## Míele



Gamme encastrable Octobre 2022

Miele. Immer Besser.



\*Toujours mieux.



### Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts\* des fours Miele

#### 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 cuisson 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 Refroidissement rapide 2)

Le refroidissement rapide automatique maintient les aliments au chaud sans risque de surcuisson.



### Exclusivité FoodView

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



Thermosonde sans fil Poisson et viande cuits au

degré près : L'affichage du temps restant vous indique l'heure de fin de cuisson.



#### Miele@home pour plus de possibilités.

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 fours Miele



#### Chaleur tournante +

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



#### Chaleur sole-voûte

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



#### Cuisson intensive

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



#### Rôtissage automatique

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



#### Turbogril

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



#### Multigril

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



#### Gril éco

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



#### Chaleur tournante Éco

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



#### Programme Shabbat

Le programme Shabbat permet d'utiliser l'appareil tout en respectant les coutumes de la religion juive.



#### 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



#### Décongélation

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



#### **Booster**

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



#### Programmes automatiques

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



#### 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 une cuisson et un rôtissage avec un apport d'humidité sur un à trois niveaux.



#### Fonction HydraCook avec cuisson intensive

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



#### Fonction HydraCook avec chaleur sole-voûte

Une valeur sûre : plats traditionnels au four ou rôtis parfaitement réussis avec apport d'humidité.

## Glossaire des pictogrammes

### Tous les pictogrammes des fours en un coup d'œil

#### Commande



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



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



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



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



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

#### Confort d'entretien



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



Auto-nettoyage de l'enceinte du four



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

#### Rail coulissant 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



Gardez un œil sur votre cuisson grâce à la caméra qui se trouve dans l'enceinte du four

## Four multifonctions PerfectClean Collection PureLine

## Fours multifonctions Pyrolyse 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





#### H 7244 BP (Prestige)

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





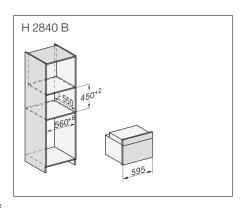
#### H 7640 BP (Prestige)

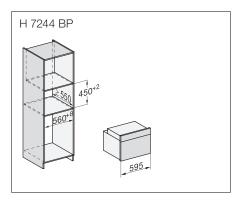
- Grande cavité 49 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Ecran tactile MTouch S
- 20 modes dont 80 prog. auto.
- Fonction HydraCook, Refroidissement rapide
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Rails télescopiques et gradins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

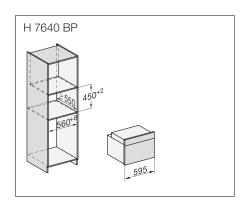
1199 €\* + 10 € d'éco-part = 1209 €\*\*

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

3299 €\* + 10 € d'éco-part = 3309 €\*\*







## 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

4299 €\* + 10 € d'éco-part = 4309 €\*\*





#### 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 Direct-Sensor S
- 12 modes dont 30 prog. auto.
- Fonction HydraCook
- Rails télescopiques, plats et grille PerfectClean
- Fonctions connectées : Miele@home
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant



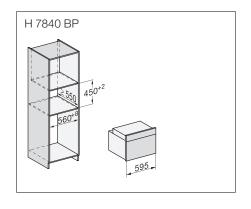


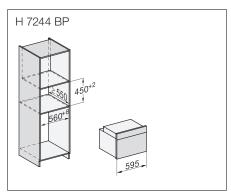


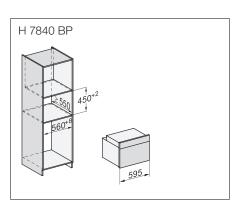
#### H 7840 BP (Prestige)

