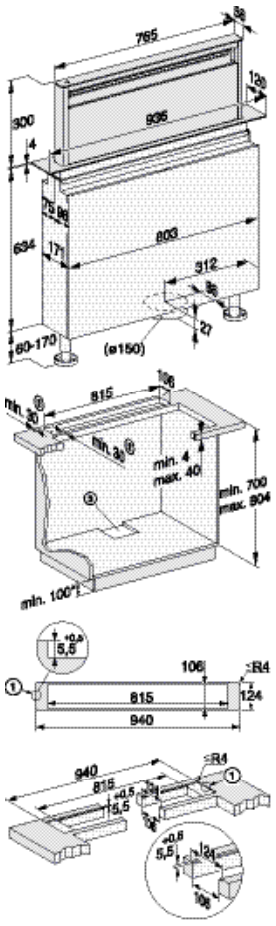
Hottes de plan de travail





DAD 4940 Levantar (Prestige)
- **Dim. ouverte 93,6 x 30 cm**
- Mixte
- Commande SmartControl Yellow
- Eclairage LED 1 x 11.2W / 400 LUX avec variateur de luminosité sur 3 niveaux
- Moteur ECO à courant continu
- 5 allures d'aspiration dont 2 boosters : Booster : 640 m³/h - 72 dB(A) re1pW***, 3ème vit : 440 m³/h - 62 dB(A) re1pW***
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- 2 filtres à graisses inox - Filtration B
- Equipée de Con@ctivity 3.0
- Conso/an 42 kWh/an -Energie A
- Installation Plug&Play avec DUP 150
- Kit de recyclage en option DUU 600

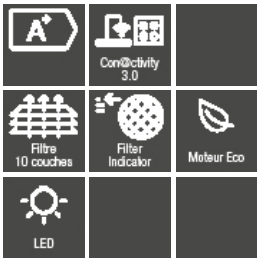
DAD 4940



1) Découpe en escalier pour une installation encastrée dans des plans de travail en pierre (granit, marbre).
2) Assurez-vous que les matériaux soient suffisamment stables.
3) Découpe pour conduit d'aération Ø 150 mm.
* Requis uniquement lorsque des conduits plats ou le kit de recyclage DUU 600 sont utilisés.

Hottes de plafond

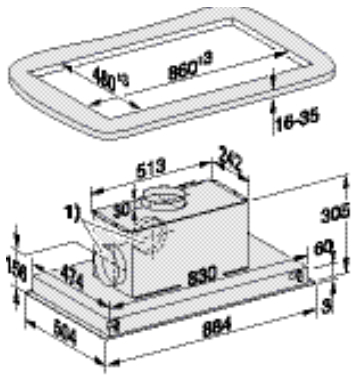




DA 2808 (Prestige)
- Dimensions 90 x 50 cm
- Hotte mixte
- Touches micro-contact LED
- Eclairage LED 4 x 3 W
- Moteur ECO à courant continu
- 4 allures d'aspiration dont : 1 Booster : 725 m³/h – 65 dB(A) re 1 pW**, 3ème vit. : 450 m³/h – 53 dB(A) re 1 pW**
- Témoins de saturation, Arrêt différé
- **Equipée de WifiConn@ct et de Con@ctivity 3.0**
- 2 filtres à graisses inox – Filtration B
- Conso/an 28 kWh/an – Energie A+
- Inox, Blanc brillant

DA 2808
DA 2808 EXT A (sans moteur)

DA 2808



Possibilité de positionner le raccord d'évacuation à l'arrière gauche
Evacuation ou recyclage. Pour les installations en recyclage, penser à commander les accessoires nécessaires : Kit de recyclage DUU 2900 et filtre à charbon DKF 20-P.

*** Puissance en m3/h correspondant à la norme EN61591, puissance acoustique dB(A) re1pW correspondant aux normes EN 60704-2-12 et EN 60704-

Tableau de correspondance kits de recyclage/ filtres pour hottes Miele

		Modèle	Evacuation	Recyclage	Kit de recyclage	Filtres à charbon
Hottes décoratives murales	Inox	PUR 68 W	●	●	DUW 20	DKF 12-P/DKF 12-R
		DAW 1620 Active	●	●	DKFS 36-P	DKF 36-P
		DA 4288 W	●	●	DUW 20	DKF 12-P/DKF 12-R
		DA 399-7	●	●	DUW 20	DKF 12-P/DKF 12-R
		PUR 98 W	●	●	DUW 20	DKF 12-P/DKF 12-R
		DAW 1920 Active	●	●	DKFS 36-P	DKF 36-P
		DA 4298 W	●	●	DUW 20	DKF 12-P/DKF 12-R
		DA 4228 W	●			
		DA 6698 W	●	●	DUW 20	DKF 12-P/DKF 12-R
	Inox et verre	DA 6066 W	●	●		DKF 25-P/DKF 25-R
		DA 6096 W	●	●		DKF 25-P/DKF 25-R
		DA 9091 W	●	●		DKF 29/DFK 29-R
		DA 9298 W Screen	●	●		DKF 29/DKF 29-R
		DA 6488 W Pure	●	●		DKF 25-P/DKF 25-R
		DA 7198 W Triple	●	●		DKF 11-P/DKF 11-R
		DA 6498 W Pure	●	●		DKF 25-P/DKF 25-R
		DA 5798 W	●	●	DUW 20	DKF 12-P/DFK 12-R
		DA 6798 W	●	●		DKF 25-P/DKF 25-R
		DA 6999 W	●	●		DKF 25-P/DKF 25-R
Hottes îlots		PUR 98 D	●	●	DUI 32	DKF 12-P/DKF 12-R
		DA 4208 V D Varia	●	●	DUI 32	DKF 12-P/DKF 12-R
		DA 6698 D	●	●	DUI 32	DKF 12-P/DKF 12-R
		DA 7078 D AURA 3.0		●		DKF 27-R
		DA 7378 D AURA 4.0		●		DKF 28-R
		DA 4248 V D Varia	●			
		DA 6708 D		●		DKF 21-P/DKF 21-R
Hottes de plafond		DA 2808	●	●	DUU 2900	DKF 20-P
		DA 2628	●			
Hotte de plan de travail		DAD 4840	●	●	DUU 600/DUP 150	DKF 30-P/DKF 30-R
		DAD 4940	●	●	DUU 600/DUP 150	DKF 30-P/DKF 30-R
Hottes téléscopiques		DAS 2620	●	●	DUU 150/DUU 151	DKFS 31-P/DKFS 31-R puis DKF 31-P/DKF 31-R
		DAS 2920	●	●	DUU 150/DUU 151	DKFS 31-P/DKFS 31-R puis DKF 31-P/DKF 31-R
		DAS 4620	●	●	DUU 150/DUU 151	DKFS 31-P/DKFS 31-R puis DKF 31-P/DKF 31-R
		DAS 4920	●	●	DUU 150/DUU 151	DKFS 31-P/DKFS 31-R puis DKF 31-P/DKF 31-R
		DAS 4630	●	●	DUU 150/DUU 151	DKFS 31-P/DKFS 31-R puis DKF 31-P/DKF 31-R
		DAS 4930	●	●	DUU 150/DUU 151	DKFS 31-P/DKFS 31-R puis DKF 31-P/DKF 31-R
		DAS 4640	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 31-P/DKF 31-R
		DAS 4940	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 31-P/DKF 31-R
		DAS 8630	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 31-P/DKF 31-R
		DAS 8930	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 31-P/DKF 31-R
Hottes classiques		DA 1260	●	●		DFK 18-P
		DA 1200	●	●		DFK 18-P
Groupes filtrants		DA 2450	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 15-P
		DA 2558	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 15-P
		DA 2360	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 19-P
		DA 2668	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 19-P
		DA 2578	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 15-P
		DA 2390	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 19-P
		DA 2698	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 19-P
		DA 2518	●	●	DUU 150/DUU 151	DKF 15-P
		DA 2628	●			
Domino hotte		CSDA 7001 FL	●	●	DUU 1000-2	DKF 1000-R


Miele
Miele



MACHINES À CAFÉ


Miele
Miele
Miele

Quel type d’appareil souhaitez-vous utiliser ?

Les designs et les types de commande des machines à café Miele

Trouvez votre appareil selon vos besoins
Selon votre cuisine et vos préférences, Miele vous permet de choisir entre des machines à café encastrées ou posables. Vous trouvez ainsi toujours la machine à café la plus adaptée à vos besoins.



Intégration parfaite
La machine à café Miele s’encastre parfaitement dans une niche de 45 cm de hauteur. Combinez-la à d’autres appareils encastrables, que ce soit verticalement ou horizontalement, pour créer un linéaire parfait. Cela vous permet également d’optimiser tout l’espace de votre cuisine.

L’appareil encastrable est également disponible avec un raccordement à l’eau courante. L’appareil est ainsi toujours prêt à fonctionner. La machine à café étant directement raccordée à l’eau courante, il n’est plus nécessaire de remplir manuellement le réservoir d’eau, ce qui vous permet d’économiser du temps et de profiter d’un confort supplémentaire.



Un café selon vos goûts
En toute simplicité : Les machines posables Miele s’installent pratiquement partout, dans votre cuisine, dans votre salon ou votre véranda. Il est ainsi possible de savourer son café où l’on veut. De plus, vous avez le choix parmi la gamme épurée CM7 avec commande tactile 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 avec un smartphone, effectuez les réglages de base en effleurant l’écran. Cela rend la navigation particulièrement simple et pratique.



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



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des machines à café encastrables de Miele

La vraie expérience du goût
Préparez un café savoureux grâce à votre machine à café Miele. Grâce à l'AromaticSystemFresh, les grains sont fraîchement moulus pour chaque café puis la percolation est directement démarrée, pour un goût intense. Grâce à CoffeeSelect, vous profitez également de trois réservoirs à grains séparés pour pouvoir préparer chaque spécialité à base de café avec les grains les mieux adaptés. La technique de percolation assure, de plus, une explosion totale 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. Vous obtenez ainsi des saveurs inégalées qui feront de vos matinées, vos après-midis, mais également vos soirées une véritable expérience gustative.



Simplicité d'utilisation
Une dégustation parfaite : les différentes fonctions de la machine permettent une préparation rapide et simple de vos boissons.



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



Exclusivité Miele **CoffeeSelect[1)]**
Au choix : grâce aux trois réservoirs à grains, votre boisson est toujours préparée avec la variété la mieux adaptée et selon vos préférences.



Exclusivité Miele **Nettoyage automatique[2)]**
Pratique et sans effort : le nettoyage ainsi que le détartrage sont pris en charge par votre machine à café Miele.



Exclusivité Miele **CupSensor[3)]**
Distance idéale : le capteur CupSensor détecte la hauteur de la tasse et règle la position de la distribution centrale.

*selon le modèle
[1)] Brevet : EP 2957199
[2)] Brevet : EP 2705783, EP 2705784, DE 102014113160, DE102014113161
[3)] Brevet : EP 2454976

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des machines à café encastrables en un coup d'œil



Commande
Commande intuitive via écran tactile



Sélection directe de boissons via Sensor Touch, affichage sur un écran texte à quatre lignes



AromaticSystemFresh
Le moulin à café innovant moud les grains pour chaque café.



Système Aromatique
Le café moulu et l'eau se mélangent pour un arôme du café particulièrement sublimé



CupSensor[1)]
Reconnaissance de la hauteur de tasse et adaptation automatique de la position de la distribution centrale



DirectWater
L'appareil peut être installé avec un raccordement à l'eau courante



CoffeeSelect
Trois variétés de grains de café dans trois réservoirs à grains distincts.



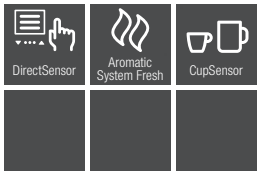
AutoDescale
Détartrage automatique breveté[2)] pour plus de confort

[1)] Brevet : EP 2454977 B1
[2)] Brevet : EP 2705783, 2705784, US 9370271

MACHINES À CAFÉ ENCASTRABLES, HAUTEUR 45 CM

Machine à café encastrables à grains
Collection PureLine





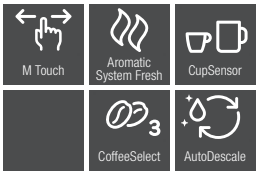
CVA 7440 (Prestige)
- Commande sensitive DirectSensor
- Prog. auto. Cappuccino et Latte Macchiato, Espresso, Ristretto
- Préparation de mousse de lait, lait chaud, eau chaude, 7 variations de thé
- Ouverture latérale ComfortDoor
- AromaticSystemFresh, OneTouch for two
- Réservoir eau 2,7 l ; 2 bacs à grain de 300 g
- 4 modes auto. et 10 profils utilisateurs : Programmation quantité d'eau, café, température et degré de la mouture.
- CupSensor, éclairage BrilliantLight
- Mise en marche et arrêt auto., Timer
- Fonctions connectées : Miele@home
- Inox anti-traces





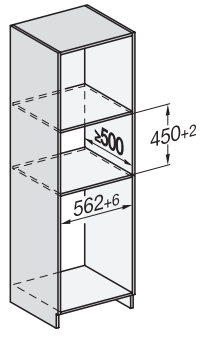
CVA 7445 (Prestige)
- Commande sensitive DirectSensor
- Prog. auto. Cappuccino et Latte Macchiato, Espresso, Ristretto
- Préparation de mousse de lait, lait chaud, eau chaude, 7 variations de thé
- AromaticSystemFresh, OneTouch for two
- Réservoir eau 2,7 l ; 2 bacs à grain de 300 g
- 4 modes auto. et 10 profils utilisateurs : Programmation quantité d'eau, café, température et degré de la mouture.
- CupSensor, éclairage BrilliantLight
- Mise en marche et arrêt auto., Timer
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Raccordement à l'eau courante**
- Inox anti-traces



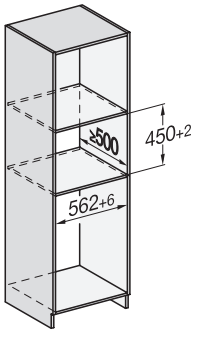


CVA 7840 (Prestige)
- **Commande tactile MTouch**
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- Prog. auto. Cappuccino et Latte Macchiato, Espresso, Ristretto
- Préparation de mousse de lait, lait chaud, eau chaude, 7 variations de thé
- AromaticSystemFresh, OneTouch for two
- Réservoir eau 2,7 l ; **CoffeeSelect 3 bacs à grain de 300 g, 150g et 150 g**
- 4 modes auto. et 10 profils utilisateurs : Programmation quantité d'eau, café, température et degré de la mouture.
- CupSensor, éclairage BrilliantLight
- **Cartouche de détartrage et nettoyage auto.**
- Fonctions connectées : Miele@home
- Inox anti-traces

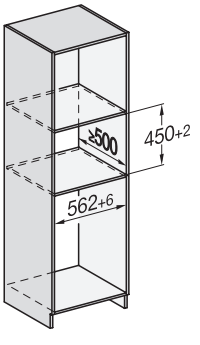
CVA 7440



CVA 7445



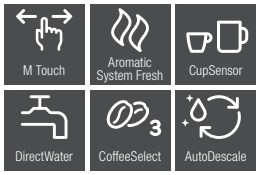
CVA 7840



MACHINES À CAFÉ ENCASTRABLES, HAUTEUR 45 CM

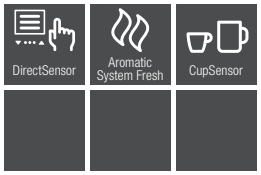
Machine à café encastrables à grains
Collection VitroLine - ArtLine





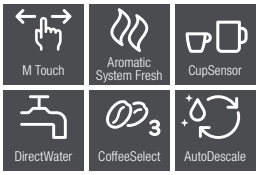
CVA 7845 (Prestige)
- Commande tactile MTouch
- Capteur de mouvement MotionReact
- Prog. auto. Cappuccino et Latte Macchiato, Espresso, Ristretto
- Préparation de mousse de lait, lait chaud, eau chaude, 7 variations de thé
- AromaticSystemFresh, OneTouch for two
- Réservoir eau 2,7 l ; CoffeeSelect 3 bacs à grain de 300 g, 150g et 150 g
- 4 modes auto. et 10 profils utilisateurs : Programmation quantité d'eau, café, température et degré de la mouture.
- CupSensor, éclairage BrilliantLight
- Cartouche de détartrage et nettoyage auto.
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Raccordement à l'eau courante**
- Inox anti-traces





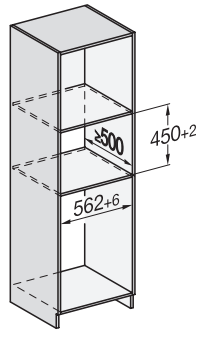
CVA 7440 (Prestige)
- Commande sensitive **DirectSensor**
- Prog. auto. Cappuccino et Latte Macchiato, Espresso, Ristretto
- Préparation de mousse de lait, lait chaud, eau chaude, 7 variations de thé
- **Ouverture latérale ComfortDoor**
- **AromaticSystemFresh, OneTouch for two**
- Réservoir eau 2,7 l ; 2 bacs à grain de 300 g
- 4 modes auto. et 10 profils utilisateurs : Programmation quantité d'eau, café, température et degré de la mouture.
- **CupSensor, éclairage BrilliantLight**
- Mise en marche et arrêt auto., **Timer**
- **Fonctions connectées : Miele@home**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



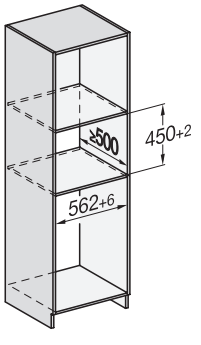


CVA 7845 (Prestige)
- **Commande tactile MTouch**
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- Prog. auto. Cappuccino et Latte Macchiato, Espresso, Ristretto
- Préparation de mousse de lait, lait chaud, eau chaude, 7 variations de thé
- AromaticSystemFresh, OneTouch for two
- Réservoir eau 2,7 l ; **CoffeeSelect 3 bacs à grain de 300 g, 150g et 150 g**
- 4 modes auto. et 10 profils utilisateurs : Programmation quantité d'eau, café, température et degré de la mouture.
- CupSensor, éclairage BrilliantLight
- **Cartouche de détartrage et nettoyage auto.**
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Raccordement à l'eau courante**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

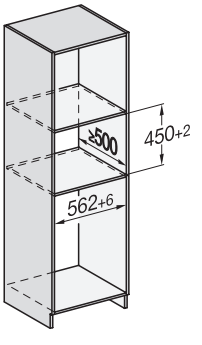
CVA 7845



CVA 7440



CVA 7845




BaristaAssistant
Control via App
OK
Miele
9:41
BaristaAssistant
The way to the perfect espresso
The process will take about 20 minutes. Take your time, it's worth it!
The following steps await you:
The beans
The aroma
The strength
The tempe

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des machines à café posables en un coup d'œil



Commande
Commande tactile intuitive via l'écran couleurs TFT



Sélection directe de boissons via Sensor Touch, affichage sur un écran texte à 4 lignes



AromaticSystemFresh
Le moulin à café innovant moud les grains pour chaque café.



Système Aromatique
Le café moulu et l'eau se mélangent pour un arôme du café particulièrement sublimé



Miele@home[1)]
Vous pouvez mettre vos appareils en réseau avec Miele@home – pour plus de possibilités.



CupSensor[2)]
Reconnaissance de la hauteur de tasse et adaptation automatique de la position de la distribution centrale



AutoDescale
Détartrage automatique breveté[3)]
pour plus de confort



CoffeeSelect
Trois variétés de grains de café dans trois réservoirs à grains distincts.

[1)] Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Toutes les applications intelligentes sont réalisables grâce au système Miele@home. Les fonctionnalités peuvent varier selon le modèle et les régions.
[2)] Brevet : EP 2454976 B1
[3)] Brevet : EP 2705783, 2705784, US 9370271

MACHINES À CAFÉ AUTOMATIQUES CM5 SILENCE



Système aromatique

CM 5310 Silence (Excellence)
- Noir obsidien, Framboise
- AromaticSystem
- Touches sensitives, OneTouch for Two
- Café en grains ou café moulu -

Ecran affleurant, Préparation de 10 boissons dont Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, fonction cafetière (3 à 8 tasses)
- Réservoir grains 200 g / à eau 1,3 L
- Programmation de la quantité d'eau, de lait et de mousse de lait, de l'intensité du café, de la finesse de mouture et de la température de percolation
- Démarrage et arrêt auto., Buse de distribution réglable en hauteur
- Rinçage auto., Détartrage manuel
- Dim : H 36 x L 24,1 x P 46 cm



Système aromatique

CM 5510 Silence (Classic)
- Alu argenté Metallic, Rose Gold
- AromaticSystem
- Touches sensitives, OneTouch for Two
- Café en grains ou café moulu -

Ecran affleurant, Préparation de **11 boissons** dont Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, **Eau chaude**, fonction cafetière (3 à 8 tasses)
- Réservoir grains 200 g / à eau 1,3 L
- **2 profils utilisateurs**, Programmation de la quantité d'eau, de lait et de mousse de lait, de l'intensité du café, de la finesse de mouture et de la température de percolation
- Démarrage et arrêt auto., Buse de distribution réglable en hauteur
- Rinçage auto., Détartrage manuel
- Dim : H 36 x L 24,1 x P 46 cm



Système aromatique

CM 5710 Silence (Classic)
- Bronze
- AromaticSystem
- Touches sensitives, OneTouch for Two
- Café en grains ou café moulu -

Ecran affleurant, Préparation de 11 boissons idem CM 5510, fonction cafetière (3 à 8 tasses)
- Réservoir grains 200 g / à eau 1,3 L
- 2 profils utilisateurs, Programmation de la quantité d'eau, de lait et de mousse de lait, de l'intensité du café, de la finesse de mouture et de la température de percolation
- Démarrage et arrêt auto., Buse de distribution réglable en hauteur
- Rinçage auto., Détartrage manuel
- **Bon incluant 1kg de café et une verseuse isotherme d'1L**
- Dim : H 36 x L 24,1 x P 46 cm

MACHINES À CAFÉ AUTOMATIQUES CM5 SILENCE



Système aromatique | Miele@home

CM 6160 MilkPerfection (Excellence)
- Noir obsidien
- AromaticSystem
- **Connectée : WifiConn@ct**
- **4 modes d'usage : Eco, Barista, Latte et Party**
- Touches sensitives, OneTouch for Two
- Café en grains ou café moulu,

Préparation de 21 boissons dont Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Eau chaude, fonction cafetière (3 à 8 tasses)
- Réservoir : à grains 300 g / à eau 1,8 L
- **4 profils utilisateurs,** Programmation de la quantité d'eau, de lait et de mousse de lait, de l'intensité du café, de la finesse de mouture et de la température de percolation
- **BrilliantLight**
- Démarrage et arrêt auto., Buse de distribution réglable en hauteur
- Rinçage auto., Détartrage manuel
- **Dim : H 35,9 x L 25,1 x P 42,7 cm**



Système aromatique | Miele@home

CM 6360 MilkPerfection (Classic)
- Noir obs. CleanSteelMetallic, Blanc Lotus CleanSteelMetallic, Noir obsidien bronze
- AromaticSystem
- Connectée : WifiConn@ct
- 4 modes d'usage : Eco, Barista, Latte et Party
- Touches sensitives, OneTouch for Two
- Café en grains ou moulu,

Préparation de 21 boissons idem CM 6160
- Réservoir : à grains 300 g / à eau 1,8 L
- **8 profils utilisateurs**, Programmation de la quantité d'eau, de lait et de mousse de lait par tasse, de l'intensité du café, de la finesse de mouture et de la température de percolation
- **Récipient à lait en verre (0,7 L),** BrilliantLight, **Chauffe Tasse**
- Démarrage et arrêt auto., Buse de distribution réglable en hauteur
- Rinçage auto., Détartrage manuel
- Dim : H 35,9 x L 25,1 x P 42,7 cm



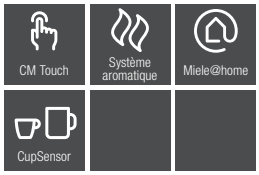
Système aromatique | Miele@home

CM 6560 MilkPerfection (Excellence)
- Noir obs. PearlFinish, Gris graphite PearlFinish
- AromaticSystem
- Connectée : WifiConn@ct
- 4 modes d'usage : Eco, Barista, Latte et Party
- Touches sensitives, OneTouch for Two
- Café en grain ou moulu,

Préparation de 21 boissons idem CM 6360
- Réservoir à grains 300 g / à eau 1,8 L
- 8 profils utilisateurs, Programmation de la quantité d'eau, de lait et de mousse de lait, de l'intensité du café, de la finesse de mouture et de la température de percolation
- Récipient à lait en verre (0,7 L), BrilliantLight, Chauffe Tasse
- Démarrage et arrêt auto., Buse de distribution réglable en hauteur
- Rinçage auto., Détartrage manuel
- **Bon incluant 1kg de café et une verseuse isotherme d'1 L**
- H 35,9 x L 25,1 x P 42,7 cm

MACHINES À CAFÉ AUTOMATIQUES CM7



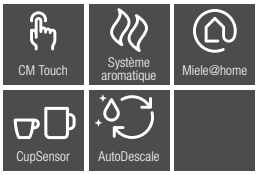


CM 7350 (Classic)
- Noir obsidien
- AromaticSystem
- Connectée : WifiConn@ct
- Ecran tactile CM Touch, OneTouch for Two
- Café en grains ou moulu,

Préparation de **23 boissons** dont Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, fonction cafetière (3 à 8 tasses) et eau chaude

Réservoir : à grains 500 g / à eau 2,2 L
- 8 profils utilisateurs**,** Programmation de la quantité d'eau, de lait et de mousse de lait, de l'intensité du café, de la finesse de mouture et de la température de percolation
- Récipient à lait en verre (0,7 L)
- **Chauffe-tasse revêtement Inox**
- BrilliantLight
- CupSensor
- Démarrage et arrêt auto.
- Détartrage manuel
- Rinçage auto
- **Dim : H 39,7 x L 31,1 x P 44,5 cm**

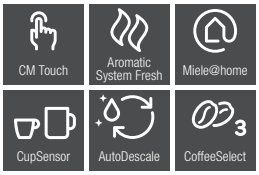




CM 7550 (Classic)
- Noir obsidien, Blanc brillant
- AromaticSystem
- Connectée : WifiConn@ct
- Ecran tactile CM Touch, OneTouch for Two
- Café en grains ou moulu,

Préparation de 23 boissons dont Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, fonction cafetière (3 à 8 tasses) et eau chaude
- Réservoir : à grains 500 g / à eau 2,2 L
- **10 profils utilisateurs,** Programmation de la quantité d'eau, de lait et de mousse de lait, de l'intensité du café, de la finesse de mouture et de la température de percolation
- Récipient à lait en verre (0,7 L)
- Chauffe-tasse revêtement Inox
- BrilliantLight
- CupSensor
- Démarrage et arrêt auto.
- **Détartrage entièrement automatisé avec cartouche de détartrage intégrée**
- Rinçage auto
- Dim : H 39,7 x L 31,1 x P 44,5 cm





CM 7750 Coffee Select (Classic)
- Noir obsidien
- **AromaticSystemFresh**
- Connectée : WifiConn@ct
- Ecran tactile CM Touch, OneTouch for Two
- Café en grains ou moulu,

Préparation de 23 boissons dont Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, fonction cafetière (3 à 8 tasses) et eau chaude
- Réservoir : **3 bacs à grains (210, 180, 150 g) capacité totale de 540 g** / à eau 2,2 L
- 10 profils utilisateurs, Programmation de la quantité d'eau, de lait et de mousse de lait, de l'intensité du café, de la finesse de mouture et de la température de percolation
- Récipient à lait en verre (0,7 L)
- Chauffe-tasse revêtement Inox
- BrilliantLight
- CupSensor
- Démarrage et arrêt auto.
- Détartrage entièrement automatisé avec cartouche de détartrage intégrée
- Rinçage auto
- Dim : H 42 x L 31,1 x P 44,5 cm

APPAREILS DE FROID ET CAVES À VIN





Quel type d’appareil souhaitez-vous utiliser ?

Les appareils de froid et caves à vin Miele

Modèles



Appareils posables



Appareils encastrables



Caves à vin



MasterCool

Diversité des modèles



Réfrigérateurs



Combinés réfrigérateur/congélateur



Congélateurs

Préférez-vous une installation côte à côte ?

Flexibilité des appareils de froid et des caves à vin Miele

Les appareils de froid Miele se distinguent non seulement par leurs tailles variées, leur qualité et leur conception haut de gamme, mais aussi par leur flexibilité exceptionnelle. Combinez par exemple deux réfrigérateurs côte à côte ou optez pour la combinaison classique d'un réfrigérateur à côté d'un congélateur.

Les appareils ci-dessous peuvent être encastrés dans des meubles de 60 cm de large et être installés côte à côte. Vous n'avez pas besoin de respecter un ordre particulier pour l'encastrement de ces appareils : Vous pouvez les installer à votre convenance.

Niche de 140 cm	
FNS 7470 D	K 7433 E, K 7434 E, K 7476 E, K 7443 D, K 7444 D, K 7473 D, K 7474 D
Niche de 178 cm	
FNS 7770 E, FNS 7794 E	K 7733 E, K 7763 E, K 7732 E, K 7734 F, K 7764 E, K 7743 E, K 7744 E, K 7773 D, K 7774 D, K 7731 F, K 7741 F
FNS 7770 E, FNS 7794 E	KF 7731 E, KFN 7733 F, KFN 7734 F, KFN 7734 D, KFN 7764 D, KFN 7785 D, KF 7742 D, KF 7772 B, KFN 7744 E, KFN 7774 D, KFN 7795 D

Les caves à vin encastrables sous plan ci-dessous de 60 cm de large peuvent être installées côte à côte. Vous n'avez pas besoin de respecter un ordre particulier pour l'encastrement de ces appareils : Vous pouvez les installer à votre convenance.

KWT 6322 UG	KWT 6312 UGS
KWT 6322 UG	KWT 6322 UG
KWT 6312 UGS	KWT 6312 UGS
KWT 6321 UG	KWT 6321 UG

MasterCool
Tous les appareils de froid encastrables de la gamme MasterCool peuvent être placés côte à côte, peu importe l'ordre. Toutefois, il faut systématiquement installer entre deux appareils l'accessoire en option KSK 200x.

Les caves à vin encastrables mentionnées ci-après sont conçues pour une armoire haute de 60 cm de large et peuvent être combinées côte à côte.

Niche de 45 cm	
KWT 7112 iG	KWT 7112 iG
Niche de 88 cm	
KWT 6422 iG	KWT 6422 iG
KWT 6422 i	KWT 6422 i
Niche de 178 cm	
KWT 6722 iGS	KWT 6722 iGS
KWT 6722 iS	KWT 6722 iS

Les appareils posables suivants font 60 cm de large et peuvent être installés côte à côte.

Appareil de gauche	Appareil de droite
FN 28262 ws, FN 28262 S edt/cs	K 28202 D ws, K 28202 D ect/cs
FNS 28463 E ed/cs	KS 28423 D ed/cs, KS 28463 D ed/cs
FNS 28463 E bb	KS 28463 D bb
KFNS 28463 E ed/cs	KS 28423 D ed/cs
KWNS 28462 E ed/cs	KS 28423 D ed/cs, KS 28463 D ed/cs



Économiser en préservant l'environnement

Efficacité et durabilité

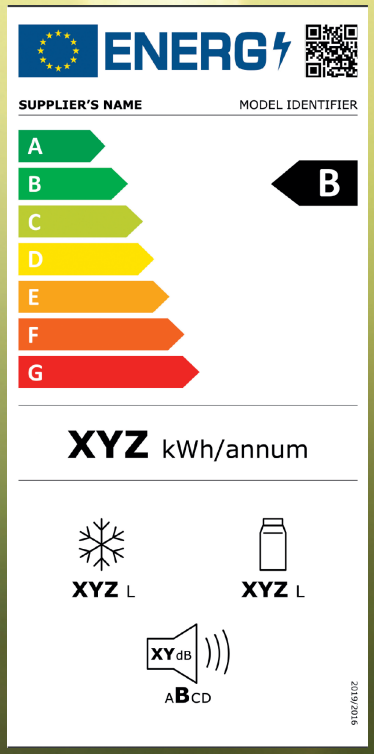
Pour Miele, la responsabilité vis-à-vis de notre environnement est une tradition vieille de plus de 120 ans. En effet, protéger la nature, c'est aussi préserver notre cadre de vie. C'est pourquoi, nous focalisons notre attention de fabricant d'appareils ménagers Premium systématiquement sur le développement d'appareils de froid innovants qui s'inscrivent dans la durabilité.

Réfrigérer et congeler : économies et écologie

Les appareils de froid de la marque Miele se composent exclusivement des composants les plus qualitatifs qui, par une interaction optimale, contribuent à une faible consommation d'énergie. Aux compresseurs économes en énergie et LED à longue durée de vie s'ajoutent également des fonctions, comme NoFrost, qui grâce à une commande intelligente contribuent au même objectif.

Un refroidissement encore plus durable

Depuis plus de dix ans maintenant, nous réalisons chez Miele des travaux de recherche sur des systèmes de réfrigération complexes qui permettent de conserver plus longtemps les denrées alimentaires de nos clients et qui apportent par ce biais considérablement plus de confort et de flexibilité tout en réduisant significativement le gaspillage alimentaire. Plus de 70 % de tous les appareils de froid Miele sont équipés d'un système de réfrigération et offrent au client un moyen idéal de protéger ses aliments et de préserver leur fraîcheur.



Le nouveau label énergie UE pour les appareils de froid à partir de mars 2021

Les nouvelles prescriptions ont pour but de continuer à faire baisser la consommation d'énergie au sein de l'Europe, permettant ainsi de contribuer à la protection de l'environnement. En outre, le rééchelonnage permet un meilleur aperçu et une meilleure estimation des produits par les consommatrices et les consommateurs.

Les principaux changements en un coup d'œil

Les nouvelles exigences légales et le renforcement des limites des classes d'énergie conduisent à une nouvelle classification des appareils dans les classes d'efficacité énergétique.

L'élimination des classes plus pour l'efficacité énergétique, par exemple A+++, et la reclassification de A à G assureront une meilleure comparabilité des produits.

À compter du 01/03/2021, vous pouvez consulter les informations supplémentaires sur l'appareil grâce au code QR menant à la base de données de l'UE (EPREL).

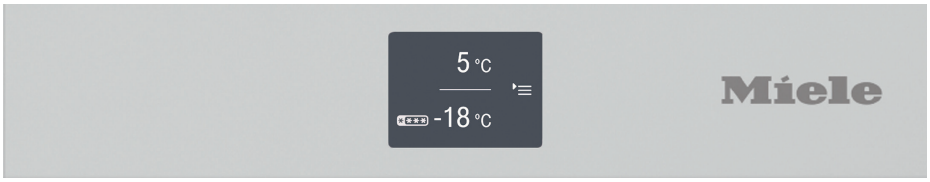


Quel type d’appareil souhaitez-vous utiliser ?

La diversité des modèles et les panneaux de commande des appareils de froid encastrables Miele

Commandes

Les concepts de commande de Miele sont très ergonomiques. Chaque appareil de froid est doté d’éléments de commande ultramodernes, alliant parfaitement fonctionnalité et esthétique.



Commande FreshTouch



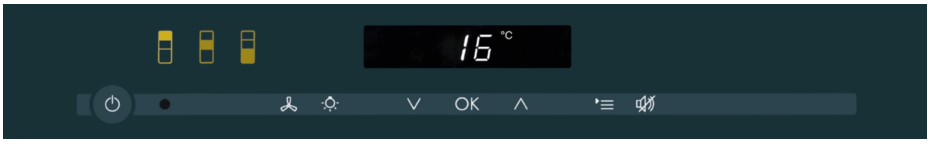
Commande tactile SensorTouch



Commande TouchControl



Commande MasterSensor (uniquement pour les appareils MasterCool)



Commande TouchControl (uniquement pour les caves à vin)





Quel système de réfrigération souhaitez-vous ? Pur plaisir et goût préservé

PerfectFresh Active
Impossible de faire plus frais : Un brumisateur assure une humidification active et visible dans le tiroir, ce qui évite la déshydratation des aliments. Même si le tiroir est peu rempli, vos fruits et légumes sont conservés dans de parfaites conditions. Outre la fonction d'humidification active, le système de réfrigération constitue une zone de température régulée automatiquement entre 0 et +3 °C. La durée de conservation de la viande, du poisson et de nombreux produits laitiers est multipliée par trois, alors que les fruits et légumes restent frais cinq fois plus longtemps. Fonctionnalité et esthétique – Des éléments qui sauront attirer tous vos regards !

PerfectFresh Pro
Les aliments restent frais jusqu'à cinq fois plus longtemps. Dans la zone régulée automatiquement à une température entre 0 et +3 °C, la viande, le poisson et de nombreux produits laitiers peuvent se conserver jusqu'à trois fois plus longtemps. Grâce à un niveau d'humidité du tiroir régulé en fonction des aliments, les fruits et les légumes restent même frais jusqu'à cinq fois plus longtemps.

DailyFresh
Le grand tiroir dans la partie réfrigération offre de la place pour de nombreux aliments frais. L'humidité est parfaitement retenue dans le tiroir. Les fruits et les légumes restent frais deux fois plus longtemps. Une sélection de modèles dispose d'un tiroir ExtraCool dans lequel règnent des températures plus basses que dans le reste du réfrigérateur : idéal pour la viande, le poisson et les produits laitiers.

Quel système de congélation souhaitez-vous ? Durée de stockage prolongée avec un grand confort

NoFrost
Grâce au système NoFrost, plus besoin de dégivrer votre congélateur Miele. L'air froid ventilé permet d'envoyer un air sec et frais uniforme afin d'éviter la formation de glace à l'intérieur. De plus, vos aliments congelés ne sont pas givrés et vos tiroirs restent faciles à ouvrir et à fermer sans couche de glace. NoFrost offre le plus haut niveau de confort de congélation : fini les dégivrages fastidieux.

ComfortFrost
Grâce à ComfortFrost, espacez la corvée du dégivrage. La formation de glace dans l'enceinte est significativement plus lente. Vous évitez ainsi les désagréments d'un dégivrage trop fréquent.

DuplexCool
Deux circuits frigorifiques réglables séparément pour les parties réfrigération et congélation assurent un refroidissement optimal. Il n'y a en outre aucun échange d'air entre les deux espaces, ce qui permet d'éviter que les aliments dans la partie de réfrigération ne dessèchent et que les odeurs d'aliments, tels que poissons, oignons ou fromages ne soient transférées dans la partie congélation. Grâce à DuplexCool, les aliments sont conservés dans des conditions optimales dans les appareils de froid combinés.


Pull
Push

Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des appareils de froid encastrables Miele

PerfectFresh Active
Miele innove pour la fraîcheur de vos aliments ! Toutes les 90 minutes et à chaque ouverture de porte, un brouillard d'eau fin est pulvérisé dans le tiroir PerfectFresh Active. Vos aliments sont légèrement humidifiés et le niveau d'humidité de l'air est toujours optimal, quelle que soit la charge. Le système de réfrigération PerfectFresh Active de Miele garantit ainsi des conditions de stockage optimales dans votre réfrigérateur.



PerfectFresh Pro
Fraîcheur durable : température et humidité idéales pour des fruits et légumes frais jusqu'à cinq< fois plus longtemps.



Exclusivité Miele **FlexiLight 2.0**
Pas d'éblouissement : Les clayettes éclairées se placent librement dans la partie réfrigération avec flexibilité.



FlexiTray
Confort maximal : Avec la clayette en verre pivotante, sortez facilement les aliments, même à pleine charge.



Exclusivité Miele **Réglage précis porte intérieure**
Facile à adapter : réglage en hauteur dans la contreporte pour une utilisation optimale de l'espace.



