

Miele



GÉNÉRATION 7000

PRODUITS DE LA CUISINE – GAMME ENCASTRABLE | ÉDITION AVRIL 2022



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des fours

Exclusivité Miele Fonction HydraCook¹⁾

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 rapide²⁾

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.



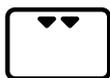
Turbogrill

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.



Multigrill

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.



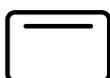
Chaleur tournante Éco

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.

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 sensibles.



Commande intuitive par écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensibles.



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



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensibles 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 œil sur votre cuisson grâce à la caméra dans l'enceinte du four.



Thermosonde

Cuisson au degré près

FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 45 CM

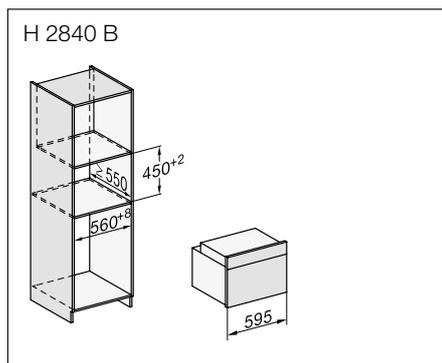
Four multifonctions PerfectClean Collection PureLine



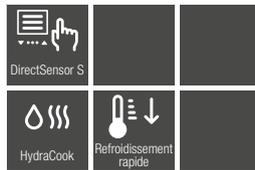
H 2840 B (Prestige)

- 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

1099 €* + 10 € d'éco-part = 1109 €**



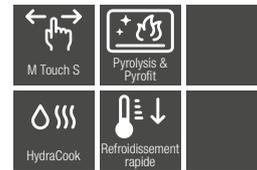
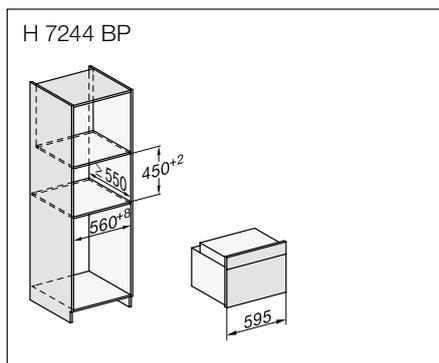
Fours multifonctions Pyrolyse Collection PureLine



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

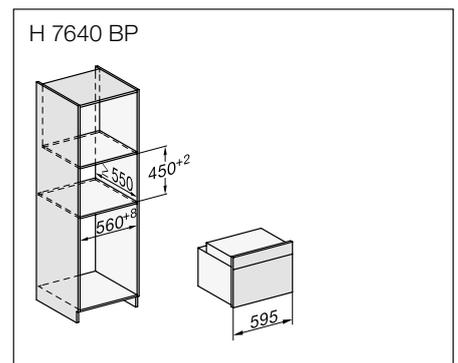
1999 €* + 10 € d'éco-part = 2009 €**



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

2999 €* + 10 € d'éco-part = 3009 €**



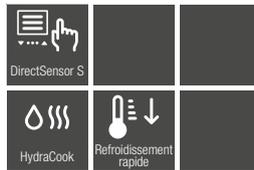
Fours multifonctions Pyrolyse Collection VitroLine



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

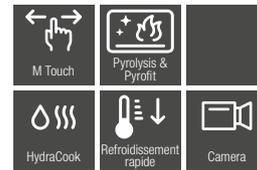
3899 €* + 10 € d'éco-part = 3909 €**



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

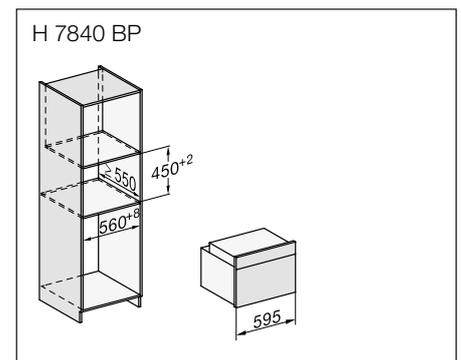
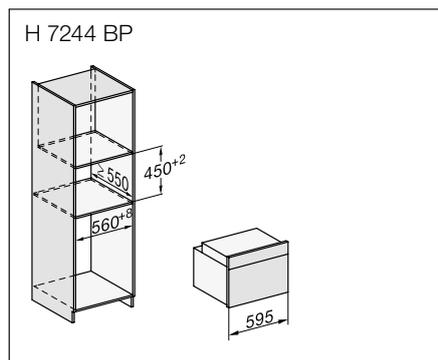
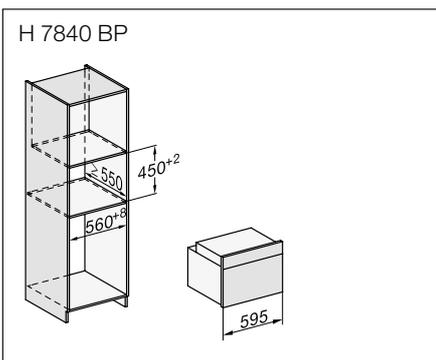
2199 €* + 10 € d'éco-part = 2209 €**



H 7840 BP (Prestige)

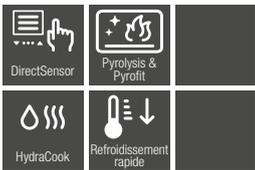
- Grande cavité 49 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Ecran tactile MTouch**
- **20 modes dont 80 prog. auto.**
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, **Sonde de température sans fil**
- **Eclairage intérieur LED BrilliantLight**
- **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

4099 €* + 10 € d'éco-part = 4109 €**



FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 45 CM

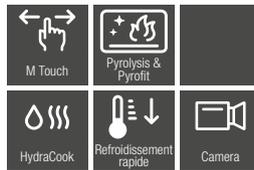
Four multifonctions Pyrolyse Collection ArtLine



H 7440 BPX (Prestige)

- Grande cavité 49 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensible 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

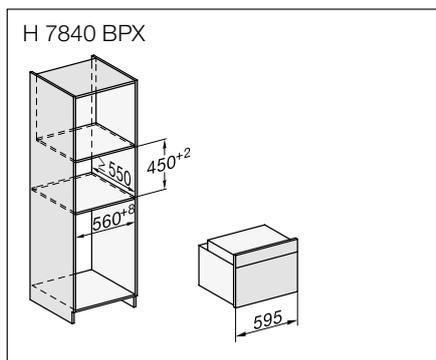
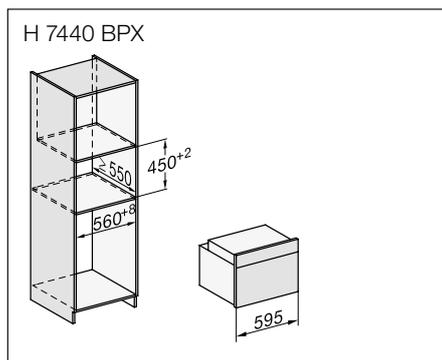
2399 €* + 10 € d'éco-part = 2409 €**



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

4099 €* + 10 € d'éco-part = 4109 €**



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

1099 €* + 10 € éco-part = 1109 €**

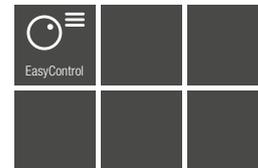
- Existe aussi en modèle PerfectClean (sans pyrolyse) H 2265-1 B (Design)
849,99 €* + 10 € éco-part = 859,99 €**



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

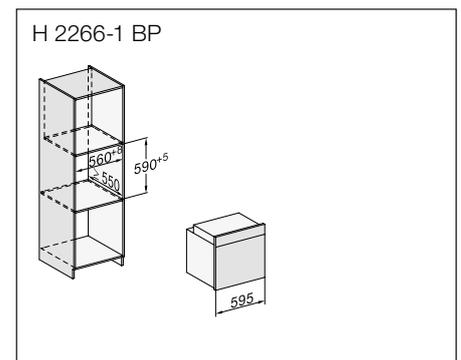
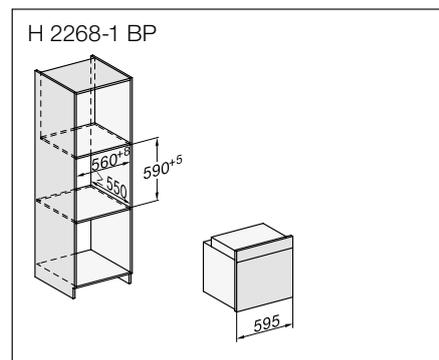
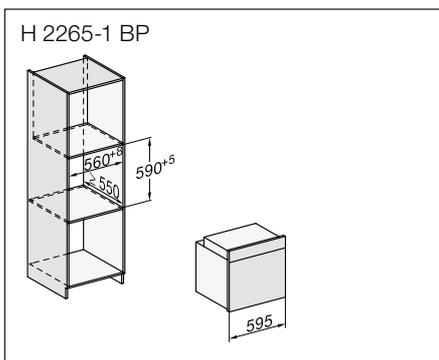
1199 €* + 10 € éco-part = 1209 €**



H 2266-1 BP (Prestige)

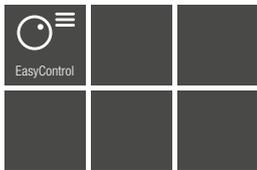
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Enceinte pyrolysable
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 7 modes de cuisson
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces

1099 €* + 10 € éco-part = 1109 €**



FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 60 CM

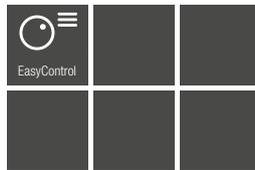
Fours multifonctions pyrolyse,
Collection ContourLine



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

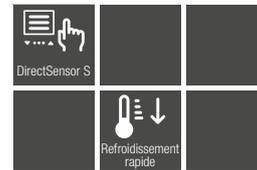
1299 €* + 10 € éco-part = 1309 €**



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

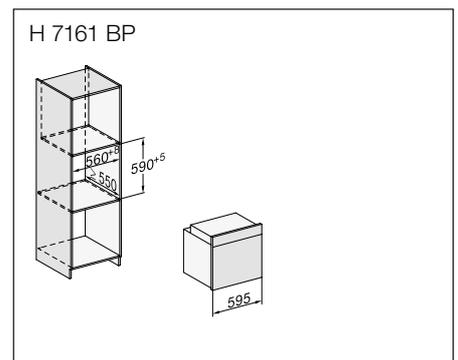
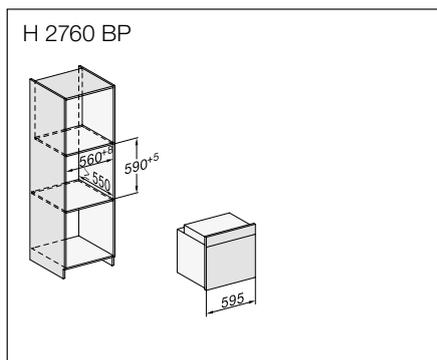
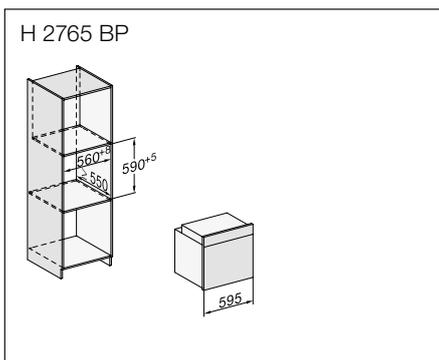
1299 €* + 10 € éco-part = 1309 €**

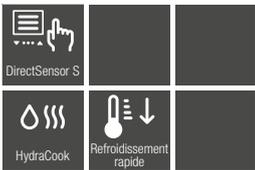


H 7161 BP (Design)

- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Bandeau de commande sensible 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

1499 €* + 10 € éco-part = 1509 €**

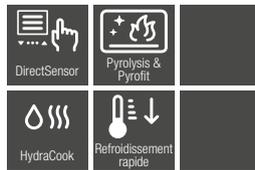




H 7164 BP (Design)

- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensible DirectSensor 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

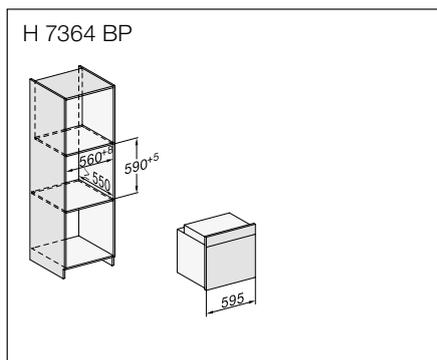
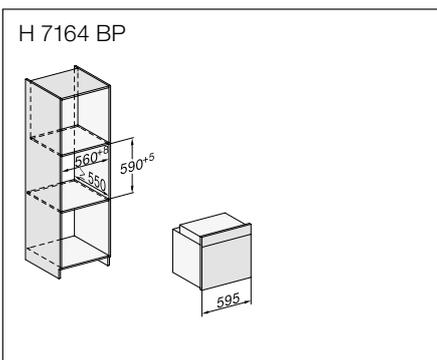
1799 €* + 10 € éco-part = 1809 €**



H 7364 BP (Design)

- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Bandeau de commande sensible 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

2599 €* + 10 € éco-part = 2609 €**



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

879,99 €* + 10 € éco-part = 889,99 €**

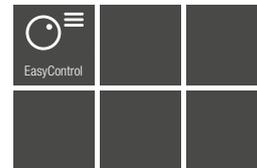
Fours multifonctions pyrolyse,
Collection PureLine