Paroi arrière CleanSteel Inox antitrace
Propre et froid : Avec la paroi arrière CleanSteel, le froid se répartit très bien dans votre réfrigérateur Miele.

* selon le modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des appareils de froid Miele en un coup d'œil



Efficacité énergétique
Les classes d'efficacité énergétique indiquées vont de A à G. La meilleure classe d'efficacité énergétique pour les appareils de froid encastrables Miele est B.



Niveau sonore
Indique le niveau sonore exact en décibels (dB).



Système de réfrigération
Stockage optimal avec humidification active – frais jusqu'à cinq fois plus longtemps même pour une faible charge.



Conservation professionnelle pour une fraîcheur cinq fois plus longue.



Tiroir spacieux avec humidité réglable pour des fruits et légumes frais.

Éclairage
Éclairage des clayettes réglable individuellement pour un éclairage optimal grâce à FlexiLight 2.0





Sans maintenance, à économie d'énergie et enceinte parfaitement éclairée.

Fabrique à glaçons automatique IceMaker
Fabrique de glaçons avec raccordement à l'eau froide pour une préparation simple et rapide. Fabrique jusqu'à 100 glaçons par jour.





Le système de fabrique à glaçons automatique IceMaker avec réservoir d'eau intégré pour fabriquer jusqu'à 100 glaçons par jour.

Système de congélation
Fini le dégivrage grâce à l'air froid ventilé.





Moins de dégivrage : La glace se forme bien plus lentement.

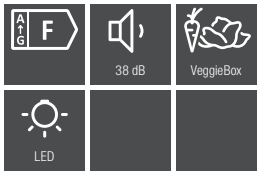

DynaCool

RÉFRIGÉRATEURS INTÉGRABLES

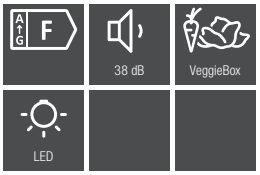
Sous-plan



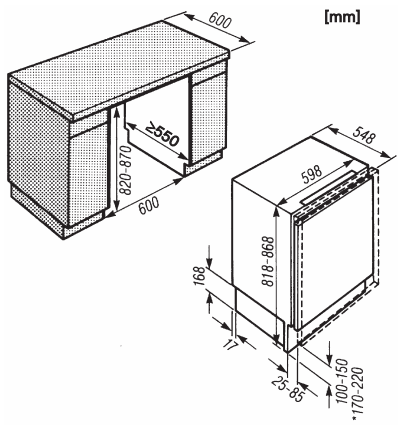




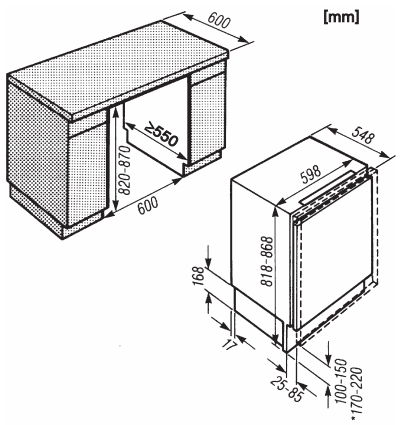
K 5122 Ui (Design)
- Réfrigérateur intégrable tout utile
- Fixation directe/pantographe
- Volume 137 L
- Classe énergétique F, 114 kWh/an
  Classe de perception sonore C, 38 dB(A)
- Commande manuelle
- 1 bac à légumes, 3 tablettes en verre
- Nettoyage des balconnets
  au lave-vaisselle ComfortClean
- Classe climatique SN-ST



K 5122 Ui



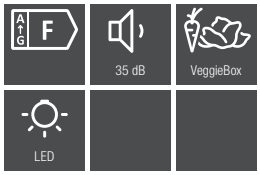
K 5124 UiF



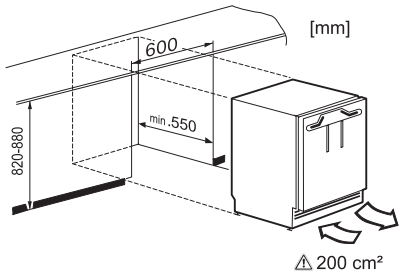
RÉFRIGÉRATEURS INTÉGRABLES



K 5124 UiF (Design)
- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation directe/pantographe
- **Volume 123 L : Réfri. 108 L + Congél. 15 L**
- Classe énergétique F, 176 kWh/an
  Classe de perception sonore C, 38 dB(A)
- Commande manuelle
- 1 bac à légumes, **2 tablettes en verre**
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- Classe climatique SN-ST



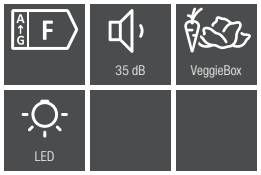
K 31222 Ui



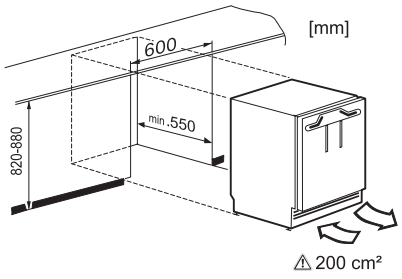
K 31222 Ui (Design)
- Réfrigérateur intégrable 4*
- Fixation directe/pantographe
- Volume 137 L
- Bandeau de commande PicTronic
- Classe énergétique F, 115 kWh/an
  Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Eclairage LED
- 1 bac à légumes, **4 tablettes en verre**
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- Classe climatique SN-ST

RÉFRIGÉRATEURS INTÉGRABLES





K 31242 UiF



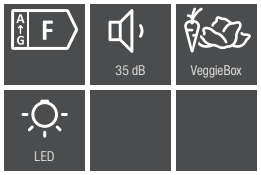
K 31242 UiF (Design)

- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation directe/pantographe
- **Volume 119 L : Réfri. 104 L + Congél. 15 L**
- Bandeau de commande PicTronic
- Classe énergétique F, 176 kWh/an
  Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Eclairage LED
- 1 bac à légumes, **3 tablettes en verre**
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- Classe climatique SN-ST

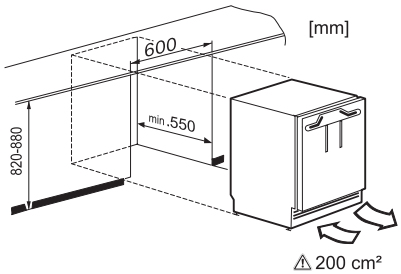
REFRIGERATEURS INTEGRABLES

Réfrigérateur intégrable à ouverture tiroir
Sous-plan





K 31252 Ui



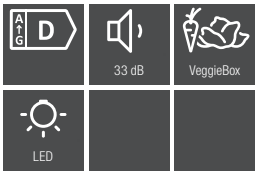
K 31252 Ui (Prestige)
- Réfrigérateur intégrable tout utile
- Volume 132 L
- Fixation directe/pantographe
- Classe énergétique F, 114 kWh/an
  Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande PicTronic
- Eclairage LED
- 2 tablettes télescopiques + 1 bac à légumes
- **Ouverture tiroir coulissant, fermeture SoftClose**
- Classe climatique SN-ST

RÉFRIGÉRATEURS INTÉGRABLES

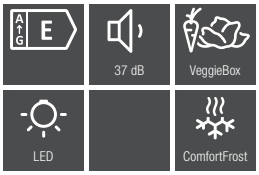
Niche 88 cm



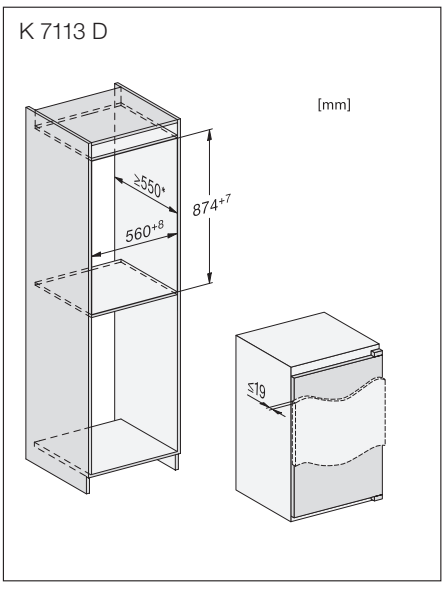




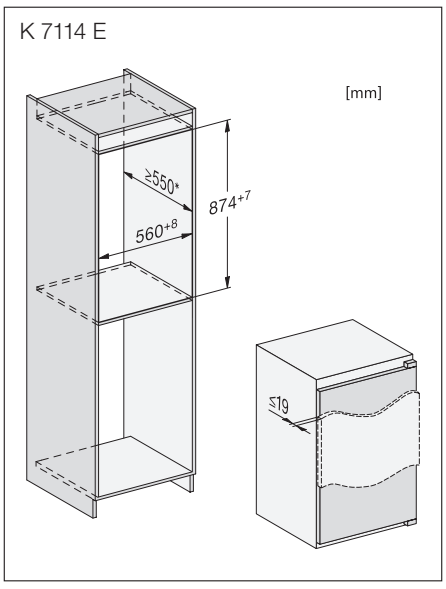
K 7113 D (Design)
- Réfrigérateur intégrable tout utile
- Fixation directe/pantographe
- Volume 144 L
- Classe énergétique D, 75 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 33 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- Eclairage LED
- 1 bac à légumes
- 4 tablettes en verre
- Fonction SuperFroid
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST



K 7113 D



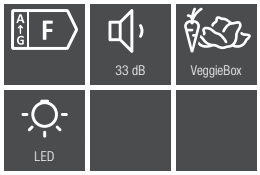
K 7114 E



REFRIGERATEURS INTEGRABLES

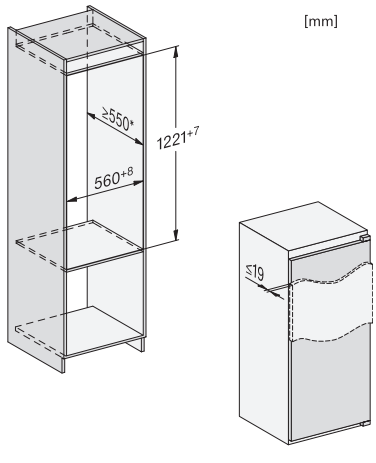
Niche 122 cm





K 7114 E (Design)
- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation directe/pantographe
- **Volume 124 L : Réfri. 109 L + Congél. 15 L**
- Classe énergétique E, 144 kWh/an
- Classe de perception sonore C, 37 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- Eclairage LED
- 1 bac à légumes
- **3 tablettes en verre**
- Fonction SuperFroid
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

K 7313 F

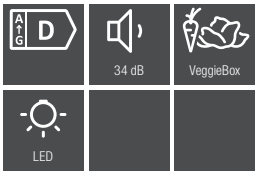


K 7313 F (Design)
- Réfrigérateur intégrable tout utile
- Fixation de porte directe
- Volume 211 L
- Classe énergétique F, 123 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 33 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- Eclairage LED
- 1 bac à légumes
- 5 tablettes en verre
- Fonction SuperFroid
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

REFRIGERATEURS INTEGRABLES

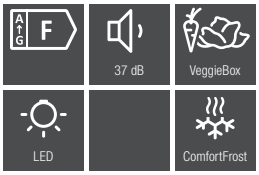
Niche 122 cm



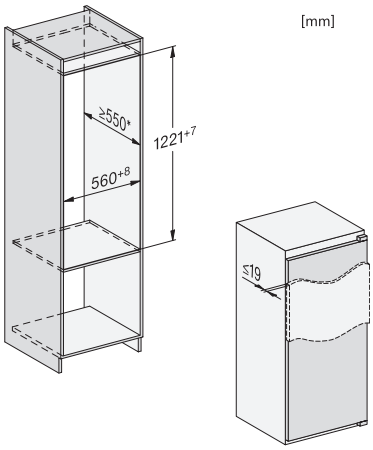


K 7313 D (Design)
- Réfrigérateur intégrable tout utile
- Fixation de porte directe
- Volume 211 L
- **Classe énergétique D, 81 kWh/an**
- **Classe de perception sonore B, 34 dB(A)**
- Bandeau de commande TouchControl
- Eclairage LED
- 1 bac à légumes
- 5 tablettes en verre
- Fonction SuperFroid
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

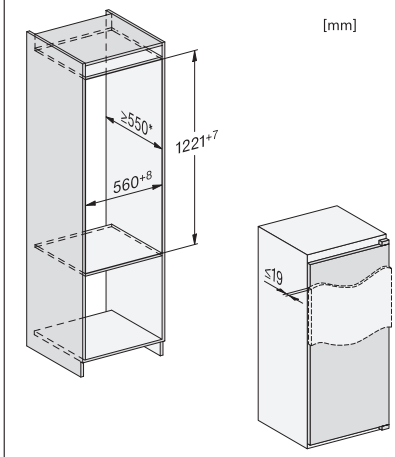




K 7313 D

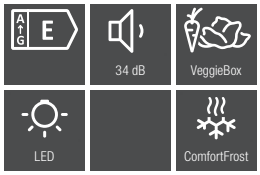


K 7314 F



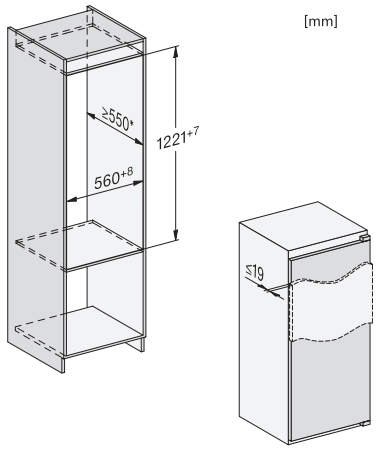
REFRIGERATEURS INTEGRABLES





K 7314 F (Design)
- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation de porte directe
- **Volume 195 L : Réfri. 180 L + Congél. 15 L**
- Classe énergétique F, 179 kWh/an
- Classe de perception sonore C, 37 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- Eclairage LED
- 1 bac à légumes
- **4 tablettes en verre**
- Fonction SuperFroid
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

K 7314 E

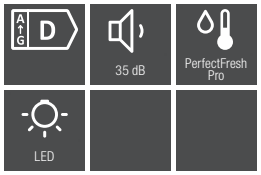


K 7314 E (Design)
- Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4*
- Fixation de porte directe
- Volume 195 L : Réfri. 180 L + Congél. 15 L
- **Classe énergétique E, 147 kWh/an**
- **Classe de perception sonore B, 34 dB(A)**
- Bandeau de commande TouchControl
- Eclairage LED
- 1 bac à légumes
- 4 tablettes en verre
- Fonction SuperFroid
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

REFRIGERATEURS INTEGRABLES

Niche 122 cm

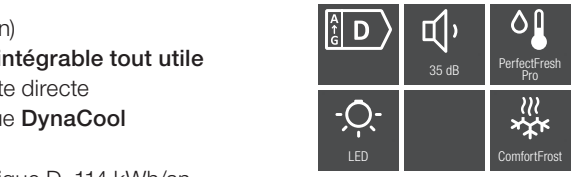




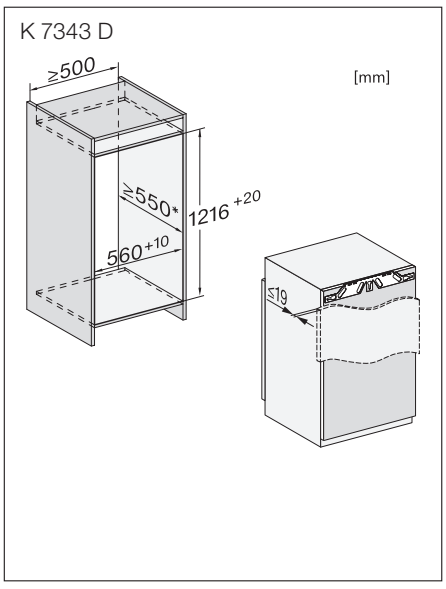
K 7343 D (Design)

- **Réfrigérateur intégrable tout utile**
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique **DynaCool**
- **Volume 190 L**
- Classe énergétique D, 114 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande **SensorTouch**
- Eclairage LED
- **Zone PerfectFresh Pro 67 L, 2 tiroirs**
- **3 tablettes en verre**
- **Porte-bouteille en métal chromé**
- **Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean**
- **ComfortSize**
- **Modes Shabbat, Party, Vacances**
- Fonction SuperFroid
- **Miele@home et WiFiConn@ct**
- **Paroi arrière sèche**
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

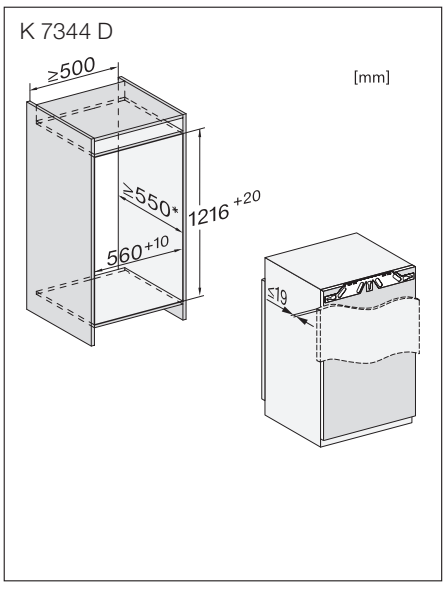




K 7343 D



K 7344 D



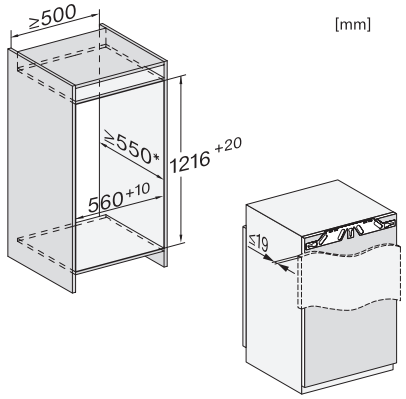
REFRIGERATEURS INTEGRABLES





K 7344 D (Design)
- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 174 L : Réfri. 158 L + Congél. 16 L**
- Classe énergétique D, 148 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- Zone PerfectFresh Pro 67 L, 2 tiroirs
- **2 tablettes en verre**
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Paroi arrière sèche
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

K 7364 D

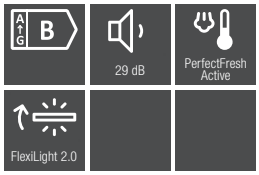


K 7364 D (Design)
- Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4*
- Fixation de porte directe
- Volume 174 L : Réfri. 167 L + Congél. 16 L
- Classe énergétique D, 119 kWh/an
- Classe de perception sonore A, 29 dB(A)
- Bandeau de commande **FreshTouch**
- **Eclairage LED FlexiLight 2.0**
- **1 tiroir DailyFresh**
- **4 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- **Fermeture douce SoftClose**
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

REFRIGERATEURS INTEGRABLES

Niche 122 cm

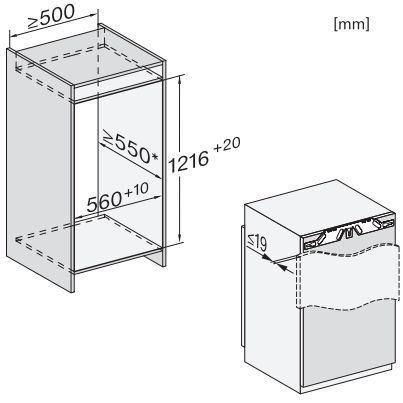




K 7373 B (Prestige)

- **Réfrigérateur intégrable tout utile**
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 191 L**
- Classe énergétique B, 72 kWh/an
- Classe de perception sonore A, 29 dB(A)
- Bandeau de commande FreshTouch
- Eclairage LED FlexiLight 2.0
- Zone **PerfectFresh Active** 67 L, 2 tiroirs
- **3 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- **Paroi arrière sèche Inox anti-traces**
- Fermeture douce SoftClose
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

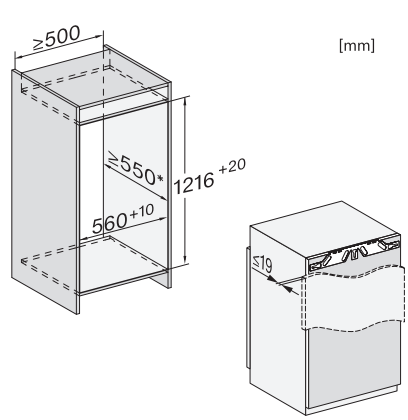
K 7373 B







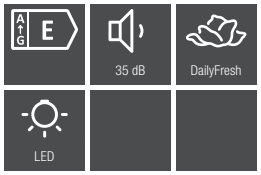
K 7374 D



REFRIGERATEURS INTEGRABLES

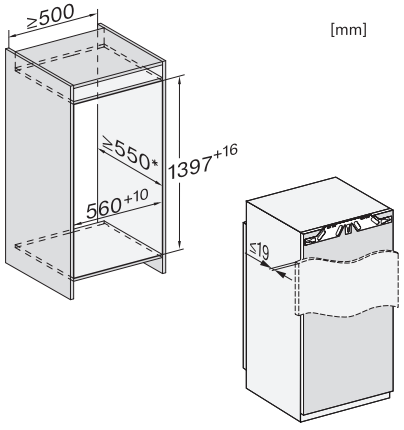
Niche 140 cm





K 7374 D (Prestige)
- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 174 L : Réfri. 167 L + Congél. 16 L**
- Classe énergétique D, 148 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 34 dB(A)
- Bandeau de commande FreshTouch
- Eclairage LED FlexiLight 2.0
- Zone PerfectFresh Active 67 L, 2 tiroirs
- **2 tablettes en verre**
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Paroi arrière sèche Inox anti-traces
- Fermeture douce SoftClose
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

K 7433 E



K 7433 E (Design)
- Réfrigérateur intégrable tout utile
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 236 L
- Classe énergétique E, 106 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- 1 tiroir DailyFresh
- 6 tablettes en verre
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

REFRIGERATEURS INTEGRABLES

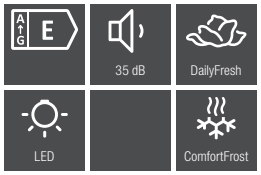
Niche 140 cm

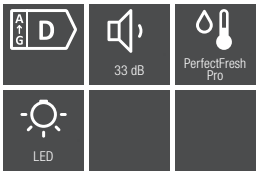




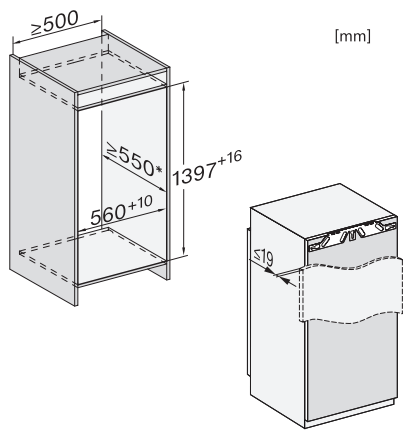
K 7434 E (Design)

- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation de porte directe
- **Volume 218 L : Réfri. 202 L + Congél. 16 L**
- Classe énergétique E, 152 kWh/an
- Classe sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- 1 tiroir DailyFresh
- **5 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

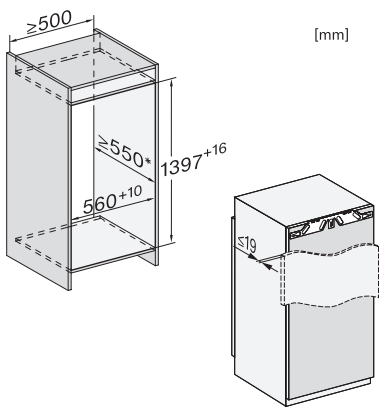




K 7434 E



K 7443 D



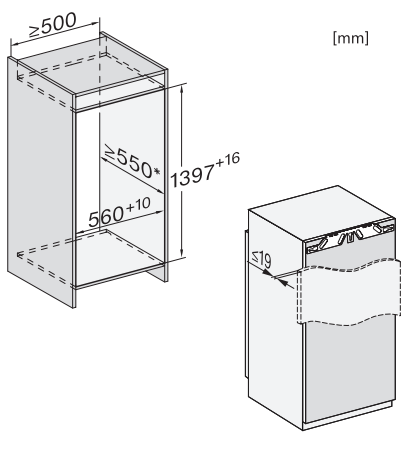
RÉFRIGÉRATEURS COMBINÉS POSABLES





K 7443 D (Design)
- **Réfrigérateur intégrable tout utile**
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 223 L**
- Classe énergétique D, 114 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 33 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- **2 compartiments PerfectFresh Pro 67 L**
- **4 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- **Paroi arrière sèche**
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

K 7444 D

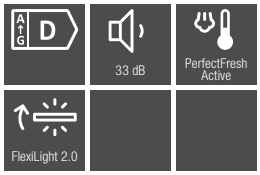


K 7444 D (Design)
- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 207 L : Réfri. 191 L + Congél. 16 L**
- Classe énergétique D, 145 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- 2 compartiments PerfectFresh Pro 67 L
- **3 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Paroi arrière sèche
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

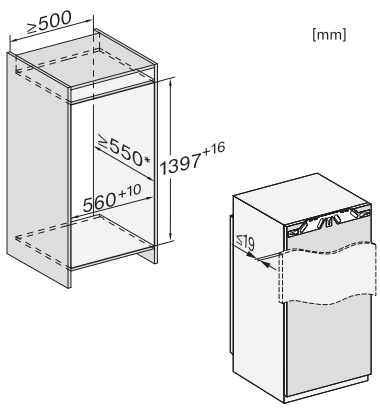
REFRIGERATEURS INTEGRABLES

Niche 140 cm





K 7473 D



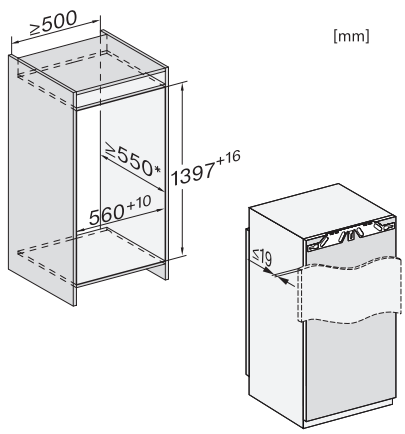
K 7473 D (Prestige)

- **Réfrigérateur intégrable tout utile**
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 225 L**
- Classe énergétique D, 114 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 33 dB(A)
- Bandeau de commande **FreshTouch**
- **Eclairage LED FlexiLight 2.0**
- 2 compartiments **PerfectFresh Active** 67 L
- **4 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Alarme de porte ouverte
- **Paroi arrière sèche Inox anti-traces**
- **Fermeture douce SoftClose**
- Classe climatique SN-T





K 7474 D



REFRIGERATEURS INTEGRABLES

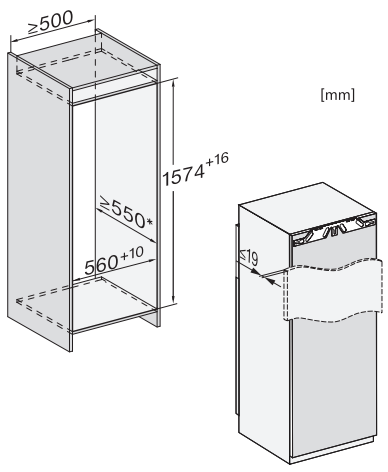
Niche 158 cm





K 7474 D (Prestige)
- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 208 L : Réfri. 192 L + Congél. 16 L**
- Classe énergétique D, 145 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande FreshTouch
- Eclairage LED FlexiLight 2.0
- 2 compartiments PerfectFresh Active 67 L
- **3 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Alarme de porte ouverte
- Paroi arrière sèche Inox anti-traces
- Fermeture douce SoftClose
- Classe climatique SN-T

K 7674 E

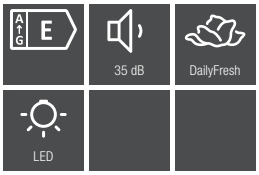


K 7674 E (Prestige)
- Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4*
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 238 L : Réfri. 211 L + Congél. 27 L
- Classe énergétique E, 194 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 34 dB(A)
- Bandeau de commande FreshTouch
- Eclairage LED FlexiLight 2.0
- 2 compartiments PerfectFresh Active 67 L
- 4 tablettes en verre
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Alarme de porte ouverte
- Paroi arrière sèche Inox anti-traces
- Fermeture douce SoftClose
- Classe climatique SN-T

REFRIGERATEURS INTEGRABLES

Niche 178 cm

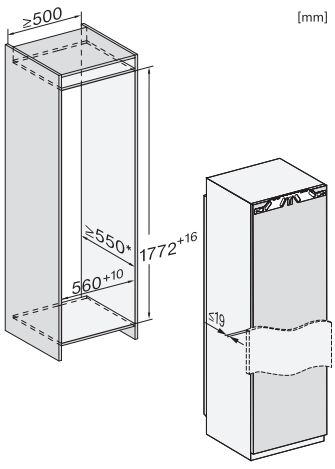




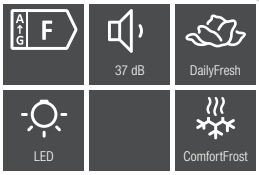
K 7733 E (Design)

- Réfrigérateur intégrable tout utile
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 309 L
- Classe énergétique E, 114 kWh/an
- Classe sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- 1 tiroir DailyFresh
- 7 tablettes en verre
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

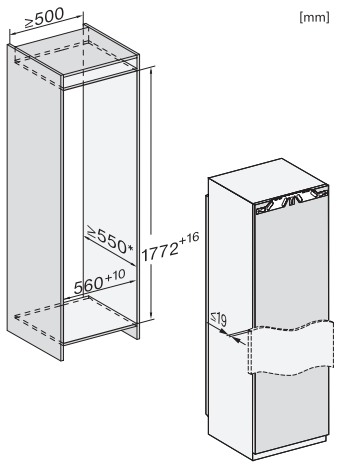
K 7733 E





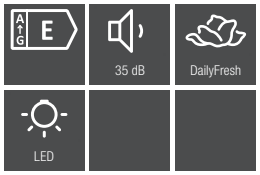


K 7734 F



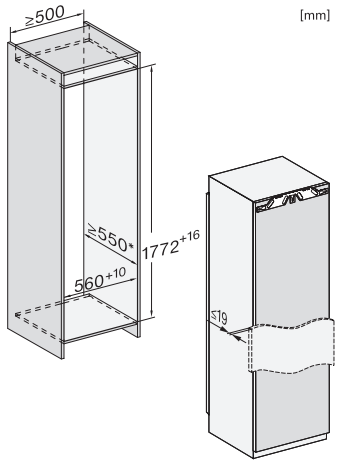
REFRIGERATEURS INTEGRABLES





K 7734 F (Design)
- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 286 L : Réfri. 259 L + Congél. 27 L**
- Classe énergétique F, 214 kWh/an - Classe de perception sonore C, 37 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- 1 tiroir DailyFresh
- **5 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

K 7732 E

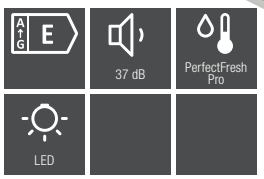


K 7732 E (Design)
- **Réfrigérateur intégrable tout utile**
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 309 L**
- Classe énergétique E, 114 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- 1 tiroir DailyFresh
- **6 tablettes en verre**
- **Panier à bouteilles**
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

REFRIGERATEURS INTEGRABLES

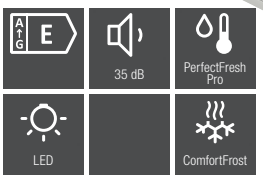
Niche 178 cm



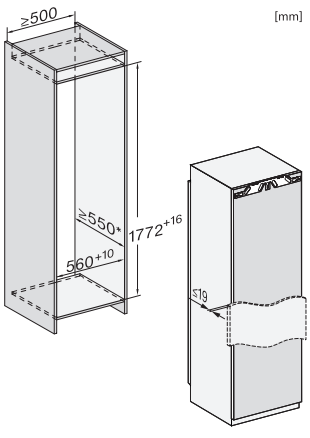


K 7743 E (Design)
- Réfrigérateur intégrable tout utile
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 294 L**
- Classe énergétique E, 156 kWh/an
- Classe de perception sonore C, 37 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- **3 compartiments PerfectFresh Pro 98 L**
- **5 tablettes en verre**
- **Porte-bouteille en métal chromé**
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- **Paroi arrière sèche**
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

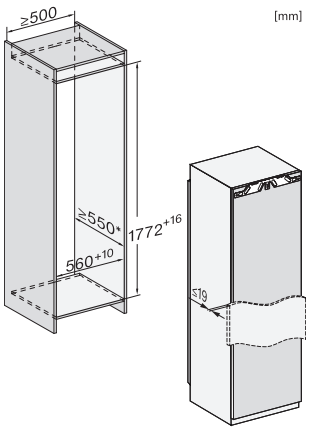




K 7743 E

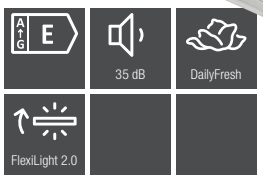


K 7744 E



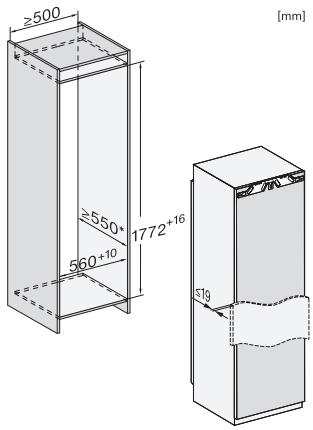
REFRIGERATEURS INTEGRABLES





K 7744 E (Design)
- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 275 L : Réfri. 248 L + Congél. 27 L**
- Classe énergétique E, 204 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- 3 compartiments PerfectFresh Pro 98 L
- **3 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Paroi arrière sèche
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

K 7763 E

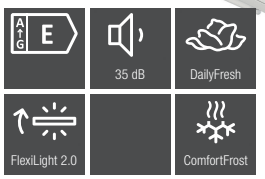


K 7763 E (Prestige)
- **Réfrigérateur intégrable tout utile**
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 311 L**
- Classe énergétique E, 115 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande **FreshTouch**
- **Eclairage LED FlexiLight 2.0**
- **2 tiroirs DailyFresh**
- 7 tablettes en verre
- **Ajustement de la hauteur des balconnets**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- **Fermeture douce SoftClose**
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

REFRIGERATEURS INTEGRABLES

Niche 178 cm

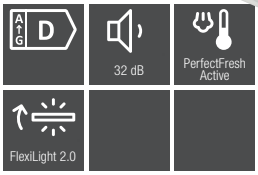




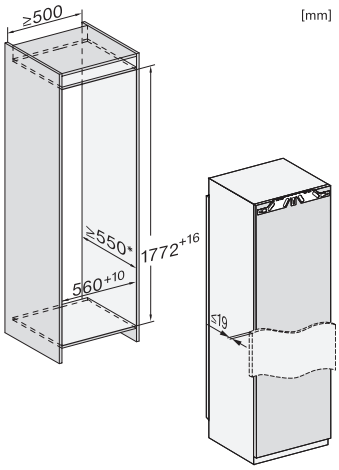
K 7764 E (Design)

- **Réfrigérateur intégrable avec compartiment congélateur 4***
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 288 L : Réfri. 261 L + Congél. 27 L**
- Classe énergétique E, 171 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande FreshTouch
- Eclairage LED FlexiLight 2.0
- 2 tiroirs DailyFresh
- **6 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Ajustement de la hauteur des balconnets
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Fermeture douce SoftClose
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

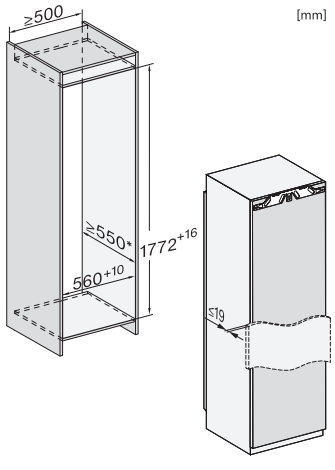




K 7764 E



K 7773 D



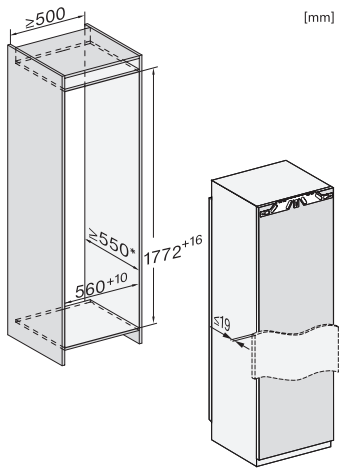
REFRIGERATEURS INTEGRABLES





K 7773 D (Prestige)
- **Réfrigérateur intégrable tout utile**
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 296 L**
- Classe énergétique D, 125 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 32 dB(A)
- Bandeau de commande FreshTouch
- Eclairage LED FlexiLight 2.0
- **3 compartiments PerfectFresh Active 98 L**
- 6 tablettes en verre
- Porte-bouteille en métal chromé
- Ajustement de la hauteur des balconnets
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- **Paroi arrière sèche Inox anti-traces**
- Alarme de porte ouverte
- Fermeture douce SoftClose
- Classe climatique SN-T

K 7774 D

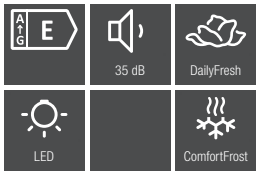


K 7774 D (Prestige)
- **Réfrigérateur intégrable tout utile avec compartiment congélateur 4***
- Fixation de porte directe
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 277 L : Réfri. 250 L + Congél. 27 L**
- Classe énergétique D, 164 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 34 dB(A)
- Bandeau de commande FreshTouch
- Eclairage LED FlexiLight 2.0
- 3 compartiments PerfectFresh Active 98 L
- **4 tablettes en verre**
- Ajustement de la hauteur des balconnets
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonction SuperFroid
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Paroi arrière sèche Inox anti-traces
- Alarme de porte ouverte
- Fermeture douce SoftClose
- Classe climatique SN-T

COMBINES INTEGRABLES

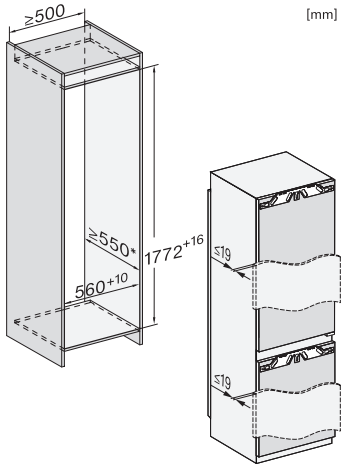
COMBINES INTEGRABLES congélateur 2 tiroirs
Niche 178 cm



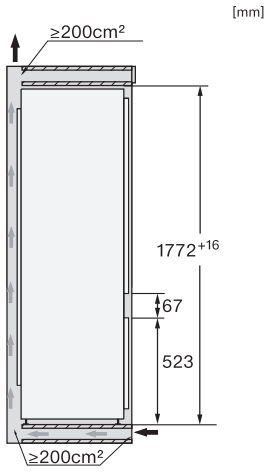


KF 7731 E (Design)
- Combiné intégrable
- Fixation de porte à glissières
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 266 L : Réfri. 212 L + Congél. 54 L
- Classe énergétique E, 199 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- 1 tiroir DailyFresh
- 5 tablettes en verre
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Congélateur 4* ComfortFrost 2 tiroirs
- Capacité de congélation 4kg/24h
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