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

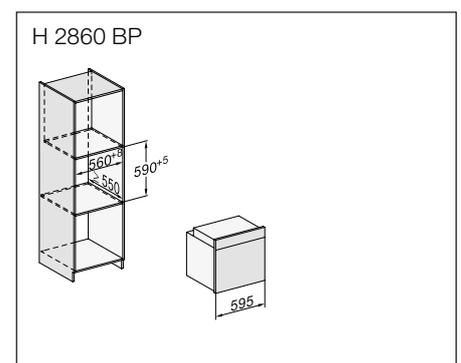
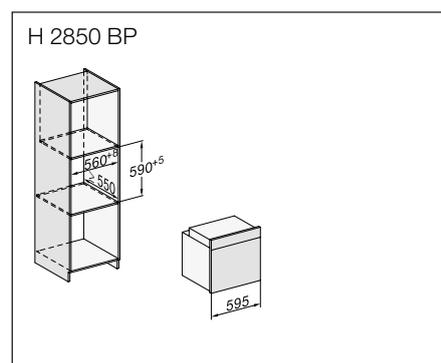
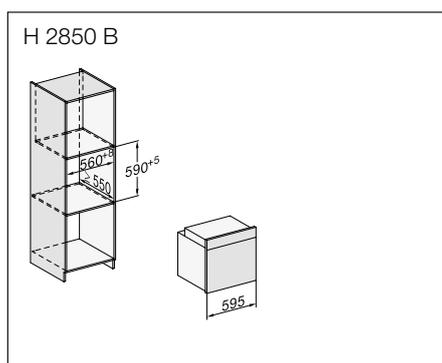
1199 €* + 10 € éco-part = 1209 €**

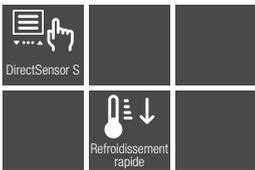


H 2860 BP (Prestige)

- 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

1299 € + 10 € éco-part = 1309 €**

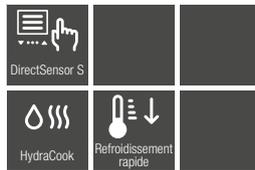




H 7261 BP (Prestige)

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

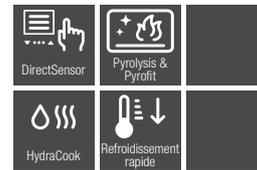
1499 €* + 10 € éco-part = 1509 €**



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**
- Inox anti-traces

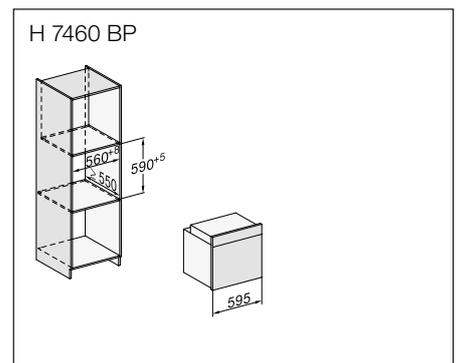
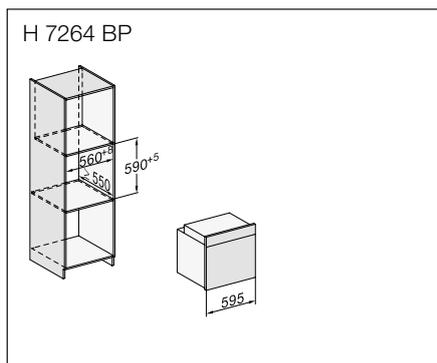
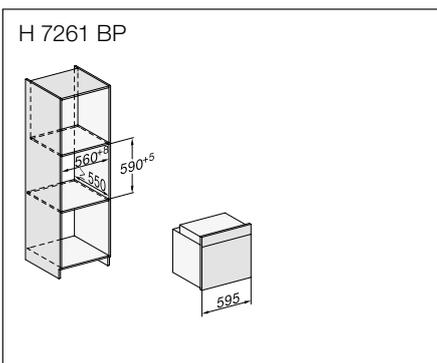
1799 €* + 10 € éco-part = 1809 €**



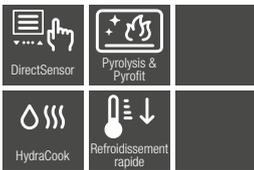
H 7460 BP (Prestige)

- 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

2399 €* + 10 € éco-part = 2409 €**



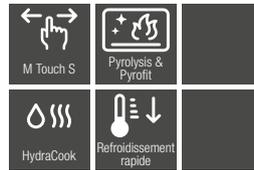
FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 60 CM



H 7464 BP (Prestige)

- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensible 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

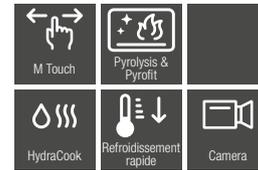
2599 €* + 10 € éco-part = 2609 €**



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

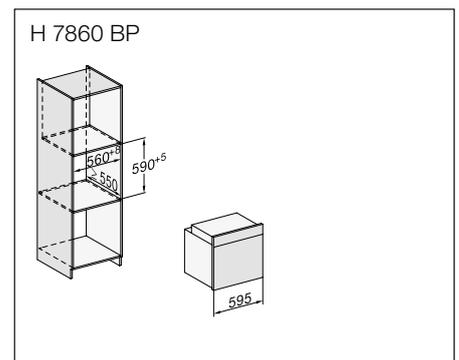
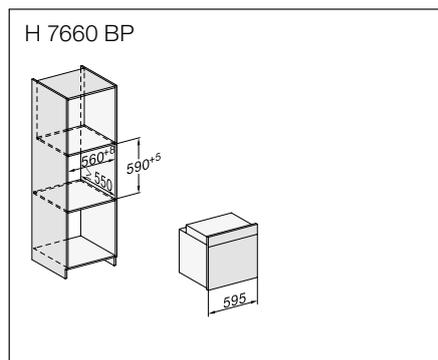
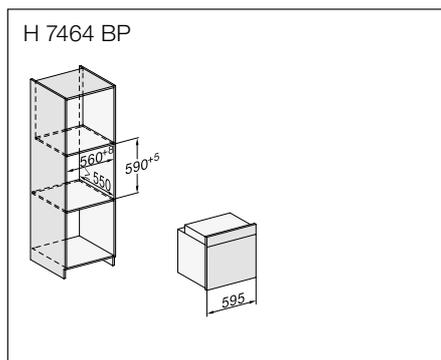
2999 €* + 10 € éco-part = 3009 €**



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

3999 €* + 10 € éco-part = 4009 €**



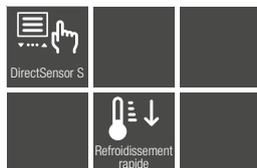
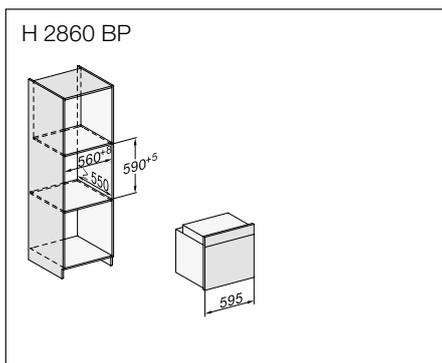
Fours multifonctions pyrolyse,
Collection VitroLine



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

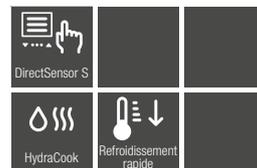
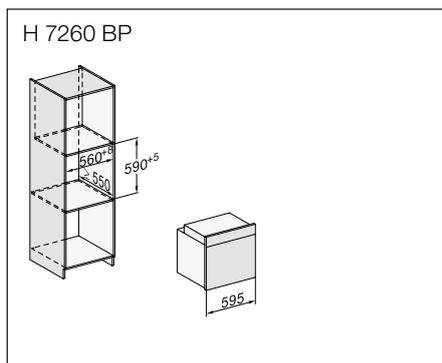
1499 € + 10 € éco-part = 1509 €**



H 7260 BP (Prestige)

- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensible 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

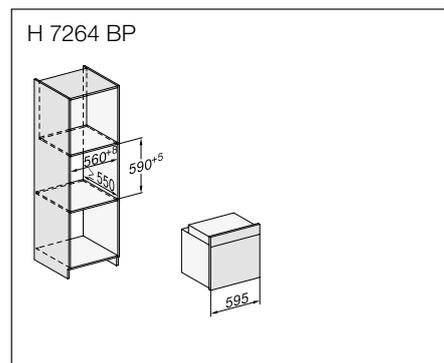
1699 € + 10 € éco-part = 1709 €**



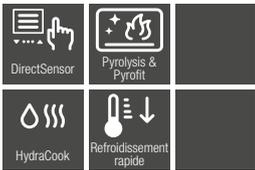
H 7264 BP (Prestige)

- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Bandeau de commande sensible 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

1999 €* + 10 € éco-part = 2009 €**



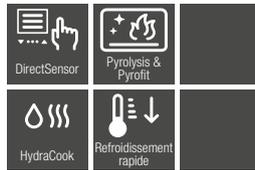
FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 60 CM



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

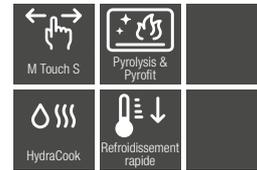
2599 €* + 10 € éco-part = 2609 €**



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

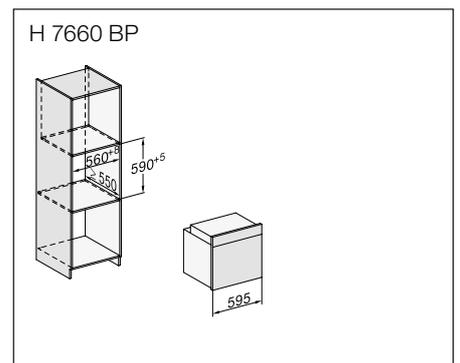
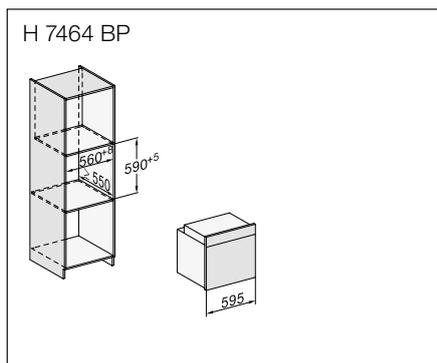
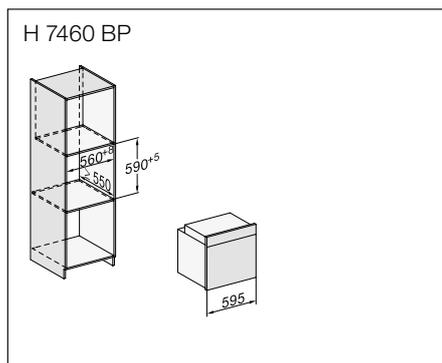
2799 €* + 10 € éco-part = 2809 €**

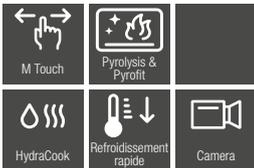


H 7660 BP (Prestige)

- 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

3199 €* + 10 € éco-part = 3209 €**

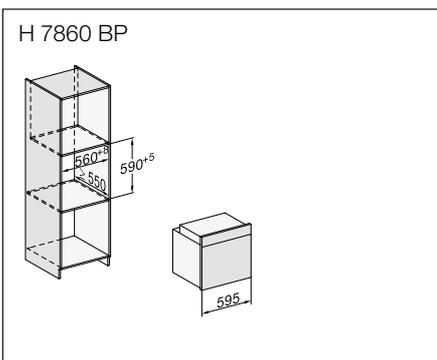




H 7860 BP (Prestige)

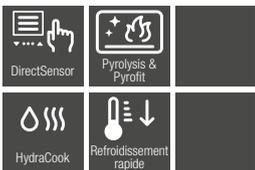
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- **Ecran tactile MTouch**
- 20 modes de cuisson dont 80 prog. auto.
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide, **Sonde de température sans fil**
- Eclairage intérieur LED 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

4199 €* + 10 € éco-part = 4209 €**



FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 60 CM

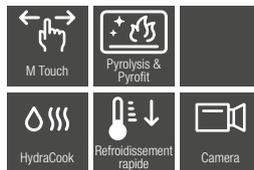
Fours multifonctions pyrolyse,
Collection ArtLine



H 7464 BPX (Prestige)

- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensible 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

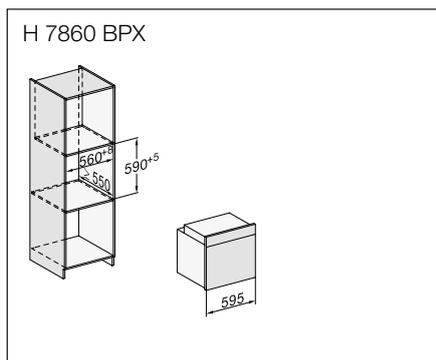
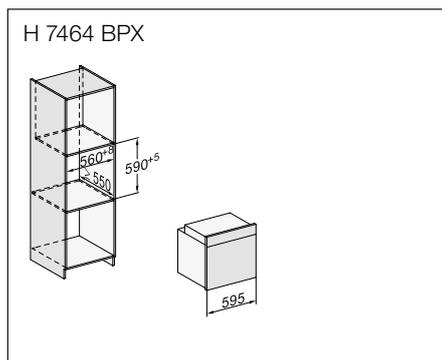
2799 €* + 10 € éco-part = 2809 €**