KF 7731 E



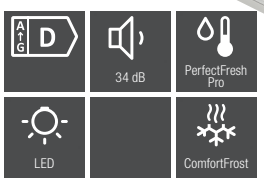
KF 7731 E



COMBINES INTEGRABLES

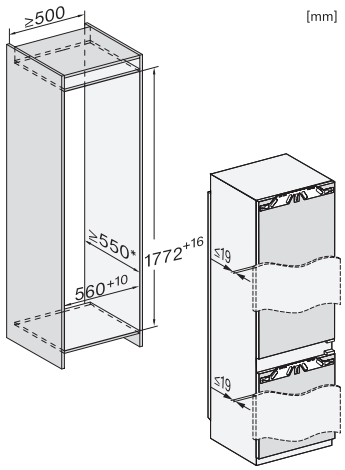
COMBINES INTEGRABLES congélateur 2 tiroirs
Niche 178 cm



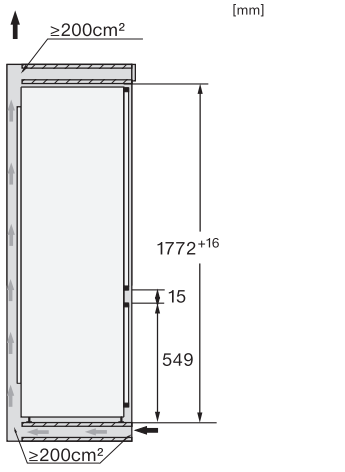


KF 7742 D (Design)
- Combiné intégrable
- **Fixation de porte directe**
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 255 L : Réfri. 201 L + Congél. 54 L**
- Classe énergétique D, 182 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 34 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- **2 compartiments PerfectFresh Pro 71 L**
- **3 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Congélateur 4* ComfortFrost 2 tiroirs
- Capacité de congélation 4kg/24h
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Miele@home et WiFiConn@ct
- **Paroi arrière sèche**
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

KF 7742 D



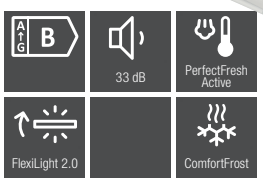
KF 7742 D



COMBINES INTEGRABLES

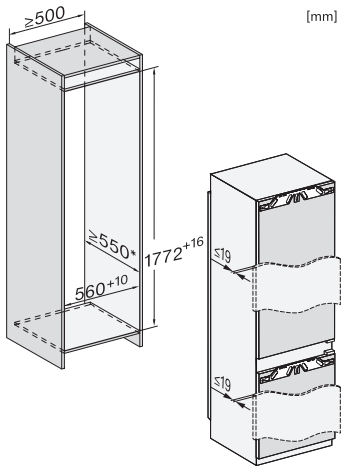
COMBINES INTEGRABLES congélateur 2 tiroirs
Niche 178 cm



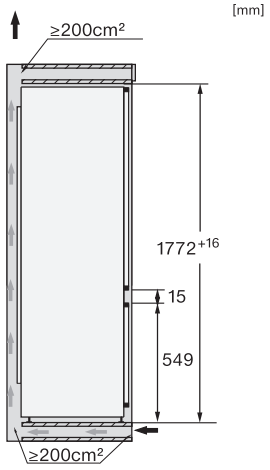


KF 7772 B (Design)
- Combiné intégrable
- Fixation de porte directe
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 256 L : Réfri. 202 L + Congél. 54 L**
- Classe énergétique B, 116 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 33 dB(A)
- Bandeau de commande **FreshTouch**
- **Eclairage LED FlexiLight 2.0**
- **Eclairage du congélateur**
- **2 compartiments PerfectFresh Active 71 L**
- **4 tablettes en verre**
- **Ajustement de la hauteur des balconnets**
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Congélateur 4* ComfortFrost 2 tiroirs
- Capacité de congélation 4kg/24h
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Miele@home et WiFiConn@ct
- **Paroi arrière sèche Inox anti-traces**
- Alarme de porte ouverte
- **Fermeture douce SoftClose**
- Classe climatique SN-T

KF 7772 B



KF 7772 B



COMBINES INTEGRABLES

Disponible Juillet 2022

COMBINES INTEGRABLES congélateur 3 tiroirs
Niche 178 cm

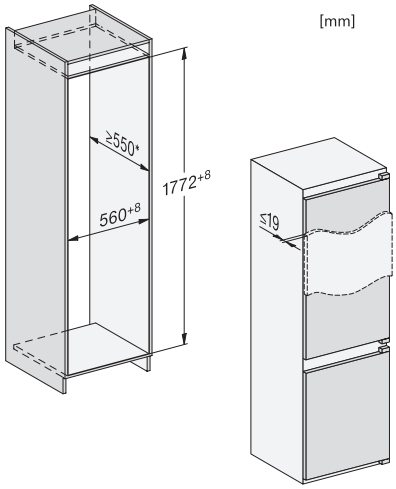




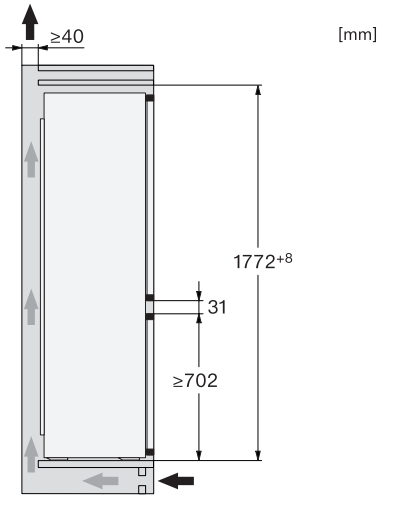
KD 7724 E (Design)

- Combiné intégrable
- Fixation de porte directe
- Volume 254 L : Réfri. 187 L + Congél. 67 L, Mono circuit
- Classe énergétique E - Classe de perception sonore B, 35 db
- Bandeau de commande TouchControl
- Eclairage LED
- 1 tiroir DailyFresh
- 4 étagères – 1 tiroir à légumes
- 4 tablettes en verre
- Congélateur 4* **ComfortFrost 3 tiroirs**
- Porte bouteille en métal chromé - Plateau pour 12 oeufs
- Mode Party - Fonctions SuperCool et SuperFrost
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

KD 7724 E



KD 7724 E



COMBINES INTEGRABLES

Disponible Août 2022

COMBINES INTEGRABLES congélateur 3 tiroirs
Niche 178 cm

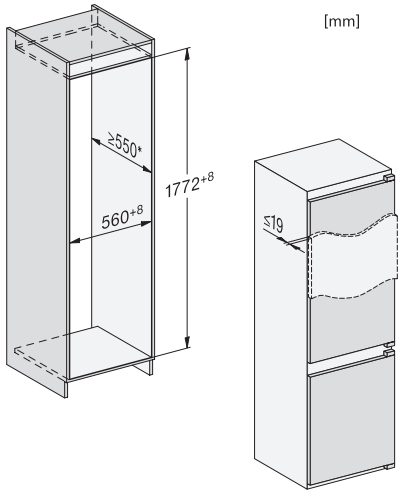




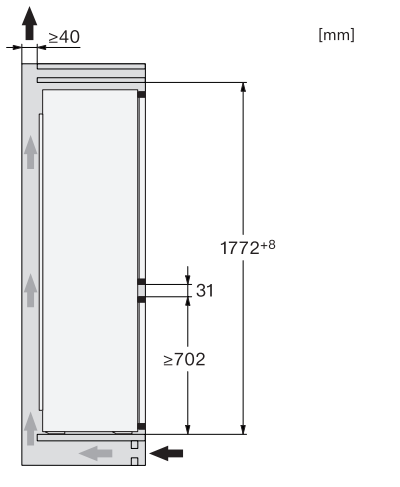
KDN 7724 E (Design)

- Combiné intégrable
- Fixation de porte directe
- Volume 254 L : Réfri. 187 L + Congél. 67 L, Mono circuit
- Classe énergétique E, Classe de perception sonore B
- Bandeau de commande TouchControl
- Eclairage LED
- 1 tiroir DailyFresh
- 1 tiroir DailyFresh—**ExtraCool**
- 4 tablettes en verre
- 1 étagère de porte pour bouteille - **Congélteur 4* NoFrost** 3 tiroirs
- Porte bouteille en métal chromé
- Plateau pour 12 oeufs
- Mode Party - Fonctions SuperCool et SuperFrost
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

KDN 7724 E



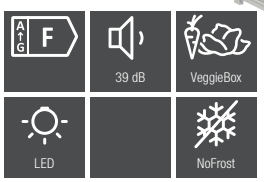
KDN 7724 E



COMBINES INTEGRABLES

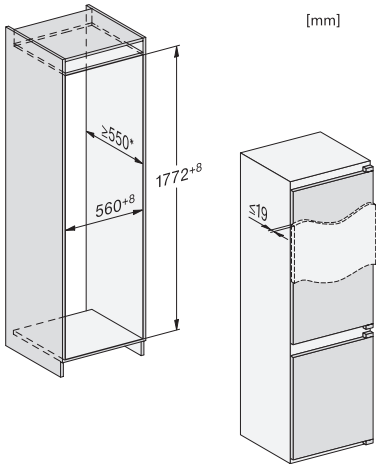
COMBINES INTEGRABLES congélateur 3 tiroirs
Niche 178 cm



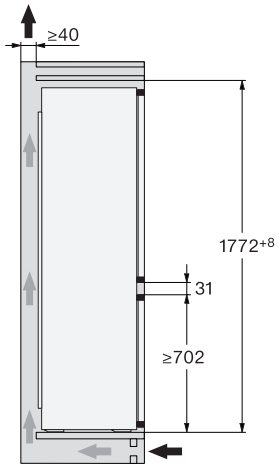


KFN 7714 F (Design)
- Combiné intégrable
- Fixation de porte directe
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 254 L : Réfri. 187 L + Congél. 67 L
- Classe énergétique F, 227 kWh/an
- Classe de perception sonore C, 39 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- Eclairage LED
- 1 bac à légumes
- 4 tablettes en verre
- Congélateur 4* NoFrost 3 tiroirs
- Capacité de congélation 6kg/24h
- Mode Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

KFN 7714 F



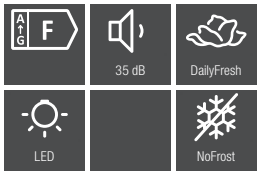
KFN 7714 F



COMBINES INTEGRABLES

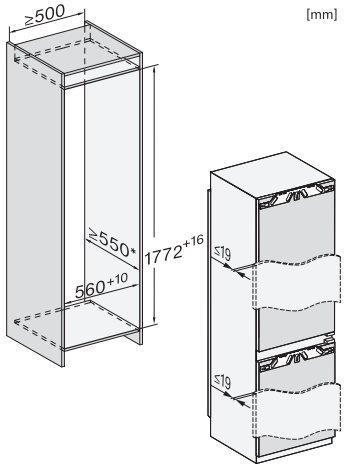
COMBINES INTEGRABLES congélateur 3 tiroirs
Niche 178 cm



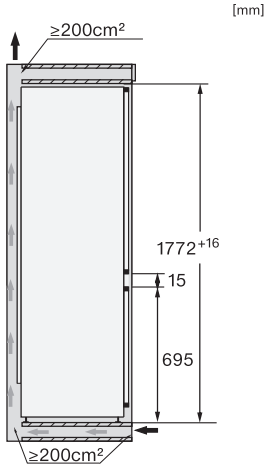


KFN 7734 F (Design)
- Combiné intégrable
- Fixation de porte directe
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 253 L : Réfri. 183 L + Congél. 70 L**
- Classe énergétique F, 284 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande **SensorTouch**
- Eclairage LED
- **1 tiroir DailyFresh**
- **5 tablettes en verre**
- **Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean**
- ComfortSize
- Congélateur 4* NoFrost 3 tiroirs
- Capacité de congélation 5kg/24h
- Modes **Shabbat, Party,** Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

KFN 7734 F



KFN 7734 F



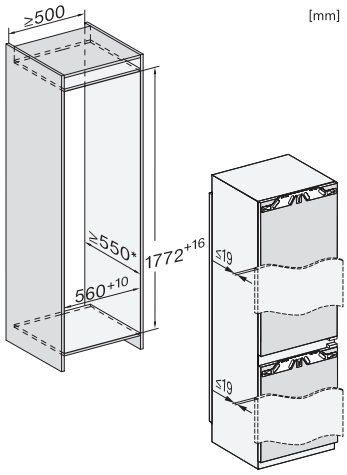
COMBINES INTEGRABLES



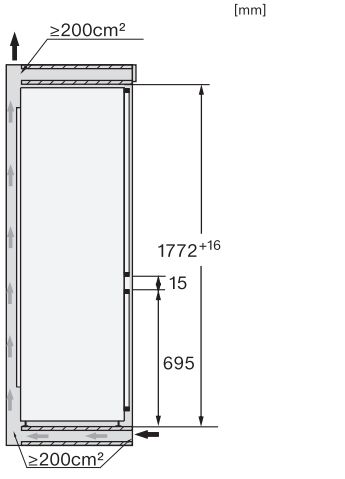
KFN 7734 D (Design)

- Combiné intégrable
- Fixation de porte directe
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 253 L : Réfri. 183 L + Congél. 70 L
- **Classe énergétique D, 181 kWh/an**
- **Classe de perception sonore B, 34 dB(A)**
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- 1 tiroir DailyFresh
- 5 tablettes en verre
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Congélateur 4* NoFrost 3 tiroirs
- Capacité de congélation 6kg/24h
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-T

KFN 7734 D



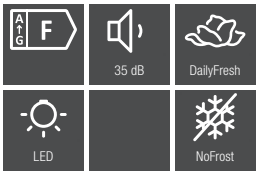
KFN 7734 D



COMBINES INTEGRABLES

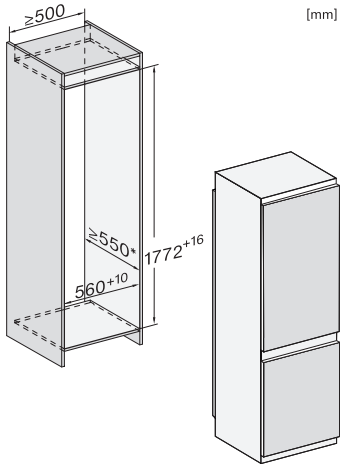
COMBINES INTEGRABLES congélateur 3 tiroirs
Niche 178 cm



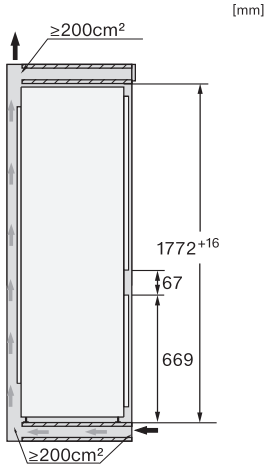


KFN 7733 F (Design)
- Combiné intégrable
- **Fixation de porte à glissières**
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 253 L : Réfri. 183 L + Congél. 70 L
- Classe énergétique F, 284 kWh/an
- Classe de perception sonore C, 35 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- 1 tiroir DailyFresh
- 4 tablettes en verre
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Congélateur 4* NoFrost 3 tiroirs
- Capacité de congélation 5kg/24h
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

KFN 7733 F

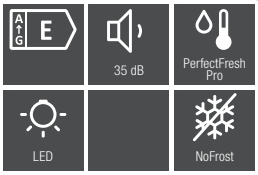


KFN 7733 F



COMBINES INTEGRABLES

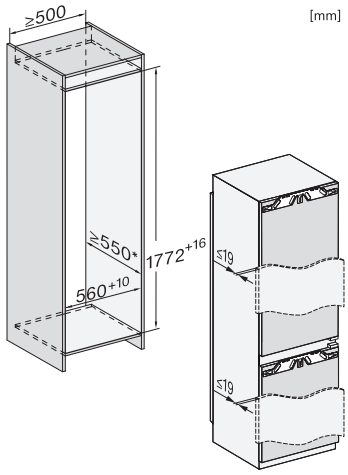




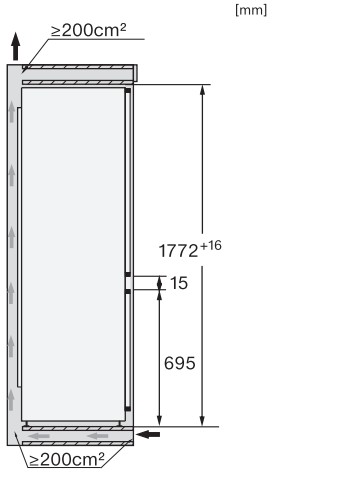
KFN 7744 E (Design)

- Combiné intégrable
- Fixation de porte directe
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 244 L : Réfri. 174 L + Congél. 70 L**
- Classe énergétique E, 259 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande SensorTouch
- Eclairage LED
- **2 compartiments PerfectFresh Pro 71 L**
- **2 tablettes en verre**
- Porte-bouteille en métal chromé
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Congélateur 4* NoFrost 3 tiroirs
- Capacité de congélation 6kg/24h
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Miele@home et WiFiConn@ct
- **Paroi arrière sèche**
- Alarme de porte ouverte
- Classe climatique SN-ST

KFN 7744 E



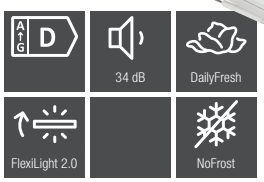
KFN 7744 E



COMBINES INTEGRABLES

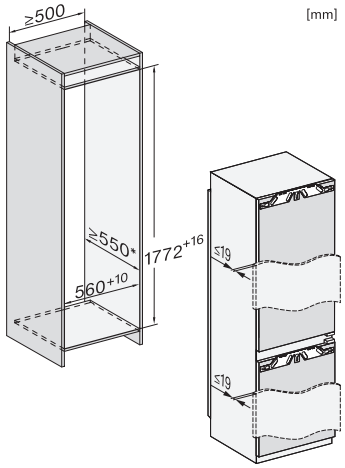
COMBINES INTEGRABLES congélateur 3 tiroirs
Niche 178 cm



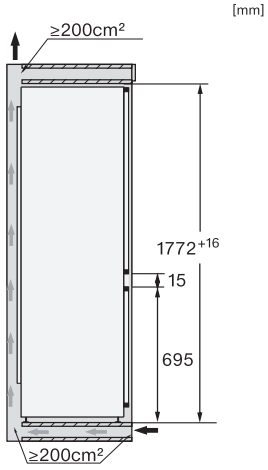


KFN 7764 D (Design)
- Combiné intégrable
- Fixation de porte directe
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 254 L : Réfri. 184 L + Congél. 70 L**
- Classe énergétique D, 281 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 34 dB(A)
- Bandeau de commande **FreshTouch**
- **Eclairage LED FlexiLight 2.0**
- **Eclairage du congélateur**
- **1 compartiment DailyFresh**
- **5 tablettes en verre**
- **Ajustement de la hauteur des balconnets**
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Congélateur 4* NoFrost **3 tiroirs télescopiques**
- Capacité de congélation 6kg/24h
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Miele@home et WiFiConn@ct
- **Paroi arrière sèche Inox anti-traces**
- Alarme de porte ouverte
- **Fermeture douce SoftClose**
- Classe climatique SN-T

KFN 7764 D

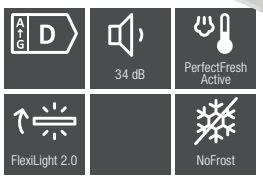


KFN 7764 D



COMBINES INTEGRABLES

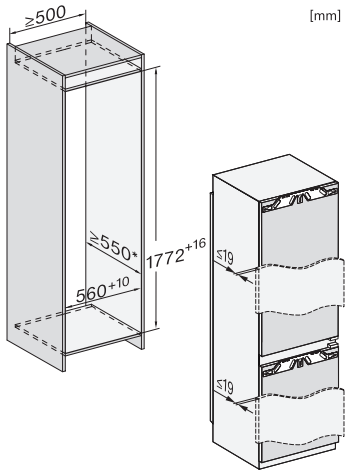




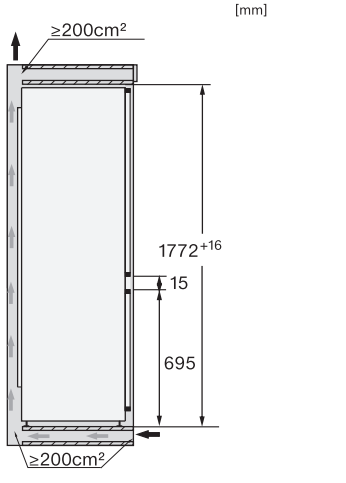
KFN 7774 D (Design)

- Combiné intégrable
- Fixation de porte directe
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 245 L : Réfri. 175 L + Congél. 70 L**
- Classe énergétique D, 207 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 34 dB(A)
- Bandeau de commande FreshTouch
- Eclairage LED FlexiLight 2.0
- Eclairage du congélateur
- **2 compartiments PerfectFresh Active 71 L**
- **3 tablettes en verre**
- Ajustement de la hauteur des balconnets
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Congélateur 4* NoFrost 3 tiroirs télescopiques
- Capacité de congélation 6kg/24h
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Miele@home et WiFiConn@ct
- **Paroi arrière sèche Inox anti-traces**
- Alarme de porte ouverte
- Fermeture douce SoftClose
- Classe climatique SN-ST

KFN 7774 D



KFN 7774 D



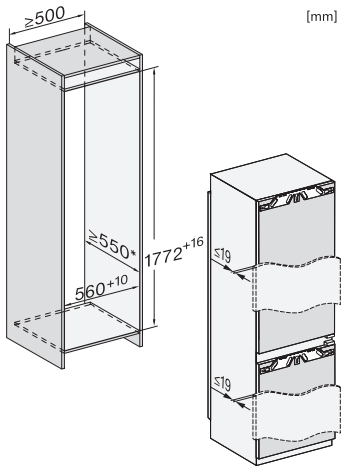
COMBINES INTEGRABLES

COMBINES INTEGRABLES congélateur 3 tiroirs
Niche 178 cm

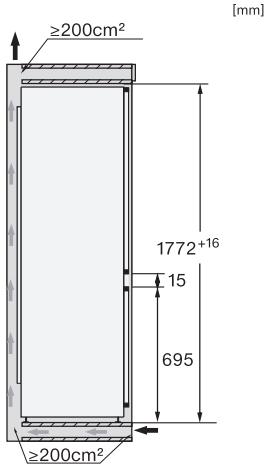


KFN 7785 D (Design)
- Combiné intégrable
- Fixation de porte directe
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 245 L : Réfri. 175 L + Congél. 70 L
- Classe énergétique D, 183 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 34 dB(A)
- Bandeau de commande FreshTouch
- Eclairage LED FlexiLight 2.0
- Eclairage du congélateur
- **1 compartiment DailyFresh**
- 3 tablettes en verre
- **FlexiTray**
- Ajustement de la hauteur des balconnets
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Congélateur 4* NoFrost 3 tiroirs télescopiques
- **IceMaker (réservoir)**
- Capacité de congélation 6kg/24h
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Paroi arrière sèche Inox anti-traces
- Alarme de porte ouverte
- Fermeture douce SoftClose
- Classe climatique SN-T

KFN 7785 D



KFN 7785 D



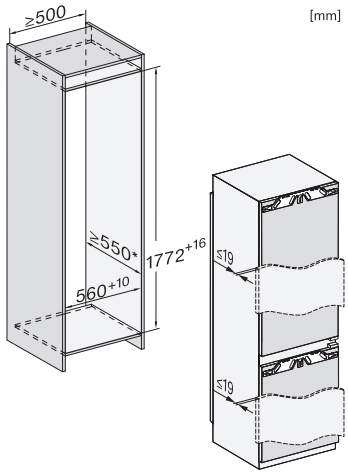
COMBINES INTEGRABLES



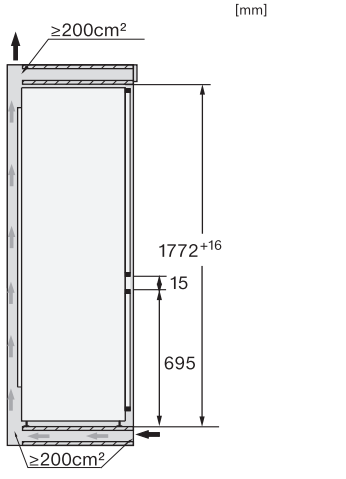
KFN 7795 D (Prestige)

- Combiné intégrable
- Fixation de porte directe
- 2 circuits DuplexCool
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 245 L : Réfri. 175 L + Congél. 70 L
- Classe énergétique D, 208 kWh/an
- Classe de perception sonore B, 34 dB(A)
- Bandeau de commande FreshTouch
- Eclairage LED FlexiLight 2.0
- Eclairage du congélateur
- **2 compartiments PerfectFresh Active 71 L**
- **2 tablettes en verre**
- FlexiTray
- Ajustement de la hauteur des balconnets
- Nettoyage des balconnets au lave-vaisselle ComfortClean
- ComfortSize
- Congélateur 4* NoFrost 3 tiroirs télescopiques
- **IceMaker (relié à l'eau)**
- Capacité de congélation 6kg/24h
- Modes Shabbat, Party, Vacances
- Fonctions SuperFroid et SuperFrost
- Miele@home et WiFiConn@ct
- Paroi arrière sèche Inox anti-traces
- Alarme de porte ouverte
- Fermeture douce SoftClose
- Classe climatique SN-ST

KFN 7795 D



KFN 7795 D



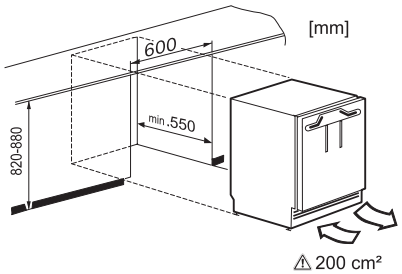
CONGÉLATEURS INTÉGRABLES

Sous-plan





F 31202 Ui



F 31202 Ui (Design)
- Congélateur 4* 3 tiroirs
- Fixation directe/pantographe
- Volume 95 L
- Classe énergétique E, 168 kWh/an
  Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande PicTronic
- Technologie ComfortFrost
- Fonction **SuperFrost**
- Combinable Side-by-Side avec réfrigérateur
- Autonomie en cas de coupure : 24 h
- Classe climatique SN-T

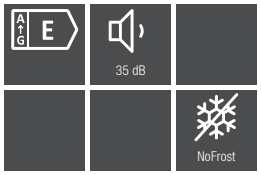
CONGÉLATEURS INTÉGRABLES

Disponible Mai 2022

Niche 88 cm

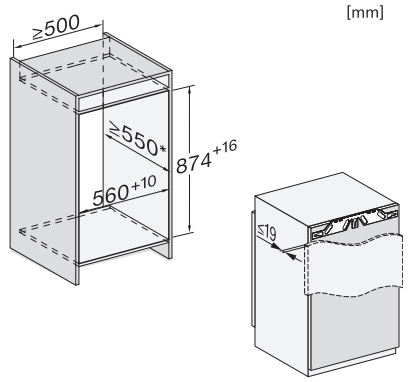
Nouveau





FNS 7140 E

[mm]



FNS 7140 E (Prestige)

- **Congélateur intégrable – side by side**
- **Technologie NoFrost**
- Fixation directe/pantographe
- **Volume 87 L**
- Classe énergétique E, 191kWh/an - Classe de perception sonore C, 35 dB(A)
- **Bandeau de commande SensorControl**
- Zone de congélation peut être désactivée– Bac à glaçons
- Fonction SuperFrost - Fermeture SoftClose
- Mode Shabbat, Party – Fonction de verrouillage
- **Miele@home – WifiConn@ct**
- Alarme sonore porte/température- Alarme optique porte/température
- Classe climatique SN-T

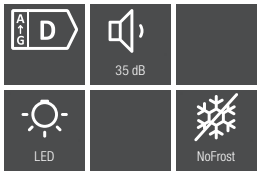
CONGÉLATEURS INTÉGRABLES

Disponible Mai 2022

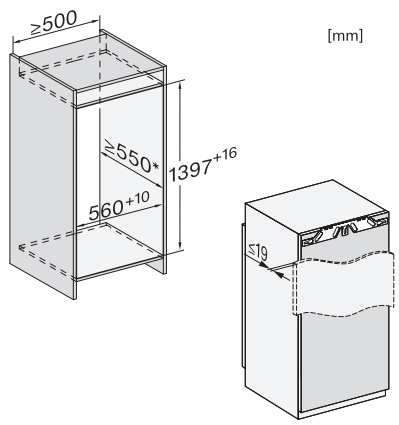
Niche 140 cm

Nouveau





FNS 7470 D



FNS 7470 D (Design)

- **Congélateur 4* 6 tiroirs**
- Technologie NoFrost
- Fixation directe/pantographe
- **Volume 156 L**
- **Classe énergétique D, 171 kWh/an - Classe de perception sonore B, 35dB(A)**
- Bandeau de commande TouchControl
- **Éclairage LED**
- VarioRoom, fermeture SoftClose
- Mode Shabbat
- Fonction SuperFrost
- Autonomie en cas de coupure : 16 h
- Classe climatique SN-T
- **Installation Side-by-Side (livré avec Kit SBS)**
- **Compatible avec Miele@home et WifiConn@ct**

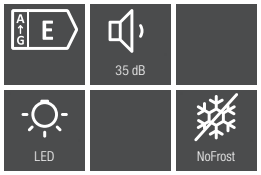
CONGÉLATEURS INTÉGRABLES

Disponible Mai 2022

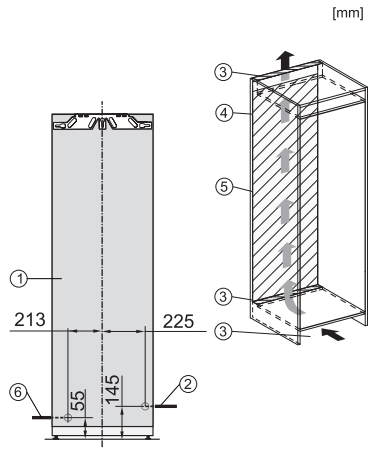
Niche 178 cm

Nouveau





FNS 7770 E



FNS 7770 E (Design)

- **Congélateur 4* 8 tiroirs**
- Technologie NoFrost
- Fixation directe/pantographe
- **Volume 213 L**
- Classe énergétique E, 237 kWh/an - Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- Éclairage LED
- VarioRoom, fermeture SoftClose
- Mode Shabbat
- Fonction SuperFrost
- Compatible Miele@home et WifiConn@ct
- **Autonomie en cas de coupure : 14h**
- Classe climatique SN-T

CONGÉLATEURS INTÉGRABLES

Disponible Mai 2022

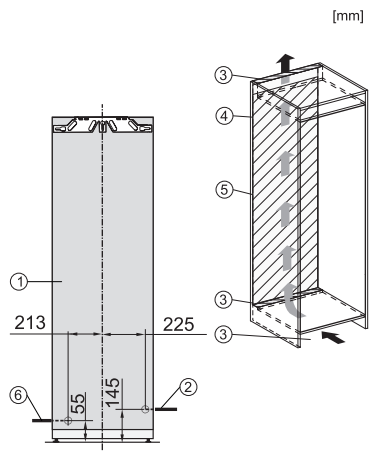
Nouveau





FNS 7794 E (Prestige)
- Idem FNS 7770 E
- Technologie NoFrost
- Volume 213 L
- 8 tiroirs avec coulisses télescopiques
- Classe énergétique E, 237 kWh/an
  Classe de perception sonore B , 35 dB(A)

FNS 7794 E



Informations utiles détaillées

Glossaire des appareils de froid encastrables Miele

Paroi arrière CleanSteel Inox antitrace
La paroi arrière CleanSteel Inox antitrace de votre réfrigérateur Miele assure une diffusion optimale et homogène du froid dans l'espace intérieur. Pas de condensat ni de formation de glace visibles.

Réglage précis porte intérieure
Qu'ils accueillent de grandes bouteilles ou de petites conserves, les balconnets de contreporte de votre réfrigérateur Miele se règlent en hauteur, aisément et de manière entièrement personnalisée. Ainsi, tous les aliments trouvent une place qui leur convient.

FlexiLight 2.0
Grâce au FlexiLight 2.0 de Miele, profitez d'une visibilité optimale de chaque zone de votre réfrigérateur. Le système d'éclairage des clayettes à LED réglable individuellement assure une luminosité optimale, sans vous éblouir. Une brillance unique illumine régulièrement l'intérieur. Vous bénéficiez ainsi d'une vue parfaite sur vos aliments. Particulièrement économe en énergie, FlexiLight 2.0 de Miele se distingue par son design moderne.

FlexiTray
Faites régner l'ordre dans votre appareil de froid Miele avec la clayette en verre FlexiTray confortable. Celle-ci est mobile et peut être aisément pivotée à 180 degrés vers l'avant et l'arrière. Ainsi, plus besoin de déplacer les aliments pour atteindre ceux situés à l'arrière. Il suffit de les faire tourner vers l'avant, sans aucune perte de place à l'intérieur.

PerfectFresh Active
Le système de réfrigération PerfectFresh Active de Miele garantit des conditions de stockage optimales dans votre réfrigérateur. Toutes les 90 minutes et à chaque ouverture de porte, un brouillard d'eau fin est pulvérisé dans le tiroir. Vos aliments sont légèrement humidifiés et le niveau d'humidité de l'air est toujours optimal, quelle que soit la charge. Il vous suffit de remplir le réservoir d'eau, votre appareil Miele se charge du reste.

PerfectFresh Pro
Les aliments restent frais jusqu'à cinq fois plus longtemps. Dans la zone régulée automatiquement à une température entre 0 et +3 °C, la viande, le poisson et de nombreux produits laitiers peuvent se conserver jusqu'à trois fois plus longtemps.
Grâce à l'optimisation du réglage d'humidité sur le tiroir, les fruits et les légumes restent même frais jusqu'à cinq fois plus longtemps.

Miele MasterCool

Design et technologie de pointe en grand format



Esthétique impressionnante
Rien que l'aspect imposant des appareils de froid MasterCool laisse présager la précision et l'enthousiasme avec lesquels les différents matériaux ont été choisis et travaillés. L'amour sans limites du détail se reflète dans cette esthétique unique.



Qualité inégalée
Une qualité d'exception placée sous le signe de la précision. Cette qualité commence avec le choix des matériaux. Les tablettes en verre, les plastiques résistants aux éraflures et les cadres en aluminium massifs ont tous été sélectionnés pour leurs propriétés haut de gamme. Le savoir-faire et l'expérience constituent des atouts clés pour obtenir des produits de pointe.

GOLD AWARD 2019

reddot design award winner 2019

Primée pour l'excellence de leur design :
Les nouveaux appareils MasterCool de Miele.



Design parfait
Les équipements uniques de l'enceinte répondent à tous vos souhaits. Les lignes horizontales soulignent un design épuré. Le design intemporel de l'enceinte souligne l'éclairage parfait et doux de l'appareil.



Éclairage agréable
La gamme MasterCool se distingue par son éclairage BrilliantLight. Plusieurs LED assurent un éclairage homogène et doux de chaque zone à l'intérieur de l'appareil pour mettre en valeur tous les aliments.



Confort maximal
Les appareils de froid MasterCool vous proposent jour après jour un confort maximal, comme des possibilités parfaitement adaptées à la conservation d'aliments, le distributeur de glace et d'eau, le concept de lumière brillant et la commande simple. Les appareils de froid MasterCool satisfont les exigences les plus élevées dans tous les domaines.

Miele MasterCool

Système de réfrigération MasterFresh – du plaisir et des saveurs naturelles
Système de congélation DuplexCool Pro : durée de stockage prolongée avec un confort élevé



MasterFresh
Les aliments frais sont la base d'une alimentation saine. Idéalement, vos fruits et légumes sont aussi croquants et appétissants lorsque vous les consommez que lorsque vous les achetez au marché. Mais qui arrive à acheter chaque jour des ingrédients frais pour cuisiner ?

Outre la qualité des aliments lors de l'achat, il convient de ne pas négliger leur conservation. La bonne conservation des aliments détermine la fraîcheur, la saveur et les qualités nutritionnelles des aliments lors de leur préparation.

Les tiroirs de votre appareil Miele MasterCool sont à la température idéale pour stocker vos aliments dans les meilleures conditions. La fonction innovante MasterFresh assure une température de réfrigération particulièrement basse pour conserver les vitamines et les minéraux. L'humidité est également parfaitement adaptée, qu'il s'agisse de conserver des fruits, des légumes, des produits laitiers, de la viande ou du poisson. Les aliments restent frais jusqu'à trois fois plus longtemps.



DuplexCool Pro
Deux circuits frigorifiques réglables séparément pour les parties réfrigération et congélation assurent un refroidissement optimal. Il n'y a en outre aucun échange d'air entre les deux espaces, ce qui permet d'éviter que les aliments dans la partie de réfrigération ne dessèchent et que les odeurs d'aliments, tels que poissons, oignons ou fromages ne soient transférées dans la partie congélation.

En plus de la fonction DuplexCool, DuplexCool Pro fournit une puissance frigorifique maximale avec deux compresseurs séparés, un pour chaque circuit de refroidissement.

DuplexCool Pro garantit ainsi des conditions de stockage professionnel sûres de vos aliments dans les réfrigérateurs/congélateurs.



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des Miele MasterCool

Push2open
Confortable et fiable : Une simple pression sur la façade suffit pour ouvrir la porte de votre appareil MasterCool Miele, en un seul geste. Ce système automatique unique assure un maximum de confort ; Il suffit d'ouvrir un peu plus la porte pour sortir aisément vos aliments frais. Push2open favorise un design épuré et discret, votre appareil MasterCool s'intègre dans n'importe quelle cuisine, à fleur de surface et sans poignée. Vous préférez le classique ? Push2open peut être facilement converti en Pull2open via le panneau de commande. En d'autres mots, la porte ne s'ouvre pas sous l'effet de la pression, mais d'une légère traction de poignée qui entraîne également l'ouverture automatique.



BrilliantLight
Doux et agréable : Les bandes LED de haute qualité assurent un éclairage optimal et une belle ambiance lumineuse.



MasterFresh
De la fraîcheur trois fois plus longtemps : La température de conservation optimale pour les fruits et légumes, le poisson, la viande et les produits laitiers.



Fabrique à glaçons automatique IceMaker
Production et stockage rapides : La fabrique à glaçons automatique IceMaker, à commande séparée, produit jusqu'à 150 glaçons par jour.



Distributeur de glace et d'eau
Un pur plaisir : Le distributeur de glace et d'eau sur la façade s'active d'une simple pression d'un bouton.



Exclusivité Miele **Kit sommelier**
Invités bluffés : Dégustez du vin dans des verres refroidis, gardez vos bouteilles dans des conditions optimales.

*selon le modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes de la gamme MasterCool en un clin d'oeil **AVEC VIN**



Efficacité énergétique
Les classes d'efficacité énergétique indiquées vont de A à G. La meilleure classe d'efficacité énergétique pour les appareils de froid MasterCool est E.



Éclairage
Les LED offrent un éclairage idéal et agréable dans chaque zone de l'appareil.



Kit sommelier
Permet un décantage professionnel, des verres refroidis et des bouteilles de vin tempérées même après ouverture.



Clayettes
Parfait maintien de chaque bouteille grâce à des entre-toises individuelles et déplaçables



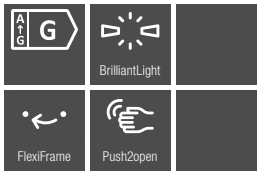
Dispositif d'ouverture de porte
Activation du système automatique d'ouverture en appuyant légèrement sur la porte de l'appareil.

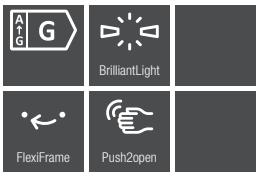
Caves à vin MasterCool

Gamme Prestige









Modèle	KWT 2612 Vi	KWT 2672 ViS
Combiné réfrigérateur/congélateur	–/–	–/–
Congélateur/Cave à vin	–/●	–/●
Modèle		
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	Gauche/●/●	Gauche/–/●
Design		
Couleur de la façade	–	–
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Confort d'utilisation		
Système de refroidissement	–	–
Fabrique à glaçons automatique avec raccordement à l'eau/ Distributeur de glace et d'eau	–/–	–/–
DuplexCool Pro/DynaCool/NoFrost	–/●/–	–/●/–
SelfClose/SlidingShelf/Filtre Active AirClean	–/–/–	–/–/–
Assistance ouverture de porte	●	●
FullAccess/EasyClean/Charnière MaxLoad	–/–/●	–/–/●
Commande		
Affichage et réglage électroniques de la température	MasterSencor	MasterSencor
SuperFroid/SuperFrost/Mode Shabbat	–/–/●	–/–/●
Nombre de zones de température	3	3
Réfrigérateur / Zone de réfrigération		
Nombre de clayettes	–	–
Nombre de tiroirs à légumes/de refroidissement	–/–	–/–
Balconnet de contre-porte pour conserves/bouteilles	–/–	–/–
Nombre de grilles en bois FlexiFrame/Matériau des grilles en bois	13/Hêtre	9/Hêtre
Kit Sommelier/NoteBoard	–/●	●/●
Espace suffisant pour accueillir des bouteilles de vin de Bordeaux de 0,75 l	104	77
Congélateur / Zone de congélation		
Nombre de tablettes/Nombre de tiroirs de congélation	–/–	–/–
Paniers de contre-porte, petits/grands	–/–	–/–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A -G)	G	G
Consommation d'énergie par an	155	155
en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●
Accessoires en option nécessaires	–	–
Sécurité		
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimensions de niche en mm (h x l)	610 – 613 x 2.134 – 2.164	610 – 613 x 2.134 – 2.164
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	73/–	73/–
Classe climatique	SN-T	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone fraîcheur/zone de congélation 4* en l	–/–/–	–/–/–
Zone de mise en température/Volume total utile en l	–/370	–/370
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	42	42
Temps d'entreposage en cas de panne/ Capacité de congélation en kg/24h	–/–	–/–
Tension en V/Protection par fusible A/Consommation électrique en mA	220 – 240/10/3.000	220 – 240/10/3.000
Prix maximum conseillés en Euros, TTC sans éco-part.	**9699,–**	**10099,–**

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes de la gamme MasterCool en un clin d'oeil **SANS VIN**



Efficacité énergétique
Les classes d'efficacité énergétique indiquées vont de A à G. La meilleure classe d'efficacité énergétique pour les appareils de froid MasterCool est E.



Système de réfrigération
Conservation professionnelle pour une fraîcheur trois fois plus longue.



Éclairage
Les LED offrent un éclairage idéal et agréable dans chaque zone de l'appareil.



Fabrique à glaçons automatique IceMaker
Fabrique de glaçons avec raccordement à l'eau froide pour une préparation simple et rapide. Fabrique jusqu'à 150 glaçons par jour.



Distributeur de glace et d'eau
S'active d'une simple pression d'un bouton de la façade.



Système de congélation
Pas de dégivrage ni de nettoyage fastidieux de l'appareil.



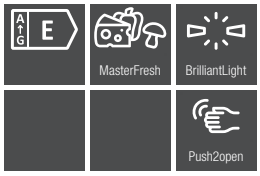
Dispositif d'ouverture de porte
Activation du système automatique d'ouverture en appuyant légèrement sur la porte de l'appareil.

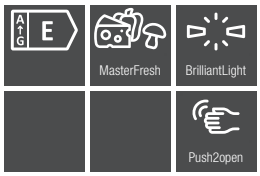
Réfrigérateurs MasterCool

Gamme Prestige









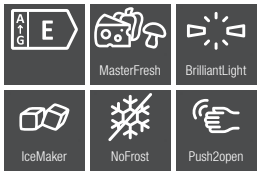
Modèle	K 2802 Vi	K 2902 Vi
Combiné réfrigérateur/congélateur	●/–	●/–
Congélateur/Cave à vin	–/–	–/–
Modèle		
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/●	droite/●/●
Design		
Couleur de la façade	–	–
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Confort d'utilisation		
Système de refroidissement	MasterFresh	MasterFresh
Fabrique à glaçons automatique avec raccordement à l'eau/ Distributeur de glace et d'eau	–/–	–/–
DuplexCool Pro/DynaCool/NoFrost	–/●/–	–/●/–
SelfClose/SlidingShelf/Filtre Active AirClean	●/●/●	●/●/●
Assistance ouverture de porte	●	●
FullAccess/EasyClean/Charnière MaxLoad	●/●/●	●/●/●
Commande		
Affichage et réglage électroniques de la température	MasterSensor	MasterSensor
SuperFroid/SuperFrost/Mode Shabbat	●/–/●	●/–/●
Nombre de zones de température	2	2
Réfrigérateur / Zone de réfrigération		
Nombre de clayettes	2	2
Nombre de tiroirs à légumes/de refroidissement	1/2	1/2
Balconnet de contre-porte pour conserves/bouteilles	1/3	–/3
Nombre de grilles en bois FlexiFrame/Matériau des grilles en bois	–/–	–/–
Kit Sommelier/NoteBoard	–/–	–/–
Espace suffisant pour accueillir des bouteilles de vin de Bordeaux de 0,75 l	–	–
Congélateur / Zone de congélation		
Nombre de tablettes/Nombre de tiroirs de congélation	–/–	–/–
Paniers de contre-porte, petits/grands	–/–	–/–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A -G)	E	E
Consommation d'énergie en kWh par an	166	151
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●
Accessoires en option nécessaires	–	–
Sécurité		
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimensions de niche en mm (h x l)	762 – 765 x 2.134 – 2.164	914 – 918 x 2.134 – 2.164
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	27/–	48/–
Classe climatique	SN-T	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone fraîcheur/zone de congélation 4* en l	467/47/0	579/58/0
Zone de mise en température/Volume total utile en l	–/467	–/579
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	40	40
Temps d'entreposage en cas de panne/ Capacité de congélation en kg/24h	–/–	–/–
Tension en V/Protection par fusible A/Consommation électrique en mA	220 – 240/10/3.000	220 – 240/10/3.000
Prix maximum conseillés en Euros, TTC sans éco-part.	**8699,–**	**9199,–**

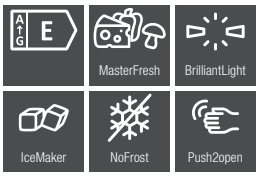
Combinés MasterCool

Gamme Prestige









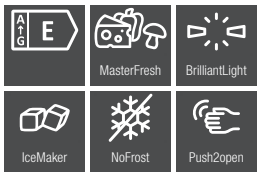
Modèle	KF 2802 Vi	KF 2902 Vi
Combiné réfrigérateur/congélateur	●/●	●/●
Congélateur/Cave à vin	–/–	–/–
Modèle		
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/●	droite/●/●
Design		
Couleur de la façade	–	–
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Confort d'utilisation		
Système de refroidissement	MasterFresh	MasterFresh
Fabrique à glaçons automatique avec raccordement à l'eau/ Distributeur de glace et d'eau	●/–	●/–
DuplexCool Pro/DynaCool/NoFrost	●/●/●	●/●/●
SelfClose/SlidingShelf/Filtre Active AirClean	●/●/●	●/●/●
Assistance ouverture de porte	●	●
FullAccess/EasyClean/Charnière MaxLoad	●/●/●	●/●/●
Commande		
Affichage et réglage électroniques de la température	MasterSensor	MasterSensor
SuperFroid/SuperFrost/Mode Shabbat	●/●/●	●/●/●
Nombre de zones de température	3	3
Réfrigérateur / Zone de réfrigération		
Nombre de clayettes	1	2
Nombre de tiroirs à légumes/de refroidissement	–/2	–/2
Balconnet de contre-porte pour conserves/bouteilles	1/2	1/2
Nombre de grilles en bois FlexiFrame/Matériau des grilles en bois	–/–	–/–
Kit Sommelier/NoteBoard	–/–	–/–
Espace suffisant pour accueillir des bouteilles de vin de Bordeaux de 0,75 l	–	–
Congélateur / Zone de congélation		
Nombre de tablettes/Nombre de tiroirs de congélation	–/2	–/2
Paniers de contre-porte, petits/grands	–/–	–/–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A -G)	E	E
Consommation d'énergie en kWh par an	295	326
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●
Accessoires en option nécessaires	–	–
Sécurité		
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimensions de niche en mm (h x l)	762 – 765 x 2.134 – 2.164	914 – 918 x 2.134 – 2.164
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	45/18	40/10
Classe climatique	SN-T	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone fraîcheur/zone de congélation 4* en l	316/27/136	389/34/166
Zone de mise en température/Volume total utile en l	–/452	–/555
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	42	42
Temps d'entreposage en cas de panne/ Capacité de congélation en kg/24h	17/14,0	17/16,0
Tension en V/Protection par fusible A/Consommation électrique en mA	220 – 240/10/3.000	220 – 240/10/3.000
Prix maximum conseillés en Euros, TTC sans éco-part.	**9399,–**	**9699,–**

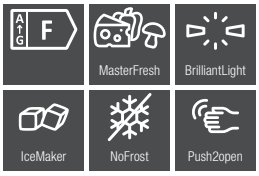
Combinés MasterCool

Gamme Prestige









Modèle	KF 2912 Vi	KF 2982 Vi
Combiné réfrigérateur/congélateur	●/●	●/●
Congélateur/Cave à vin	–/–	–/–
Modèle		
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/Charnière de porte commutables/ Convient pour Side-by-Side	Gauche/●/●	Gauche et Droite/●/●
Design		
Couleur de la façade	–	–
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Confort d'utilisation		
Système de refroidissement	MasterFresh	MasterFresh
Fabrique à glaçons automatique avec raccordement à l'eau/ Distributeur de glace et d'eau	●/–	●/–
DuplexCool Pro/DynaCool/NoFrost	●/●/●	●/●/●
SelfClose/SlidingShelf/Filtre Active AirClean	●/●/●	●/●/●
Assistance ouverture de porte	●	●
FullAccess/EasyClean/Charnière MaxLoad	●/●/●	●/●/●
Commande		
Affichage et réglage électroniques de la température	MasterSensor	MasterSensor
SuperFroid/SuperFrost/Mode Shabbat	●/●/●	●/●/●
Nombre de zones de température	3	3
Réfrigérateur / Zone de réfrigération		
Nombre de clayettes	2	2
Nombre de tiroirs à légumes/de refroidissement	–/2	–/2
Balconnet de contre-porte pour conserves/bouteilles	1/2	2/4
Nombre de grilles en bois FlexiFrame/Matériau des grilles en bois	–/–	–/–
Kit Sommelier/NoteBoard	–/–	–/–
Espace suffisant pour accueillir des bouteilles de vin de Bordeaux de 0,75 l	–	–
Congélateur / Zone de congélation		
Nombre de tablettes/Nombre de tiroirs de congélation	–/2	–/2
Paniers de contre-porte, petits/grands	–/–	–/–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A -G)	E	F
Consommation d'énergie en kWh par an	326	415
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●
Accessoires en option nécessaires	–	–
Sécurité		
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimensions de niche en mm (h x l)	914 – 918 x 2.134 – 2.164	914 – 915 x 2.134
Technique de fixation	Porte fixe	–
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	40/10	68/10
Classe climatique	SN-T	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone fraîcheur/zone de congélation 4* en l	389/34/166	386/34/166
Zone de mise en température/Volume total utile en l	–/555	–/552
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	42	42
Temps d'entreposage en cas de panne/ Capacité de congélation en kg/24h	17/16	17/16
Tension en V/Protection par fusible A/Consommation électrique en mA	220 – 240/10/3.000	220 – 240/10/3.000
Prix maximum conseillés en Euros, TTC sans éco-part.	**9699,–**	**9999,–**

Congélateurs MasterCool

Gamme Prestige













Modèle	F 2412 Vi	F 2812 Vi	F 2672 Vi
Combiné réfrigérateur/congélateur	–/–	–/–	–/–
Congélateur/Cave à vin	●/–	●/–	●/–
Modèle			
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	Gauche/●/●	Gauche/●/●	Gauche/–/–
Design			
Couleur de la façade	–	–	–
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Confort d'utilisation			
Système de refroidissement	–	–	–
Fabrique à glaçons automatique avec raccordement à l'eau/ Distributeur de glace et d'eau	●/–	●/–	–/●
DuplexCool Pro/DynaCool/NoFrost	–/–/●	–/–/●	–/–/●
SelfClose/SlidingShelf/Filtre Active AirClean	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Assistance ouverture de porte	●	●	●
FullAccess/EasyClean/Charnière MaxLoad	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	MasterSensor	MasterSensor	MasterSensor
SuperFroid/SuperFrost/Mode Shabbat	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Nombre de zones de température	1	1	1
Réfrigérateur / Zone de réfrigération			
Nombre de clayettes	–	–	–
Nombre de tiroirs à légumes/de refroidissement	–/–	–/–	–/–
Balconnet de contre-porte pour conserves/bouteilles	–/–	–/–	–/–
Nombre de grilles en bois FlexiFrame/Matériau des grilles en bois	–/–	–/–	–/–
Kit Sommelier/NoteBoard	–/–	–/–	–/–
Espace suffisant pour accueillir des bouteilles de vin de Bordeaux de 0,75 l	–	–	–
Congélateur / Zone de congélation			
Nombre de tablettes/Nombre de tiroirs de congélation	2/2	2/2	2/2
Paniers de contre-porte, petits/grands	1/3	1/3	–/–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A -G)	F	F	F
Consommation d'énergie en kWh par an	308	401	337
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Accessoires en option nécessaires	–	–	–
Sécurité			
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Dimensions de niche en mm (h x l)	457 – 460 x 2.134 – 2.164	762 – 765 x 2.134 – 2.164	610 – 613 x 2.134 – 2.164
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	59/–	28/–	67/–
Classe climatique	SN-T	SN-T	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone fraîcheur/zone de congélation 4* en l	–/–/240	–/–/445	–/–/318
Zone de mise en température/Volume total utile en l	–/240	–/445	–/304
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	42	42	42
Temps d'entreposage en cas de panne/ Capacité de congélation en kg/24h	10/16,0	14/20,0	14/24,0
Tension en V/Protection par fusible A/Consommation électrique en mA	220 – 240/10/3.000	220 – 240/10/3.000	220 – 240/10/3.000
Prix maximum conseillés en Euros, TTC sans éco-part.	**8099,–**	**9199,–**	**9799,–**

Informations utiles détaillées

Glossaire Miele MasterCool

BrilliantLight
Un éclairage qui fait son effet : Brilliant Light inonde de lumière l'intérieur de votre appareil Miele, même à pleine capacité. C'est la mission des bandes LED de haute qualité placées dans les panneaux latéraux de votre appareil Miele MasterCool. Dès que vous ouvrez la porte, une lumière d'une puissance maîtrisée vous offre une parfaite vue d'ensemble de vos aliments.

Fabrique à glaçons automatique IceMaker
Des boissons fraîches de manière professionnelle et rapide : La fabrique à glaçons automatique IceMaker peut produire jusqu'à 150 glaçons par jour, en fonction du type d'appareil.

Distributeur de glace et d'eau
Le congélateur MasterCool vous offre un confort particulier : Il vous fournit de l'eau et des glaçons via la porte de l'appareil d'une simple pression du doigt sur l'écran tactile. L'éclairage d'ambiance intégré apporte, si vous le souhaitez, des touches de lumière à votre cuisine.

MasterFresh
Les tiroirs de votre appareil Miele MasterCool sont à la température idéale pour stocker vos aliments dans les meilleures conditions. La fonction innovante MasterFresh assure une température de réfrigération particulièrement basse pour conserver les vitamines et les minéraux. L'humidité est également parfaitement adaptée, qu'il s'agisse de conserver des fruits, des légumes, des produits laitiers, de la viande ou du poisson. Les aliments restent frais jusqu'à trois fois plus longtemps.

Push2open
Les réfrigérateurs Miele MasterCool dotés de Push2open s'ouvrent d'eux-mêmes. Une légère pression sur la porte active l'ouverture automatique. Elle s'entrebâille en douceur, ce qui vous permet de la pousser depuis l'arrière pour l'ouvrir complètement. Les appareils de froid Miele MasterCool équipés de Push2open sont conçus sans poignée. Ils s'intègrent ainsi parfaitement à fleur dans chaque cuisine et intérieur.

Kit sommelier
Le kit Sommelier exclusif de Miele vous permet de proposer à vos invités une décantation professionnelle des meilleurs vins. Tous les outils qui y sont nécessaires sont à portée de main avec le nouveau kit Sommelier. Votre cave à vin vous réserve encore bien d'autres surprises : Dégustez du champagne et du vin blanc dans des verres refroidis à bonne température et gardez vos bouteilles déjà ouvertes dans des conditions optimales. Célébrerez le goût authentique du vin.


16°C
OK
Miele

Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des caves à vin Miele

Exclusivité Miele

Kit sommelier
Le kit Sommelier, en exclusivité chez Miele, vous permet de faire de votre cave à vin l'espace personnel d'un fin connaisseur. Préparez vos vins les plus fins avec professionnalisme en les faisant décanter. Dégustez des champagnes et des vins blancs dans des verres rafraîchis. Chambrez toujours parfaitement vos bouteilles de vin après leur ouverture. Ayez constamment votre outillage complet à portée de main.



Zones de température
Réglables individuellement : Vous pouvez entreposer et maintenir à la bonne température jusqu'à trois sortes de vin différentes.



Exclusivité Miele

FlexiFrame Plus
Parfaitement en place : Les entretoises amovibles dans le sens de la longueur et de la largeur permettent même de stocker des magnums.



Exclusivité Miele

FlexiFrame
En un clin d'œil : taille des entretoises modulables selon la taille de la bouteille.



Présentoir de bouteilles « Selector »
Présentation élégante : les bouteilles sont légèrement surélevées sous la lumière tamisée de la cave à vin.



NoteBoard
Marquage personnalisé : Une bande magnétique amovible se trouve à l'avant de chaque clayette en bois.

*selon le modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des caves à vin Miele en un coup d'œil



Efficacité énergétique
Les classes d'efficacité énergétique indiquées vont de A à G. La meilleure classe d'efficacité énergétique pour les caves à vin Miele est G.



Niveau sonore
Indique le niveau sonore exact en décibels (dB).



Zone de température
Les appareils peuvent avoir une, deux ou trois zones de température, dans lesquelles la température peut être sélectionnée individuellement.

Éclairage



Les spots halogènes offrent un éclairage idéal et agréable dans chaque zone du réfrigérateur.



Sans maintenance, à économie d'énergie et enceinte parfaitement éclairée

Clayettes



Même les magnums peuvent être entreposés grâce aux entretoises à positionnement longitudinal et transversal.



Parfait maintien de chaque bouteille grâce à des entretoises individuelles et déplaçables

Kit sommelier



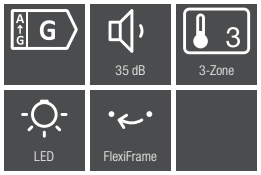
Permet un décantage professionnel, des verres refroidis et des bouteilles de vin tempérées même après ouverture.

CAVES À VIN POSABLES

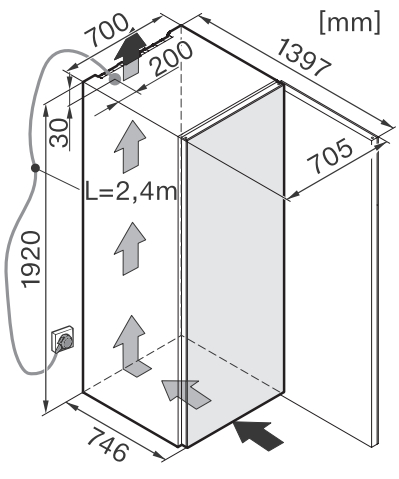
Hauteur 192 cm







KWT 6833 SG



KWT 6833 SG (Classic)
- Cave de mise à température
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 503 L, 178 bouteilles type Bordeaux (0,75 L)
- Classe énergétique G, 206 kWh/an
  Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- **3 zones de température indépendantes et réglables de +5 à +20°C**
- 10 clayettes télescopiques et modulables
- Bandeau de commande TouchControl, Eclairage LED
- Fermeture de porte SoftClose
- Classe climatique SN-ST
- Dim.: H 192 x L 70 x P 74,5 cm

CAVES À VIN POSABLES

Hauteur 192 cm

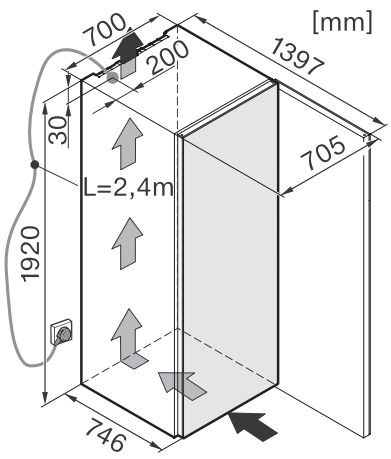






KWT 6834 SGS (Classic)
- Idem KWT 6833 SG
  + Kit Sommelier WSS 6800

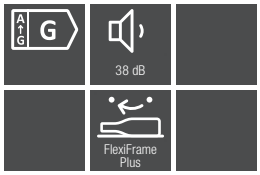
KWT 6834 SGS



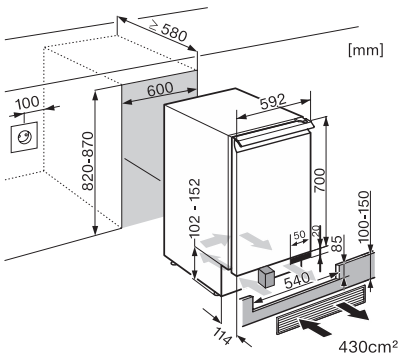
CAVE À VIN ENCASTRABLES

Sous-plan





KWT 6321 UG

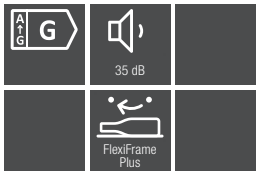


KWT 6321 UG (Design)
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 94 L
- **34 bouteilles type Bordeaux (0,75 L)**
- Classe énergétique G, 142 kWh/an
  Classe de perception sonore C, 38 dB(A)
- **Bandeau de commande TouchControl**
- 2 zones de température indépendantes et réglables de +5° à +20°C
- 3 clayettes en bois fixes
- **Filtre à charbon anti-odeurs**
- **Éclairage LED**
- Classe climatique SN-ST

CAVES À VIN ENCASTRABLES



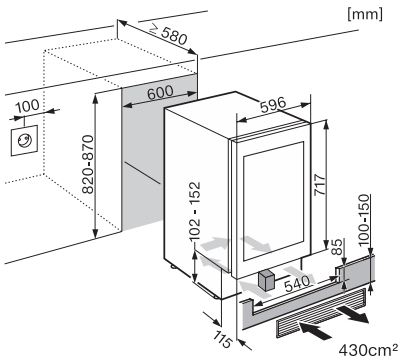




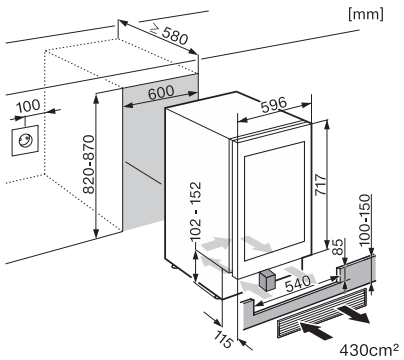
KWT 6322 UG (Prestige)
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 94 L
- 34 bouteilles type Bordeaux (0,75 L)
- Classe énergétique G, 146 kWh/an
  Classe de perception sonore B, 35 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- 2 zones de température indépendantes et réglables de +5° à +20°C
- **1 clayettes en bois fixe, 3 clayettes bois modulables**
- **Ouverture Push2Open, fermeture douce SoftClose**
- Filtre à charbon anti-odeurs
- Éclairage LED
- Classe climatique SN-ST



KWT 6322 UG



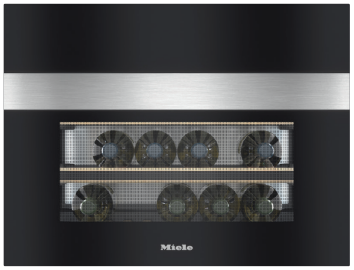
KWT 6312 UGS



CAVES À VIN ENCASTRABLES

Niche 45 cm

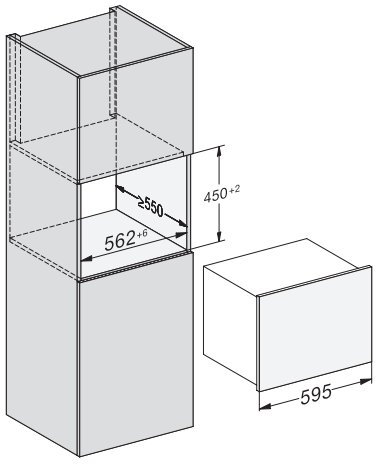






KWT 6312 UGS (Prestige)
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 110 L**
- **46 bouteilles type Bordeaux (0,75 L)**
- Classe énergétique G, 135 kWh/an
  Classe de perception sonore C, 37 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- 1 zone de température réglable de +5° à +20°C
- **Kit sommelier** à commander séparément (WSS 6300)
- Ouverture Push2Open, fermeture SoftClose
- Filtre à charbon anti-odeurs
- Éclairage LED
- Classe climatique SN-ST

KWT 7112 iG

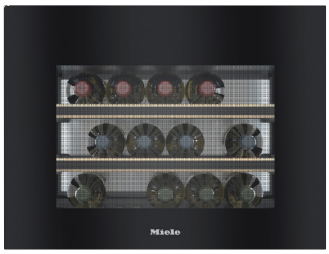


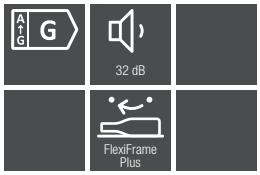
KWT 7112 iG (Prestige)
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 47 L**
- **18 bouteilles type Bordeaux (0,75 L)**
- **Classe énergétique G, 116 kWh/an**
  Classe de perception sonore B, 32 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- 1 zone de température réglable de +5 à +20°C
- Ouverture Push2Open, fermeture SoftClose douce
- 2 clayettes modulables en bois et 1 clayette fixe
- Filtre à charbon actif anti-odeurs
- Éclairage LED
- **Compatible Miele@home et WifiConn@ct**
- Classe climatique SN-ST
- Inox anti-traces

CAVES À VIN ENCASTRABLES

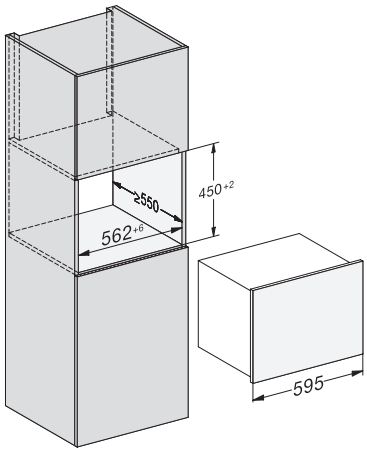
Niche 45 cm







KWT 7112 iG

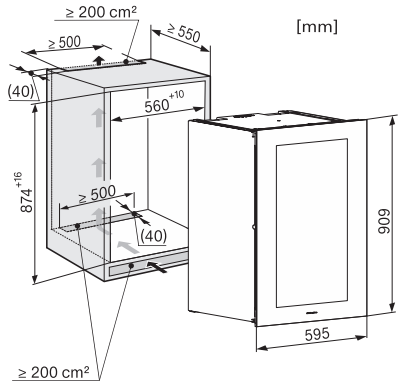


KWT 7112 iG (Prestige)
- Froid dynamique DynaCool
- Volume 47 L
- 18 bouteilles type Bordeaux (0,75 L)
- Classe énergétique G, 116 kWh/an
  Classe de perception sonore B, 32 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- 1 zone de température réglable de +5 à +20°C
- Ouverture Push2Open, fermeture SoftClose douce
- 2 clayettes modulables en bois et 1 clayette fixe
- Filtre à charbon actif anti-odeurs
- Éclairage LED
- Compatible Miele@home et WifiConn@ct
- Classe climatique SN-ST
- **Noir obsidien, Gris graphite**

CAVES À VIN ENCASTRABLES

Niche 88 cm

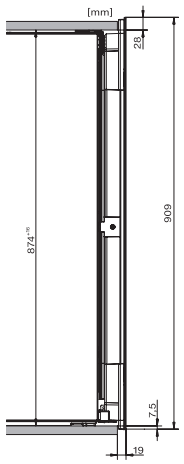
KWT 6422 iG

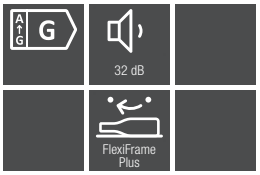






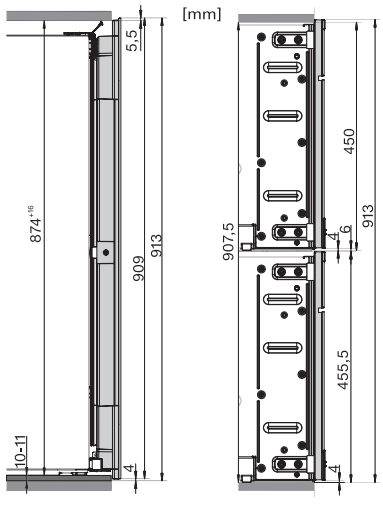
KWT 6422 iG





KWT 6422 iG (Prestige)
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 104 L**
- **33 bouteilles type Bordeaux (0,75 L)**
- Classe énergétique G, 151 kWh/an
  Classe de perception sonore B, 32 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- **2 zones de températures réglables de +5° à +20°C**
- **2 clayettes en bois modulables (FlexiFrame), 1 présentoir 3D**
- Ouverture Push2Open, Fermeture SoftClose
- Filtre à charbon anti-odeurs, éclairage LED
- **Compatible Side-by-Side**
- Compatible Miele@home et WifiConn@ct
- Classe climatique SN
- Façade verre Noir obsidien, Gris graphite

KWT 6422 iG



CAVES À VIN ENCASTRABLES

Niche 178 cm





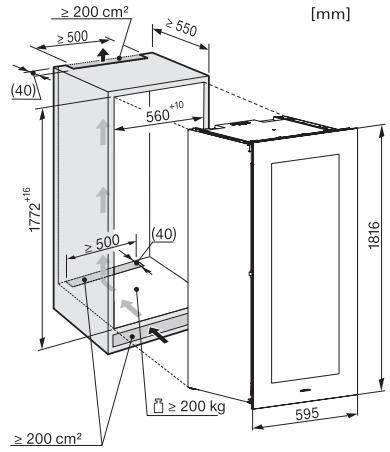


KWT 6722 iGS (Prestige)

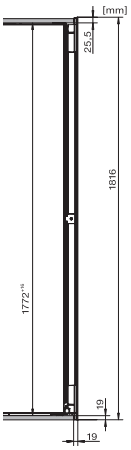
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 271 L**
- **83 bouteilles type Bordeaux (0,75 L)**
- Classe énergétique G, 178 kWh/an
  Classe de perception sonore B, 32 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- **2 zones de températures réglables de +5° à +20°C**
- **8 clayettes en bois modulables (FlexiFrame), 1 présentoir 3D**
- Ouverture Push2Open, Fermeture SoftClose
- Filtre à charbon anti-odeurs, éclairage LED
- Compatible Side-by-Side
- **Compatible Kit Sommelier (WSS 6700)**
- Compatible Miele@home et WifiConn@ct
- Classe climatique SN-ST
- Façade verre Noir obsidien

KWT 6722 iGS
KWT 6722 iGS avec Kit sommelier WSS 6700***

KWT 6722 iGS



KWT 6722 iGS



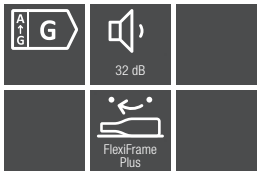
*** Le kit Sommelier WSS 6700 est en option.

CAVES À VIN INTÉGRABLES

Niche 88 cm

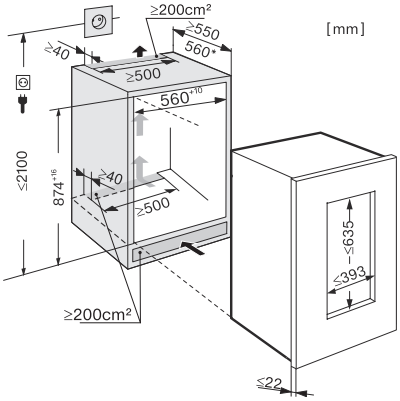






KWT 6422 i (Prestige)
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 97 L**
- **30 bouteilles type Bordeaux (0,75 L)**
- Classe énergétique G, 150 kWh/an
  Classe de perception sonore B, 32 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- **2 zones de températures réglables de +5° à +20°C**
- **2 clayettes en bois modulables (FlexiFrame), 1 présentoir 3D**
- Fermeture SoftClose
- Filtre à charbon anti-odeurs, éclairage LED
- **Compatible Side-by-Side**
- Compatible Miele@home et WifiConn@ct
- Classe climatique SN-ST

KWT 6422 i



CAVES À VIN INTÉGRABLES

Niche 178 cm





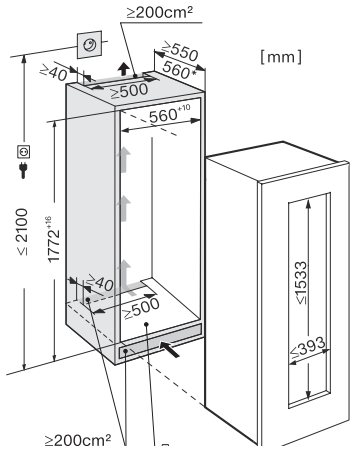


KWT 6722 iS (Prestige)
- Froid dynamique DynaCool
- **Volume 254 L**
- **80 bouteilles type Bordeaux (0,75 L)**
- Classe énergétique G, 176 kWh/an
  Classe de perception sonore B, 32 dB(A)
- Bandeau de commande TouchControl
- **2 zones de températures réglables de +5° à +20°C**
- **8 clayettes en bois modulables (FlexiFrame), 1 présentoir 3D**
- Fermeture SoftClose
- Filtre à charbon anti-odeurs, éclairage LED
- Compatible Side-by-Side
- **Compatible Kit Sommelier (WSS 6700)**
- Compatible Miele@home et WifiConn@ct
- Classe climatique SN-ST

KWT 6722 iS

KWT 6722 iS avec Kit sommelier WSS 6700***

KWT 6722 iS



*** Le kit Sommelier WSS 6700 est en option.

Informations utiles détaillées

Glossaire des caves à vin Miele

Présentoir de bouteilles « Selector »
Grâce au sélecteur, vous pouvez mettre en avant votre collection de vins. Les bouteilles sont présentées légèrement surélevées dans la lumière tamisée de la cave à vin. Une présentation de vos millésimes d'exception qui fait son effet.

FlexiFrame
Les clayettes en bois modulables maintiennent parfaitement toutes les bouteilles. Les différentes entretoises s'écartent facilement et s'adaptent ainsi à toutes les formes de bouteille. Votre vin est ainsi conservé dans une position optimale.

FlexiFrame Plus
Du vin parfaitement chambré, même en grandes bouteilles : Les différentes baguettes peuvent être décalées en longueur et en largeur, de sorte que les bouteilles de grand diamètre comme les magnums soient stockées en toute sécurité.

NoteBoard
Une baguette sur laquelle il est possible d'écrire à la craie est placée sur chaque clayette en bois. Vous pouvez y noter par ex. l'origine, le cépage ou le millésime. Les NoteBoards disposent d'une fixation magnétique permettant de les retirer pour faciliter l'inscription.

Kit sommelier
Le kit Sommelier exclusif de Miele vous permet de proposer à vos invités une décantation professionnelle des meilleurs vins. Tous les outils qui y sont nécessaires sont à portée de main avec le nouveau kit Sommelier. Votre cave à vin vous réserve encore bien d'autres surprises : Dégustez du champagne et du vin blanc dans des verres refroidis à bonne température et gardez vos bouteilles déjà ouvertes dans des conditions optimales. Célébrerez le goût authentique du vin.

Zones de température
Les caves à vin de Miele possèdent jusqu'à trois zones de température réglables individuellement. Vous pouvez ainsi conserver simultanément et à une température idéale jusqu'à trois sortes de vins, telles que le vin rouge, le vin blanc, le champagne ou le mousseux.


Miele
Miele
ECO
Automatic
Quick wash
Normal
Intensive
Hygiene



LAVE-VAISSELLE


Miele
Power Disk
All in 1

Première mondiale : AutoDos
Dosage automatique avec PowerDisk intégré.

Un système de nettoyage ultra-performant !

Obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec notre innovation : le premier système de dosage automatique au monde avec PowerDisk intégré s'appelle AutoDos, une innovation Miele. Nos lave-vaisselle et notre poudre granulée exclusive ont été développés ensemble pour former un duo à la performance inégalée. La poudre granulée est dosée automatiquement en fonction du programme sélectionné, à la juste quantité et au moment opportun. Ce système permet également de réaliser plusieurs dosages au cours d'un programme. Avec le programme « Automatic », le capteur mesure le degré de salissure et le dosage est adapté en conséquence.



Les lave-vaisselle de nouvelle génération s'adaptent aux préférences d'utilisation. Vous pouvez aussi bien utiliser le dosage automatique AutoDos avec PowerDisk intégré ou bien utiliser un détergent classique en plaçant une tablette ou de la poudre dans le compartiment de dosage. Vous restez libre de choisir le détergent que vous préférez à tout moment.

Inutile de penser au détergent à chaque lavage : La technologie de dosage innovante avec PowerDisk contient de la poudre granulée pour 20 cycles[1)] en moyenne, soit environ un mois d'utilisation. Profitez de votre liberté !

Avec Miele@home, vous utilisez tout le potentiel de vos appareils Miele et perfectionnez votre quotidien : Le premier lave-vaisselle autonome au monde peut être mis en réseau de manière sûre et aisée pour être utilisé avec encore plus de facilité et de confort. Vous profitez d'un confort inédit.

[1)] dans le programme ECO 50 °C



Lave-vaisselle totalement intégrables
Toute la face avant de l'appareil est revêtue d'un habillage aux couleurs de votre cuisine ou en inox anti-trace de Miele. Ainsi, votre appareil s'intègre parfaitement au design de votre cuisine.

Quel type d’appareil souhaitez-vous utiliser ?

Les différents modèles de lave-vaisselle Miele

Miele vous propose différents types de lave-vaisselle – pour un confort incomparable et une intégration parfaite au design de votre cuisine.



Lave-vaisselle posables
Des appareils posables, recouverts d’un panneau d’habillage résistant utilisable comme plan de travail. Vous pourrez aisément emporter ces appareils non encastrés lors d’un déménagement pour les réinstaller dans votre nouvelle cuisine.



Lave-vaisselle encastrables sous plan
Parfait pour le remplacement d’anciens appareils dans les cuisines existantes. L’appareil peut être encastré sous un plan de travail. Les lave-vaisselle encastrables sont disponibles en blanc brillant, brun havane et inox antitrace.



Lave-vaisselle intégrables
La face avant de l’appareil peut recevoir un habillage assorti à votre cuisine pour un design parfaitement harmonisé. Vous pouvez également choisir un habillage des façades en inox antitrace.



Lave-vaisselle sans poignée avec Knock2open
Il suffit de toquer deux fois sur la porte du lave-vaisselle pour qu’elle s’ouvre automatiquement, sans poignée.



Encastrement en hauteur
Charger sans se baisser : tous les lave-vaisselle encastrables et intégrables de Miele peuvent être installés sans aucun problème à une hauteur ergonomique.

De quelle niche disposez-vous ?

Les différentes dimensions de lave-vaisselle Miele

Les lave-vaisselle Miele sont disponibles
en différentes hauteurs et largeurs.
Ainsi, vous trouverez toujours la solution idéale pour votre cuisine !