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

4199 €* + 10 € éco-part = 4209 €**



FOURS MULTIFONCTIONS, LARGEUR 90 CM

Four multifonctions PerfectClean,
Collection PureLine

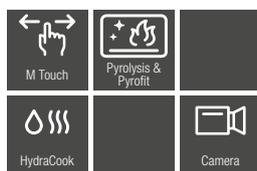


H 2890 B (Prestige)

- **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

4799 €* + 10 € éco-part = 4809 €**

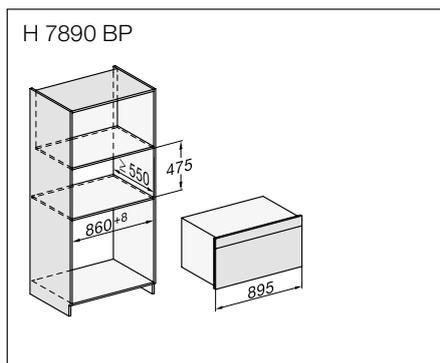
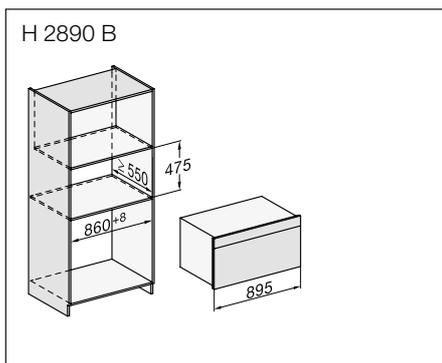
Four multifonctions Pyrolyse,
Collection PureLine



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

8799 €* + 10 € éco-part = 8809 €**



🏠 | 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

Home | ... | Status

 Mikrowelle +
Heißluft plus **Fertig**

300 W 180 °C

speichern Timer schließen



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 brevetée¹⁾

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.



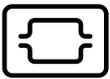
Chaleur sole-voûte

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.



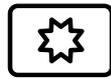
Booster

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.

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 sensibles.



Commande intuitive par écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensibles.



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



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensibles 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

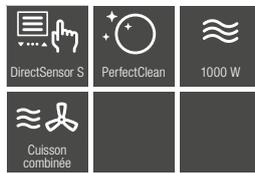


H 7140 BM (Design)

- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- Bandeau de commande sensible DirectSensor 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

1899 €* + 10 € éco-part = 1909 €**

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 sensible DirectSensor 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

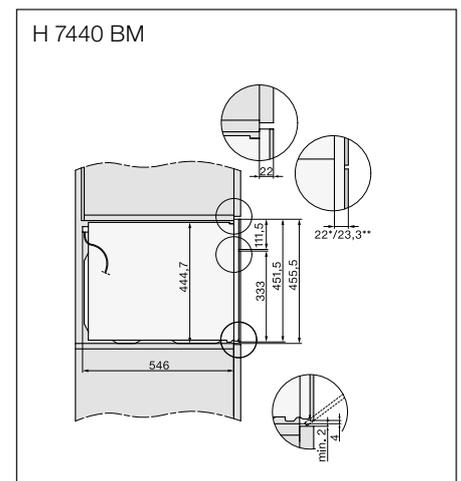
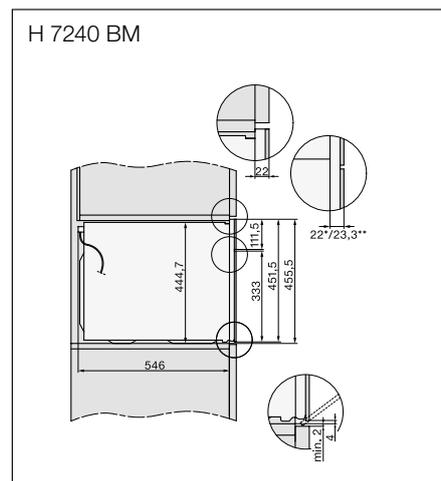
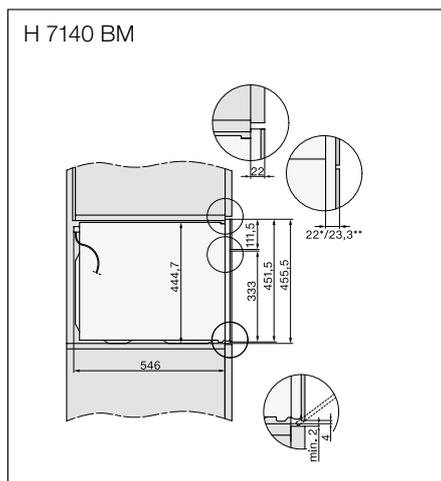
1899 €* + 10 € éco-part = 1909 €**



H 7440 BM (Prestige)

- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- **Bandeau de commande sensible 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

2399 €* + 10 € éco-part = 2409 €**



FOURS COMBINÉS MICRO-ONDES, HAUTEUR 45 CM



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

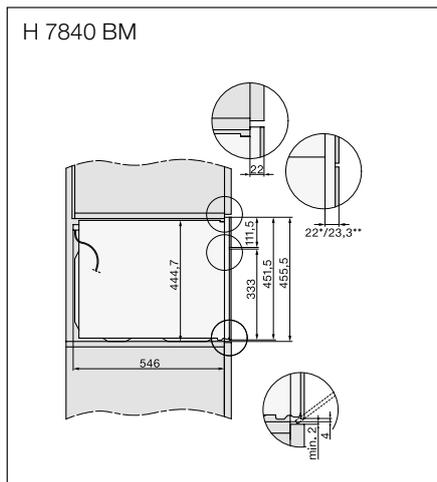
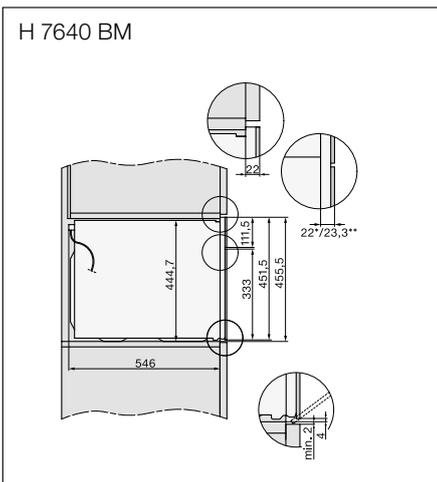
2799 €* + 10 € éco-part = 2809 €**



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

3199 €* + 10 € éco-part = 3209 €**



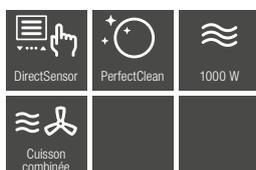
Fours combinés micro-ondes
encastrables,
Collection VitroLine



H 7240 BM (Prestige)

- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- Bandeau de commande sensible 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

2099 €* + 10 € éco-part = 2109 €**



H 7440 BM (Prestige)

- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- **Bandeau de commande sensible 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

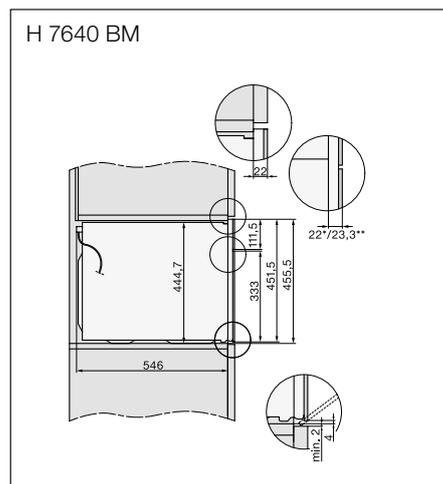
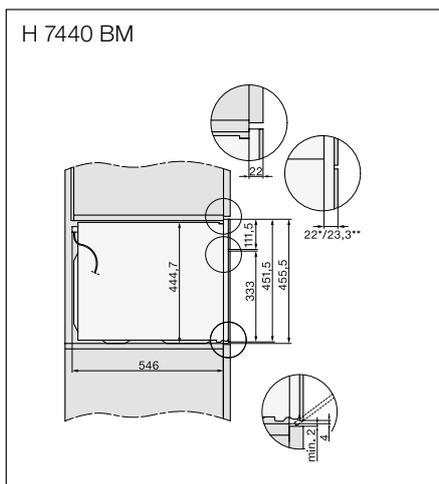
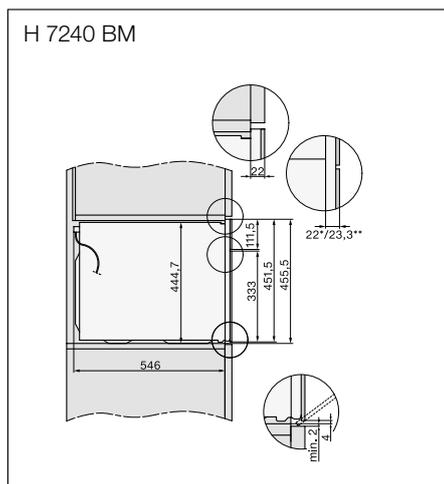
2599 €* + 10 € éco-part = 2609 €**



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

2999 €* + 10 € éco-part = 3009 €**



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

3399 €* + 10 € éco-part = 3409 €**



H 7440 BMX (Prestige)

- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- Bandeau de commande sensible 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

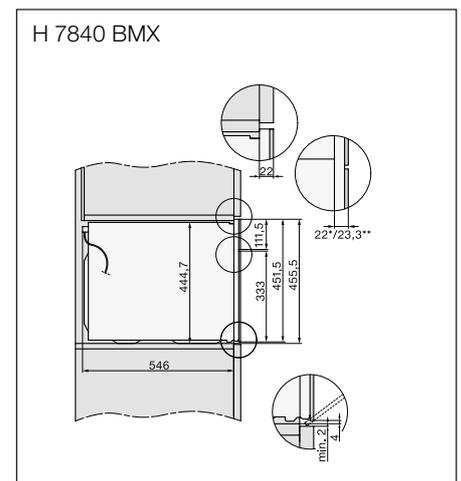
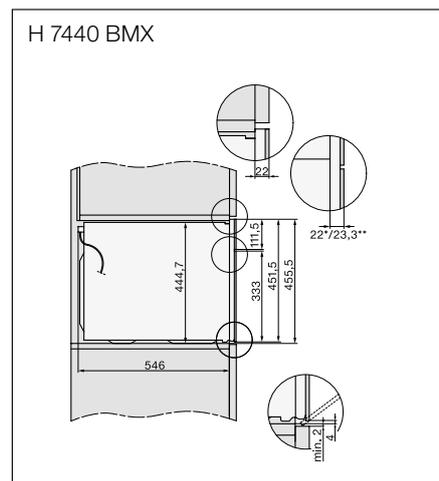
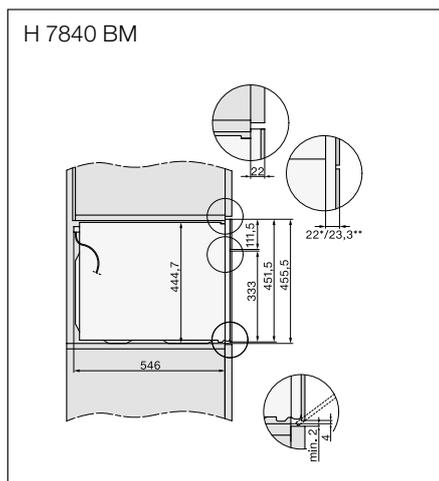
2599 €* + 10 € éco-part = 2609 €**



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

3399 €* + 10 € éco-part = 3409 €**







FOURS VAPEUR



Les modèles

Fours vapeur encastrables

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

Fours vapeur posables

Même si vous n'avez plus de place pour intégrer un appareil supplémentaire dans votre cuisine, vous ne devez pas pour autant renoncer aux avantages d'un four vapeur. Dans l'idéal, le four vapeur posable de Miele se place sur le plan de travail de la cuisine. Tout comme le modèle encastrable, cet appareil garantit confort d'utilisation et polyvalence.



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

Les cotes d'encastrement et les différentes tailles des fours vapeur Miele

Modèles et dimensions

Les fours vapeur Miele se déclinent en divers modèles et dimensions. Trouvez ici la solution idéale pour votre cuisine.



Le modèle classique
largeur 60 cm, hauteur 45 cm



Exclusivité Miele **Le modèle haute pression**
largeur 60 cm, hauteur 38 cm



Appareil posable polyvalent
largeur 50 cm, hauteur 37 cm

Les types d'appareils



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



Exclusivité Miele **Four vapeur haute pression**
Le four vapeur haute pression Miele vous offre, outre la cuisson à la vapeur sans pression, la cuisson à la vapeur sous pression à des températures comprises entre 101 et 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.

Les technologies vapeur



Exclusivité Miele **DualSteam**
Puissant générateur de vapeur externe d'une capacité de 3,3 kW, avec deux buses à vapeur.



MonoSteam
Puissant générateur de vapeur externe d'une capacité de 2,2 kW, avec une buse à vapeur.



PowerSteam
Très puissant générateur de vapeur externe d'une capacité de 5,0 kW et avec une buse à vapeur.