Lave-vaisselle standard
(hauteur : 81 cm, largeur : 60 cm)
Pour les niches standard présentes dans la plupart des ménages, à partir d'une hauteur de 81 cm sous plan de travail.



Lave-vaisselle XXL
(hauteur : 85 cm, largeur : 60 cm)
Les lave-vaisselle encastrables, intégrables et entièrement intégrables de Miele sont également disponibles en version XXL. Ils conviennent aux cuisines où la hauteur d'encastrement est d'au moins 85 cm. Idéal pour des cuisines neuves avec un plan de travail plus élevé. Les lave-vaisselle XXL offrent 25 % de volume de chargement en plus dans le panier du haut, et davantage de flexibilité et de meilleures possibilités de rangement, par ex. pour les verres à pied, les grandes tasses à café et les pièces mesurant jusqu'à 23 cm de diamètre.



Les lave-vaisselle compacts de Miele
(hauteur : 81 cm, largeur : 45 cm)
Nos lave-vaisselle de largeur 45 cm n'ont rien à envier aux modèles de grande taille : Le tiroir à couverts, la faible consommation énergétique et un aménagement des paniers des plus confortable sont autant de caractéristiques des lave-vaisselle compacts de Miele, de 45 cm de largeur.
Ils sont idéaux pour ceux disposant de peu d'espace et qui ne veulent pas se priver du confort d'un lave-vaisselle Miele.



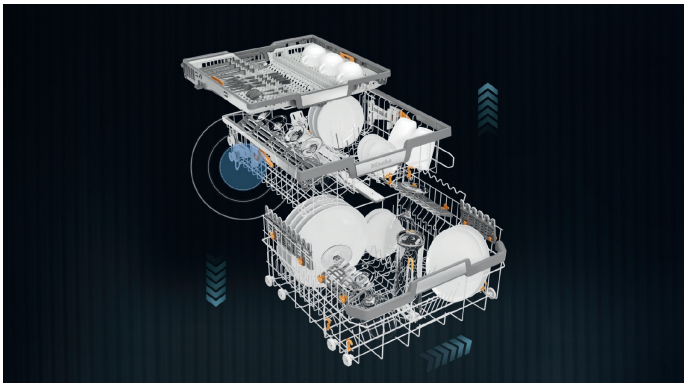
AutoDos

Exclusivité Miele **Système de lavage exclusif**
D'excellents résultats : AutoDos est le premier système de dosage automatique au monde avec PowerDisk intégré[1]. Le lave-vaisselle et les granulés exclusifs deviennent ainsi un système parfaitement ajusté – le dosage idéal intervient au moment opportun. En toute liberté : Le PowerDisk suffit pour 20 cycles de lavage[2], sans remplissage. Il dose ainsi une quantité idéale de poudre granulée, à chaque fois.

[1] Brevets : EP2798995, US9962062
[2] Dans le programme ECO 50 °C

Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts des lave-vaisselle Miele*



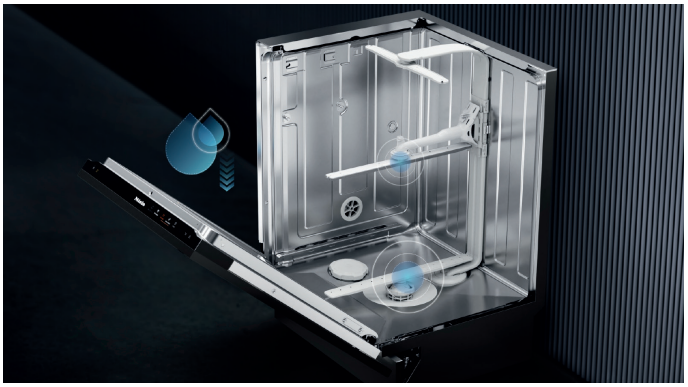
Exclusivité Miele **Aménagement des paniers FlexLine**
Flexibilité et confort : réglage facile, placement modulable et résultats de lavage parfaits.



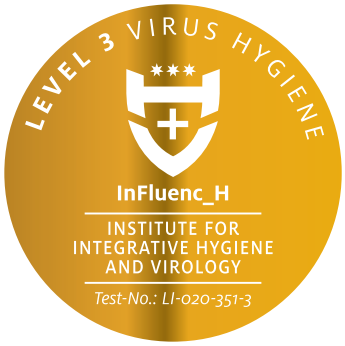
Exclusivité Miele **Miele@home**
Facilitez-vous la vie : mettez vos appareils électroménagers en réseau avec Miele@home – pour plus de possibilités.



QuickPowerWash
Programme court : résultats parfaits pour de la vaisselle normalement sale en 58 minutes.



Technologie EcoPower
Économies d'eau et d'énergie : alimentation d'eau intelligente pour préserver les ressources.



Hygiène testée
L'hygiène pure : Tous les lave-vaisselle Miele éliminent plus de 99,9 % des virus[1)].

* Équipements selon le modèle

[1)] Conformément à la certification délivrée par l'Institut d'hygiène et de virologie intégratives concernant l'élimination des virus enveloppés et non enveloppés (par ex. coronavirus, grippe ou norovirus) au cours des programmes testés Hygiène et Intensif, en utilisant le PowerDisk/les pastilles UltraTabs. Des précisions sur les critères de test sont disponibles sur https://www.miele.com/g7000-c.

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des lave-vaisselle en un coup d'œil



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



Niveau sonore
Le niveau sonore du lave-vaisselle le plus silencieux est de 38 dB en programme Extra silencieux.

Nettoyage des couverts



Le tiroir MultiFlex 3D breveté[1] offre un confort parfait pour répondre aux exigences les plus élevées. Polyvalent et réglable en hauteur, en largeur et en profondeur.



Le tiroir à couverts 3D+ breveté[2] est réglable en hauteur, en largeur et en profondeur. Rangée de pointes rabattable au milieu pour les couverts longs et fins.



Le tiroir à couverts 3D breveté[3] est réglable en hauteur, en largeur et en profondeur.



Tous les couverts sont disposés séparément de manière à ce que le lavage et le séchage soient efficaces.



Même dans le lave-vaisselle de 45 cm, les couverts sont lavés parfaitement et en même temps avec soin.



Possibilité de fixer sur les rangées de pointes avant du panier inférieur

AutoDos



Dosage automatique (AutoDos) de détergent pour des résultats de nettoyage optimaux et un confort maximal.

BrilliantLight



Quatre LED puissantes assurent un éclairage parfait de la cuve du lave-vaisselle.

Concept de bandeau



Commande simple et rapide par simple balayage de l'écran tactile.



Commande simple et rapide par simple balayage de l'écran tactile totalement intégrable.

QuickPowerWash



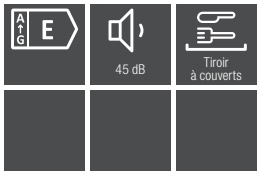
Les meilleurs résultats de lavage (classe d'efficacité A) en 58 minutes seulement en combinaison avec les tablettes Miele ou le PowerDisk®.

[1] Brevet : DE102008062761B3, EP2433549B1
[2] Brevet : DE102008062761B3, EP2201887B1
[3] Brevet : EP 2201887B1, DE 102008062761B3

Lave-vaisselle posables

Lave-vaisselle posables
(dim. : H 80,5-87 x L 59,8 x P 57 cm)





G 5023 SC (Excellence)
- Tiroirs à couverts, 14 couverts
- **Paniers FlexLine ExtraComfort**
- 5 prog. (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash 65°C)
- Option Express, Séchage +
- Fermeture de porte ComfortClose
- **Supports FlexCare avec emboûts silicone**
- Départ différé, affichage temps restant
- Classe énergétique: E
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 95 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)





G 5023 SC Front Inox (Excellence)
- Tiroirs à couverts, 14 couverts
- **Paniers FlexLine ExtraComfort**
- 5 prog. (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash 65°C)
- Option Express, Séchage +
- Fermeture de porte ComfortClose
- **Supports FlexCare avec emboûts silicone**
- Départ différé, affichage temps restant
- Classe énergétique: E
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 95 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)



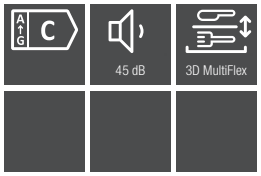


G 5223 SC (Exellence)
- **Tiroir à couverts 3D Multiflex,** 14 couverts
- Paniers FlexLine ExtraComfort
- 5 progs. (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, Intensif 75°, QuickPowerWash 65°C) **Séchage AutoOpen**, SensorDry
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affichage temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose
- Supports FlexCare avec emboûts silicone
- **Classe énergétique: C**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: **74 kWh**
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)

Lave-vaisselle posables

Lave-vaisselle posables
(dim. : H 80,5-87 x L 59,8 x P 57 cm)





G 5223 SC Front Inox (Excellence)
- **Tiroir à couverts 3D Multiflex, 14 couverts**
- Paniers FlexLine ExtraComfort
- 5 progs. (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, Intensif 75°, QuickPowerWash 65°C) Séchage AutoOpen, SensorDry
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affichage temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose
- Supports FlexCare avec emboûts silicone
- **Classe énergétique: C**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: **74 kWh**
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)





G 7020 SC (Classic)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- Paniers FlexLine ComfortPlus
- **8 prog.** (ECO, Auto, **PowerWash 60°,** Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, **Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine**)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, **Brilliant GlassCare**
- Options : **IntenseZone,** Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- **Eco Feedback**
- **Classe énergétique : B**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : **64 kWh**
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : **8,4 L** (à partir de 6 L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception : B)





G 7020 SC Front Inox (Classic)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- Paniers FlexLine ComfortPlus
- **8 prog.** (ECO, Auto, **PowerWash 60°,** Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, **Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine**)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, **Brilliant GlassCare**
- Options : **IntenseZone,** Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- **Eco Feedback**
- **Classe énergétique : B**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : **64 kWh**
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : **8,4 L** (à partir de 6 L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception : B)

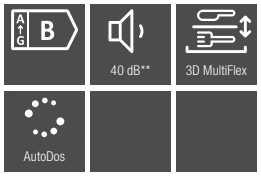
Lave-vaisselle posables

Lave-vaisselle posables
(dim. : H 80,5-87 x L 59,8 x P 57 cm)









G 7110 SC AutoDos (Excellence)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **WifiConn@ct avec MobileControl**
- Paniers FlexLine ComfortPlus
- 8 prog. (ECO, Auto, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Options : IntenseZone, Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Eco Feedback
- Classe énergétique : B
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : 64 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception : B)**



G 7223 SC (Excellence)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **Paniers FlexLine MaxiComfort**
- 8 prog. (ECO, Auto, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Options : IntenseZone, Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Eco Feedback
- **Classe énergétique : A**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : **54** kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception : B)



G 7110 SC AutoDos Front Inox (Excellence)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **WifiConn@ct avec MobileControl**
- Paniers FlexLine ComfortPlus
- 8 prog. (ECO, Auto, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Options : IntenseZone, Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Eco Feedback
- Classe énergétique : B
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : 64 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception : B)

Lave-vaisselle posables

Lave-vaisselle posables
(dim. : H 80,5-87 x L 59,8 x P 57 cm)





G 7223 SC Front Inox (Excellence)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **Paniers FlexLine MaxiComfort**
- 8 prog. (ECO, Auto, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Options : IntenseZone, Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Eco Feedback
- **Classe énergétique : A**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : **54** kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception : B)





G 7423 SC AutoDos (Excellence)
- Tiroir à couverts 3D Multiflex, 14 couverts
- Paniers FlexLine MaxiComfort
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **WifiConn@ct avec MobileControl**
- Porte sécurité enfant
- 8 Programmes : ECO, Automatique, Intensif 75°, QuickPowerWash, ExtraSilencieux 38 dB, Hygiène, Entretien machine, PowerWash 60°
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brillant GlassCare
- Départ différé avec affichage du temps restant
- Options : AutoDos, IntenseZone, Express
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique : A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle : 8,4l (à partir de 6 L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 42 dB(a) (classe de perception : B)**



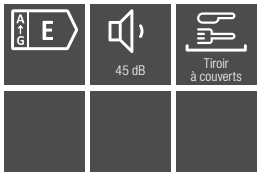


G 7423 SC AutoDos Full Inox (Excellence)
- Tiroir à couverts 3D Multiflex, 14 couverts
- Paniers FlexLine MaxiComfort
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **WifiConn@ct avec MobileControl**
- Porte sécurité enfant
- 8 Programmes : ECO, Automatique, Intensif 75°, QuickPowerWash, ExtraSilencieux 38 dB, Hygiène, Entretien machine, PowerWash 60°
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brillant GlassCare
- Départ différé avec affichage du temps restant
- Options : AutoDos, IntenseZone, Express
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique : A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle : 8,4l (à partir de 6 L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 42 dB(a) (classe de perception : B)**

Lave-vaisselle prêts à encastrer

Lave-vaisselle prêts à encastrer 60 cm (dim. : H 80,5-87 x L 59,8 x P 57 cm)



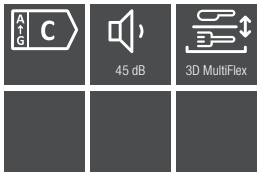


G 5000 SCU (Classic)
- Tiroir à couverts, 14 couverts
- Paniers FlexLine Comfort
- 5 programmes (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C)
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose
- Supports FlexCare
- Classe énergétique: E
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 95 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

Blanc

Inox





G 5210 SCU (Classic)
- **Tiroir à couverts 3D MultiFlex**, 14 couverts
- Paniers FlexLine Comfort
- 5 programmes (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C)
- **Séchage AutoOpen, SensorDry**
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose
- Supports FlexCare
- **Classe énergétique: C**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 74 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

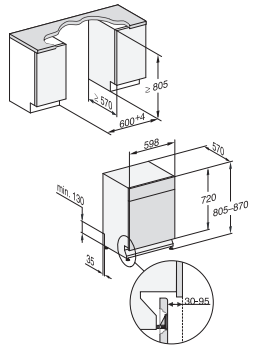




G 7410 SCU (Classic)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **WifiConn@ct avec MobileControl**
- **Paniers FlexLine ExtraComfort**
- **8 prog.** (ECO, Auto, **PowerWash 60°,** Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, **Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine**)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Options : **IntenseZone,** Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Eco Feedback
- **Classe énergétique : A**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : **54 kWh**
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 42 dB(a) (classe de perception : B)**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

Lave-vaisselle prêts à encastrer

G 5xxx SCU, G 7xxx SCU

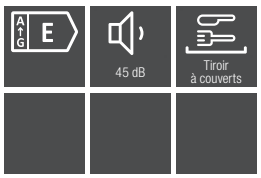


1) Hauteur du socle 35-155 mm,
2) hauteur de socle 100-220 mm,
3) Hauteur d'appareil max. 930 mm avec équipement hauteur de socle -1

Lave-vaisselle intégrables

Lave-vaisselle intégrables 60 cm
(dim. : H 80,5-87 x L 59,8 x P 57 cm)

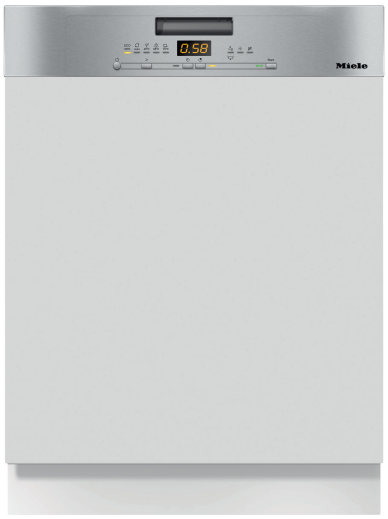


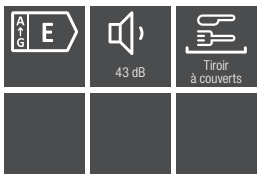


G 5000 SCi (Design)
- Tiroir à couverts, 14 couverts
- Paniers FlexLine Comfort
- 5 programmes (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C)
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose
- Supports FlexCare
- Classe énergétique: E
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 95 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

Blanc

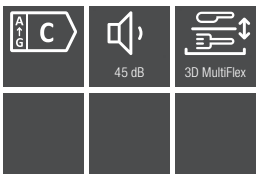
Inox anti-traces





G 5002 SCi Inox (Prestige)
- Tiroir à couverts, 14 couverts
- Paniers FlexLine Comfort
- 5 programmes (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C)
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose
- Supports FlexCare
- Classe énergétique: E
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 95 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception: B)**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)





G 5210 SCi (Design)
- **Tiroir à couverts 3D Multiflex**, 14 couverts
- Paniers FlexLine Comfort
- 5 programmes (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C)
- **Séchage AutoOpen**, **SensorDry**
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose
- Supports FlexCare
- **Classe énergétique: C**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 74 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

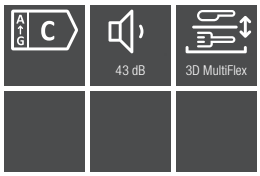
Blanc

Inox anti-traces

Lave-vaisselle intégrables

Lave-vaisselle intégrables 60 cm
(dim. : H 80,5-87 x L 59,8 x P 57 cm)





G 5212 SCi Noir Obsidien (Prestige)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- Paniers FlexLine Comfort
- 5 programmes (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C)
- Séchage AutoOpen, SensorDry
- Option Express, Séchage +
- Départ différé avec affichage du temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose, Supports FlexCare
- Classe énergétique: C
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 74 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception: B)**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

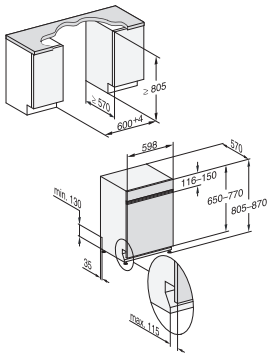




G 7020 SCi (Design)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **Paniers FlexLine ComfortPlus**
- **8 prog.** (ECO, Auto, **PowerWash 60°,** Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, **Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine**)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, **Brilliant GlassCare**
- Options : **IntenseZone,** Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- **Eco Feedback**
- **Classe énergétique : B**
- **Consommation d'énergie pour 100 cycles : 64 kWh**
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception : B)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

Blanc
Inox anti-traces

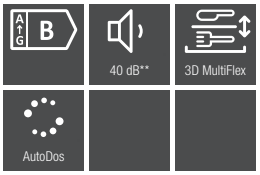
G 5xxx SCi



1) Hauteur du socle 35-155 mm,
2) hauteur de socle 100-220 mm,
3) Hauteur d'appareil max. 930 mm avec équipement hauteur de socle -1

Lave-vaisselle intégrables





G 7110 SCi AutoDos (Prestige)

- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **WifiConn@ct avec MobileControl**
- Paniers FlexLine ComfortPlus
- 8 prog. (ECO, Auto, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Options : IntenseZone, Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Eco Feedback
- Classe énergétique : B
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : 64 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception : B)**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

Blanc
Inox anti-traces



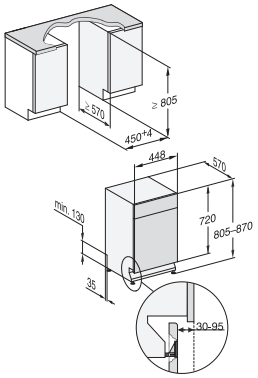


G 7200 SCi (Design)

- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- Paniers FlexLine ComfortPlus
- Porte sécurité enfant
- 8 Programmes : ECO, Automatique, Intensif 75°, QuickPowerWash, Fragile 45°, Extra Silencieux 40 dB, Entretien Machine, **Hygiene 70°C, PowerWash 60°**
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Affichage du temps restant
- Options: IntenseZone, Express
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- **Classe énergétique: A**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: **54 kWh**
- **Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L**
- 43 dB (a) (classe de perception: B)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

Noir
Inox anti-traces

G 7xxx SCi



1) Hauteur du socle 35-155 mm,
2) hauteur de socle 100-220 mm,
3) Hauteur d'appareil max. 930 mm avec équipement hauteur de socle -1

Lave-vaisselle intégrables

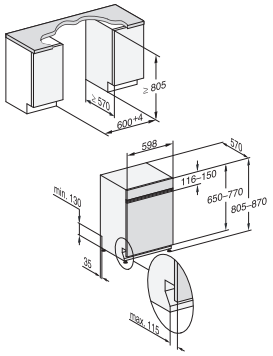




G 7410 SCi Noir Inox Autodos (Design)

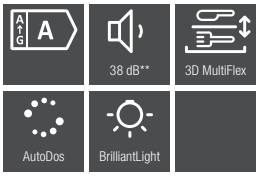
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **WifiConn@ct avec MobileControl**
- **Paniers FlexLine ExtraComfort**
- 10 prog. (ECO, Automatic, Intensif 75°, QuickPowerWash, Fragile 45°, Extra Silencieux 40 dB, Entretien Machine, Hygiene 70°, PowerWash 60°, Economique Solaire)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Options : IntenseZone, Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Eco Feedback
- **Classe énergétique : A**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : **54 kWh**
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 42 dB(a) (classe de perception : B)**

G 7xxx SCi



1) Hauteur du socle 35-155 mm,
2) hauteur de socle 100-220 mm,
3) Hauteur d'appareil max. 930 mm avec équipement hauteur de socle -1





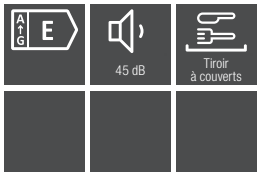
G 7610 SCi AutoDos (Prestige)

- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- AutoDos avec PowerDisk®
- Paniers Flexline ExtraComfort
- Wifi Conn@ct avec MobileControl
- 13 prog. (ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, **Extra Silencieux 38 dB,** Entretien Machine, Hygiene 70°C, **Economique solaire, Pâtes/ Paëlla, Verres à bière)**
- **Eclairage LED BriliantLight**
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Affichage du temps restant
- Options: IntenseZone, Express
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique: A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L
- **Niveau sonore : 41 dB(a) (classe de perception: B)**

Lave-vaisselle totalement intégrables

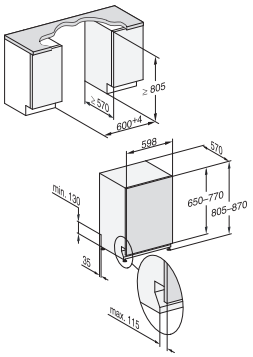
Lave-vaisselle totalement intégrables 60 cm
(dim. : H 80,5-87 x L 59,8 x P 57 cm; dim. XXL : H 84,5 - 91 x L 59,8 x P 57 cm)





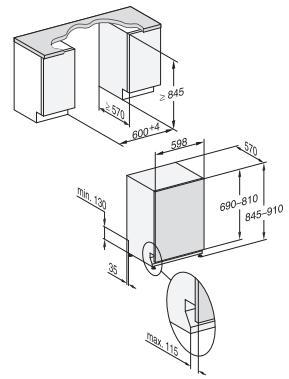
G 5050 SCVi (Design)
- Tiroirs à couverts, 14 couverts
- Paniers FlexLine Comfort
- 5 prog. (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash 65°C)
- Option Express, Séchage +
- Fermeture de porte ComfortClose
- Supports FlexCare
- Départ différé, affichage temps restant
- Classe énergétique: E
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 95 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

G 5xxx SCVi



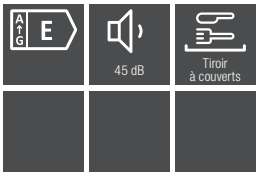
1) Hauteur du socle 35-155 mm,
2) Hauteur de socle 100-220 mm,
3) Hauteur d'appareil max. 930 mm avec équipement hauteur de socle -1

G 5xxx SCVi XXL



1) Hauteur du socle 35-155 mm,
2) Hauteur de socle 100-220 mm,
3) Hauteur d'appareil max. 970 mm avec équipement hauteur de socle -1

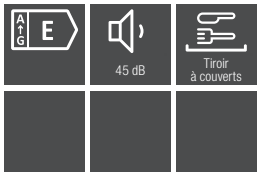




G 5055 SCVi XXL (Design)
- Tiroir à couverts, 14 couverts
- Panier FlexLine Comfort
- 5 prog. (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash 65°C)
- Option Express, Séchage +
- Fermeture de porte ComfortClose
- Supports FlexCare
- Départ différé, affichage temps restant
- Classe énergétique: E
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 95 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

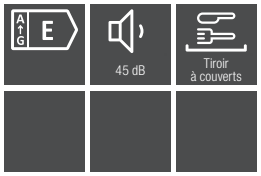
Lave-vaisselle totalement intégrables





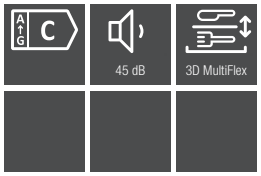
G 5073 SCVi (Prestige)
- Tiroirs à couverts, 14 couverts
- **Paniers FlexLine ExtraComfort**
- 5 prog. (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash 65°C)
- Option Express, Séchage +
- Fermeture de porte ComfortClose
- **Supports FlexCare avec emboûts silicone**
- Départ différé, affichage temps restant
- Classe énergétique: E
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 95 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)





G 5078 SCVi XXL (Prestige)
- Tiroirs à couverts, 14 couverts
- **Paniers FlexLine ExtraComfort**
- 5 prog. (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash 65°C)
- Option Express, Séchage +
- Fermeture de porte ComfortClose
- **Supports FlexCare avec emboûts silicone**
- Départ différé, affichage temps restant
- Classe énergétique: E
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 95 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

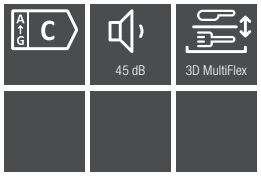




G 5260 SCVi (Design)

- **Tiroir à couverts 3D Multiflex**, 14 couverts
- Paniers FlexLine Comfort
- 5 progs. (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, Intensif 75°, QuickPowerWash 65°C, Fragile 45°)
- Option Express, Séchage +, **Séchage AutoOpen, SensorDry**
- Départ différé, affichage temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose Supports FlexCare
- Classe énergétique: C
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 74 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)



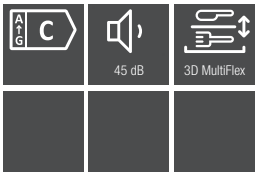


G 5265 SCVi XXL (Design)

- **Tiroir à couverts 3D MultiFlex**, 14 couverts
- Paniers FlexLine Comfort
- 5 programmes (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C)
- Option Express, Séchage +, **Séchage AutoOpen, SensorDry**
- Départ différé, affichage du temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose, Supports FlexCare
- Classe énergétique: C
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 74 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

Lave-vaisselle totalement intégrables

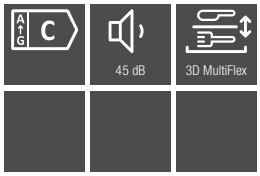




G 5273 SCVi (Prestige)

- Tiroir à couverts 3D Multiflex, 14 couverts
- **Paniers FlexLine ExtraComfort**
- 5 progs. (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, Intensif 75°, QuickPowerWash 65°C, Fragile 45°)
  Séchage AutoOpen, SensorDry
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affichage temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose
- **Supports FlexCare avec emboûts silicone**
- Classe énergétique: C
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 74 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

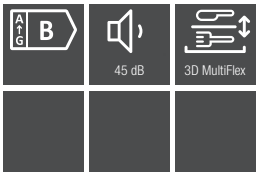




G 5278 SCVi XXL (Prestige)

- Tiroir à couverts 3D MultiFlex , 14 couverts
- **Paniers FlexLine ExtraComfort**
- 5 programmes (ECO 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C), Séchage AutoOpen, SensorDry
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Fermeture de porte ComfortClose
- **Supports FlexCare avec emboûts silicone**
- Classe énergétique: C
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 74 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

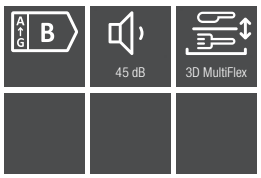




G 7060 SCVi (Design)

- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- Paniers FlexLine ComfortPlus
- **8 prog.** (ECO, Auto, **PowerWash 60°,** Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, **Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine**)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, **Brilliant GlassCare**
- Options : **IntenseZone,** Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Eco Feedback
- **Classe énergétique : B**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : **64 kWh**
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception : B)





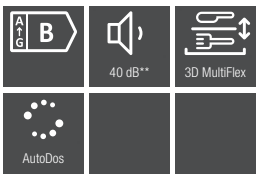
G 7065 SCVi XXL (Design)
- Tiroir à couverts 3D Multiflex, 14 couverts
- Paniers ComfortPlus
- 8 programmes (ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 40 dB, Entretien Machine, Express)
- Options: IntenseZone, Brilliant GlassCare, Séchage +
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique: B
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 64 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)





G 7160 SCVi AutoDos (Design)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **WifiConn@ct avec MobileControl**
- Paniers FlexLine ComfortPlus
- 8 prog. (ECO, Auto, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Options : IntenseZone, Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Eco Feedback
- Classe énergétique : B
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : 64 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception : B)**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)





G 7165 SCVi XXL AutoDos (Design)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **WifiConn@ct avec MobileControl**
- Paniers FlexLine ComfortPlus
- 8 prog. (ECO, Auto, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 40 dB, Entretien machine)
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Options : IntenseZone, Express, Séchage +
- Départ différé, affichage du temps restant
- Eco Feedback
- Classe énergétique : B
- Consommation d'énergie pour 100 cycles : 64 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,9 L (à partir de 6 L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception : B)**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

Lave-vaisselle totalement intégrables





G 7273 SCVi (Prestige)
- Tiroir3D Multiflex, 14 couverts
- **Paniers FlexLine MaxiComfort**
- 8 programmes (ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 40 dB, Entretien Machine, Express)
- Options: IntenseZone, Brilliant GlassCare, Séchage +
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- **Classe énergétique: A**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: **54 kWh**
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception: B)**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)





G 7255 SCVi XXL (Design)
- Tiroir3D Multiflex, 14 couverts
- Paniers Flexline Comfort Plus
- 8 programmes (ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 40 dB, Entretien Machine, Express)
- IntenseZone-Brilliant GlassCare
- Options: IntenseZone, Brilliant GlassCare, Séchage +
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique: A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception: B)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)





G 7473 SCVi AutoDos (Prestige)
- Tiroir3D Multiflex, 14 couverts
- **Paniers FlexLine MaxiComfort**
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **WifiConn@ct avec MobileControl**
- 11 prog. (ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Hygiene 70°, Extra Silencieux 40 dB, Entretien Machine, Express, Economique Solaire)
- Options: intenseZone, Brilliant GlassCare, Séchage+, Express
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique: A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 42 dB(a) (classe de perception: B)**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

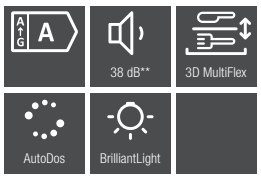
Lave-vaisselle totalement intégrables





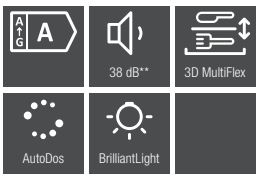
G 7478 SCVi XXL AutoDos (Prestige)
- Tiroir3D Multiflex, 14 couverts
- **Paniers FlexLine MaxiComfort**
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **WifiConn@ct avec MobileControl**
- 11 prog. (ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Hygiene 70°, Extra Silencieux 40 dB, Entretien Machine, Express, Economique Solaire)
- Options: intenseZone, Brilliant GlassCare, Séchage+, Express
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique: A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 42 dB(a) (classe de perception: B)**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)





G 7660 SCVi AutoDos (Prestige)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **Paniers FlexLine MaxiComfort**
- Wifi Conn@ct avec MobileControl
- **13 prog.** : ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, **Extra Silencieux 38 dB,** Entretien Machine, Hygiene 70°C, Economique solaire**, Pâtes/Paëlla, Verres à bière**
- **Eclairage LED BriliantLight**
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Affichage du temps restant
- Options: IntenseZone, Express
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique: A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L
- **Niveau sonore : 41 dB(a) (classe de perception: B**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

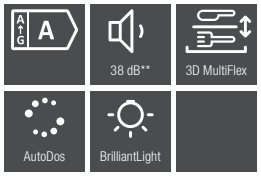




G 7665 SCVi XXL AutoDos (Prestige)
- Tiroir à couverts 3D MultiFlex, 14 couverts
- **AutoDos avec PowerDisk®**
- **Paniers FlexLine MaxiComfort**
- Wifi Conn@ct avec MobileControl
- **13 prog.** : ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, **Extra Silencieux 38 dB,** Entretien Machine, Hygiene 70°C, **Economique solaire, Pâtes/Paëlla, Verres à bière**
- **Eclairage LED BriliantLight**
- Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare
- Affichage du temps restant
- Options: IntenseZone, Express
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique: A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L
- **Niveau sonore : 41 dB(a) (classe de perception: B**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

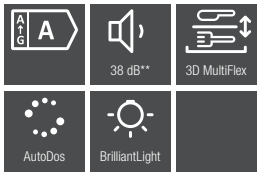
Lave-vaisselle totalement intégrables





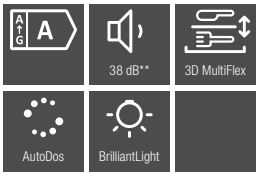
G 7690 SCVi AutoDos K2O (Prestige)
- Tiroir 3D Multiflex, 14 couverts
- AutoDos avec PowerDisk®
- Paniers Flexline MaxiComfort
- Wifi Conn@ct avec MobileControl
- **13 prog.** (ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 38 dB, Entretien Machine, Economie Solaire, **Pâtes/Paëlla, Verres à bière)**
- Options: IntenseZone, Brilliant GlassCare, Séchage+, Express
- Eclairage LED, Lumière brillante
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique: A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 41 dB(a) (classe de perception: B)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)





G 7695 SCVi XXL AutoDos K2O (Prestige)
- Tiroir 3D Multiflex, 14 couverts
- AutoDos avec PowerDisk®
- Paniers Flexline MaxiComfort
- Wifi Conn@ct avec MobileControl
- **13 prog.** (ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, QuickPowerWash, Extra Silencieux 38 dB, Entretien Machine, Economie Solaire, **Pâtes/Paëlla, Verrres à bière**)
- Options: IntenseZone, Brilliant GlassCare, Séchage+, Express
- Eclairage LED : BrilliantLight
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique: A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 41 dB(a) (classe de perception: B)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

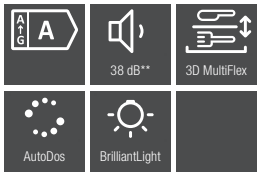




G 7970 SCVi AutoDos K2O (Prestige)
- Tiroir 3D Multiflex, 14 couverts
- AutoDos avec PowerDisk®
- Paniers Flexline MaxiComfort
- Wifi Conn@ct avec MobileControl
- **Bandeau tactile MTouch Vi**
- 13 prog. (ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, Extra Silencieux 38 dB, Entretien Machine, Economie Solaire, Pâtes/Paëlla/Raclette, Verrres à bière)
- Options: IntenseZone, Brilliant GlassCare, Séchage+, Express
- Eclairage LED : BrilliantLight
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique: A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 41 dB(a) (classe de perception: B)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

Lave-vaisselle totalement intégrables





G 7975 SCVi XXL AutoDos K2O (Prestige)

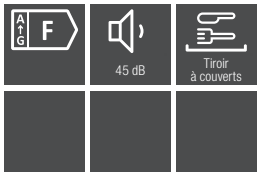
- Tiroir 3D Multiflex, 14 couverts
- AutoDos avec PowerDisk®
- Paniers Flexline MaxiComfort
- WifiConn@ct avec MobileControl
- **Bandeau tactile MTouch Vi**
- 13 prog. (ECO, Automatic, PowerWash 60°, Intensif 75°, Fragile 45°C, Extra Silencieux 38 dB, Entretien Machine, Economie Solaire, Pâtes/Paëlla, Sans panier supérieur 65°)
- Options: IntenseZone, Brilliant GlassCare, Séchage+, Express
- Eclairage LED : BrilliantLight
- Eco Feedback
- Fermeture de porte ComfortClose
- Classe énergétique: A
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 54 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8,4 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 41 dB(a) (classe de perception: B)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

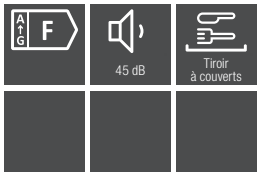
Lave-vaisselle 45 cm Intégrables

Lave-vaisselle 45 cm intégrables





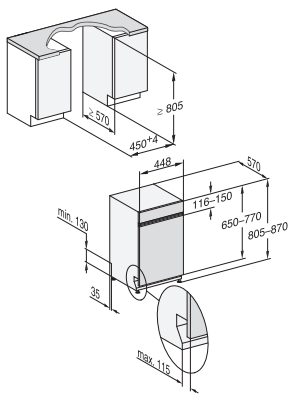




G 5430 SCi SL (Design)
- Tiroir à couverts, 9 couverts
- 5 programmes (Eco 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C)
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affich. du temps restant
- Perfect GlassCare, Reconnaissance de produit lessiviel
- Classe énergétique: F
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 78 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

G 5430 SCi SL (Design)
- Tiroir à couverts, 9 couverts
- 5 programmes (Eco 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C)
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affich. du temps restant
- Perfect GlassCare, Reconnaissance de produit lessiviel
- Classe énergétique: F
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 78 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)

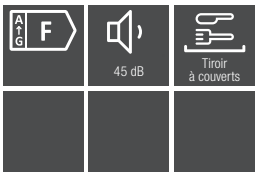
G 5xxx SCi SL



Lave-vaisselle 45 cm totalement intégrables

Lave-vaisselle 45 cm totalement intégrables





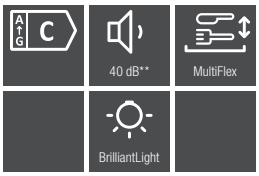
G 5481 SCVi SL (Design)
- Tiroir à couverts, 9 couverts
- 5 programmes (Eco 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C)
- Option Express, Séchage +
- Départ différé, affich. du temps restant
- Perfect GlassCare, Reconnaissance de produit lessiviel
- Classe énergétique : F
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 78 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 8 L (à partir de 6L en programme Auto)
- Niveau sonore : 45 dB(a) (classe de perception: C)
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)





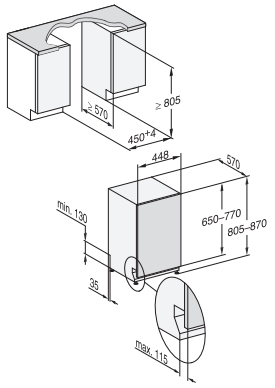
G 5690 SCVi SL (Design)
- Tiroir à couverts, 9 couverts
- **7 programmes** (Eco 50°C, Automatic 45-65°C, QuickPowerWash 65°C, Intensif 75°, Fragile 45°C, PowerWash 60°C, Extra-Silencieux 40dB)
- Option Express, **Intense Zone**, Séchage+
- Paniers FlexLine ExtraComfort
- Départ différé, affich. du temps restant
- Perfect GlassCare, FlexAssist, Reconnaissance de produit lessiviel
- **Séchage AutoOpen, SensorDry, Brilliant GlassCare**
- Classe énergétique: D
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 62 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 7,7 L (à partir de 6L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 44 dB(a) (classe de perception: B)**
- Compatible avec toutes les plinthes basses (3,5 cm et plus)





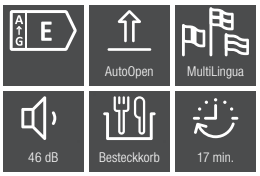
G 5890 SCVi SL (Design)
- Idem G 5690 SCVi SL
- **8 programmes (idem + Hygiene 70°C)**
- **Paniers FlexLine MaxiComfort**
- **Wifi Conn@ct avec MobileControl**
- **Classe énergétique: C**
- Consommation d'énergie pour 100 cycles: 55 kWh
- Consommation d'eau pour un cycle Eco : 7,7 L (à partir de 6L en programme Auto)
- **Niveau sonore : 43 dB(a) (classe de perception: B)**

G 5xxx SCVi SL



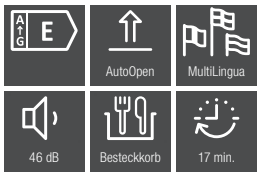
LAVE-VAISSELLE PROFILINE





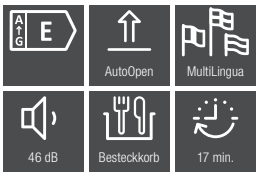
PFD 100
- Posable
- Pour réaliser 3 cycles par jour
- Panier à couverts, 13 couverts
- Panier MaxiComfort
- FlexAssist, FlexCare, Perfect GlassCare
- 8 programmes (court, universel, intensif, plastiques, verres, hygiène, pré-rinçage, ECO)
- Départ différé, temps restant
- WifiConn@ct
- Raccordement eau froide ou chaude
- Branchement monophasé
- Classe énergétique: E, 45dB(A), Conso/cycle 0,927 kWh - 13,8 l
- Dim H x L x P = 82-87 x 60 x 60 cm





PFD 101
- Posable
- Pour réaliser 3 à 6 cycles par jour, Cycle court 17 min
- Panier à couverts, 13 couverts
- Panier MaxiComfort
- FlexAssist, FlexCare, Perfect GlassCare
- 8 programmes (court, universel, intensif, plastiques, verres, hygiène, pré-rinçage, ECO)
- Départ différé, temps restant
- WifiConn@ct
- Raccordement eau froide ou chaude
- Branchement monophasé **ou triphasé**
- Classe énergétique: E, 45dB(A), Conso/cycle 0,927 kWh - 13,8 l
- Dim H x L x P = 82-87 x 60 x 60 cm





PFD 101 i
- Intégrable
- Pour réaliser 3 à 6 cycles par jour, Cycle court 17 min
- Panier à couverts, 13 couverts
- Panier MaxiComfort
- FlexAssist, FlexCare, Perfect GlassCare
- **Brillant Light**
- 8 programmes (court, universel, intensif, plastiques, verres, hygiène, pré-rinçage, ECO)
- Départ différé, temps restant
- WifiConn@ct
- Raccordement eau froide ou chaude
- Branchement monophasé ou triphasé
- Classe énergétique: E, 45dB(A), Conso/cycle 0,927 kWh - 13,8 l
- Dim H x L x P = 82-87 x 60 x 57 cm

PFD 101 U

PROFILINE





PFD 104 SCVi XXL

- Tout intégrable
- Pour réaliser 3 à 6 cycles par jour, Cycle court 17min
- **Tiroir à couverts 3D+,** 14 couverts
- Paniers MaxiComfort
- WifiConn@ct
- 8 programmes (court, universel, intensif, plastiques, verres, hygiène, pré-rinçage, ECO)
- Classe énergétique: E, 45 dB(A), Conso/cycle 0,927 kWh - 13,8 l
- H x L x P = 845 x 598 x 570 mm

Plaques émaillées à revêtement PerfectClean

Pour les fours et fours vapeur combinés



Revêtement PerfectClean
Les plaques et grilles de cuisson bénéficient d'un revêtement de surface extrêmement résistant aux égratignures qui présente d'exceptionnelles propriétés anti-adhésives. Même les salissures les plus tenaces s'enlèvent d'un simple coup d'éponge douce, avec un peu de liquide vaisselle.