Le générateur de vapeur de tous les fours vapeur Miele est situé à l'extérieur de l'enceinte de cuisson. Les avantages pour la cuisson sont considérables : quantité idéale de vapeur, mesure et maintien optimaux de la température, temps de cuisson indépendants des quantités et chauffage accéléré. Et puisqu'aucun dépôt calcaire ne peut se former dans l'enceinte de cuisson, elle est particulièrement facile à nettoyer.



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des fours vapeur

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 du puissant générateur 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 Cuisson vapeur sous pression

Cuisson rapide et saine : entre 101 et 120 °C, vos plats cuisent très vite.



Grande enceinte de cuisson, grande surface

Espace maximal : enceinte de cuisson profonde et grande surface pour préparer plusieurs portions simultanément.



Programmes automatiques

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



Cuisson sous vide

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

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 sensibles et affichage texte sur écran LCD sur quatre lignes



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



Sélection de la température et de durées via touches sensibles, 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

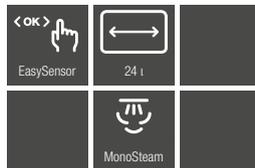
Four vapeur posables



DG 6001 (Classic)

- Commande EasySensor
- Touches sensibles
- 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

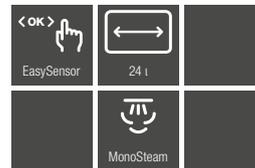
949,99 €* + 10 € éco-part = 959,99 €**



DG 6001 (Classic)

- Commande EasySensor
- Touches sensibles
- 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

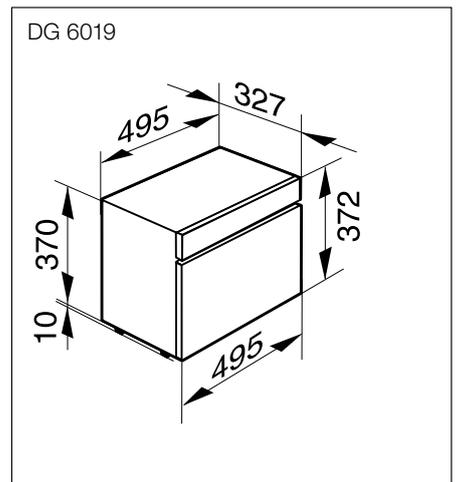
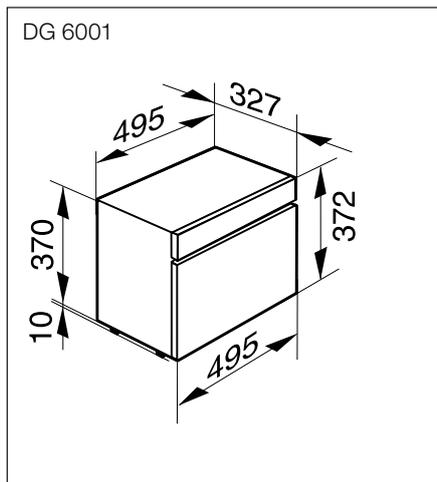
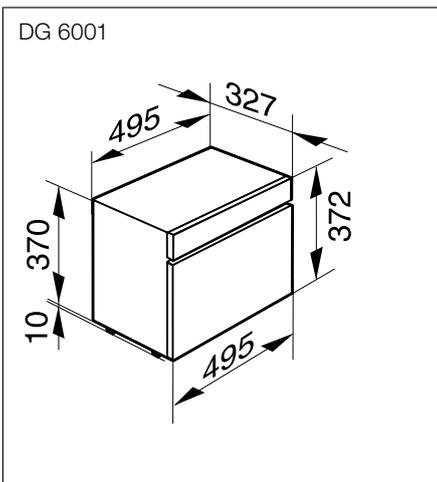
999,99 €* + 10 € éco-part = 1009,99 €**



DG 6019 (Classic)

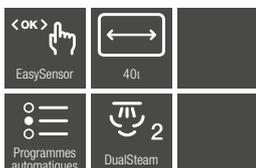
- Commande EasySensor
- Touches sensibles
- 24 l, 3 niveaux de cuisson
- Technologie MonoSteam
- Réglage T° de 40 à 100°C (par palier de 5°C)
- Ouverture latérale
- 1 plat récupérateur, **3 récipients** perforés et 1 grille en inox
- Inox anti-traces

999,99 €* + 10 € éco-part = 1009,99 €**



FOURS VAPEUR

Fours vapeur encastrables,
niche 45 cm
Collection ContourLine



DG 2740 (Design)

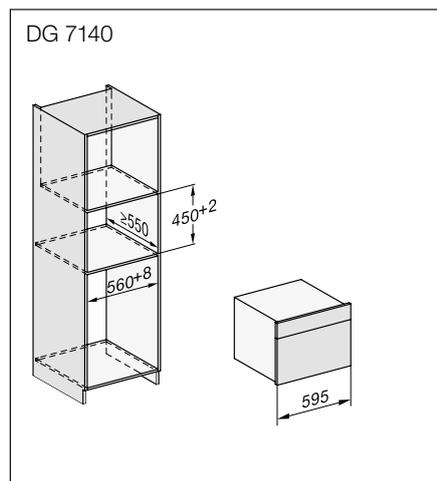
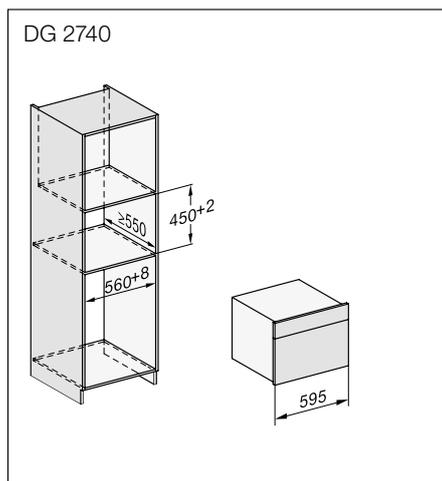
- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensible EasySensor
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- 20 programmes automatiques
- Réduction des buées en fin de cuisson
- Inox anti-traces

1299 €* + 10 € éco-part = 1309 €**

DG 7140 (Design)

- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande sensible 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

1699 €* + 10 € éco-part = 1709 €**



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 sensible EasySensor
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- 20 programmes automatiques
- Réduction des buées en fin de cuisson
- Inox anti-traces

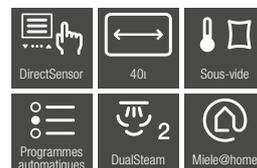
1299 €* + 10 € éco-part = 1309 €**



DG 7240 (Prestige)

- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande sensible 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

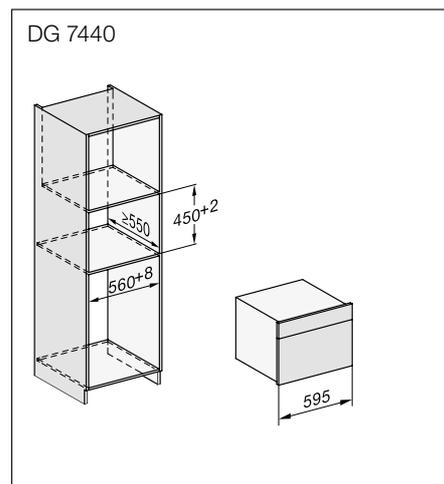
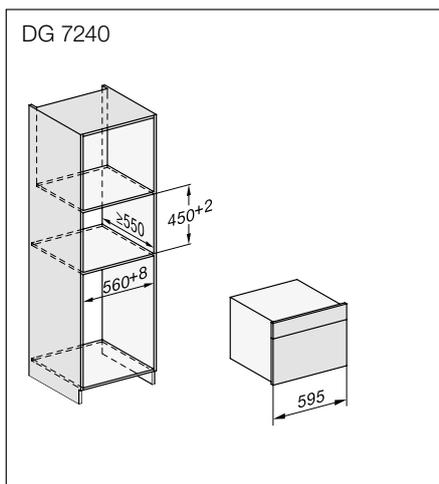
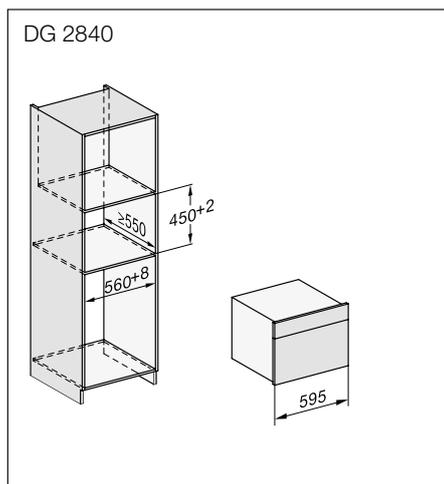
1699 €* + 10 € éco-part = 1709 €**



DG 7440 (Prestige)

- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande sensible 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

1999 €* + 10 € éco-part = 2009 €**



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 sensible 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

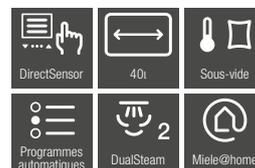
1499 €* + 10 € éco-part = 1509 €**



DG 7240 (Prestige)

- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande sensible 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

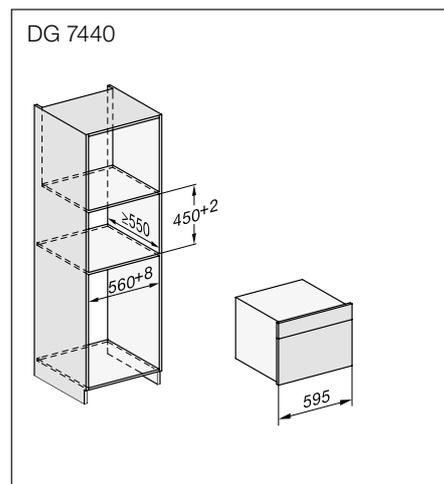
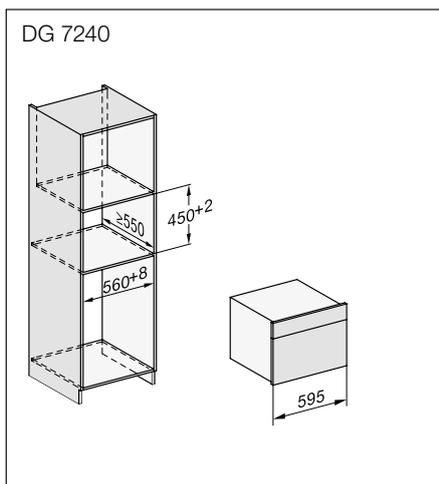
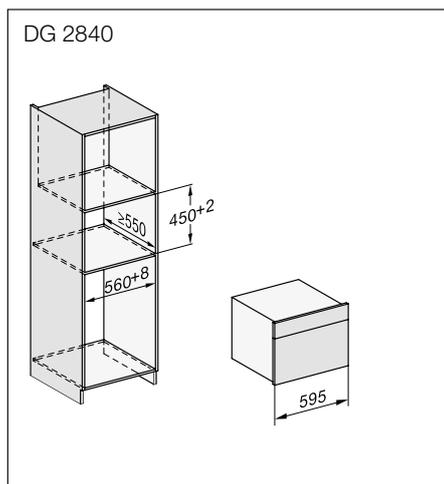
1899 €* + 10 € éco-part = 1909 €**



DG 7440 (Prestige)

- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande sensible 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

2199 €* + 10 € éco-part = 2209 €**



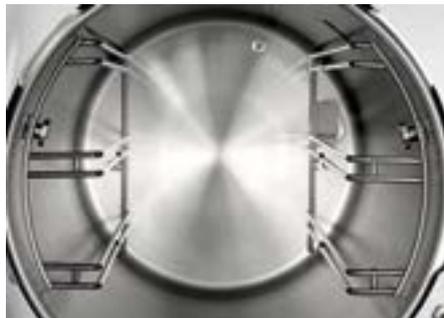
Quelles sont les caractéristiques de confort essentielles pour vous ?

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

4899 €* + 10 € éco-part = 4909 €**

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**

5399 €* + 10 € éco-part = 5409 €**

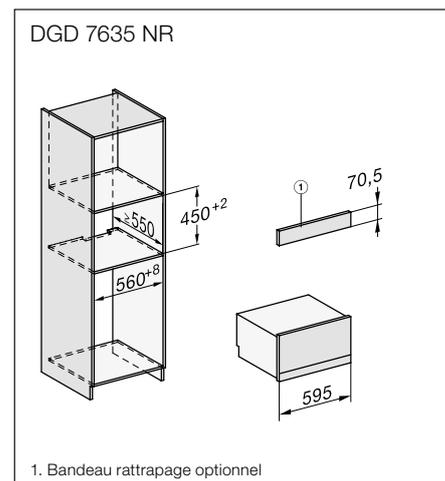
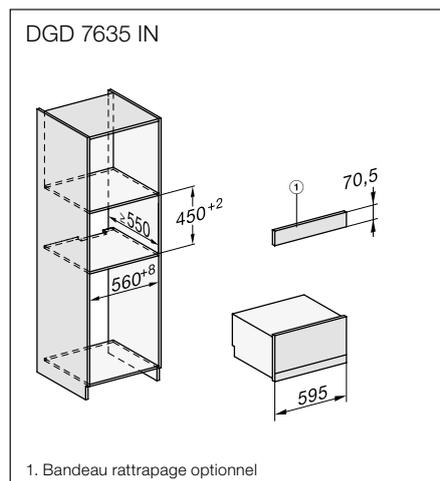
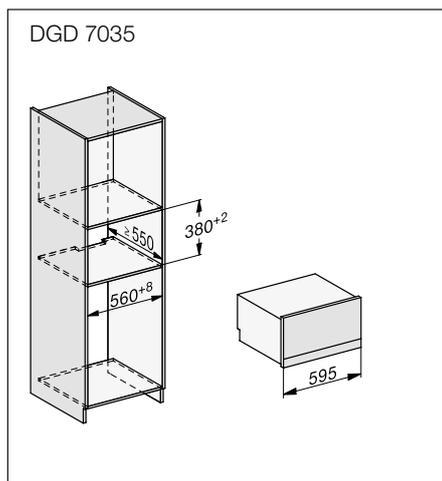
Four vapeur encastrable haute pression, Niche 38 cm
Collection VitroLine



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

5399 €* + 10 € éco-part = 5409 €**







FOURS VAPEUR COMBINÉS



Des variantes pratiques

Les fours vapeur combinés Miele

La cuisson combinée avec Miele – le principe 3 en 1

Le principe 3 en 1 répond à toutes les attentes : Avec le four vapeur combiné, vous disposez d'un four vapeur, d'un four traditionnel et d'un appareil en mode combiné, chacun à part entière, mais en un seul appareil. La technologie MultiSteam Pro permet une cuisson homogène sans dénaturer les aliments grâce à la vapeur. De plus, avec les autres fonctions du four, comme la chaleur sole-voûte, la cuisson intensive, le gril ou le mode chaleur tournante +, vous personnalisez la préparation de vos plats.

Le four vapeur combiné montre tout son savoir-faire lors de la cuisson combinée : La chaleur humide, la chaleur sèche et la chaleur tournante garantissent des résultats de cuisson et de rôtissage parfaits.

Grande diversité de tailles

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.



Four vapeur combiné XL

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.



Four vapeur combiné XXL

Idéal pour l'encastrement dans une niche classique pour four de 60 x 60 cm. Associez-le à un tiroir de 29 cm de haut pour remplir parfaitement une niche de 88 cm de haut.



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* du four vapeur combiné

Exclusivité Miele DualSteam

La perfection comme vous l'aimez : le four vapeur combiné Miele assure 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 MultiSteam Pro. Lors de la phase de chauffage du processus de cuisson à la vapeur, la chaleur sèche est absente – pour préparer vos aliments tout en conservant leurs vitamines.



Exclusivité Miele Cuisson combinée

Un pur plaisir : la combinaison de la chaleur humide et sèche garantit des résultats de cuisson impeccables.

3 en 1

Un combiné compact : modes four, vapeur et cuisson combinée, un véritable hommage à la flexibilité !



Exclusivité Miele Enceinte de cuisson inox avec revêtement PerfectClean

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



Exclusivité Miele Mix & Match

Cuisson rapide et saine : cuire à la vapeur ou réchauffer différents aliments en même temps dans un seul récipient en moins d'une demi-heure.



Exclusivité Miele Bandeau relevable à ouverture motorisée avec SoftClose¹⁾

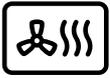
Pratique : ouvrez et fermez le bandeau relevable du bout des doigts pour accéder au réservoir d'eau.

* selon les modèles

¹⁾ Brevet : EP 2 197 326

Un réglage adapté à chaque recette

Les programmes de cuisson et de rôtiage des fours vapeur combinés 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.



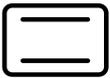
Cuisson combinée/gril

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



Chaleur tournante Plus

Délicieusement aéré et léger : idéale pour une cuisson ou un rôtiage 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.



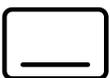
Cuisson intensive

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 bien d'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.



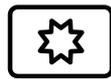
Chaleur tournante Éco

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 : cuire à la vapeur ou réchauffer 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 pour fours vapeur combinés en un coup d'œil



Commande

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



Commande intuitive par écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensibles.



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



Volume d'enceinte

Les fours vapeur combinés Miele présentent différentes capacités, soit 68 et 48 litres.



Cuisson sous vide

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



Mode combiné

Cuisson combinée

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



DualSteam

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



DirectWater plus

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

FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM

Fours vapeur combinés,
Collection PureLine



DGC 7440 (Prestige)

- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensible 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**
- 265 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces

2999 €* + 10 € éco-part. = 3009 €**



DGC 7640 (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 7440
- **Sonde de température filaire**
- 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

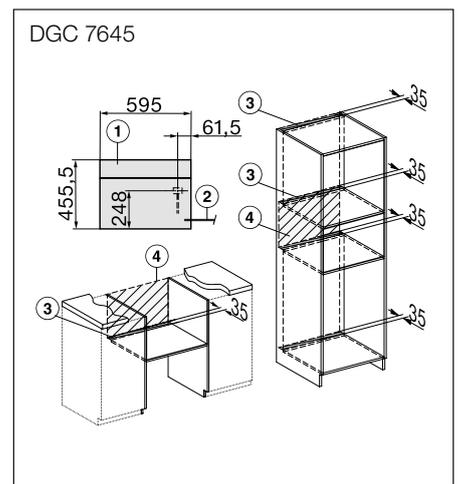
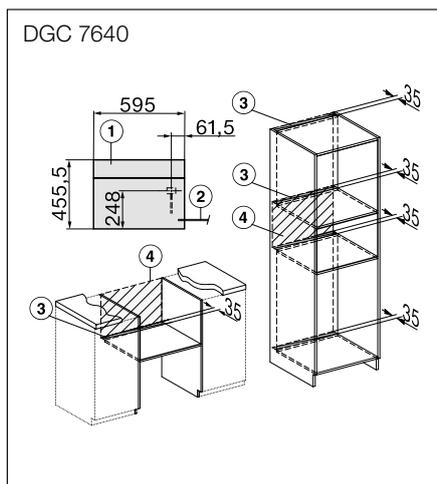
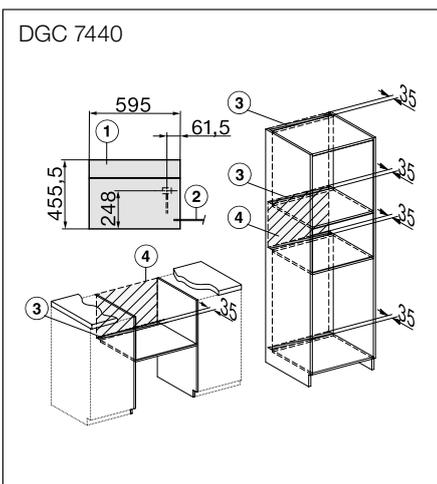
3799 € + 10 € éco-part = 3809 €**



DGC 7645 (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 7440
- 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

3999 €* + 10 € éco-part = 4009 €**



FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM



DGC 7840 (Prestige)

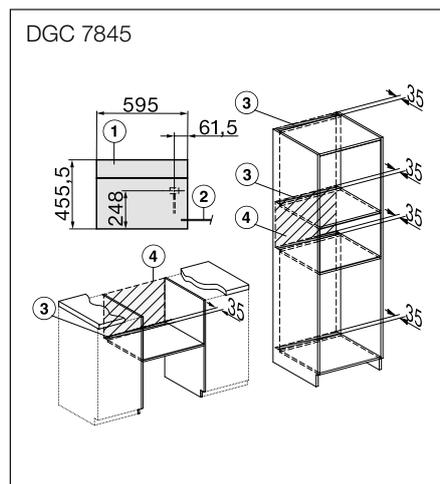
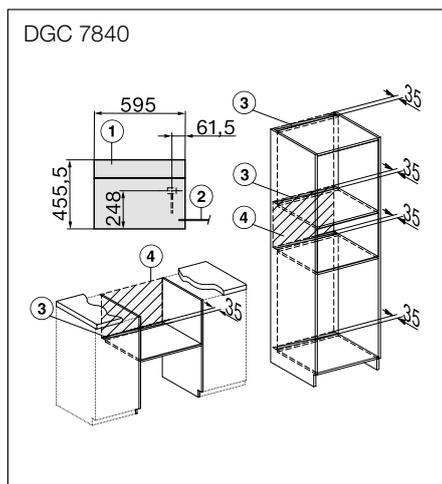
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7440
- **Sonde de température sans fil**
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques
- Capteur de mouvement MotionReact
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces

4299 €* + 10 € éco-part. = 4309 €**

DGC 7845 (Prestige)

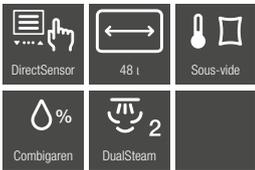
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7440
- Sonde de température sans fil
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Inox anti-traces

4499 €* + 10 € éco-part. = 4509 €**



FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM

Fours vapeur combinés,
Collection VitroLine



DGC 7440 (Prestige)

- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
 - Ouverture et fermeture douce
 - Technologie DualSteam avec générateur externe
 - Bandeau de commande sensible 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
 - 265 prog auto et 20 prog perso
 - Eclairage intérieur LED BrilliantLight
 - Fonctions connectées : Miele@home
 - Mode Shabbat
 - Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- 3199 €* + 10 € éco-part. = 3209 €****



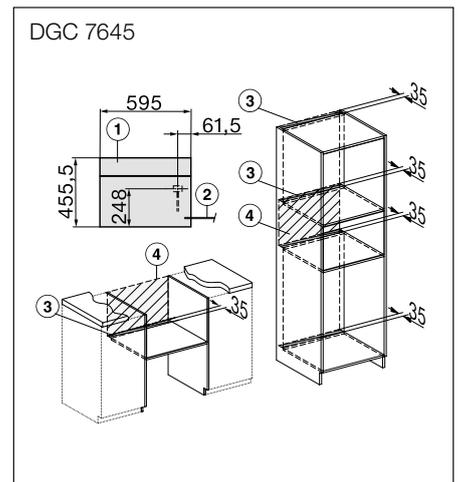
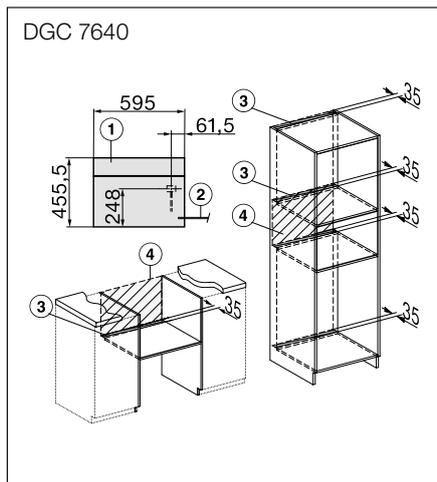
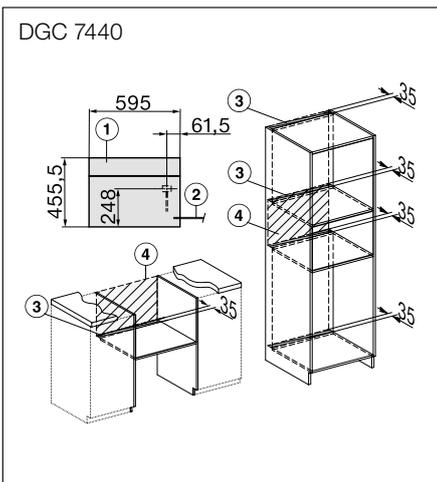
DGC 7640 (Prestige)

- 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 7440
 - Mix & Match, **Cuisson auto. de menus**
 - **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
- 3999 €* + 10 € éco-part. = 4009 €****



DGC 7645 (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
- 4199 €* + 10 € éco-part. = 4209 €****



FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM

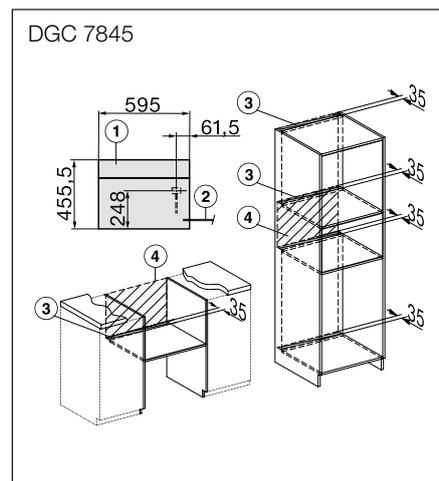
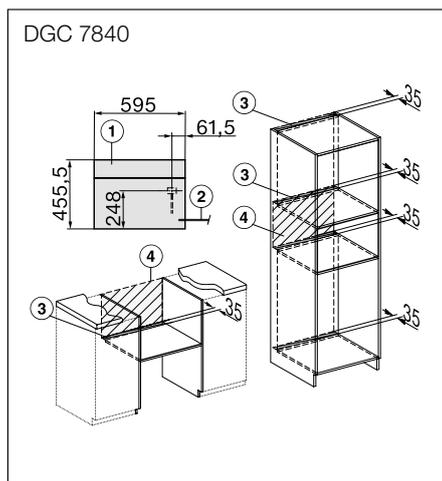


DGC 7840 (Prestige)

- 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 7440
 - 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
- 4499 €* + 10 € éco-part. = 4509 €****

DGC 7845 (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 7440
 - 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
- 4699 €* + 10 € éco-part. = 4709 €****



FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 45 CM

Fours vapeur combinés,
Collection ArtLine



DGC 7440X (Prestige)

- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensible 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
- 265 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