Plaque de cuisson HBB 71

Pour cuire des biscuits, pâtisseries, gâteaux sur plaque, etc.
- À utiliser avec les rails coulissants FlexiClips ou directement sur les rails de guidage
- Grâce à ses propriétés anti-adhésives, l'utilisation de papier sulfurisé ou de graisse est superflue
- Très facile à nettoyer grâce au revêtement PerfectClean
- Dimensions : L x P x H : 44,8 cm x 38,6 cm x 2,2 cm
- Pour les cuisinières/fours des générations H2000/ H6000/H7000 avec enceinte de cuisson de 49 l et 76 l ainsi que pour tous les fours vapeur combinés DGC XL/XXL

Réf. 9519820



Plaque de cuisson Gourmet perforée HBBL 71

Pour tout ce qui est croustillant.
- Pour des biscuits, pains, pizzas et frites croustillants
- Idéale pour la cuisson avec la fonction HydraCook
- Très facile à nettoyer grâce au revêtement PerfectClean
- Dimensions : L x P x H : 44,8 cm x 38,6 cm x 2,2 cm
- Pour les cuisinières/fours des générations H2000/ H6000/H7000 avec enceinte de cuisson de 49 l et 76 l ainsi que pour tous les fours vapeur combinés DGC XL/XXL

Réf. 9520620



Plaque de cuisson multi-usage HUBB 51

Idéale pour la pâtisserie, par ex. pour cuire un gâteau sur plaque bien garni
- Peut servir de lèchefrite pour récupérer le jus de viande ou la graisse des rôtis et grillades
- Pour le rôtissage, à utiliser avec la plaque à griller et rôtir
- À utiliser avec les rails coulissants FlexiClips ou directement sur les rails de guidage
- Dimensions : L x P x H : 41,5 cm x 35 cm x 4,1 cm
- Pour les cuisinières/fours de la génération H2000 avec une enceinte de cuisson de 56 l ainsi que pour les fours Dialog

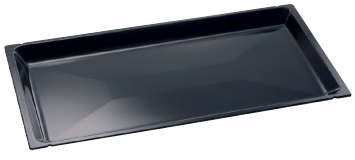
Réf. 9519720



Plaque de cuisson multi-usage HUBB 71

Idéale pour la pâtisserie, par ex. pour cuire un gâteau sur plaque bien garni
- Peut servir de lèchefrite pour récupérer le jus de viande ou la graisse des rôtis et grillades
- Pour le rôtissage, à utiliser avec la plaque à griller et rôtir
- À utiliser avec les rails coulissants FlexiClips ou directement sur les rails de guidage
- Dimensions : L x P x H : 44,8 cm x 38,6 cm x 3,48 cm
- Pour les cuisinières/fours des générations H2000/ H6000/H7000 avec enceinte de cuisson de 49 l et 76 l ainsi que pour tous les fours vapeur combinés DGC XL/XXL

Réf. 9519840



Plaque de cuisson multi-usage HUBB 91

Idéale pour la pâtisserie, par ex. pour cuire un gâteau sur plaque bien garni
- Peut servir de lèchefrite pour récupérer le jus de viande ou la graisse des rôtis et grillades
- Pour le rôtissage, à utiliser avec la plaque à griller et rôtir
- À utiliser avec les rails coulissants FlexiClips ou directement sur les rails de guidage
- Dimensions : L x P x H : 72 cm x 36,6 cm x 5,6 cm
- Pour les appareils de 90 cm de large de la génération H2000/H6000/H7000

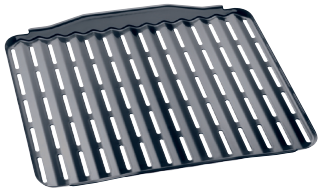
Réf. 9520680



Plaque à griller et rôtir
HGBB 91

Évite les projections de graisse, facilite le nettoyage
- Le jus de cuisson et la graisse ne brûlent pas et peuvent être utilisés pour confectionner une sauce délicieuse
- Parfaitement adaptée à la plaque de cuisson multi-usage HUBB 91
- Dimensions : L x P x H : 67,6 cm x 36,3 cm x 2,5 cm
- Pour les appareils de 90 cm de large de la génération H2000/H6000/H7000

Réf. 9520690



Plaque à griller et rôtir
HGBB 71

Évite les projections de graisse, facilite le nettoyage
- Le jus de cuisson et la graisse ne brûlent pas et peuvent être utilisés pour confectionner une sauce délicieuse
- Parfaitement adaptée à la plaque de cuisson multi-usage HUBB 71
- Dimensions : L x P x H : 40,3 cm x 38,5 cm x 2,5 cm
- Pour les cuisinières/fours des générations H2000/H6000/H7000 avec enceinte de cuisson de 49 l et 76 l ainsi que pour tous les fours vapeur combinés DGC XL/XXL

Réf. 9520630



Pierre à pizza
HBS 70

Pierre à pizza.
- Compatible avec les fours multifonctions, DGC, fours combinés micro-ondes
- A ne pas utiliser pendant la pyrolyse ou en mode micro-ondes.

Réf. 11901190



Moules ronds
HBF 27-1/HBFL 27-1

Pour réussir pizzas, quiches ou tartes
- Propriétés anti-adhésives, particulièrement résistant aux égratignures grâce au revêtement PerfectClean
- L'utilisation de papier sulfurisé ou de graisse est superflue
- Nettoyage particulièrement simple
- 27 cm de diamètre, à placer sur la grille

HBF 27-1
Réf. 9520720

HBFL 27-1 avec logo Miele historique
Réf. 9520730



Moule rond perforé
HBFP 27-1

Pour préparer des petits gâteaux croustillants avec la fonction HydraCook
- Idéal pour réussir les petits pains, brioches, croissants, pizzas, quiches et tartes
- Répartition optimale de la vapeur grâce à la perforation avec la fonction HydraCook
- Propriétés anti-adhésives, particulièrement résistant aux égratignures grâce au revêtement PerfectClean
- L'utilisation de papier sulfurisé ou de graisse est superflue
- 27 cm de diamètre, à placer sur la grille
- Dans les fours Dialog, compatible uniquement avec les modes de cuisson conventionnels, à ne pas utiliser avec M Chef.

Réf. 10116800

Grilles de cuisson

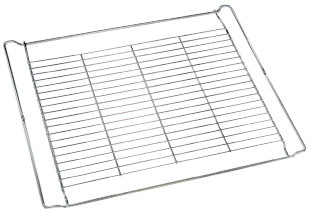
Accessoires de cuisson



Grilles de cuisson d'origine Miele
Complétez votre four, four Dialog ou four vapeur combiné Miele avec des grilles de cuisson supplémentaires. Vous tirez ainsi le meilleur parti de l'enceinte et de ses différents niveaux, pour un maximum de flexibilité. Nos grilles de cuisson sont parfaites comme support pour les moules et les plats à gratin. Elles donnent également un croustillant incomparable aux saucisses à griller et autres viandes. La graisse qui s'écoule est recueillie sur les plaques de cuisson multi-usages d'origine Miele adaptées puis utilisée pour concocter une sauce délicieuse. Enfin, elles sont faciles à manipuler : Les grilles Miele d'origine peuvent se poser sur les rails coulissants FlexiClips ou directement sur les rails de guidage du four.



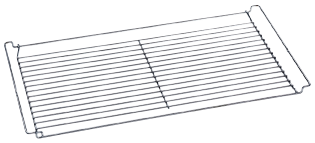
PyroFit
Les grilles, grilles de cuisson ainsi que les rails coulissants FlexiClips avec revêtement PyroFit sont impeccables après chaque pyrolyse. Les accessoires dotés de ce revêtement peuvent rester dans l'enceinte de cuisson sans problème lors de la pyrolyse et sont nettoyés automatiquement.



Grille de cuisson HBBR 71

Avec revêtement PerfectClean
- Pour y poser un moule à gâteau ou un plat à rôtir
- Pour griller, poser sur la plaque de cuisson multi-usage HUBB 71
- Très facile à nettoyer grâce au revêtement PerfectClean
- Dimensions : L x P x H : 44,4 cm x 38 cm x 2,5 cm
- Pour les appareils des générations H2000/H6000/H7000 avec une enceinte de cuisson de 49 l et 76 l ainsi que pour tous les fours vapeur combinés DGC XL et DGC XXL

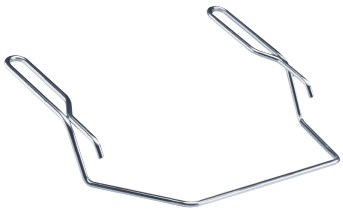
Réf. 9524950



Grille de cuisson HBBR 92

Avec revêtement PyroFit
- Pour y poser un moule à gâteau ou un plat à rôtir
- Pour griller, poser sur la plaque de cuisson multi-usage HUBB 91
- Nettoyage automatique pratique par pyrolyse
- Dimensions : L x P x H : 71,6 cm x 36 cm x 3 cm
- Pour les appareils de 90 cm de large de la génération H2000/H6000/H7000

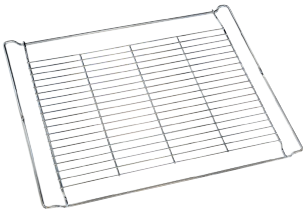
Réf. 9520700



Poignée d'extraction HEG

Pour extraire en toute sécurité les plaques et grilles chargées et chaudes
Pour un support plus stable des plaques lourdes directement au centre de gravité

Réf. 3985271



Grille de cuisson HBBR 72

Avec revêtement PyroFit
- Pour y poser un moule à gâteau ou un plat à rôtir
- Pour griller, poser sur la plaque de cuisson multi-usage HUBB 71
- Nettoyage automatique pratique par pyrolyse
- Dimensions : L x P x H : 44,4 cm x 38 cm x 2,5 cm
- Pour les appareils des générations H2000/H6000/H7000 avec une enceinte de cuisson de 49 l et 76 l

Réf. 9520640

Rails coulissants FlexiClips

Accessoires pour gril



Rails coulissants FlexiClips
Les rails coulissants FlexiClip permettent de faire coulisser les plaques et grilles de cuisson ainsi que les plats à rôtir Gourmet en toute sécurité en dehors de l'enceinte de cuisson, et de les maintenir dans n'importe quelle position. Il est encore plus facile d'arroser un rôti ou de tourner un plat, sans risque de brûlure. De plus, les plaques, grilles et plats à rôtir posés sur les rails coulissants FlexiClips peuvent être insérés individuellement et très simplement à une hauteur différente.
Il est possible d'utiliser jusqu'à 3 niveaux simultanément, c'est-à-dire que votre enceinte de cuisson peut être équipée d'un maximum de 3 paires de rails coulissants FlexiClips.
Les rails coulissants FlexiClips se fixent très facilement sur les rails de guidage du four.



Rails coulissant FlexiClips HFC 70-C

HFC 70-C pour les appareils de la génération H7000 et H2265 – H2268

Réf. 10581490



PerfectClean

Rails coulissant FlexiClips HFC 71

HFC 71 pour les appareils des générations H2000/ H6000/H7000 avec une enceinte de cuisson de 49 l et 76 l ainsi que pour les fours vapeur combinés DGC XL à partir du numéro de fabrication 127273729 et DGC XXL

Réf. 9520660



Rails coulissant FlexiClips HFC 70

HFC 70 pour les appareils des générations H2000/ H6000/H7000 avec une enceinte de cuisson de 49 l et 76 l ainsi que pour les fours vapeur combinés DGC XL à partir du numéro de fabrication 127273729 et DGC XXL

Réf. 9520650



Pyrofit

Rails coulissant FlexiClips HFC 72/HFC 92

HFC 72 pour les appareils des générations H2000/ H6000/H7000 avec une enceinte de cuisson de 49 l et 76 l
Réf. 9520670

HFC 92 pour les appareils de 90 cm de large des générations H6000/H7000
Réf. 9520710

Combinaisons possibles pour les rails coulissants

Désignation	**H 2000/7000**			**DGC 7000 XL/ XXL**
Clip/Volume	49 l/76 l	49 l/76 l pyrolyse	90 cm	48 l/68 l
HFC 70 C	•	•		
HFC 70	•	•		•
HFC 71 Perfect Clean	•	•		•
HFC 72 PyroFit		•		•
HFC 92 PyroFit			•	

• = compatible



Kit d'accessoires PyroFit pour fours multifonctions

Kit pour fours multifonctions H 716x BP et H 726x BP comprenant :
• 1 paire de gradins PyroFit
• 1 paire de rails télescopiques HFC 72 PyroFit

Réf. 98506740



Rails FlexiClip HFC 50

Adapté pour l'utilisation simultanée de niveaux de cuisson supplémentaires dans votre four multifonctions.
• Pour glisser des plats sur d'autres niveaux
• Accès confortable aux plats à rôtir sur chaque niveau
• Fixation simple sur les grilles du four
• Pour four H 2000, 56 L

Réf. 9170810



PerfectClean

Rails FlexiClip HFC 61 Avec revêtement PerfectClean

Adapté pour l'utilisation simultanée de niveaux de cuisson supplémentaires dans votre four
• Accès confortable aux plats à rôtir sur chaque niveau
• Fixation simple sur les gradins du four
• Nettoyage très simple
• Pour fours multifonctions H 5000 avec cavité 76L et pour fours vapeur combinés DGC XL
Réf. 6949330

Plats à rôtir Gourmet et couvercles



Plat à rôtir Gourmet
Pour réussir rôtis, gratins, plats mijotés et bien plus encore, il existe un plat à rôtir Gourmet Miele d'origine adapté pour chaque cuisinière, four, four Dialog et four vapeur combiné Miele. Ces plats peuvent être insérés, selon l'appareil, sur les rails de guidage, sur les rails individuels Comfort ainsi que sur les rails coulissants FlexiClips, ou encore être posés sur la grille. Les plats à rôtir Gourmet Miele d'origine sont tous fabriqués en Allemagne en aluminium moulé et sont dotés d'un revêtement anti-adhésif ILAG. Cela évite que les aliments attachent, et facilite le nettoyage.
Les variantes adaptées à l'induction de ce plat à rôtir sont dotées d'un fond magnétisable.

Couvercle de plat à rôtir Gourmet
Il y a un couvercle en inox adapté à chaque plat à rôtir Gourmet Miele. Ces couvercles doivent être commandés séparément.



Plat à rôtir Gourmet HUB 5000-M

Pour rôtir, mijoter et gratiner
- Capacité max. env. 5 kg
- Dimensions extérieures : L x P x H : 44,8 x 26,8 x 8,6 cm
- Dimensions intérieures : L x P x H : 38,0 x 22,7 x 8,0 cm

Pour les appareils des générations H2000/H6000/H7000 avec une enceinte de cuisson de 49 l et 76 l ainsi que pour tous les fours vapeur combinés DGC 7000. Peut également être utilisé sur les tables de cuisson électriques (mais pas au gaz ou à induction).

Réf. 10314250



Plat à rôtir Gourmet pour induction HUB 5001-M

Pour rôtir, mijoter et gratiner
- Capacité max. env. 5 kg
- Dimensions extérieures : L x P x H : 44,8 x 26,8 x 8,6 cm
- Dimensions intérieures : L x P x H : 38,0 x 22,7 x 8,0 cm

Pour les appareils des générations H2000/H6000/H7000 avec une enceinte de cuisson de 49 l et 76 l ainsi que pour tous les fours vapeur combinés DGC 7000. Peut être utilisé sur toutes les tables de cuisson, sauf au gaz.

Réf. 10314270



Couvercle pour plat à rôtir Gourmet HBD 60-22

Pour les plats à rôtir Miele HUB 62-22, 5000-M et 5001-M
- En inox de grande qualité
- À ne pas utiliser dans un four avec fonction micro-ondes ou pour griller
- Dans les fours Dialog, compatible uniquement avec les modes de cuisson conventionnels, à ne pas utiliser avec M Chef.
- Non fourni avec le plat à rôtir

Réf. 5136950



Induction

ILAG NON STICK ULTIMATE

Plat à rôtir Gourmet pour induction HUB 5001-XL

Pour rôtir, mijoter et gratiner
- Capacité max. env. 8 kg
- Dimensions extérieures : L x P x H : 44,8 x 38,6 x 8,6 cm
- Dimensions intérieures : L x P x H : 38,0 x 34,5 x 8,0 cm

Pour les appareils des générations H2000/H6000/H7000 avec une enceinte de cuisson de 49 l et 76 l ainsi que pour tous les fours vapeur combinés DGC 7000. Peut être utilisé sur toutes les tables de cuisson, sauf au gaz.

Réf. 10314310



Couvercle pour plat à rôtir Gourmet HBD 60-35

Pour les plats à rôtir Miele HUB 61-35 et HUB 5001 XL
- En inox de grande qualité
- À ne pas utiliser dans un four avec fonction micro-ondes ou pour griller
- Non fourni avec le plat à rôtir
- Ne convient pas aux fours compacts encastrables
- Dimensions : L x P x H : 39,0 cm x 35,5 cm x 13,4 cm

Réf. 5136960

Combinaisons possibles pour le plat à rôtir Gourmet

Désignation	Couvercle		H 2000/7000		H 7000 BM	DGC 7000	DO 7000
	HBD 60-22	HBD 60-35	49 l 76 l	90 cm			
Pour tables de cuisson électriques							
HUB 5000-M	●		●	G		●	
Pour tables de cuisson électriques et à induction							
HUB 5001-M	●		●	G		●	
HUB 5001-XL		●	●	G		●	
HUB 62-22	●			G	N1		●
HUB 62-35		●		G	N1		

• = compatible

= le plat à rôtir est adapté aux grilles ou aux rails coulissants FlexiClips (selon l'appareil)

G = le plat à rôtir Gourmet doit uniquement être utilisé sur la grille

N1= le plat à rôtir Gourmet doit être inséré uniquement sur la grille au niveau 1 en partant du bas

Accessoires pour fours vapeur

Plats de cuisson vapeur et couvercles



Afin que vous puissiez utiliser votre four vapeur Miele comme vous le voulez, nous vous proposons un grand choix de plats de cuisson vapeur pratiques et de grande qualité. Les plats de cuisson non perforés sont parfaits pour préparer des plats en sauce ainsi que pour les plats de base tels que des pâtes ou du riz cuits à l'eau. Les plats de cuisson non perforés de grand volume sont quant à eux idéaux pour préparer des soupes, pots-au-feu et plats mijotés. Les plats de cuisson perforés sont particulièrement bien adaptés pour blanchir ou faire cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre préparés sans sauce. Ils sont aussi parfaits pour la décongélation. Tous les plats de cuisson vapeur Miele sont des accessoires professionnels fabriqués en Europe, en inox de 0,6 mm d'épaisseur avec traitement de surface.

Accessoires pour fours vapeur et fours vapeur combinés micro-ondes



Plat de cuisson vapeur non perforé DGG 50 40

Pour les plats en sauce
ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)
- Convient pour DG 7000 et DGM 6000/7000
- Capacité : 2,2 l, capacité utile : 1,6 l
- Dimensions extérieures : L x P x H :
  375 x 197 x 40 mm
- Ne convient pas au mode micro-ondes !

Réf. 10168200



Plat de cuisson vapeur non perforé DGG 100 40

Pour les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)
- Convient pour DG 7000 et DGM 6000/7000
- Capacité : 4,0 l, capacité utile : 3,4 l
- Dimensions extérieures : L x P x H :
  375 x 400 x 40 mm
- Ne convient pas au mode micro-ondes !

Réf. 10170290



Plat en verre plat DMGS 100 30

Pour préparer des plats en mode micro-ondes
Convient pour le DGM 6000
Peut également être utilisé comme plat de récupération en mode cuisson vapeur
Dimensions extérieures : L x P x H
375 x 394 x 30 mm

Réf. 10168180



Plat de cuisson vapeur non perforé DGG 50 80

Pour les plats en sauce
ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)
- Convient pour DG 7000 et DGM 6000/7000
- Capacité : 4,2 l, capacité utile : 3,6 l
- Dimensions extérieures : L x P x H :
  375 x 197 x 80 mm
- Ne convient pas au mode micro-ondes !

Réf. 10168230



Plat de cuisson vapeur perforé DGGL 50 40

Pour blanchir ou faire cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre, etc.
- Convient pour DG 7000 et DGM 6000/7000
- Capacité : 2,2 l, capacité utile : 1,6 l
- Dimensions extérieures : L x P x H :
  375 x 197 x 40 mm
- Ne convient pas au mode micro-ondes !

Réf. 10168190



Plat de cuisson vapeur non perforé DGG 50 120

Pour les soupes ainsi que les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)
- Convient pour DG 7000 et DGM 6000/7000
- Capacité : 5,5 l
- Dimensions extérieures : L x P x H :
  375 x 197 x 120 mm
- Ne convient pas au mode micro-ondes !

Réf. 11323320



Plat de cuisson vapeur perforé DGGL 100 40

Pour blanchir ou faire cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre, etc.
- Convient pour DG 7000 et DGM 6000/7000
- Capacité : 4,0 l, capacité utile : 3,4 l
- Dimensions extérieures : L x P x H :
  375 x 400 x 40 mm
- Ne convient pas au mode micro-ondes !

Réf. 10170300

Accessoires pour fours vapeur combinés



Plat de cuisson vapeur non perforé DGG 20

Pour les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)
- Capacité : 2,4 l, capacité utile : 1,8 l
- Dimensions extérieures : L x P x H : 450 x 190 x 40 mm
- Dimensionné sur mesure pour les fours vapeur combinés Miele

Réf. 8246340



Plat de cuisson vapeur perforé DGGL 20

Pour blanchir ou faire cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre, etc.
Capacité : 2,4 l, capacité utile : 1,8 l
Dimensions extérieures : L x P x H : 448 x 190 x 40 mm
Dimensionné sur mesure pour les fours vapeur combinés Miele

Réf. 8285410



Plat de cuisson vapeur perforé DGGL 12

Pour blanchir ou faire cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre, etc.
- Capacité : 5,4 l, capacité utile : 3,3 l
- Dimensions extérieures : L x P x H : 448 x 386 x 40 mm
- Dimensionné sur mesure pour les fours vapeur combinés Miele

Réf. 8249430



Accessoires pour fours vapeur posables et fours vapeur haute pression



Plat de cuisson vapeur non perforé DGG 2

Pour les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)
- Capacité : 2,5 l, capacité utile : 2,0 l
- Dimensions extérieures : L x P x H : 325 x 176 x 60 mm

Réf. 5001390



Plat de cuisson vapeur non perforé DGG 3

Pour les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)
- Capacité : 4,0 l, capacité utile : 3,1 l
- Dimensions extérieures : L x P x H : 325 x 265 x 65 mm
- Non compatible avec les fours vapeur haute pression Miele

Réf. 5001400



Plat de cuisson vapeur non perforé DGG 7

Pour les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)
- Capacité : 4,0 l, capacité utile : 2,8 l
- Dimensions extérieures : L x P x H : 325 x 176 x 100 mm

Réf. 8019361



Plat de cuisson vapeur non perforé DGG 9

Pour les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)
- Capacité : 5,7 l, capacité utile : 4,2 l
- Dimensions extérieures : L x P x H : 325 x 176 x 150 mm

Réf. 8015103



Plat de cuisson vapeur perforé DGGL 1

Pour blanchir ou faire cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre, etc.
- Capacité : 1,5 l, capacité utile : 0,9 l
- Dimensions extérieures : L x P x H : 325 x 176 x 40 mm

Réf. 5001370



Plat de cuisson vapeur perforé DGGL 4

Pour blanchir ou faire cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre, etc.
- Capacité : 4,0 l, capacité utile : 3,1 l
- Dimensions extérieures : L x P x H : 325 x 265 x 60 mm
- Non compatible avec les fours vapeur haute pression Miele

Réf. 5379570



Plat de cuisson vapeur perforé DGGL 8

Pour blanchir ou faire cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre, etc.
- Capacité : 2,0 l, capacité utile : 1,7 l
- Dimensions extérieures : L x P x H : 325 x 265 x 40 mm
- Non compatible avec les fours vapeur haute pression Miele

Réf. 8227240



Couvercle inox avec poignée DGD 1/2

Pour plats de cuisson vapeur
- Avec des dimensions extérieures de L x P : 325 x 265 mm
- En inox
- Pour le plat de cuisson vapeur DGG 3

Réf. 7623900



Couvercle inox avec poignée DGD 1/3

Pour plats de cuisson vapeur
- Avec des dimensions extérieures de L x P : 325 x 176 mm
- En inox
- Pour les plats de cuisson DGG 2, DGG 7 et DGG 9

Réf. 8109071



Couvercle inox avec poignée DGD 50

Pour plats de cuisson vapeur
- Compatible avec DGG 50-40, DGG 50-80, DGG 50-120
- Pour couvrir durant la cuisson et pour la conservation
- En inox

Réf. 11323340

Combinaisons possibles pour les plats de cuisson vapeur
Autres accessoires pour fours vapeur

Combinaisons possibles pour les plats de cuisson vapeur							
	Fours vapeur	Fours vapeur micro-ondes	Fours vapeur combinés	Fours vapeur posables	Fours vapeur haute pression	Couvercle inox	
Niche	45 cm	45 cm	45 cm/60 cm	38 cm	38 cm	DGD 1/2	DGD 1/3
DGG 50 40	●	●					
DGG 50 80	●	●					
DGG 50 120	●	●					
DGG 100 40	●	●					
DGGL 50 40	●	●					
DGGL 100 40	●	●					
DGG 20			●				
DGGL 20			●				
DGGL 12			●				
DGG 2				●	●		●
DGG 3				●		●	
DGG 7				●	●		●
DGG 9				●	●		●
DGGL 1				●	●		
DGGL 4				●			
DGGL 8				●			

• = compatible



Bandeau de compensation AB 45-7

Pour les niches de 45 cm
- Ajustement optimal de l'appareil dans la niche grâce au bandeau de rattrapage
- Moins de traces de doigts et facile à nettoyer – CleanSteel inox anti-traces
- Parfaite harmonie avec la couleur de l'appareil

AB 45-7 inox anti-traces, en association avec DGD 7035, réf. 9350640

AB 45-7L Noir obsidien, en association avec DGD 7635 EDST/CLST et DGD 7635 OBSW
Réf. 9350620



Baguette de recouvrement ESWKL 60

Pour cacher la bande étroite d'inox en cas de superposition d'un four et d'un tiroir.
Noir
Réf. 11179710

Accessoires pour micro-ondes et fours vapeur micro-ondes



Plat en verre rond ou plat à tarte MBFG 30

Pour la cuisson et le rôtissage (lèchefrite)
- En verre borosilicate résistant aux rayures
- Résiste à la température jusqu'à 300 °C
- Pour les micro-ondes de 46 l
- Adapté à tous les fours pour tous les modes de cuisson
- Diamètre 30 cm

Réf. 9711960



Lèche-frite en verre HGS 100

Pour les fours combinés micro-ondes

Réf. : 11514090



Bandeau de rattrapage AB 36-1 Noir

Pour niche de 36 cm de hauteur en lien avec un M 223X SC
- L'appareil s'adapte parfaitement bien à la niche
- dotée d'un bandeau de rattrapage
- Anti-traces et facilité d'entretien
- Harmonie de couleurs optimale avec l'appareil à combiner
- H x L x P en cm = 0,9 x 59,5 x 2,1

Réf. 11302940



Bandeau de rattrapage AB 38-2 Noir

Pour niche de 38 cm de hauteur en lien avec un M 223X SC
- L'appareil s'adapte parfaitement bien à la niche
- dotée d'un bandeau de rattrapage
- Anti-traces et facilité d'entretien
- Harmonie de couleurs optimale avec l'appareil à combiner
- H x L x P en cm = 1,2 x 59,5 x 2,2

Réf. 11302950



Bandeaux de rattrapage AB 42-1

Pour niche de 42 cm de hauteur en lien avec un M 223X SC
- L'appareil s'adapte parfaitement bien à la niche
- dotée d'un bandeau de rattrapage.
- Anti-traces et facilité d'entretien
- Harmonie de couleurs optimale avec l'appareil à
- combiner
- H x L x P en cm = 5,7 x 59,5 x 2,1

Inox, Réf. 7027170
Noir, Réf. 7027160
Blanc, Réf. 7027140



Bandeau de rattrapage AB 45-9 Inox

Pour niche de 45 cm de hauteur en lien avec un M 6030/32 SC ou M 2234
L'appareil s'adapte parfaitement bien à la niche dotée d'un bandeau de rattrapage.
- Anti-traces et facilité d'entretien
- H x L x P en cm = 7,65 x 59,5 x 2,2

Réf. 7134490



Bandeau de rattrapage AB 45-7

Pour les niches de 45 cm
- L'appareil s'adapte parfaitement bien à la niche dotée d'un bandeau de rattrapage
- Anti-traces et facilité d'entretien
- Harmonie de couleurs optimale avec l'appareil à combiner
- H x L x P en cm = 7,05 x 59,5 x 2,2/2,3

AB 45-7 Inox anti-traces, en lien avec DGD 4635,
Réf. 9350640
AB 45-7 L Inox anti-traces, en lien avec DGD 6605 Inox anti-traces,
Réf. 9350630
AB 45-7 L Noir obsidien, en lien avec DGD 6635 Noir obsidien,
Réf. 9350620

Accessoires pour tiroirs de mise sous vide





Petits sachets de mise sous vide VB 1828

Pour la conservation et la mise sous vide d'aliments liquides et solides
- Ils peuvent être chauffés jusqu'à 2 heures à 90 °C
- Pour une conservation au réfrigérateur et au congélateur
- Protection contre la brûlure de congélation
- Lisse et résistant
- Contenu : 50 sachets, 180 x 280 mm

Réf. 10380620



Grands sachets de mise sous vide VB 2435

Pour la conservation et la mise sous vide d'aliments liquides et solides
- Ils peuvent être chauffés jusqu'à 2 heures à 90 °C
- Pour une conservation au réfrigérateur et au congélateur
- Protection contre la brûlure de congélation
- Lisse et résistant
- Contenu : 50 sachets, 240 x 350 mm

Réf. 10380630

Autres accessoires pour appareils encastrables

Options de poignées et autres accessoires de montage



Kit déco
DS 7000 PureLine

Une poignée PureLine en inox anti-traces
• Pour assortir le mobilier de cuisine aux appareils Miele
Réf. 11345890



Kit déco
DS 7000 VitroLine

Une poignée VitroLine
• Pour assortir le mobilier de cuisine aux appareils Miele
Noir obsidien, réf. 11345930
Blanc brillant, réf. 11345940
Gris graphite, réf. 11345950



Kit déco
DS 7003 PureLine

Un kit de 3 poignées PureLine en inox anti-traces
• Pour assortir le mobilier de cuisine aux appareils Miele
Réf. 11345870



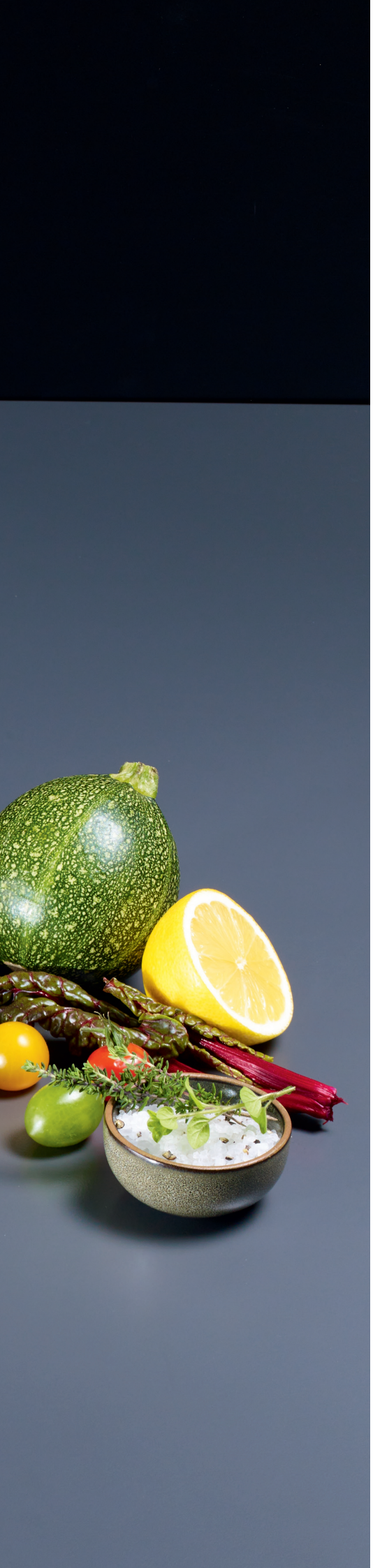
Baguette de recouvrement
HKL 60

Pour cacher les arêtes de meubles en cas de combinaisons diverses d'appareils
• Harmonie visuelle lors de l'installation du bandeau de recouvrement
• Utilisation : combinaison verticale d'appareils de 45 et de 60 cm de hauteur
Inox anti-traces, réf. 7114780
Noir obsidien, réf. 5165170
Gris graphite, réf. 10410570

Baguette de compensation
HAL 5900

Pour cacher les arêtes de meubles en cas de combinaisons diverses d'appareils.
• Utilisation : combinaison verticale d'un four de 90 cm
Inox anti-traces
Réf. 7032520


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



Accessoires pour tables de cuisson



Teppan Yaki Gourmet
KMTY

Permet une expérience de cuisson inédite sur les tables de cuisson à induction Miele
- Pour la préparation rapide de plats sains et légers, tels que les mets asiatiques
- Avec fonction FixPosition – quatre pieds en silicone assurent une bonne stabilité
- Cuisson uniforme grâce à une plaque en acier inox multicouche premium
- Idéal pour les tables de cuisson à induction avec PowerFlex et FullFlex
- Ne convient pas aux tables de cuisson électriques et au gaz

Réf. 11555900



Gril Gourmet
GGRP

Pour préparer des grillades savoureuses sur les tables de cuisson à induction Miele
- Saveur originale du barbecue grâce à la surface ondulée
- Avec fonction FixPosition – quatre pieds en silicone assurent une bonne stabilité
- Revêtement anti-adhésif de haute qualité
- Parfaitement adaptée à la zone de cuisson PowerFlex et à la zone intégrale Miele
- Ne convient pas aux tables de cuisson électriques et au gaz

Réf. 10009310

Accessoires pour Four et Tables de cuisson à induction



Set casserolerie KMTS 5704-2

Set contenant 4 pièces : casserole 1,5L / 2,5L / 4L / Poêle à frire. Compatible lave-vaisselle. Résiste également au four jusqu'à 240° (Poêle à frire) et 270° (casseroles).

Ref. 11945190



Poêle à frire inox 28 cm KMBP2800-2

Compatible lave-vaisselle. Résiste également au four jusqu'à 240°.
Ref. 11945200



Casserole inox contenance 4 litres, diamètre 20 cm KMKT2040-2

Compatible lave-vaisselle. Résiste également au four jusqu'à 270°.
Ref. 11945210



Casserole inox contenance 2,5 litres, diamètre 18 cm KMKT1825-2

Compatible lave-vaisselle. Résiste également au four jusqu'à 270°.
Ref. 11945220



Casserole inox contenance 6 litres, diamètre 24 cm KMKT2460-2

Compatible lave-vaisselle. Résiste également au four jusqu'à 270°.
Ref. 11945230



Accessoires pour Tables 2-en-1, SmartLine et ProLine



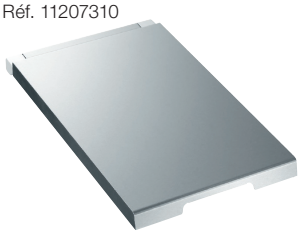
Les accessoires pour tables 2 en 1, dominos SmartLine et ProLine de Miele sont adaptés spécifiquement en termes de dimensions et de fonctionnalité. Ils s'encastrent de façon optimale et permettent une utilisation polyvalente de vos dominos tout en garantissant des résultats parfaits.



Kit de recyclage
DUU 1000-2

Pour convertir les hottes de table CSDA 700x, KMDA 7774/7774-1/763x/7476, à évacuation d'air en mode recyclage
- Montage avec une hauteur de socle à partir de 100 mm
- Raccord d'évacuation pour système de gaine plate à gauche, à droite ou à l'arrière
- Filtre à charbon actif Longlife AirClean régénérant DKF 1000-R inclus
- Deuxième tubulure d'évacuation d'air fournie
- Possibilité de raccorder plusieurs DUU 1000-2 pour un flux d'évacuation d'air plus régulier, moins de bruits liés à l'écoulement et une plus longue durée de vie du charbon actif

Réf. 11207310



Couvercles en inox
CSAD 1300/CSAD 1400

Pour éléments ProLine, pour unifier les surfaces et obtenir une esthétique harmonieuse
- Nettoyage facile grâce à la surface CleanSteel inox antitrace
- Charnières avec mécanisme d'amortissement efficace
  pour éviter de se pincer les doigts
- Pour couvrir les éléments ProLine éteints

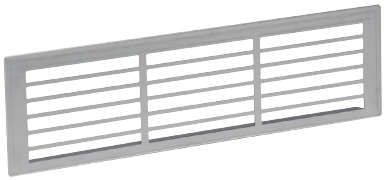
CSAD 1300 pour éléments ProLine de 288 mm
Réf. 7094140
CSAD 1400 pour éléments ProLine de 380 mm
Réf. 7094150



Plaque de gril
CSGP 1300

Pour griller et rôtir les viandes, poissons, légumes, etc.
- Utilisable des deux côtés, un côté strié, l'autre lisse
- Parfaitement adaptée au domino ProLine Miele CS 1312 BG
- En fonte d'acier revêtue d'un émail spécial
- Avec poignée amovible pour droitiers et gauchers
- À utiliser sur le gril CS 1312 BBQ

Réf. 7094100



Grille pour le kit DUU 1000-2
DUU-AD

Grille de recouvrement pour le kit de recyclage DUU 1000-2
- Permet de combler un espace vide entre le kit de
- recyclage et la plinthe ou le meuble
- Grille magnétique pour se fixer facilement

Réf. 10921880

Joint silicone

Joint silicone gris pour installation à fleur de plan (sans photo)
Joint gris anthracite
Réf. 5190900
Joint noir
Réf. 10751360



Poêle wok
CSWP 1450

Adaptée de façon optimale à la courbe du wok à induction Miele
- Sans revêtement, pour une utilisation traditionnelle du wok
- Plus grande que les poêles wok disponibles dans le commerce
- Convient à tous les woks à induction et au gaz

Réf. 7189720



Baguette intermédiaire
CSZL 500

Pour associer plusieurs dominos ProLine dans une découpe
- Utilisée pour monter plusieurs dominos les uns directement à côté des autres
- Avec ressorts de serrage pour fixation dans la découpe

Réf. 9156780



Baguette intermédiaire
CSZL 1500

Pour associer plusieurs dominos ProLine dans une découpe
- Élégante – avec une baguette inox pour cacher les interstices
- Utilisée pour monter plusieurs dominos les uns directement à côté des autres
- Avec ressorts de serrage pour fixation dans la découpe

Réf. 9102880



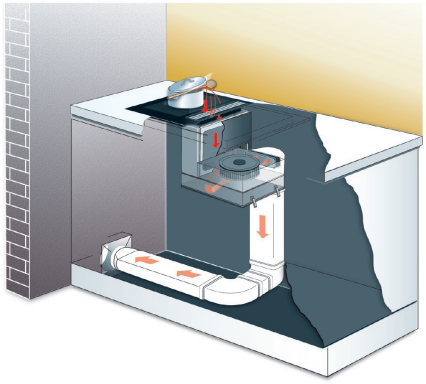
Baguette intermédiaire
CSZL 7000

Pour associer plusieurs dominos SmartLine dans une découpe
- Utilisée pour monter plusieurs dominos les uns directement à côté des autres
- Avec ressorts de serrage pour fixation de la CSDA 700x FL dans la découpe

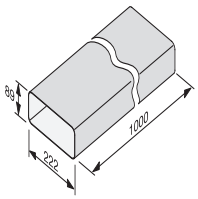
Réf. 10690630

Accessoires pour hotte de table

Conduits pour la hotte intégrée



Diversité et flexibilité
Les hottes intégrées de Miele se démarquent par leur flexibilité : le moteur interne fonctionne aussi bien en mode évacuation qu'en mode recyclage. Pour bénéficier d'un circuit d'air efficace, nous vous recommandons d'installer un système de conduits d'air.
Les différents éléments de conduit ont été spécialement conçus pour faciliter le montage et le raccordement des appareils dans tous les styles de cuisines. Leurs propriétés assurent une circulation optimale de l'air. Toutes les pièces sont compatibles entre elles. Vous pouvez également vous procurer notre bande adhésive pour sécuriser les raccords au maximum.

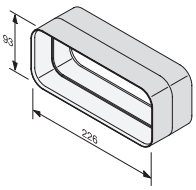


Conduit plat
DFK-R 1000

Pour un circuit d'air efficace et modulable
- Evacuation d'air hygiénique en mode évacuation et recyclage
- Circulation optimale de l'air
- Classe de résistance au feu B1
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Pièce droite, 1 m de longueur

Réf. 10811340



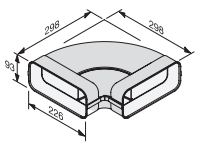


Raccord plat
DFK-V

Pour un circuit d'air efficace et modulable
- Evacuation d'air hygiénique en mode évacuation et recyclage
- Circulation optimale de l'air
- Classe de résistance au feu B1
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Raccord pour les conduits plats et droits

Réf. 10811360



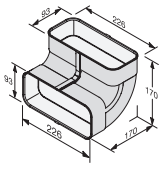


Coude de conduit horizontal
DFK-BH 90

Pour un circuit d'air efficace et modulable
- Evacuation d'air hygiénique en mode évacuation et recyclage
- Profilé directeur intégré pour une circulation optimale de l'air
- Classe de résistance au feu B1
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Coude horizontal à 90°

Réf. 10811390





Coude de conduit vertical
DFK-BV 90

Pour un circuit d'air efficace et modulable
- Evacuation d'air hygiénique en mode évacuation et recyclage
- Profilé directeur intégré pour une circulation optimale de l'air
- Classe de résistance au feu B1
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Coude vertical à 90°, 170 mm de hauteur et de profondeur

Réf. 10811410



Kit DFKS-U

Kit de conduits d'aération pour installation en recyclage pour hotte de table :
- 2 x DFK-BV 90
- 2 x DFK-R 1000
- 1 x DFK-V
- 1 x DFK-L
- 1 x DFK-BH 90
- 1 x DFK-DB
- 1 x DUU 1000-2

Réf. 11250350



Kit DFKS-A-1

Kit de conduits d'aération pour installation en évacuation pour hotte de table :
- 1 x DFK-BV 90
- 1 x DFK-R 1000
- 1 x DFK-BH 90
- 1 x DFK-A
- 1 x DFK-AK 90
- 1 x DFK-DB
- 1 x DMK 150-1

Réf. 11737480



Kit DFKS

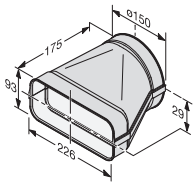
Kit de conduits d'aération pour hotte de table :
- 2 x DFK-BV 90
- 1 x DFK-R 1000
- 1 x DFK-BH 90
- 1 x DFK-DB

Réf. 11306320

Accessoires pour hotte de table

Conduits pour la hotte intégrée

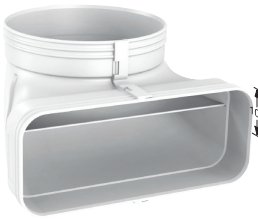


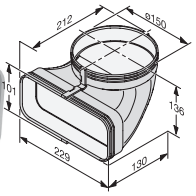


Raccord plat DFK-A

Pour un circuit d'air efficace et modulable
- Evacuation d'air hygiénique en mode évacuation et recyclage
- Circulation optimale de l'air
- Classe de résistance au feu B1
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Adaptateur rectangulaire - rond

Réf. 10811430



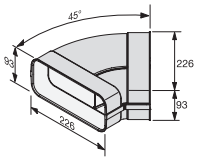


Raccord DFK-AK 90

Pour un circuit d'air efficace et modulable
- Evacuation d'air hygiénique en mode évacuation et recyclage
- Profilé directeur intégré pour une circulation optimale de l'air
- Classe de résistance au feu B1
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Adaptateur rectangulaire - angle à 90°

Réf. : 11590720



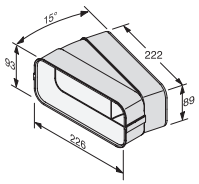


Coude de conduit horizontal DFK-BH 45

Pour un circuit d'air efficace et modulable
- Evacuation d'air hygiénique en mode évacuation et recyclage
- Profilé directeur intégré pour une circulation optimale de l'air
- Classe de résistance au feu B1
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Coude horizontal à 45°

Réf. 10811450

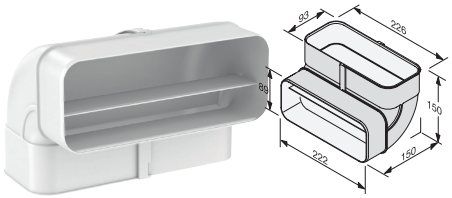




Coude de conduit horizontal DFK-BH 15

Pour un circuit d'air efficace et modulable
- Evacuation d'air hygiénique en mode évacuation et recyclage
- Profilé directeur intégré pour une circulation optimale de l'air
- Classe de résistance au feu B1
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Coude horizontal 15°

Réf. 10811460



Coude de conduit verticta DFK-BVK 90

Pour un circuit d'air efficace et modulable
- Evacuation d'air hygiénique en mode évacuation et recyclage
- Profilé directeur intégré pour une circulation optimale de l'air
- Classe de résistance au feu B1
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Coude vertical à 90°, 150 mm de hauteur et de profondeur

Réf. 10811470

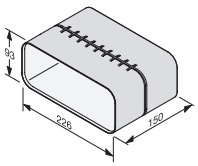


Bande adhésive DFK-DB 10 mm

Pour les conduits d'air DFK de Miele
- Pour étanchéifier l'emboîtement des pièces
- Couleur : blanc
- Longueur : 10 m

Réf. 10820390





Conduit rond R-1000

Pour les conduits d'air DFK de Miele
- Pour étanchéifier l'emboîtement des pièces
- Couleur : blanc
- Longueur : 10 m

Réf. : 98503660

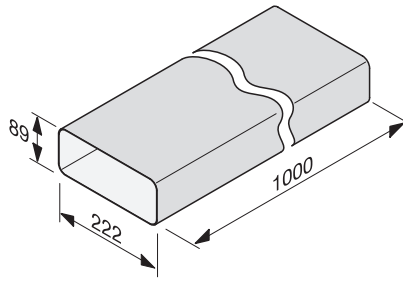
Conduit de compensation de longueur DFK-L

Pour un circuit d'air efficace et modulable
- Évacuation d'air hygiénique en mode évacuation et recyclage
- Profilé directeur intégré pour une circulation optimale de l'air
- Classe de résistance au feu B1
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Conduit de compensation de longueur pour raccorder un conduit plat

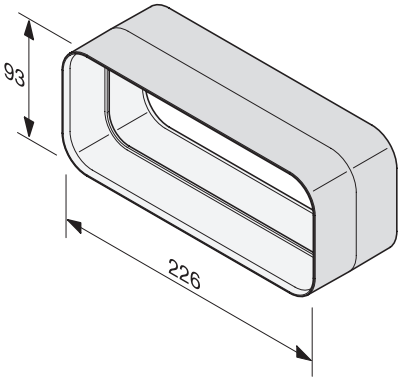
Réf. : 11051270

Schémas d'encastrement pour conduits de la hotte intégrée

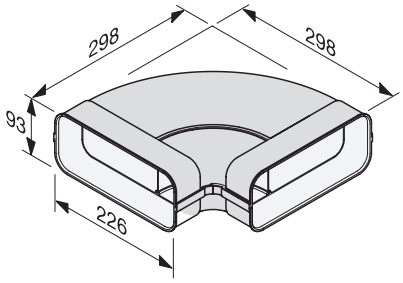
DFK-R 1000



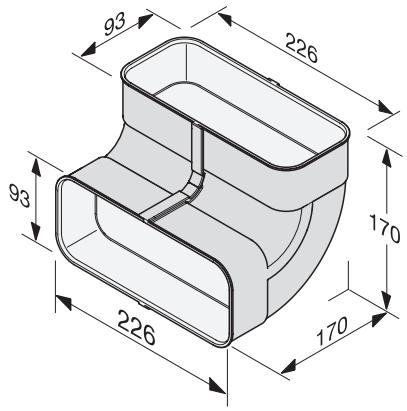
DFK-V



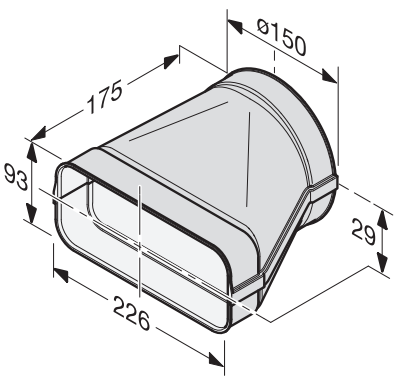
DFK-BH 90



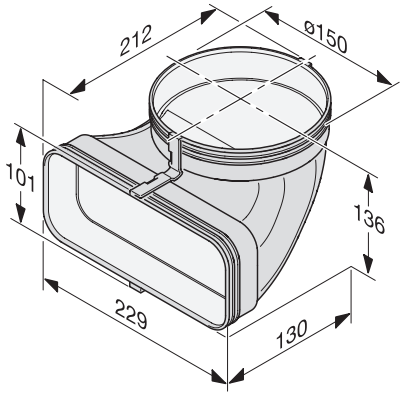
DFK-BV 90



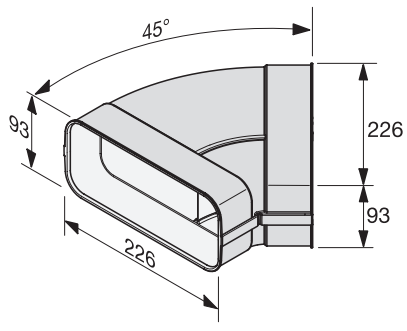
DFK-A



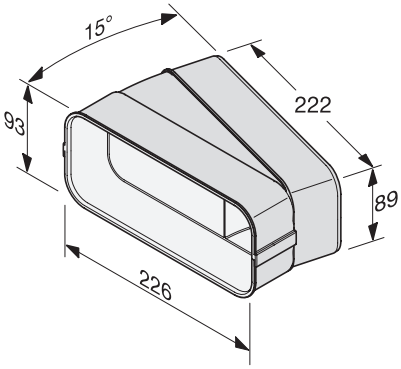
DFK-AK 90



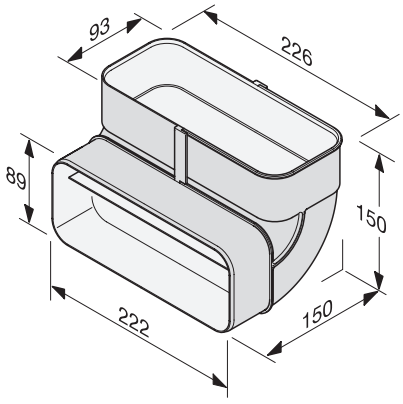
DFK-BH 45



DFK-BH 15



DFK-BVK 90





Accessoires pour hottes

Une cuisine sans odeurs



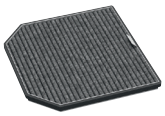
Hottes en mode recyclage
Les hottes à recyclage aspirent les vapeurs de cuisson et filtrent les particules de graisse et les odeurs à l'aide de différents filtres. L'air purifié est restitué à l'intérieur de la pièce.

Les filtres à charbon actif des hottes à recyclage sont à usage unique et doivent être remplacés régulièrement. Le voyant lumineux clignotant de votre hotte Miele indique quand ce remplacement doit être effectué.

Nous proposons également des filtres à charbon actif régénérants « Longlife Air-clean ». Ils peuvent être régénérés très facilement dans le four tous les 6 mois (voir le manuel d'utilisation du filtre). Ils ont une durée de vie de 3 ans et sont donc plus économiques que les filtres à usage unique – si les intervalles de remplacement indiqués sont respectés.

Hottes à évacuation
En mode évacuation, l'air aspiré est rejeté à l'air libre. Ce mode de fonctionnement ne requiert donc pas de filtres à charbon actif.

Les filtres à graisse de votre hotte doivent cependant être nettoyés régulièrement au lave-vaisselle aussi bien en mode recyclage qu'en mode évacuation.



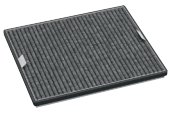
Filtre à charbon actif
DKF 9-P

Pour hotte à recyclage Miele DA 249-4
• Contenu : 1 filtre
Réf. 11762570



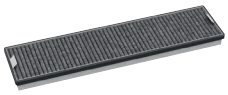
Filtre à charbon actif
DKF 11-P

Pour hottes à recyclage Miele DA 59xx W/DA 7198 W
• Contenu : 1 filtre
Réf. 11762530



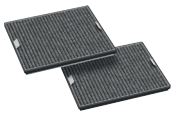
Filtre à charbon actif
DKF 12-P

Pour toutes les hottes à recyclage Miele, excepté pour DA 18x/1xxx/2xxx/3xxx/59xx/60x6/6700/6896 /70xx
• Contenu : 1 filtre
Réf. 11762580



Filtre à charbon actif
DKF 13-P

Pour hottes à recyclage Miele DA 3366/DA 3466/3496
• Contenu : 1 filtre
Réf. 11762540



Filtre à charbon actif
DKF 15-P

Pour hottes à recyclage Miele DA 25xx/2450/2580
• Contenu : 2 filtres DKF 11-P
Réf. 11762550



Filtre à charbon actif
DKF 16-P

Pour toutes les hottes à recyclage Miele, excepté pour DA 18x/1xxx/2xxx/3xxx/59xx/60x6/6700/6896 /70xx
• Contenu : 2 filtres DKF 12-P
Réf. 11762660



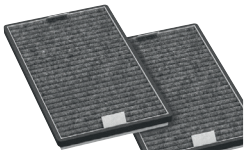
Filtre à charbon actif
DKF 17-P

Pour hotte à recyclage Miele DA 700x D
• Contenu : 4 filtres DKF 12-P
Réf. 11762670



Filtre à charbon actif
DKF 18-P

Pour hottes à recyclage Miele DA 12xx/280x/670x
• Contenu : 1 filtre avec film adhésif
Réf. 11762600



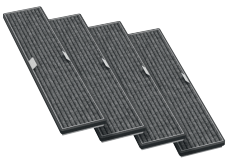
Filtre à charbon actif
DKF 19-P

Pour hottes téléscopiques DA 23x0 et DA 266x/269x/35xx/36xx installées en mode recyclage
• Contenu : 1 filtre
Réf. 11762560



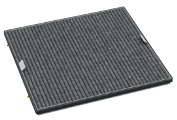
Filtre à charbon actif
DKF 20-P

Pour le hotte de plafond DA 2806 installée avec le kit de recyclage DUU 2900
• Contenu : 2 filtres DKF 18-P sans film adhésif
Réf. 11762610



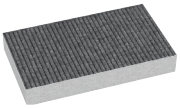
Filtre à charbon actif
DKF 21-P

Pour hotte à recyclage Miele DA 6708 D
• Contenu : 4 filtres DKF 18-P sans film adhésif
Réf. 11762630



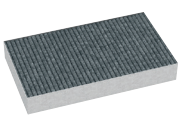
Filtre à charbon actif
DKF 25-P

Pour hottes DA 60x6 W/DA 6796 W/699x W/769x W installées en mode recyclage
• Contenu : 1 filtre
Réf. 11762650



Filtre à charbon actif
DKF 29

Pour hottes DA 9090 W Screen et DA 9298 W Screen installées
• Contenu : 1 filtre
Réf. 11292130

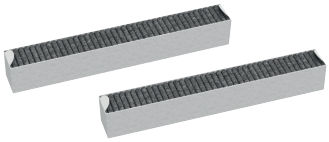


Filtre à charbon AirClean Sensitive
DKF 29-S

Pour hottes DA 9091 W Screen et DA 9298 W, filtre aussi les particules de poussière fines
• Contenu : 1 filtre
Réf. 12069710

Accessoires pour hottes

Une cuisine sans odeurs



Filtre à charbon actif DKF 30-P

Pour les hottes Levantar DAD 4x40 installées en mode recyclage.

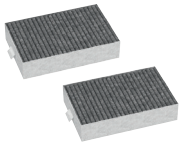
Réf. 11662790



Filtre à charbon actif DKFS 31-P

Pour une première installation sur les hottes télescopiques DAS 2x20, DAS 4x20 et DAS 4x30 (avec support porte filtre)

Réf. 11793530



Filtre à charbon actif DKF 31-P

Pour les hottes télescopiques DAS 4x40 et DAS 8x30 dès la première installation, et pour tout renouvellement sur les modèles DAS 2x20, DAS 4x20 et DAS 4x30 (sans support porte filtre).

Réf. 11793450



Filtre à charbon AirClean DKF 35-P

Pour tables à induction aspirante KMDA 7272
• Contenu : 1 filtre

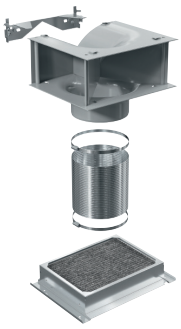
Réf. 12041230



Filtre à charbon AirClean Sensitive DKF 35-S

Pour tables à induction aspirante KMDA 7272, aspire aussi les particules de poussières fines
• Contenu : 1 filtre

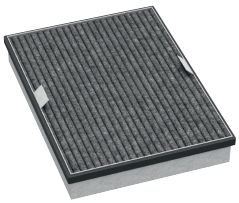
Réf. 12187430



Kit recyclage DKFS 36-P

Kit de première mise en service avec filtre Active AirClean à charbon actif pour les hottes avec recyclage d'air DAW 1620 et DAW 1920.

Réf. 12061460



Filtre à charbon AirClean DKF 36-P

Pour les hottes DAW 1620 et DAW 1920 déjà installées en recyclage.

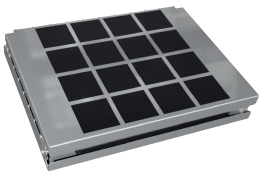
Réf. 12041550

Accessoires pour hottes

Filtres à charbon actif Longlife AirClean régénérants

Les détails produit suivants sont valables pour tous les filtres à charbon actif Longlife AirClean régénérants :

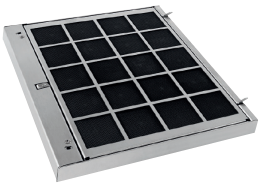
- Au charbon actif pour éviter les odeurs de cuisson désagréables
- Se régénère très facilement tous les 6 mois au four
- Durée de vie 3 ans
- Si les intervalles de remplacement sont respectés, plus économique qu'un filtre à usage unique



Filtre à charbon actif Longlife AirClean régénérant DKF 11-R

Pour les hottes à recyclage Miele DA 59XX W et DA 7198 W
- Au charbon actif pour éviter les odeurs de cuisson désagréables
- Se régénère très facilement tous les 6 mois au four
- Durée de vie de 3 ans
- Si les intervalles de remplacement sont respectés, plus économique qu'un filtre à usage unique

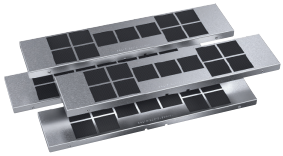
Réf. 10787630



Filtre à charbon actif Longlife AirClean régénérant DKF 12-R

Pour toutes les hottes à recyclage Miele, sauf DA 18x/1867/1xxx/2xxx/3xxx/59xx/60x6/670x/6896/70xx
- Au charbon actif pour éviter les odeurs de cuisson désagréables
- Se régénère très facilement tous les 6 mois au four
- Durée de vie de 3 ans
- Si les intervalles de remplacement sont respectés, plus économique qu'un filtre à usage unique

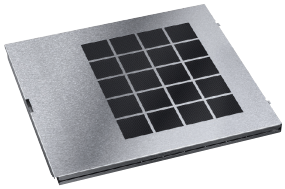
Réf. 10271450



Filtre à charbon actif Longlife AirClean régénérant DKF 21-R

Pour la hotte à recyclage Miele DA 670x D
- Contenu : 4 filtres

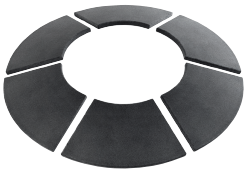
Réf. 10271460



Filtre à charbon actif Longlife AirClean régénérant DKF 25-R

Pour les hottes à recyclage Miele DA 60x6 W, DA 64x8 W, DA 679x et DA 699x W
- Contenu : 1 filtre

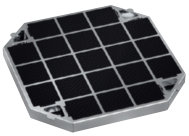
Réf. 10271470



Filtre à charbon actif Longlife Airclean régénérant DKF 27-R

Pour les hottes à recyclage Miele DA 7078 D
- Contenu : 6 filtres

Réf. 11160970



Filtre à charbon actif Longlife AirClean régénérant DKF 28-R

Pour les hottes à recyclage Miele DA 7378 D
- Contenu : 1 filtre

Réf. 11347530



Filtre à charbon actif Longlife AirClean régénérant DKF 29-R

Pour les hottes à recyclage Miele DA 909x W et DA 9298 W Screen
- Contenu : 1 filtre

Réf. 11295570

Accessoires pour hottes

Filtres à charbon actif Longlife AirClean régénérants



Filtre à charbon actif Longlige AirClean régénérant DKFS 31-R

Pour une première installation sur les hottes télescopiques DAS 2x20, DAS 4x20 et DAS 4x30 (avec support porte filtre)
Ref. 11793540



Filtre à charbon actif Longlige AirClean régénérant DKF 31-R

Pour les hottes télescopiques DAS 4x40 et DAS 8x30 dès la première installation, et pour tout renouvellement sur les modèles DAS 2x20, DAS 4x20 et DAS 4x30 (sans support porte filtre).
Ref. 11793470



Filtre à charbon actif DKF 30-R

Pour les hottes Levantar DAD 4x40 installées en mode recyclage.

Réf. 11662830



Filtre à charbon actif Longlife AirClean régénérant DKF 1000-R

Pour le boîtier de recyclage
DUU 1000/1000-1/1000-2
• Contenu : 1 filtre
Réf. 10427040



Filtre de déshumidification DAEF 28

Pour les hottes à recyclage Miele DA 7378 D
• Avec charbon actif – absorbe l'humidité pendant la cuisson
• Non régénérable
• Durée de vie de 3 ans
• Contenu : 1 filtre
Réf. 11348050

Accessoires pour hottes

Accessoires fonctionnels

Conseils d'optimisation des performances des hottes

Le diamètre des conduites d'évacuation a un impact très important sur la puissance et le niveau sonore des hottes.

Si le diamètre de la conduite d'évacuation est inférieur au diamètre maximal du raccord d'évacuation, la puissance de la hotte diminue et les nuisances sonores liées à son fonctionnement augmentent.
Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à votre revendeur Miele.

Conseil d'installation :
Le site de montage doit être choisi avec soin, car la distance minimale entre le corps de la hotte et le ventilateur externe doit être de **5 à 7 mètres**.



Ventilateur de mur extérieur AWG 102

Moteur pour mur extérieur
• Déplacement du moteur à l'extérieur
• Réduction des nuisances sonores à partir de 5-7 m de distance entre hotte et moteur
Réf. : 5680680



Ventilateur d'évacuation ABLG 202

Moteur extérieur, à installer dans dans une pièce adjacente, combles etc.
• Déplacement du moteur dans une autre pièce
• Réduction des nuisances sonores
Réf. 6081890



Ventilateur de toit DDG 102

Moteur externe, toit en pente
• Déplacement du moteur vers l'extérieur
• Réduction des nuisances sonores
Réf. 5909230



Boîtier mural DMK 150-1

Conduit d'évacuation mural télescopique avec clapet anti-retour à double isolation thermique et à verrouillage
magnétique
Réf. 11258630



Rallonge électrique

Pour raccordement des hottes EXT aux moteurs ABLG/AWG/DDG
STL-DA 5 (5 m),
Réf. 6725020
STL-DA 9 (9 m),
Réf. 4837110
STL-DA 12 (12 m),
Réf. 4837120



Télécommande pour hottes DARC 6

Télécommande en option pour les hottes équipées de Con@ctivity 2.0 :
• Permet d'allumer/ éteindre l'éclairage de la hotte
• Permet de mettre en marche/éteindre l'aspiration et régler l'allure d'aspiration
• Permet de mettre en marche/ régler la durée de l'arrêt différé
• Portée de 10 mètres
Réf. 9812060

Accessoires pour hottes

Accessoires fonctionnels



Jeu d'adaptation recyclage DUU 150

Pour convertir les hottes murales et hottes totalement intégrables à évacuation d'air en mode recyclage
- Évacuation homogène de l'air en mode recyclage
- Réduction des bruits liés à la circulation d'air
- Comprend une grille d'évacuation en plastique et deux colliers de serrage

Réf. 5696270



Jeu d'adaptation recyclage DUU 151

Pour convertir les hottes murales et hottes totalement intégrables à évacuation d'air en mode recyclage
- Évacuation homogène de l'air en mode recyclage
- Réduction des bruits liés à la circulation d'air
- Comprend une grille d'évacuation inox et un collier de serrage

Réf. 7294230



Jeu d'adaptation recyclage DUW 20

Pour convertir les hottes aspirantes murales à évacuation d'air en mode recyclage
- Évacuation homogène de l'air en mode recyclage
- Réduction des bruits liés à la circulation d'air
- Comprend un déflecteur, diamètre du raccord 150 mm, un flexible en aluminium de 15 cm de long télescopique jusqu'à 60 cm

Réf. 6264790



Jeu d'adaptation recyclage DUI 32

Pour convertir les hottes îlot à évacuation d'air en mode recyclage
- Évacuation homogène de l'air en mode recyclage
- Réduction des bruits liés à la circulation d'air
- Comprend un déflecteur, diamètre du raccord 150 mm, un flexible en aluminium de 15 cm de long télescopique jusqu'à 60 cm

Réf. 9561760



Jeu d'adaptation recyclage DUU 2900

Pour convertir les ventilateurs de plafond et descendants à évacuation d'air en mode recyclage
- Évacuation homogène de l'air en mode recyclage
- Réduction des bruits liés à la circulation d'air
- Filtre à charbon actif DKF 20-1 inclus

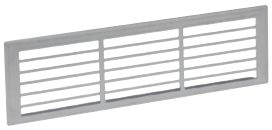
Réf. 9242390



Kit de recyclage DUU 1000-2

Pour convertir les hottes de table CSDA 10x0, CSDA 7000, KMDA 7774/7774-1 à évacuation d'air en mode recyclage
- Montage avec une hauteur de socle à partir de 100 mm
- Raccord d'évacuation pour système de gaine plate à gauche, à droite ou à l'arrière
- Filtre à charbon actif Longlife AirClean régénérant DKF 1000-R inclus
- Deuxième tubulure d'évacuation d'air fournie
- Possibilité de raccorder plusieurs DUU 1000-2 pour un flux d'évacuation d'air plus régulier, moins de bruits liés à l'écoulement et une plus longue durée de vie du charbon actif

Réf. 11207310



Cache pour jeu d'adaptation recyclage DUU 1000-x DUU-AD

Pour la protection des fentes dans le socle
- Un côté long est rehaussé de 6 mm
- En inox, fixation magnétique

Réf. 10921880



Kit Plug&Play DUP 150

Pour hotte Levantar DAS 4x40 - Permet d'évacuer directement dans le meuble sans utiliser de conduits d'aération plats.

Contient 2x Filtres Active AirClean DKF 30-P, 2x colliers de serrage, 1 tuyau flexible, 1 adaptateur

Ref. 11949040



Jeu d'adaptation recyclage DUU 600

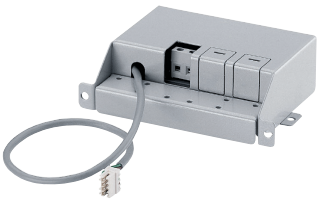
Pour convertir les hottes Levantar DAD 4x40 en mode recyclage
- Montage avec une hauteur de socle à partir de 100 mm
- Raccord d'évacuation d'air droite, gauche et/ou arrière
- Évacuation d'air optimale et réduction des bruits de circulation
- Sans filtre à charbon actif

Réf. 11841340



Kit d'installation pour DA 6708 blanc DUD 6700

Pour installer une hotte DA6708 sous le plafond
Réf. 10609140



Module de commande DSM 400

Module de commande avec fonctions supplémentaires
- Possibilité étendue de commande
- Commande d'appareils externes équipés de leur propre alimentation en courant électrique
- Lumière - ON/OFF de la hotte par des touches extérieures
- Hottes incompatibles avec Con@ctivity 2.0

Réf. 6213531

*** Conseil pour la hotte DA 289-4/489-4 : commander également la plaque de support DSM H 400**



Module de commande DSM 406

Avec fonction supplémentaire pour toutes les hottes avec Con@ctivity
- Possibilité de commande étendue
- Commander des appareils externes avec source d'alimentation électrique propre
- Éclairage – Marche/Arrêt de la hotte via bouton externe

Réf. 9622200



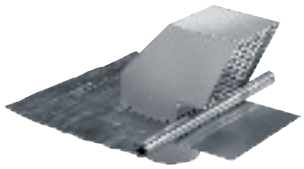
Module de commande DSM 408

Avec fonction supplémentaire pour toutes les hottes avec Con@ctivity
- Possibilité de commande étendue
- Commander des appareils externes avec source d'alimentation électrique propre
- Éclairage – Marche/Arrêt de la hotte via bouton externe

Réf:11839890

Accessoires pour hottes

Accessoires de montage



Conduit d'évacuation toiture DDF 125/150

Utilisable pour l'aération et l'évacuation d'air
• Multi-usages - pour pentes de toit dès 22 ° et pour tous types de tuiles Ø 125/150mm
• Robustesse - boîtier inox avec cadre couvreur
• Astucieux - Sortie d'air dirigée vers le bas, y compris clapet anti-retour
Réf. 4623200



Raccord de réduction 200/150 mm DRS 200

Raccord de réduction
• Adaptation de la section transversale pour l'évacuation
d'air
• Adapté dans le cadre des spécifications en matière de protection incendie
Réf. 9591530



Piège à condensat DKS

Réservoir collecteur pour eau condensée : évite un écoulement sur le plan de travail.
• Conseillé lorsque le conduit d'évacuation traverse différentes zones de tempértaures
(ex. : un grenier)
DKS 125 pour Ø 125 mm (DRM 125)
Réf. 3915282
DKS 150 pour Ø 150 mm (DRM 150)
Réf. 3915292



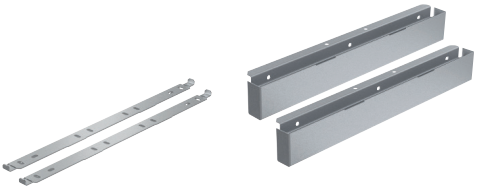
Flexible d'évacuation aluminium DAS

Tuyau flexible en aluminium pour évacuation d'air
DAS 100 pour Ø 100 mm (de 1,5 à 5 m)
Réf. 4623210
DAS 125 pour Ø 125 mm (de 1,5 à 5 m)
Réf. 4623220
DAS 150 pour Ø 150 mm (de 1,5 à 5 m)
Réf. 4623230
DAS 200 pour Ø 200 mm (de 1,5 à 5 m)
Réf. 9583550



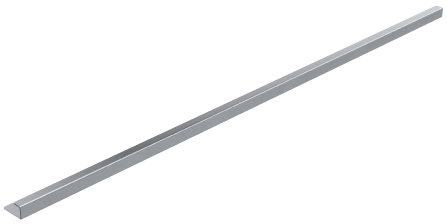
Réducteur de bruit DASD 150

• Réduction des bruits liés à l'air et au moteur
• Réduction du bruit allant jusqu'à 4,5 db(A) re 1 pW
Réf. 8269360



Kit de montage DASL 38

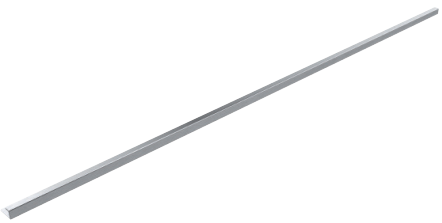
• Kit de montage pour hottes télescopiques DAS 4x40 / DAS 8x30 : permet de passer des anciens modèles DA 35xx / DA 36xx sur les nouveaux modèles
Réf.12003650



Kit de montage DASB 60

Kit de montage pour hottes télescopiques DAS 4640 / DAS 8630: permet de couvrir un éventuel vide entre la hotte et un habillage de niche

Réf. 11991960



Kit de montage DASB 90

Kit de montage pour hottes télescopiques DAS 4940 / DAS 8930: permet de couvrir un éventuel vide entre la hotte et un habillage de niche

Réf. 11991990

Accessoires pour hottes

Accessoires de montage et décoration



Fût
DADC 6000

Fût en option pour DA 6096 W, DA 6796 W et DA 6996 W en évacuation d'air
Coloris Inox
Réf. 9947450
Coloris Blanc brillant
Réf. 10331460
Coloris Noir obsidien
Réf. 11900270
Coloris Gris graphite
Réf. 11900540



Fût
DADC 7000

Fût en option pour DA 7198 W Triple NR et DA 7198 W Triple Gris graphite en évacuation d'air :
Coloris Noir obsidien
Réf. 10768440
Coloris Gris graphite
Réf. 10768490



Fût
DADC 9000

Pour sortie d'air alternative vers le haut
- Hauteur de fût flexible 380–740 mm
- Largeur de fût 290 mm
- Profondeur de fût 170 mm
- Avec matériel de fixation murale

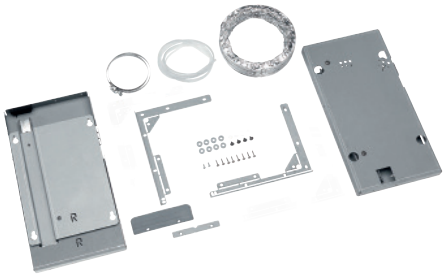
Inox pour DA 9090 W
Réf. 11279060



Kit
DES6000

Permet d'installer au plafond un éclairage identique à celui de certaines hottes
- Le kit est composé de 4 spots LED 3 Watt (transformateur
inclu) avec ressorts de montage pour une intégration facile dans le plafond
- Ces lampes contiennent des ampoules LED intégrées non remplaçables (classe énergétique A à A++)

Réf. 9953120



Cadre d'abaissement
DAR 3000

Cadre d'escamotage pour intégration complète du modèle DA 3466 et DA 3496
Le DAR 3000 installé avec une DA 3496 nécessite une intégration dans un meuble de 90 cm
Réf. 9188880



Kit d'installation bandeau d'éclairage
DML 400

Adaptation au design du mobilier de la cuisine , pour les nouvelles hottes télescopiques DAS xxxx
Ref. 11839970



Grille de ventilation
DAAG 100

Grille de ventilation finition noire pour KMDA 7272 et KMDA 7473
Ref. 12228470



Grille de ventilation
DAAG 200

Grille de ventilation finition inox pour KMDA 7272 et KMDA 7473
Ref. 12228500

* Prix conseillé en EUROS, TVA comprise



Flacons de parfum pour la hotte Aura 4.0 Ambient

Un parfum frais sans pareil



Avec AmbientFragrance, profitez d'une odeur agréable, répondant à vos préférences et vos goûts.
Respirez, détendez-vous : non seulement votre hotte atténue les odeurs de cuisine, mais désormais elle diffuse aussi un parfum frais. Une douce odeur règne chez vous, peu importe ce que vous cuisinez. Faites votre choix parmi de multiples parfums selon vos envies. Facile à changer, le flacon de parfum se place dans la hotte par le dessus. Avec l'app Miele@ mobile, personnalisez les durées et intervalles de diffusion du parfum.