3199 €* + 10 € éco-part. = 3209 €**



DGC 7840X (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 7440X
- 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**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

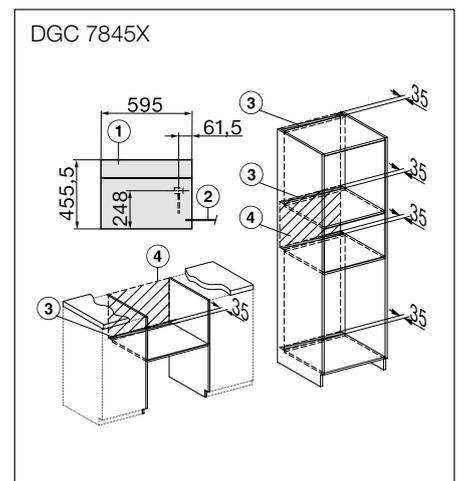
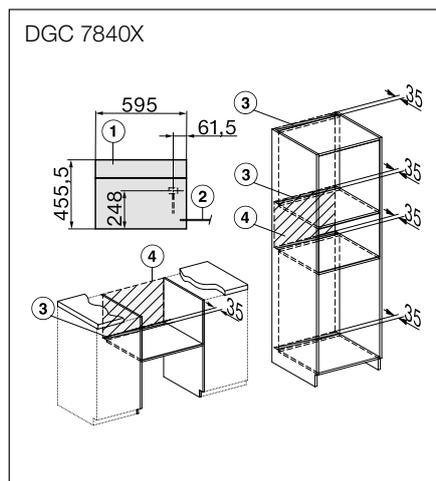
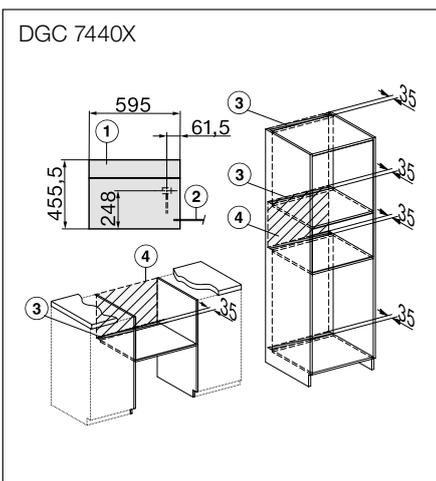
4499 €* + 10 € éco-part. = 4509 €**



DGC 7845X (Prestige)

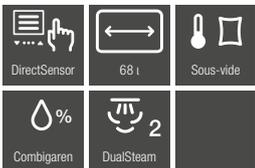
- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7840X
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Sonde de température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

4699 €* + 10 € éco-part. = 4709 €**



FOURS VAPEUR COMBINÉS, HAUTEUR 60 CM

Fours vapeur combinés,
Collection PureLine



DGC 7460 (Prestige)

- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensible 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
- 265 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces

3999 €* + 10 € éco-part. = 4009 €**



DGC 7660 (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 7460
- Mix & Match, **Cuisson auto. de menus**
- **Sonde de température filaire**
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- **Rails télescopiques**
- **Capteur de mouvement MotionReact**
- **Mode Shabbat**
- Inox anti-traces

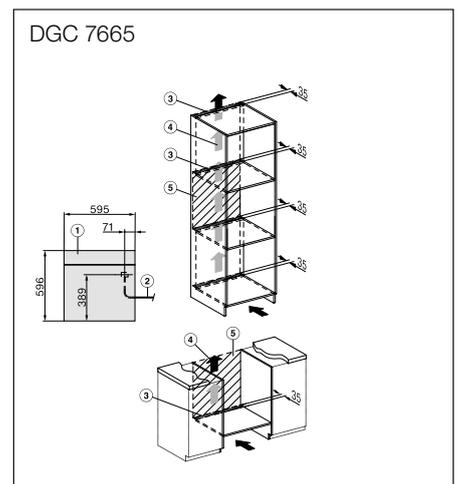
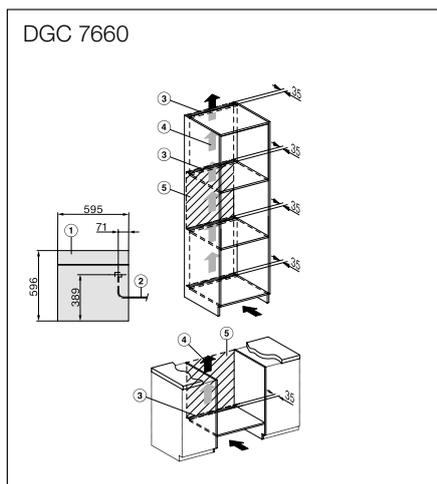
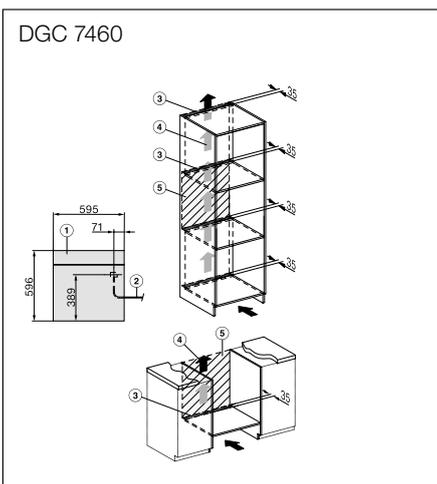
4799 €* + 10 € éco-part. = 4809 €**



DGC 7665 (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 7460
- 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

4999 €* + 10 € éco-part. = 5009 €**



FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 60 CM



DGC 7860 (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 7460
- 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

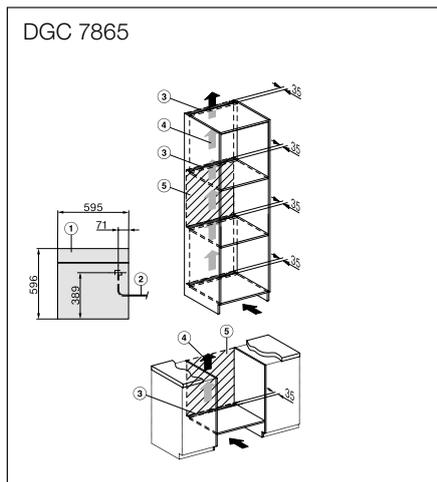
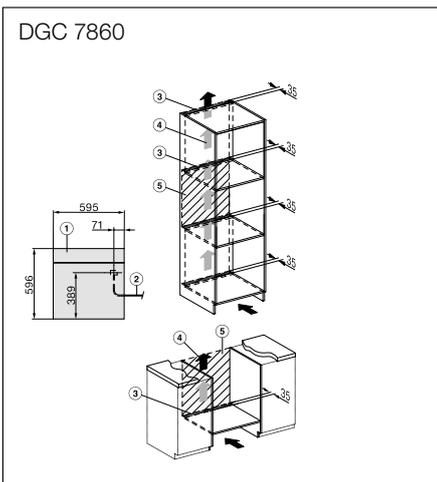
5599 €* + 10 éco-part. = 5609 €**



DGC 7865 (Prestige)

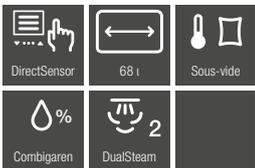
- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- **Bandeau de commande tactile MTouch**
- Bandeau lift motorisé
- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7460
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Sonde de température sans fil
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- **Raccordement eau et vidange**
- Inox anti-traces

5799 €* + 10 € éco-part. = 5809 €**



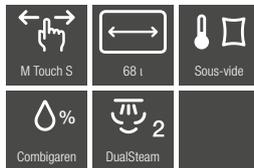
FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 60 CM

Fours vapeur combinés Collection VitroLine



DGC 7460 (Prestige)

- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
 - Ouverture et fermeture douce
 - Technologie DualSteam avec générateur externe
 - Bandeau de commande sensible 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
 - 265 prog auto et 20 prog perso
 - Eclairage intérieur LED BrilliantLight
 - Fonctions connectées : Miele@home
 - Mode Shabbat
 - Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- 4199 €* + 10 € éco-part. = 4209 €****



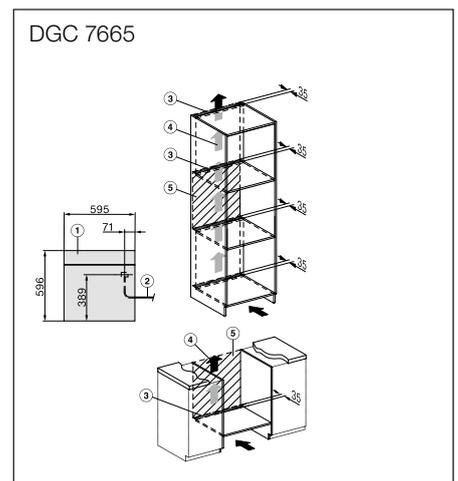
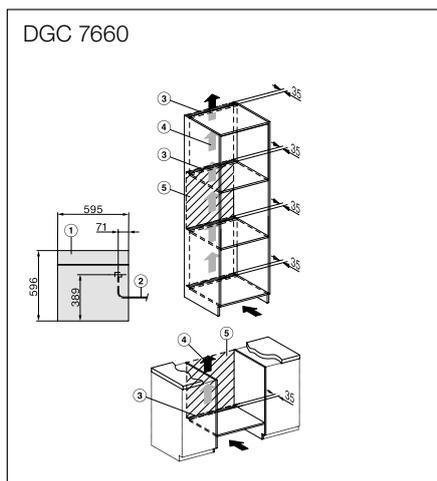
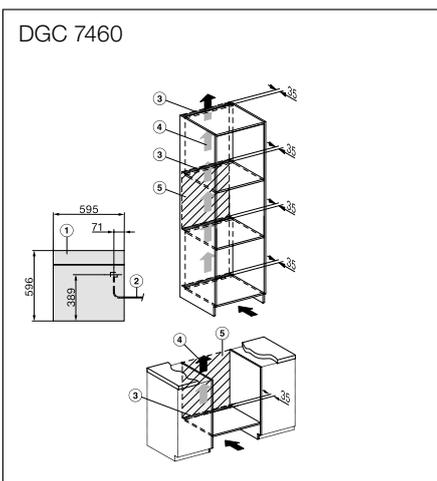
DGC 7660 (Prestige)

- 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 7460
 - Mix & Match, **Cuisson auto. de menus**
 - **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
- 4999 €* + 10 € éco-part. = 5009 €****



DGC 7665 (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 7460
 - 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
- 5199 €* + 10 € éco-part. = 5209 €****



FOURS VAPEUR COMBINES, HAUTEUR 60 CM



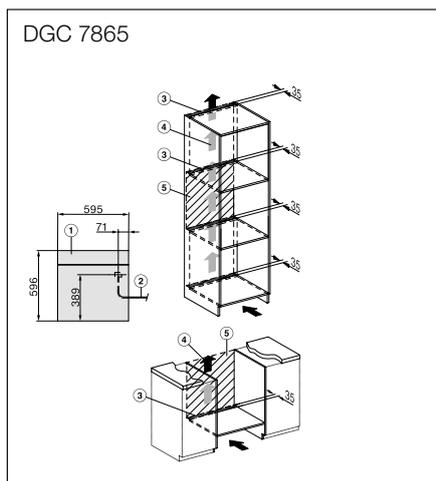
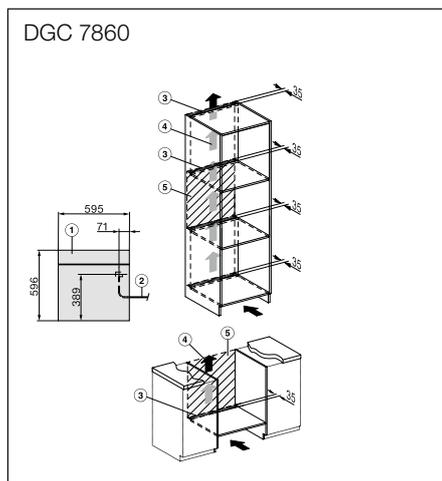
DGC 7860 (Prestige)

- 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 7460
 - 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
- 5799 €* + 10 € éco-part. = 5809 €****



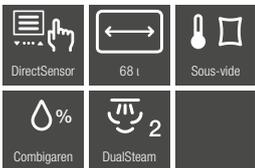
DGC 7865 (Prestige)

- 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 7460
 - 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
- 5999 €* + 10 € éco-part. = 6009 €****



FOURS VAPEUR COMBINÉS, HAUTEUR 60 CM

Fours vapeur combinés Collection ArtLine



DGC 7460X (Prestige)

- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensible 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
- 265 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

4199 €* + 10 € éco-part. = 4209 €**



DGC 7860X (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 7460X
- 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
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

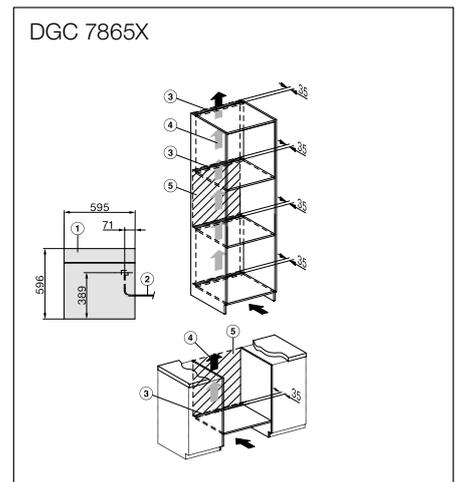
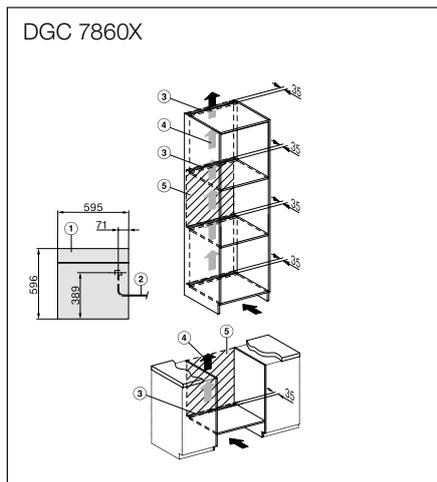
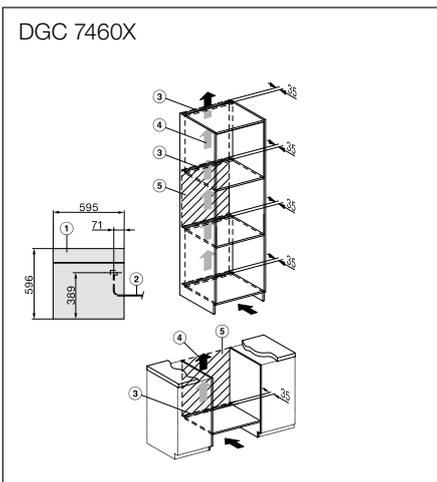
5799 €* + 10 € éco-part. = 5809 €**



DGC 7865X (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 7460X
- 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
- **Raccordement eau et vidange**
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant

5999 €* + 10 € éco-part. = 6009 €**







FOURS VAPEUR MICRO-ONDES



S'ILLA



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.