AmbientFragrance SummerGarden

Pour la hotte DA 7378 D Aura 4.0.
• Parfum d'ambiance fleuri et fruité qui rappelle une prairie d'été
• Hypoallergénique
• 150h de diffusion
Réf. 11385640



AmbientFragrance FrenchBakery

Pour la hotte DA 7378 D Aura 4.0
• Diffuse une odeur de pain et de gâteau, comme dans une boulangerie
• Technologie FRESHPLEX™ pour éliminer les odeurs désagréables
• 150h de diffusion
Réf. 11385860



AmbientFragrance MintyFields

Pour la hotte DA 7378 D Aura 4.0
• Diffuse une odeur de menthe poivrée pour un effet revigorant
• Technologie FRESHPLEX™ pour éliminer les odeurs désagréables
• 150h de diffusion
Réf. 11385870

Accessoires pour appareils de froid et caves à vin



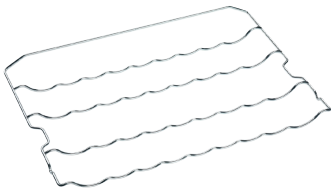


Filtre Active AirClean
Les aliments doivent non seulement être conservés au frais, mais aussi dans un environnement où les odeurs sont neutralisées. Cela est également valable pour le stockage des vins. La solution : le filtre Active AirClean de Miele. La combinaison innovante de charbon actif et du produit naturel chitosan neutralise quasiment toutes les odeurs dans la partie réfrigérateur. Le filtre s'y intègre en toute facilité et simplicité pour une utilisation immédiate.

Accessoires pour appareils de froid et caves à vin



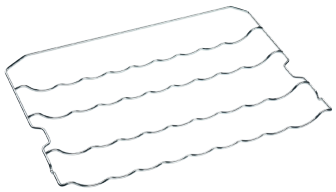
Gain de place
Les accessoires tels que les porte-bouteilles vous font gagner un espace précieux dans l'enceinte de réfrigération et permettent de stabiliser les bouteilles. Vous disposez ainsi de plus de place pour les aliments, par ex. lorsque vous organisez une fête.



Porte-bouteilles
KFR 10055

Pour stocker les bouteilles en toute sécurité et en gagnant de l'espace
- Compatible avec les combinés réfrigérateur/congélateur KD 26052 et KD 28052
- Pour 5 bouteilles maximum
- Pour ranger les bouteilles, par ex. de vin, à l'horizontale et en toute stabilité
- Peut être inséré à différents niveaux
- En métal chromé

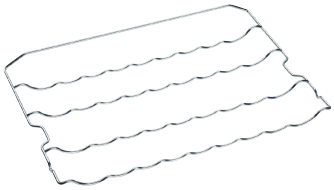
Réf. 7316060



Porte-bouteilles
KFR 10061

Pour stocker les bouteilles en toute sécurité et en gagnant de l'espace
- Compatible avec les combinés réfrigérateur/congélateur KD 26022 et KD 28032
- Pour 5 bouteilles maximum
- Pour ranger les bouteilles, par ex. de vin, à l'horizontale et en toute stabilité
- Peut être inséré à différents niveaux
- En métal chromé

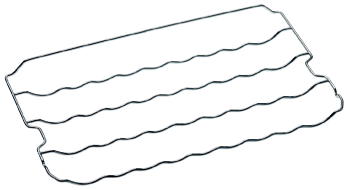
Réf. 7316080



Porte-bouteilles
KFR 10067

Pour stocker les bouteilles en toute sécurité et en gagnant de l'espace
- Compatible avec les réfrigérateurs posables K 28202 et K 28302
- Pour 5 bouteilles maximum
- Pour ranger les bouteilles, par ex. de vin, à l'horizontale et en toute stabilité
- Peut être inséré à différents niveaux
- En métal chromé

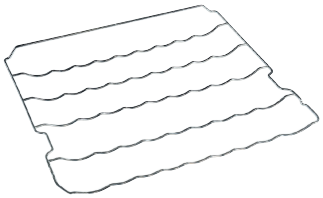
Réf. 7316090



Porte-bouteilles
KFR 30060 PF/KFR 30060

Pour stocker les bouteilles en toute sécurité et en gagnant de l'espace
- Compatible avec le réfrigérateur posable K 30.000
- Pour 5 bouteilles maximum
- Pour ranger les bouteilles, par ex. de vin, à l'horizontale et en toute stabilité
- Peut être inséré à différents niveaux
- En métal chromé

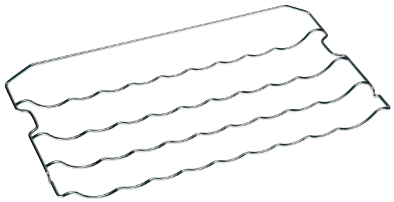
KFR 30060 PF pour les appareils avec PerfectFresh
Réf. 9552700
KFR 30060 pour les appareils sans PerfectFresh
Réf. 9552690



Porte-bouteilles
KFR 20060 PF/KFR 20060

Pour stocker les bouteilles en toute sécurité et en gagnant de l'espace
- Pour les appareils K20.000 avec enceinte XL
- Pour 5 bouteilles maximum
- Pour ranger les bouteilles, par ex. de vin, à l'horizontale et en toute stabilité
- Peut être inséré à différents niveaux
- En métal chromé

KFR 20060 PF pour les appareils avec PerfectFresh
Réf. 10363580
KFR 20060 pour les appareils sans PerfectFresh
Réf. 10363600



Porte-bouteilles
KFR 9000

Pour stocker les bouteilles en toute sécurité et en gagnant de l'espace
- Pour les combinés réfrigérateur/congélateur KFN 2x1xx
- Pour 5 bouteilles maximum
- Pour ranger les bouteilles, par ex. de vin, à l'horizontale et en toute stabilité
- Peut être inséré à différents niveaux
- En métal chromé

Réf. 6962260

Accessoires appareils de froid et caves à vin Miele



Expériences gustatives authentiques et intenses

On trouve des aliments très divers dans nos réfrigérateurs. Certains d'entre eux peuvent dégager des odeurs fortes, comme certaines variétés de fromage. Afin d'apprécier leur véritable arôme, les aliments et les vins doivent être non seulement conservés au frais et parfaitement tempérés mais ils doivent aussi être stockés à l'abri des odeurs.

Il est aussi très désagréable lorsqu'on ouvre la porte du réfrigérateur et que l'odeur forte qui s'en dégage imprègne la cuisine.
Les réfrigérateurs et les caves à vin Miele sont donc équipés de filtres AirClean.
Ces filtres contiennent une combinaison d'agents innovants à base de charbon actif et d'un produit naturel, le Chitosan, pour une absorption des odeurs qui empêche l'imprégnation des aliments ou des vins et la propagation de ces odeurs dans la cuisine lorsqu'on ouvre la porte du réfrigérateur.
Les filtres sont très faciles à installer dans les appareils.



Filtres anti-odeur pour réfrigérateur KKF-RF

Pour un stockage optimal des denrées alimentaires sans odeur
- Pour réfrigérateur (hors MasterCool)
- Contient 2 filtres à charbons actifs
- Pour tous les réfrigérateurs équipés du Kit KKF-RF
- Remplacement recommandé : environ tous les 6 mois

Réf. : 7236280



Kit de montage pour filtre Active AirClean KKF-FF

Pour un stockage optimal des denrées alimentaires sans odeur
- Pour réfrigérateur (hors MasterCool)
- Contient le kit de fixation et 2 filtres anti-odeur
- A poser sur le bord arrière de la clayette
- Si changement, remplacement des 2 filtres uniquement (Réf. : 7236280)
- Remplacement recommandé : environ tous les 6 mois

Réf. : 7236290



Filtre à charbon actif Active AirClean

Pour un air ambiant sans odeur dans votre cave à vin
- Pour les caves à vin posables KWT 6833/34 SG(S)

Réf. : 9447050



Filtre anti-odeur à charbon actif KKF-KWT

Pour un air ambiant sans odeur dans votre cave à vin
- Pour la cave à vin encastrable KWT 63xx/64xx
- Pour les caves à vin posables KWT 7112 iG

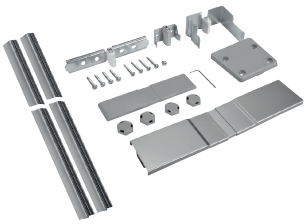
Réf. : 9945070



Kit Side-by-Side KSK 6300

Pour une installation Side-by-Side des caves à vin sous plan KWT 6322 UG et KWT 6312 UGS

Réf. : 9799630



Kit Side-by-Side KSK 28202

Pour une installation Side-by-Side des appareils de réfrigération et congélation posables
- Pour le K 28202 D et le FN 28262
- Le congélateur doit être installé à gauche, le réfrigérateur à droite

Réf : 10543880 Coloris Blanc
Réf : 10543900 Inox



Filtre à charbon actif Active AirClean KKF-KWNS

Pour un climat neutre et sain dans votre cave à vin
- Pour la cave à vin KWNS 28462 E
- Contient 2 filtres à charbon actif

Réf. : 10806820

Accessoires et habillages pour MasterCool II

Pour l'installation et la décoration



Habillage frontal en inox anti-traces KFP 1805 ed/cs

Pour un design extérieur esthétique des congélateurs MasterCool II
- Pour congélateurs MasterCool II de 45,7 cm de largeur (F 2411 Vi et F 2412 Vi)

Réf. : 11499020



Habillage frontal en inox anti-traces KFP 3005 ed/cs

Pour un design extérieur esthétique des réfrigérateurs ou congélateurs MasterCool II
- Pour réfrigérateurs ou congélateurs MasterCool II de 76 cm de largeur (K 2801 Vi, K 2802 Vi, F 2811 Vi et F 2812 Vi)

Réf. : 11499080



Habillage frontal en inox anti-traces KFP 3605 ed/cs

Pour un design extérieur esthétique des réfrigérateurs MasterCool II
- Pour réfrigérateurs MasterCool II de 91,5 cm de largeur (K 2901 Vi et K 2902 Vi)

Réf. : 11499100



Habillage frontal en inox anti-traces KFP 2445 ed/cs

Pour un design extérieur esthétique pour congélateurs MasterCool II avec distributeur de glaçons
- Pour congélateurs MasterCool II de 61 cm de largeur (F 2671 Vi et F 2672 Vi)

Réf. : 11499620



Habillage frontal en inox anti-traces KFP 3015 ed/cs

Pour un design extérieur esthétique de la porte haute des combinés MasterCool II
- Pour combinés MasterCool II de 76 cm de largeur (KF 2801 Vi, KF 2802 Vi)

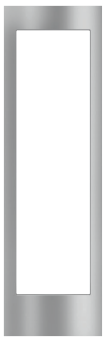
Réf. : 11499120



Habillage frontal en inox anti-traces KFP 3615 ed/cs

Pour un design extérieur esthétique de la porte haute des combinés MasterCool II
- Pour combinés MasterCool II de 91,5 cm de largeur (KF 2901 Vi, KF 2902 Vi, KF 2911 Vi et KF 2912 Vi)

Réf. : 11499140



Habillage frontal en inox anti-traces KFP 2455 ed/cs

Pour un design extérieur esthétique des caves à vin MasterCool II
- Pour caves à vin MasterCool II de 61 cm de largeur (KWT 2611 Vi, KWT 2612 Vi, KWT 2671 ViS et KWT 2672 ViS)

Réf. : 11499630



Habillage frontal en inox anti-traces KFP 3025 ed/cs

Pour un design extérieur esthétique du tiroir bas des combinés MasterCool II
- Pour combinés MasterCool II de 76 cm de largeur (KF 2801 Vi et KF 2802 Vi)

Réf. : 11499130



Habillage frontal en inox anti-traces KFP 3625 ed/cs

Pour un design extérieur esthétique du tiroir bas des combinés MasterCool II
- Pour combinés MasterCool II de 91,5 cm de largeur (KF 2901 Vi, KF 2902 Vi, KF 2911 Vi, KF 2912 Vi, KF 2981 Vi et KF 2982 Vi)

Réf. : 11499150

Accessoires et habillages pour MasterCool II

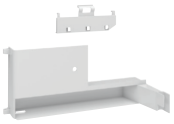
Pour l'installation et la décoration



Habillage frontal en inox anti-traces
KFP 3635 ed/cs

Pour un design extérieur esthétique des portes des combinés FrenchDoor MasterCool II
- Pour combinés FrenchDoor MasterCool II de 91,5 cm de largeur (KF 2981 Vi et KF 2982 Vi)
- Convient pour les portes droite et gauche (à commander par 2).

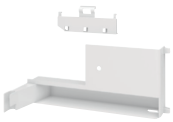
Réf. : 11499420



Charnière droite
KHK 2000 rh

Kit de changement de charnière
- Charnière droite pour les réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin MasterCool II

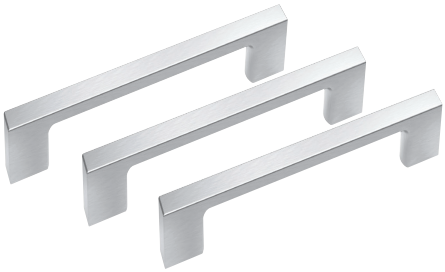
Réf. : 10985010



Charnière gauche
KHK 2010 lh

Kit de changement de charnière
- Charnière gauche pour les réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin MasterCool II

Réf. : 10985020



Poignées
DS 7003

Kit de 3 poignées pour l'installation sur vos meubles de cuisine.
- Harmonisation de la poignée de l'appareil et des poignées des meubles de cuisine.
- Utilisation : aussi bien pour les appareils que pour le mobilier de cuisine
- Inox anti-traces

Réf. : 11345870

Kit Side-by-Side
KSK 2001

Kit de montage Side-by-Side pour MasterCool II

Réf. : 10984120



Pour une fraîcheur cristalline
Dans un cocktail ou une limonade, les glaçons sont destinés à refroidir les boissons sans altérer leur goût. Miele propose des filtres spéciaux afin de garantir que votre appareil MasterCool I Miele prépare toujours des glaçons cristallins et neutres en goût à la demande.



Filtre à eau
KB 1000 (pour MasterCool I)

Pour des glaçons cristallins
- Filtre les matières en suspension dans l'eau du robinet
- Pour tous les appareils MasterCool I avec fabrique à glaçons automatique IceMaker

Réf. : 7134240



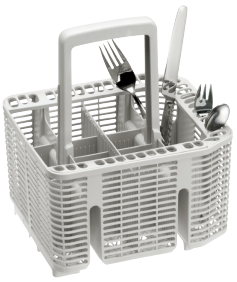
Filtre à eau avec charbon actif
KWF 1000 (pour MasterCool I)

Pour des glaçons cristallins et sans goût
- Filtre les matières en suspension ainsi que les goûts et les odeurs
- Pour tous les appareils MasterCool I avec fabrique à glaçons automatique IceMaker

Réf. : 7134220

Accessoires pour lave-vaisselle

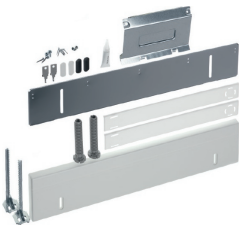




Panier à couverts pour panier inférieur GBU 5000

Offre davantage de place pour les couverts dans le panier inférieur
- Panier à couverts à position variable dans le panier inférieur
- Idéal pour y placer les ustensiles encombrants
- Compatible avec les lave-vaisselle Miele des générations 4000, 5000, 6000, 6000 EcoFlex et 7000

Réf. 9614020



Tôle d'encastrement pour encastrement sous plan lave-vaisselle UBS G 60-1

Pour l'encastrement sous plan optimal d'un lave-vaisselle posable
- 1 appareil avec 2 possibilités d'installation pour s'adapter à vos besoins
- Contenu : patins, socle réglable en profondeur et protection anti-buée
- Compatible avec les lave-vaisselle posables Miele de 60 cm de large des générations 4000, 5000, 6000 et 6000 EcoFlex

Réf. 6390810

Accessoires pour lave-vaisselle

Habillage frontal

Désignation des modèles	Largeur x hauteur	60 cm	45 cm	Couleur de la façade	Série G 7xx0	Série G 7xx5 XXL	Série G 6xx0	Série G 6xx5 XXL	Série G 5xx0	Série G 5xx5 XXL	Série G 4xx0	Série G 4xx5 XXL	PG 8131 i	PG 8132 Sci XXL	PG 8133 SCVi XXL	Référence
Habillage frontal pour lave-vaisselle complètement intégrés																
GFVi 613/72 PureLine	600 x 715 mm	•		Inox antitrace			•	•			•	•			•	9635930
GFVi 613/77 PureLine	600 x 765 mm	•		Inox antitrace			•	•			•	•			•	9635950
GFVi 702/72 PureLine	600 x 715 mm	•		Inox antitrace	•	•			•	•						10986760
GFVi 702/77 PureLine	600 x 765 mm	•		Inox antitrace	•	•			•	•						10986770
GFVi 612/72 ContourLine	600 x 715 mm	•		Inox antitrace			•	•			•	•			•	9635920
GFVi 612/77 ContourLine	600 x 765 mm	•		Inox antitrace			•	•			•	•			•	9635940
GFVi 703/72 ContourLine	600 x 715 mm	•		Inox antitrace	•	•			•	•						10986780
GFVi 703/77 ContourLine	600 x 765 mm	•		Inox antitrace	•	•			•	•						10986790
GFVi 603/72 sans perçage	600 x 715 mm	•		Inox antitrace			•	•			•	•				7160740
GFVi 603/77 sans perçage	600 x 765 mm	•		Inox antitrace			•	•			•	•				7160760
GFVi 701/72 sans perçage	600 x 715 mm	•		Inox antitrace	•	•			•	•						10986740
GFVi 701/77 sans perçage	600 x 765 mm	•		Inox antitrace	•	•			•	•						10986750
GFVi 453/72	450 x 715 mm		•	Inox antitrace							•					7160840
GFVi 453/72-7	450 x 715 mm		•	Inox antitrace					•							11526970
GFVi 453/77-7	450 x 76 mm		•	Inox antitrace					•							11573740
Habillage frontal pour lave-vaisselle intégrables																
GFV 60/57-1	600 x 570 mm	•		Inox antitrace			•	•			•	•	•	•		7149240
GFV 60/57-7	600 x 570 mm	•		Inox antitrace	•	•			•	•						10986710
GFV 60/60-1	600 x 600 mm	•		Inox antitrace			•	•			•	•	•	•		7160640
GFV 60/60-7	600 x 600 mm	•		Inox antitrace	•	•			•	•						10986720
GFV 60/60-7	600 x 600 mm	•		Blanc brillant	•	•			•	•						10986690
GFV 60/62-1	600 x 620 mm	•		Inox antitrace			•	•			•	•	•	•		7160660
GFV 60/65-1	600 x 650 mm	•		Inox antitrace			•	•			•	•	•	•		7160710
GFV 60/65-7	600 x 650 mm	•		Inox antitrace	•	•			•	•						10986730
GFV 60/65-7	600 x 650 mm	•		Blanc brillant	•	•			•	•						10986700
GFV 45/60-1	450 x 600 mm		•	Inox antitrace							•					7160830
GFV 45/60-7	450 x 600 mm		•	Inox antitrace					•							11526950
GFV 45/60-7	450 x 600 mm		•	Blanc brillant					•							11526930
GFV 45/65-7	450 x 600 mm		•	Inox antitrace					•							11526960
GFV 45/65-7	450 x 600 mm		•	Blanc brillant					•							11526940
Décoration frontale pour lave-vaisselle intégrables																
GDU 60/60-1	585 x 605 mm	•		Blanc brillant			•	•			•	•				7160810
GDU 60/60-1	585 x 605 mm	•		Brun foncé			•	•			•	•				6389730
GDU 60/60-1	585 x 605 mm	•		Brun Havane			•	•			•	•				9635960
GDU 60/60-7	585 x 605 mm	•		Brun Havane	•	•			•	•						10986150
GDU 60/60-1	585 x 605 mm	•		Noir			•	•			•	•				6390740
GDU 60/60-7	585 x 605 mm	•		Noir obsidien	•	•			•	•						10986560
GDU 60/65-1	585 x 655 mm	•		Blanc brillant				•				•				7160820
GDU 60/65-1	585 x 655 mm	•		Brun foncé				•				•				6390750
GDU 60/65-1	585 x 655 mm	•		Brun Havane				•				•				9635970
GDU 60/65-7	585 x 655 mm	•		Brun Havane		•				•						10986190
GDU 60/65-1	585 x 655 mm	•		Noir				•				•				6390770
GDU 60/65-7	585 x 655 mm	•		Noir obsidien		•				•						10986570
GDU 45/60	435 x 605 mm		•	Blanc brillant							•					7160850
GDU 45/60	435 x 605 mm		•	Brun foncé							•					6820360



Habillage frontal PureLine pour lave-vaisselle entièrement intégrables

Inox anti-traces avec poignee design PureLine. Serie G 7000.
• Harmonie esthetique parfaite dans la cuisine
• Nettoyage facile des traces de doigt
• Avec poignee inox PureLine et materiel de fixation
GFVi 702/72 inox, Largeur : 60 cm. Hauteur : 72 cm.
Ref. 10986760
GFVi 702/77 inox, Largeur : 60 cm. Hauteur : 77 cm.
Ref. 10986770



Habillage frontal ContourLine pour lave-vaisselle entièrement intégrables

Inox anti-traces avec poignee design ContourLine. Serie G 7000.
• Harmonie esthetique parfaite dans la cuisine
• Avec poignee inox ContourLine et materiel de fixation
GFVi 703/72 inox, Largeur : 60 cm. Hauteur : 72 cm.
Ref. 10986780
GFVi 703/77 inox, Largeur : 60 cm. Hauteur : 72 cm.
Ref. 10986790



Habillage frontal sans perçage pour lave-vaisselle entièrement intégrables

Inox anti-traces sans poignee et sans alesage. Serie G 7000.
• Harmonie esthetique parfaite dans la cuisine.
• Adaptation possible au design des poignees de la cuisine
GFVi 701/72 inox, Largeur : 60 cm. Hauteur : 72 cm.
Ref. 10986740
GFVi 701/77 inox, Largeur : 60 cm. Hauteur : 77 cm.
Ref. 10986750



Habillage frontal pour lave-vaisselle intégrables

Harmonie esthetique parfaite entre habillage frontal et bandeau de commande
GFV 60/57-7, Largeur 60 cm. Hauteur 57 cm.
Ref. 10986710
GFV 60/60-7 inox, Largeur 60 cm. Hauteur 60 cm.
Ref. 10986720
GFV 60/60-7 blanc brillant, Largeur 60 cm. Hauteur 60 cm.
Ref. 10986690



Décoration frontale pour lave-vaisselle intégrables

Pour transformer un lave-vaisselle integrable en appareil pret a encastrer. Pour habillage avec une plaque de decor jusqu'a 4 mm. Livre avec plaque decor et plinthe amovible. Utilisable pour les lave-vaisselle Miele integrables de 60 cm de largeur de la GEN 7000.
GDU 60/60-7, Noir : Largeur 60 cm. Hauteur 60 cm.
Ref. : 10986560

Accessoires pour machines à café

L’alliance parfaite



Pour une mousse de lait parfaite
La machine à café automatique est indispensable pour préparer une mousse de lait onctueuse. Disposer du bon accessoire est tout aussi important.
Dans les récipients à lait Miele, le lait reste froid et frais : une autre condition importante pour préparer une belle mousse de lait. Car plus le lait utilisé est froid, plus il pourra être émulsionné longtemps à la vapeur chaude.

Vous avez de la visite ? Pas de problème. Grâce à la fonction cafetière de certaines machines à café encastrables Miele, vous pouvez préparer jusqu’à 8 tasses de café l’une après l’autre d’une simple pression de touche. La cafetière isotherme haut de gamme s’ajuste parfaitement sous l’écoulement central des appareils.



Mélanges exclusifs pour un moment de pur plaisir
Un plaisir inégalé : pour déguster un bon café, le mode de préparation est déterminant, tout comme la qualité du café. C’est pourquoi nous avons créé quatre mélanges spécialement adaptés aux machines à café de Miele. Ainsi, vous préparez toujours votre boisson avec le café qui convient, qu’il s’agisse d’un espresso ou d’un latte macchiato. Les variétés de café de Miele sont préparées à partir de grains des hauts plateaux sélectionnés à la main et torréfiés artisanalement. Résultat : un café harmonieux et aromatique, qui crée une expérience de dégustation surprenante. Toutes nos variétés de café sont issues du commerce équitable et certifiées biologiques et peuvent être commandées sur la boutique en ligne de Miele.

Accessoires pour machines à café et cafés en grain

L'alliance parfaite



Récipient isotherme 0,5 L MB-CM-G

Récipient à lait en verre
- Maintient le lait au frais pour préparer une mousse de lait parfaite
- Pour une mousse de lait onctueuse
- Pour toutes les machines à café automatiques posables Miele
- Volume de remplissage 0,7 L

Réf. : 11574240



Verseuse isotherme 1 L CJ 1

Cafetière isotherme en inox poli, incassable
- Capacité 1 L, correspond à 8 tasses de café
- Parfaitement adaptée aux machines à café posables CM et encastrables CVA de Miele
- Facile à nettoyer grâce à son couvercle tout amovible
- Couvercle coulissant qui conserve l'arôme
- Volume de remplissage 1 L

Réf. : 10694310



Cartouche détartrante pour machine à café

Cartouche détartrante pour machine à café posable et encastrable
- Elimination en profondeur des dépôts de calcaire et entartrage
- Un détartrage tout en douceur et efficace
- Sans aucun effort
- Dure environ 1 an

Réf. 10224080



Café Miele Black Edition ONE FOR ALL

Idéal pour préparer un espresso, un café lonf et des spécialités à base de lait
- 100 % Arabica - des grains sélectionnés à la main
- Origine : Colombie, Nicaragua, Honduras, Brésil
- Certifié commerce équitable et issu d'une agriculture biologique
- Goût harmonieux et équilibré avec une légère note fruitée
- 4 x 250 g de grains de café entiers torréfiés en Allemagne

Réf. : 11029990



Café Miele Black Edition ESPRESSO

Idéal pour préparer un espresso
- 80 % Arabica, 20% Robusta - des grains sélectionnés à la main
- Origine Arabica : Colombie, Honduras, Brésil / Robusta : Inde
- Certifié commerce équitable et issu d'une agriculture biologique
- Goût intense avec des notes chocolatées
- 4 x 250 g de grains de café entiers torréfiés en Allemagne

Réf. : 11029490



Café Miele Black Edition CAFÉ CREMA

Idéal pour préparer un café long et des spécialités à base de lait
- 100 % Arabica - des grains sélectionnés à la main
- Origine : Ethiopie, Colombie, Pérou
- Certifié commerce équitable et issu d'une agriculture biologique
- Arôme léger et équilibré avec une note florale
- 4 x 250 g de grains de café entiers torréfiés en Allemagne

Réf. : 11028700



Café Miele Black Edition DECAF

Idéal pour préparer un espresso, un café long et des spécialités à base de lait
- 100 % Arabica - des grains sélectionnés à la main
- Origine : Colombie
- Certifié commerce équitable, issu d'une agriculture biologique et décaféiné selon une méthode biologique
- Arôme espresso : corsé et très intense
- Arôme café long : doux et légèrement fruité
- 4 x 250 g de grains de café entiers torréfiés en Allemagne

Réf. 11029810

Miele@home

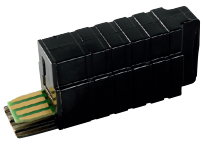
Accessoires pour les appareils avec WiFiConn@ct



Module de communication XKM 3100 W

Pour une transmission simplifiée des données des appareils via Wi-Fi
- Permet de mettre les appareils en réseau
- Kit de montage supplémentaire potentiellement nécessaire – en fonction de l'appareil
- Utilisation de SuperVision sur les appareils prévus à cet effet

Réf. 10441480



Clé de communication XKS 3100 W

Pour les appareils de froid série 20.000, pour la transmission des données par Wi-Fi
- Permet de mettre les appareils en réseau

Réf. 10569090



Clé de communication XKS 3130 W

Pour les appareils de froid série 30.000, pour la transmission des données par Wi-Fi
- Permet de mettre les appareils en réseau

Réf. 10810750



Miele@home

Accessoires pour les appareils sans WiFiConn@ct



Passerelle XGW 3000

Pour l'intégration des appareils ménagers interconnectés dans les systèmes de bus domestiques pour plus de confort
- Possibilité de contrôle et de commande par smartphone, tablette, ordinateur
- Utilisation de systèmes Smart Energy – par ex. installations photovoltaïques

Réf. 9731600



Clé de communication XKS 3000 Z

Pour les tables de cuisson, pour une transmission radio simplifiée des données des appareils
- Permet de mettre les appareils en réseau
- Cuisiner confortablement avec Con@ctivity 2.0
- La hotte adaptée est fournie à la livraison

Réf. 9731630



Jeu d'adaptation XKV 3000 BO 90

Pour l'ajout de Miele@home sur les fours 90 cm préparés à cet effet
- Permet de mettre les appareils en réseau
- En outre, un XKM 3100 W est requis

Réf. 9768040



Jeu d'adaptation XKV 3000 KF

Pour ajouter Miele@home sur les appareils de froid encastrables préparés à cet effet
- Permet de mettre les appareils en réseau
- En outre, un XKS 3000 Z est requis

Réf. 9788210



Bienvenue dans l'univers des services Miele

Votre partenaire pour tous les types de services

Suite à votre achat dans un de nos magasins Miele ou chez un de nos partenaires, nous souhaitons nous assurer que vous commencerez à utiliser vos appareils Miele sans aucune difficulté.

La qualité et les technologies de pointe de nos produits sont le fruit de l'engagement et de la créativité des hommes et des femmes qui travaillent chez Miele, fidèles depuis plus de 100 ans à notre philosophie d'entreprise « Immer besser » qui signifie « Toujours mieux ».

A l'heure où la question écologique est une priorité pour tous, faire le choix d'un produit Miele c'est bénéficier d'une technologie qui garantit à la fois confort et excellence mais aussi économies d'eau et d'énergie.

Une qualité sans compromis, une durabilité qui s'inscrit dans le respect des générations futures et une offre de services complète pour vous accompagner tout au long de la durée de vie de votre appareil électroménager… autant de points forts qui font la renommée de Miele !

Miele vous accompagne
La qualité et l'excellence font partie des critères qui ont guidé votre choix sur un ou plusieurs produits Miele. Retrouvez ces valeurs de la marque dans notre offre de services : le centre de contacts, le service après-vente, nos contrats de service et nos services personnalisés.

Le Centre de contacts consommateurs Miele
Un contact direct et privilégié avec Miele 6 jours sur 7.

Le Service Après-Vente Miele
L'expertise de nos techniciens, le savoir-faire du Fabricant.

Nos contrats de service après-vente
Extension de garantie 10 ans : jusqu'à 10 années de tranquillité totale pour votre appareil. Maintenance Service : une révision de votre appareil avec remplacement des pièces d'usure.

Des services personnalisés et individualisés
Installation, mise en service et services en ligne.
Les spécialistes Miele font la différence

Personne ne connaît mieux nos appareils que nos techniciens. Confiez vos appareils à ceux qui les ont conçus.

Pour plus d'informations sur le service de livraison et d'installation, veuillez consulter le site Internet miele.fr/service ou appeler la ligne Consommateurs au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé).

Conseils personnalisés à domicile

Un accompagnement personnalisé pour une expérience unique

Faire le choix Miele, c'est opter pour l'excellence et l'innovation. Afin de profiter pleinement des nombreuses fonctionnalités de vos appareils, Miele vous propose les conseils personnalisés à domicile.

Nous adaptons ce service à vos propres besoins. Nous vous apportons à domicile tous les conseils en matière de fonctionnalités et d'utilisation optimale de votre appareil Miele.

Nous paramétrons ensemble vos programmes préférés, nous vous expliquerons les fonctionnalités spécifiques à travers des conseils pour l'entretien et l'utilisation.

Nous vous indiquerons également comment atteindre les meilleurs résultats en toute simplicité et vous livrerons en plus quelques astuces afin de profiter pleinement et durablement de vos appareils Miele.

Conseil personnalisé à domicile
Les experts de Miele vous conseillent individuellement – chez vous et sur vos équipements.

Réglage de vos programmes préférés
Grâce à une programmation individuelle, vos appareils sont parfaitement adaptés à vos besoins et à vos habitudes.

Conseils et astuces pour des résultats parfaits
Vous obtenez des recommandations utiles sur l'utilisation et l'entretien de votre appareil.



Extension de garantie

Jusqu'à 10 ans de tranquillité totale grâce à nos contrats de service après-vente

Miele est le seul fabricant d'électroménager à proposer une extension de garantie couvrant le fonctionnement de l'appareil jusqu'à son 10ème anniversaire.*

Jusqu'à 10 ans de tranquillité totale grâce à notre contrat de service après-vente.
En choisissant un appareil Miele, vous avez opté pour une qualité inéga lée, un confort d'utilisation optimal et la longévité.

Optez également pour la tranquillité en souscrivant à un contrat de service exclusif Miele pour 10 ans prolongeant la garantie légale de 2 ans de votre appareil. Vous pouvez souscrire une Extension de garantie dans le mois suivant votre achat.

Sérénité totale
Pendant la durée de cette garantie, Miele intervient et prend en charge, sur présentation de votre Extension de garantie, la totalité des frais : pièces, main-d'oeuvre et déplacement.**

Remplacement à neuf
S'il est techniquement impossible de réparer votre appareil, Miele vous l'échangera contre un appareil neuf.

Service fiable et rapide
L'expertise de nos techniciens Miele présents sur toute la France vous garantit une assistance fiable et rapide.

Besoin d'une assistance à domicile ?
Prenez un rendez-vous en ligne : www.miele.fr

* Hors aspirateurs, machines à café, FashionMaster et gammes Smartbiz, Little Giants, ProfiLine.
** Pour une utilisation de votre appareil à usage domestique et conforme au mode d'emploi du produit.





Maintenance

Préserver les valeurs

En optant pour un appareil Miele haut de gamme et de longue durée, vous avez fait le bon choix. Afin de profiter pleinement et durablement de vos appareils, Miele souhaite vous proposer un service de maintenance spécifique.

Dans le cadre de ce service, votre appareil Miele est entretenu de manière professionnelle par notre service après-vente. Avec un système de diagnostic spécialement développé par Miele, nous révisons votre appareil et le mettons à jour.

Outre le contrôle du bon fonctionnement de vos appareils, nos techniciens prodiguent conseils et astuces pour une utilisation optimum de votre appareil Miele et assurent son parfait nettoyage avec des produits d'entretien Miele, spécialement conçus pour un soin durable.

Préservation de la valeur de votre appareil
Grâce au nettoyage complet et à l'entretien des experts de Miele, vos appareils sont toujours dans un état impeccable.

Résultats parfaits
Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec un entretien régulier, des tests fonctionnels ainsi que des mises à jour de programme.

Des conseils précieux
Les experts de Miele mettent à votre disposition des conseils et astuces pour assurer une utilisation optimale de votre appareil.

Pour plus d'informations sur le service de maintenance, veuillez consulter le site Internet miele.fr/service ou appeler la ligne Consom mateurs au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé).



Service après-vente Miele

Votre partenaire pour tous les types de services

En optant pour Miele vous choisissez la durabilité et le meilleur niveau de qualité. Mais si vous avez besoin d'aide, le service après-vente Miele se fera un plaisir de vous aider de manière rapide et fiable.

La réparation d'un appareil Miele premium reste intéressante, même lorsque l'appareil avance en âge. Il s'agit d'une démarche consciente pour plus de durabilité.

Par service impeccable, nous n'entendons pas seulement une assistance compétente en cas de réparations. Miele vous suit de la livraison et de l'installation de votre appareil jusqu'à la mise en service de ce dernier.

Toujours près de chez vous
Nos techniciens Miele et nos partenaires de service sélectionnés sont présents à travers tout le pays et peuvent se rendre rapidement chez vous.

Compétence
Nos techniciens sont spécialisés dans la réparation d'appareils électroménagers Miele. Nous vous garantissons ainsi une réparation rapide et adaptée.

Rapidité et efficacité
Avec le diagnostic informatique spécialement conçu pour les appa reils Miele, les anomalies sont décelées rapidement. Plus de 90 % des interventions du service après-vente sont réalisées dès la première utilisation.

Fiabilité d'approvisionnement en pièces de rechange
Vous pouvez attendre une qualité exeptionnelle de nos pièces de rechange d'origine, mais aussi une disponibilité rapide, même de nombreuses années après l'achat de votre appareil Miele (15 ans après l'arrêt de fabrication de modèle).

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.miele.fr.


Miele

Les Miele Experience Center

Les Miele Experience Center mettent en scène un univers d'excellence et de confort, offrant au public un espace unique de découverte et de conseil.

Ils offrent à tous un lieu privilégié d'échanges, ainsi qu'un écrin de prestige pour leurs gammes de modèles encastrables et posables, qui témoignent du savoir-faire, de l'innovation et des technologies de la marque : des hottes aux lave-vaisselle, en passant par les fours multifonctions, les fours vapeur, les machines à café, les aspirateurs, les lave-linge...

Design et technologie s'y épanouissent en toute harmonie, à travers des appareils performants, à la hauteur de toutes les exigences.





Le Miele Experience Center Paris Rive Gauche
Découvrez le flagshipstore dédié à l'art de vivre selon Miele. Vitrine exceptionnelle de la marque au coeur de Saint Germain des Près, quartier d'élection de la décoration et du design de Paris, il est ouvert aux particuliers comme aux professionnels et permet à tous de vivre l'expérience Miele sur 400 m^2. Tous les produits en exposition, gammes encastrables et posables, sont branchés et permettent d'expérimenter en direct la technologie de pointe, les performances et le grand confort d'utilisation des équipements Miele.

Le Miele Experience Center Paris Rive Droite
Découvrez un espace organisé sur 3 niveaux, entièrement dédié aux produits et innovations Miele. Vous plongerez dans un univers de design et de prestige où Miele se dévoile en un seul coup d'oeil.

Le Miele Experience Center Nice
Un espace unique d'exposition de l'ensemble de nos gammes dans la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.

Les Ateliers Miele
Miele propose des ateliers pour découvrir, par exemple, la cuisson vapeur, pour apprendre à utiliser son four combiné, des cours thématiques autour de la pâtisserie, de la cuisine du marché, de la cuisine des chefs...

Le blog culinaire "Cuisinez avec Miele"
A retrouver sur le blog, toutes les informations sur nos appareils de cuisson, les recettes de nos ateliers culinaires, les témoignages de nos Chefs Partenaires ainsi que les événements à venir. Le QR code est à flasher sur la page de droite.

Les Miele Experience Center vous accueillent le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 10h à 19h. Pour être reçu sans attendre, vous avez la possibilité de prendre rendez-vous par téléphone au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé).




Miele
Immer
Besser
since 1899
Miele
Cuisinez avec Miele

Miele Experience Center Paris Rive gauche
30 rue du Bac
75007 Paris
Horaires d'ouverture :
le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 10h à 19h.

Miele Experience Center Paris Rive droite
55 boulevard Malesherbes
75008 Paris
Horaires d'ouverture :
le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 10h à 19h.

Miele Experience Center Nice
Centre commercial CAP 3000
317 Avenue Eugène Donadei
Quartier du Lac
06 700 Saint laurent du var
Horaires d'ouverture :
le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 10h à 19h.
Parking à disposition

Pour être reçu sans attendre dans l'un de nos Miele Centers, prenez rendez-vous par téléphone au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé) ou par mail à l'adresse suivante : info@miele.fr.

Miele France SAS
9 ave. Albert Einstein – Z.I. le Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
R.C.S Bobigny B 708 203 088



Internet
info@miele.fr
www.miele.fr

La ligne Consommateurs
Conseils, SAV, accessoires et pièces détachées
09 74 50 1000
Appel non surtaxé

Pièces détachées et accessoires
Réservé aux professionnels
pieces@miele.fr

Support technique revendeur
Tél. : 01 49 39 44 88
E-mail : support.technique@miele.fr

Photos non contractuelles

© Miele & Cie. KG, Gütersloh / N° M. 11 299 693 / MMS 21-1863 / Sous réserve de modifications (FR) / 03/22