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 sensibles.



Commande intuitive par écran tactile. Commande tactile intuitive par touches sensibles.



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensibles 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.

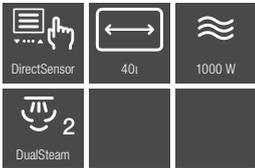


MotionReact

L'appareil réagit déjà à votre seule approche.

FOURS VAPEUR MICRO-ONDES, HAUTEUR 45 CM

Fours vapeur micro-ondes
Collection ContourLine

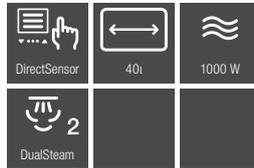


DGM 7340 (Design)

- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensible 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

2599 €* + 10 € éco-part = 2609 €**

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 sensible 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

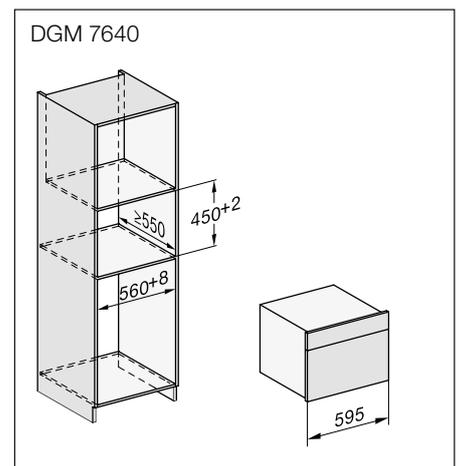
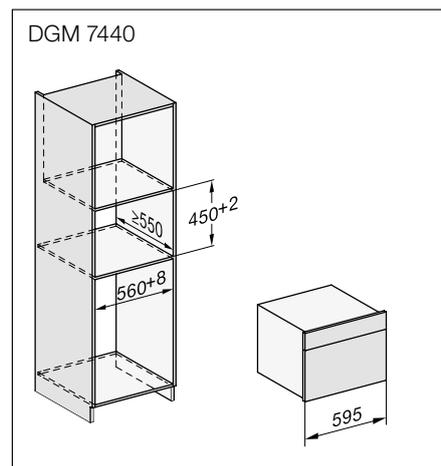
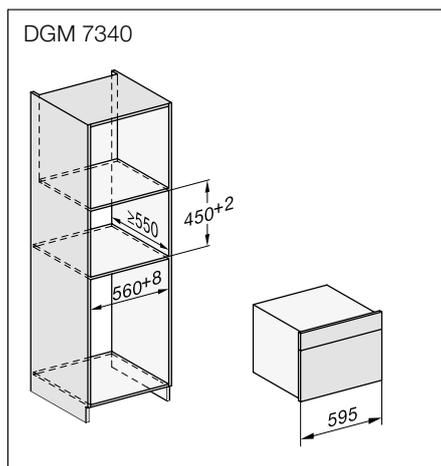
2599 €* + 10 € éco-part = 2609 €**



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

3599 €* + 10 € éco-part = 3609 €**



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

3799 €* + 10 € éco-part = 3809 €**



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

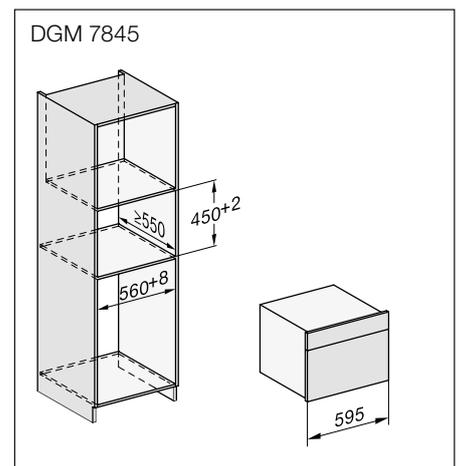
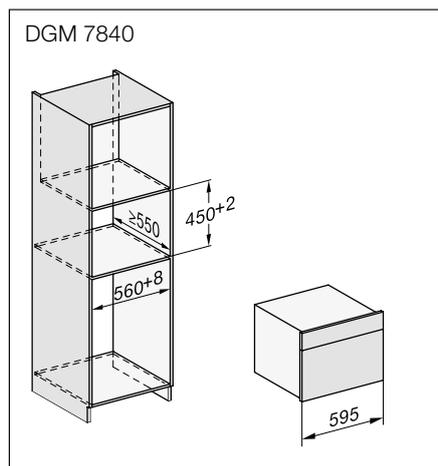
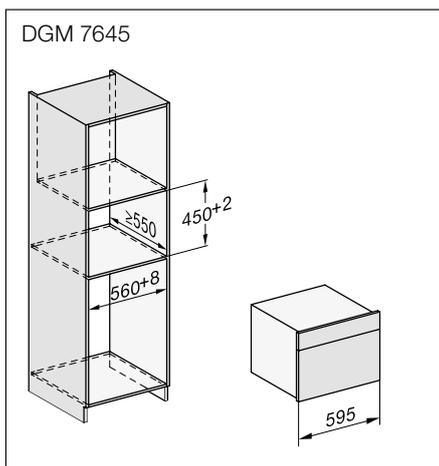
4399 €* + 10 € éco-part = 4409 €**



DGM 7845 (Prestige)

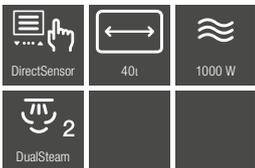
- Cavité inox 40 l, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande tactile MTouch
- Eclairage intérieur LED
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 180 prog auto et 20 prog perso
- Cuisson automatique de menus
- Cuisson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

4599 €* + 10 € éco-part = 4609 €**



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 sensible 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

2799 €* + 10 € éco-part = 2809 €**



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

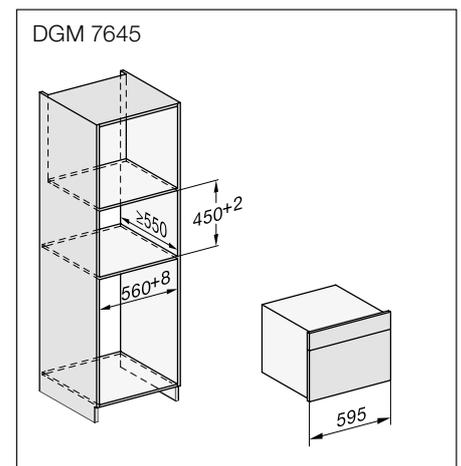
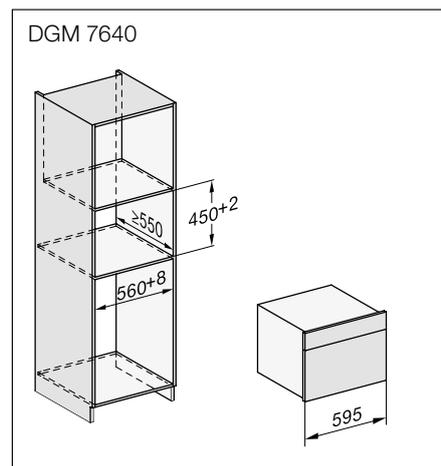
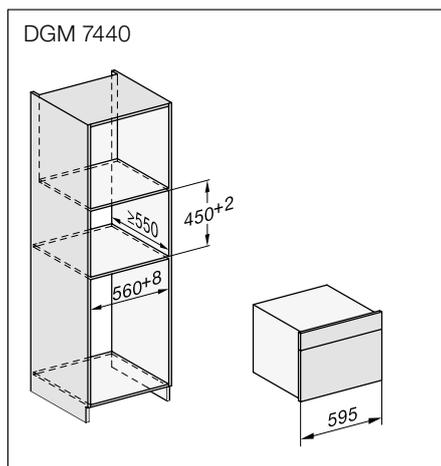
3799 €* + 10 € éco-part = 3809 €**



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

3999 €* + 10 € éco-part = 4009 €**



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

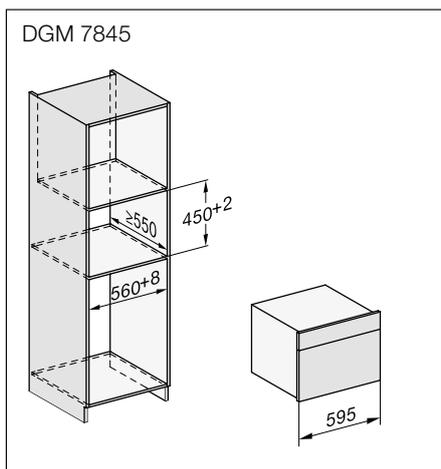
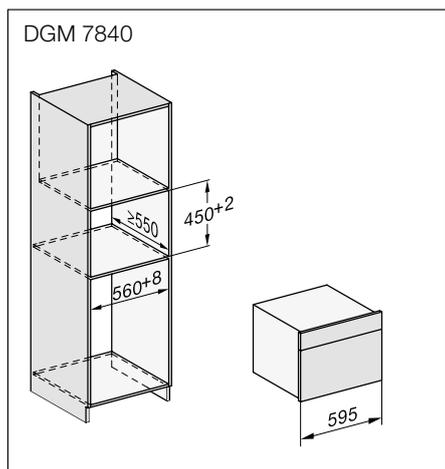
4599 €* + 10 € éco-part = 4609 €**



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

4799 €* + 10 € éco-part = 4809 €**



900

750

600



MICRO- ONDÉS

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.

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.



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.

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 grill

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

Auto

Start

12:00

Power

Home

Cancel

Down

Progress bar

Up

OK

Start

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 sensibles, affichage sur écran à sept segments.



Sélection directe des modes et temps de cuisson via les touches sensibles 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

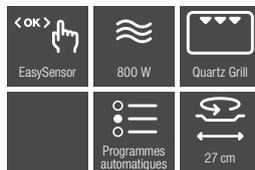
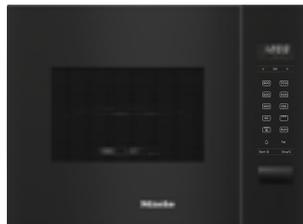


M 6012 SC (Classic)

- 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

599,99 €* + 3 € d'éco-part = 602,99 €**

Fours micro-ondes encastrables, niche 35 cm



M 2224 SC (Design)

- Micro-ondes gril
- Cavité inox 17 litres
- Ouverture porte latérale
- Bandeau de commande sensible 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

949,99 €* + 3 € d'éco-part = 952,99 €**

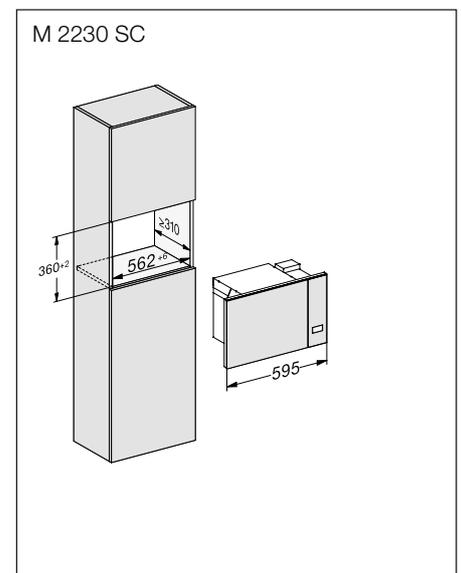
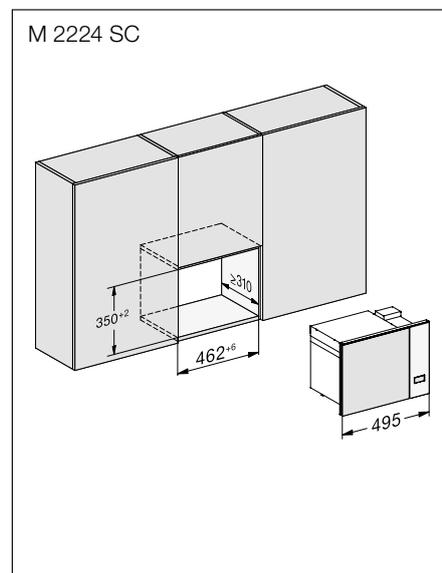
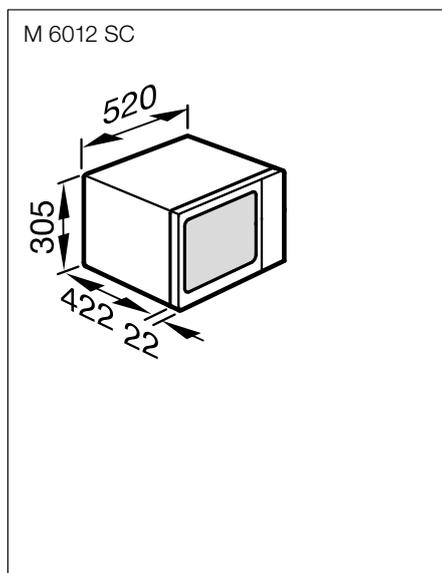
Fours micro-ondes encastrables, niche 36 cm



M 2230 SC (Design)

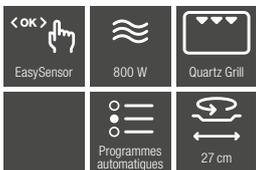
- **Micro-ondes solo**
- Cavité inox 17 litres
- Ouverture porte latérale
- Bandeau de commande sensible EasySensor
- Affichage digital
- 10 programmes automatiques
- 7 niveaux de puissance de 80 à 800 W
- Quick Start et Maintien au chaud
- Eclairage intérieur LED
- Plateau tournant Ø 27 cm
- Noir obsidien

949,99 €* + 3 € d'éco-part = 952,99 €**



FOURS MICRO-ONDES

Fours micro-ondes encastrables,
niche 38 cm

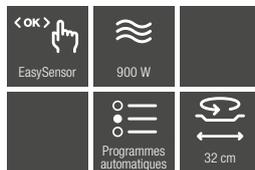


M 2234 SC (Design)

- **Micro-ondes grill**
- Cavité inox 17 litres
- Ouverture porte latérale
- Bandeau de commande sensible 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**

999,99 €* + 3 € d'éco-part = 1002,99 €**

Fours micro-ondes encastrables,
niche 45 cm



M 2240 SC (Design)

- **Micro-ondes solo**
- **Cavité inox 26 litres**
- Ouverture porte latérale
- Bandeau de commande sensible 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

999,99 €* + 3 € d'éco-part = 1002,99 €**

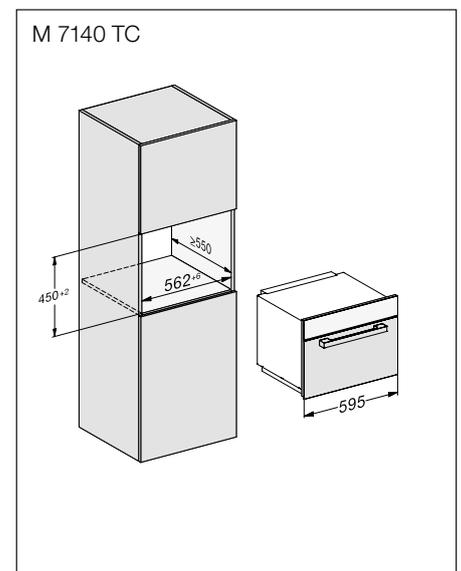
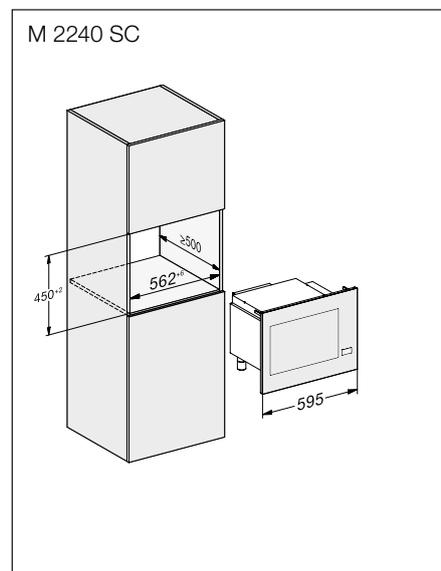
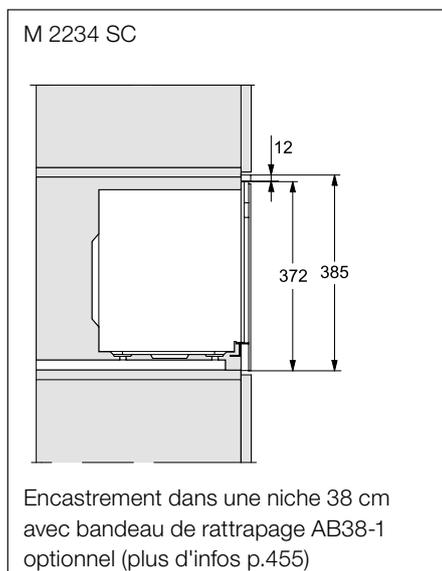
Fours micro-ondes encastrables,
niche 45 cm,
Collection ContourLine



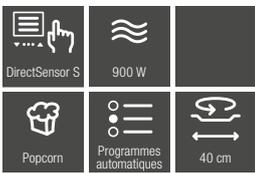
M 7140 TC (Design)

- **Micro-ondes solo**
- **Cavité inox 46 litres**
- **Porte abattante**
- **Ouverture et fermeture douce**
- **Bandeau de commande sensible 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

1299 €* + 3 € d'éco-part = 1302 €**



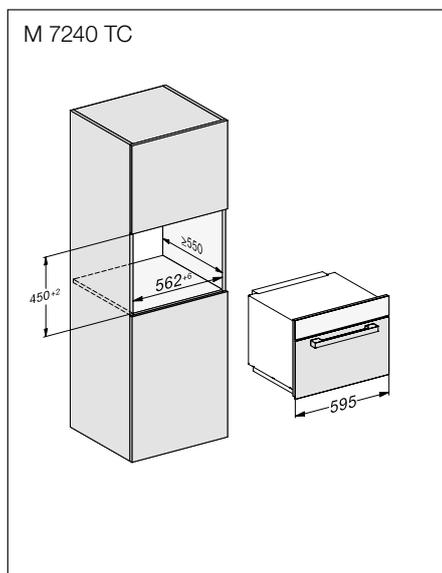
Fours micro-ondes encastrables,
niche 45 cm,
Collection PureLine



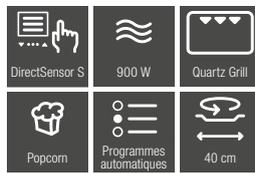
M 7240 TC (Prestige)

- Micro-ondes solo
- Cavité inox 46 litres
- Porte abattante
- Ouverture et fermeture douce
- Bandeau de commande sensible 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

1299 €* + 3 € d'éco-part = 1302 €**



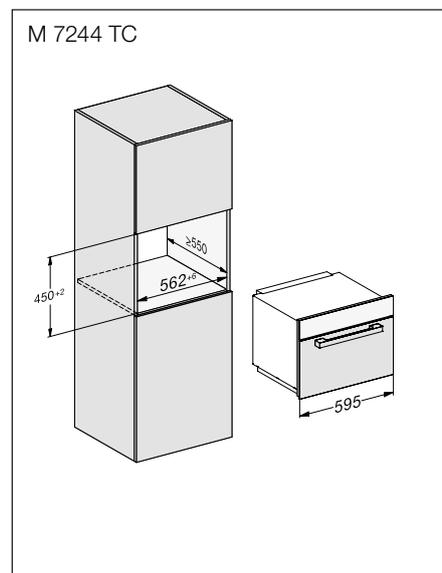
Fours micro-ondes encastrables,
niche 45 cm,
Collection VitroLine



M 7244 TC (Prestige)

- **Micro-ondes grill**
- Cavité inox 46 litres
- Porte abattante
- Ouverture et fermeture douce
- Bandeau de commande sensible 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

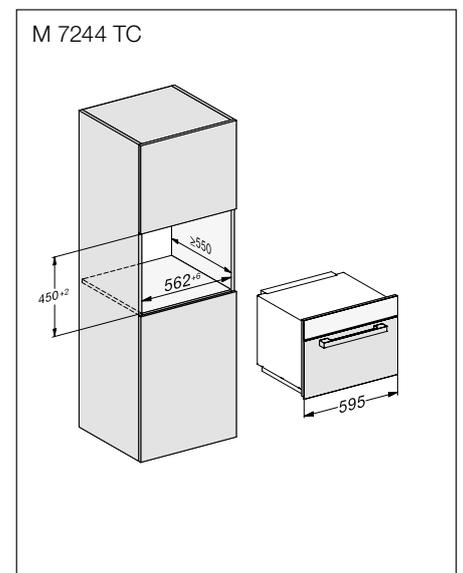
1399 €* + 3 € d'éco-part = 1402 €**



M 7244 TC (Prestige)

- **Micro-ondes grill**
- Cavité inox 46 litres
- Porte abattante
- Ouverture et fermeture douce
- Bandeau de commande sensible 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

1599 €* + 3 € d'éco-part = 1602 €**



Plaques émaillées à revêtement PerfectClean

Pour les fours et fours vapeur combinés



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

97,99 €*



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

97,99 €*



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 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

97,99 €*



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

97,99 €*



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

215,99 €*



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 194,99 €*



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 97,99 €*



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 239,99 €*



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 59,99 €*

HBFL 27-1 avec logo Miele historique
Réf. 9520730 69,99 €*



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 64,99 €*

Grilles de cuisson

Accessoires de cuisson



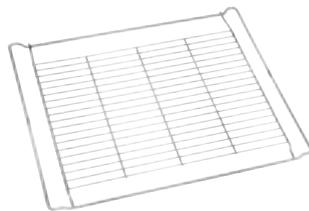
Grilles de cuisson d'origine Miele

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.



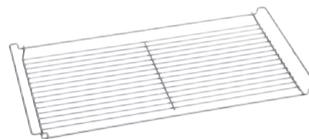
Grille de cuisson HBBR 71

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

75,99 €*



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

184,99 €*

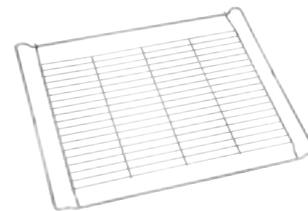


Poignée d'extraction HEG

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

21,99 €*



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

97,99 €*

Rails coulissants FlexiClips

Accessoires pour grill



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 139,99 €*



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 184,99 €*



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 156,99 €*



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 215,99 €*

HFC 92 pour les appareils de 90 cm de large des générations H6000/H7000

Réf. 9520710 239,99 €*

Combinaisons possibles pour les rails coulissants

Désignation	H 2000/7000			DGC 7000 XL/XXL
	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 379,99 €*

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 109,99 €*

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 76 L et pour fours vapeur combinés DGC XL

Réf. 6949330 179,99 €*

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

205,99 €*



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

269,99 €*



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

107,99 €*



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

324,99 €*

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

129,99 €*

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

* Prix conseillé en EUROS, TVA comprise

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

26,99 €*



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

42,99 €*



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

64,99 €*



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

37,99 €*



Plat de cuisson vapeur perforé DGG 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

42,99 €*



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

53,99 €*



Plat de cuisson vapeur perforé DGG 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

53,99 €*

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

43,99 €*



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

53,99 €*



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

75,99 €*



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

35,99 €*



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

43,99 €*



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

43,99 €*



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

53,99 €*



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

37,99 €*



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

59,99 €*



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

46,99 €*



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

32,99 €*



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

21,99 €*



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

32,99 €*

* Prix conseillé en EUROS, TVA comprise

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 97,99 €*

AB 45-7L Noir obsidien, en association avec DGD 7635 EDST/CLST et DGD 7635 OBSW Réf. 9350620 151,99 €*



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

64,99 €*

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 (lèche-frite)
- 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 32,99 €*



Lèche-frite en verre HGS 100

Pour les fours combinés micro-ondes

Réf. : 11514090 64,99 €*

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 107,99 €*

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 107,99 €*

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 139,99 €*
 Noir, Réf. 7027160 161,99 €*
 Blanc, Réf. 7027140 161,99 €*

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 161,99 €*

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 97,99 €*
 AB 45-7 L Inox anti-traces, en lien avec DGD 6605
 Inox anti-traces, Réf. 9350630 151,99 €*
 AB 45-7 L Noir obsidien, en lien avec DGD 6635 Noir obsidien, Réf. 9350620 151,99 €*

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

37,99 €*



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

43,99 €*

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

129,99 €*



Kit déco DS 7000 VitroLine

Une poignée VitroLine

- Pour assortir le mobilier de cuisine aux appareils Miele

Noir obsidien, réf. 11345930

249,99 €*

Blanc brillant, réf. 11345940

249,99 €*

Gris graphite, réf. 11345950

249,99 €*



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

215,99 €*



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

54,99 €*

Noir obsidien, réf. 5165170

54,99 €*

Gris graphite, réf. 10410570

54,99 €*



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

119,99 €*

Réf. 7032520

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



Prix maximum conseillés en € TTC
Photos non contractuelles

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