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

4499 €\* + 10 € d'éco-part = 4509 €\*\*







## Four multifonctions Pyrolyse Collection ArtLine





#### H 7440 BPX (Prestige)

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

2699 €\* + 10 € d'éco-part = 2709 €\*\*

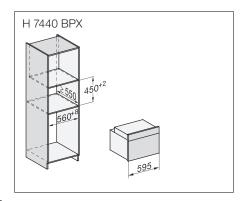


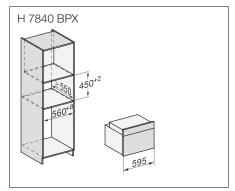


#### H 7840 BPX (Prestige)

- 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

4499 €\* + 10 € d'éco-part = 4509 €\*\*





## Fours multifonctions Pyrolyse Collection Active





#### H 2265-1 BP (Design)

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





#### H 2268-1 BP (Design)

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





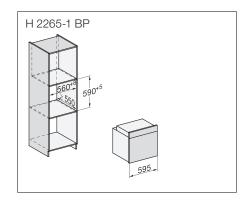
#### H 2266-1 BP (Prestige)

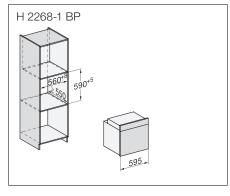
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Enceinte pyrolysable
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 7 modes de cuisson
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces

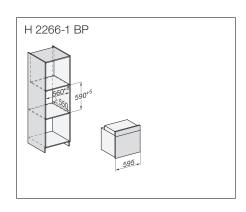
1199 €\* + 10 € éco-part = 1209 €\*\*

• Existe aussi en modèle PerfectClean (sans pyrolyse) H 2265-1 B (Design) 899,99 €\* + 10 € éco-part = 909,99 €\*\* 1299 €\* + 10 € éco-part = 1309 €\*\*

1199 €\* + 10 € éco-part = 1209 €\*\*







## Fours multifonctions pyrolyse, Collection BlackLine





#### **H 2765 BP** (Design)

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

1399 €\* + 10 € éco-part = 1409 €\*\*

• Noir obsidien



#### H 7365 BP (Design)

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

2799 €\* + 10 € éco-part = 2809 €\*\*

## Fours multifonctions pyrolyse, Collection ContourLine

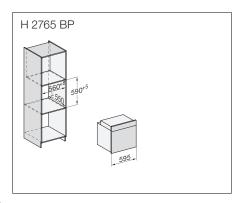


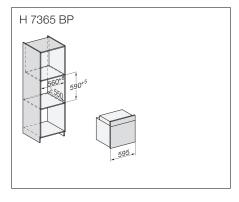


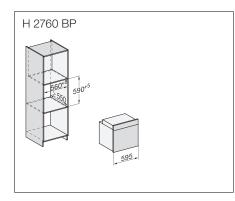
#### H 2760 BP (Design)

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

1399 €\* + 10 € éco-part = 1409 €\*\*











#### H 7161 BP (Design)

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

1599 €\* + 10 € éco-part = 1609 €\*\*





#### H 7164 BP (Design)

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

1899 €\* + 10 € éco-part = 1909 €\*\*

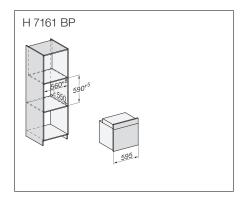


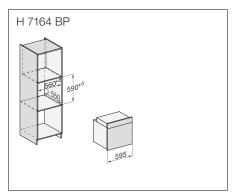


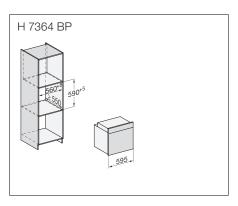
#### H 7364 BP (Design)

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

2799 €\* + 10 € éco-part = 2809 €\*\*







#### Four multifonctions PerfectClean, Collection PureLine





#### H 2850 B (Prestige)

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

#### Fours multifonctions pyrolyse, Collection PureLine





#### H 2850 BP (Prestige)

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





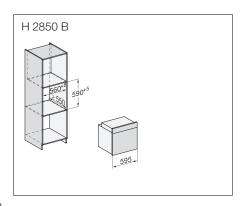
#### H 2860 BP (Prestige)

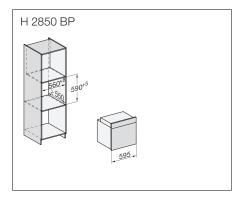
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Commande EasyControl avec boutons rétractables
- 8 modes de cuisson
- Rails télescopiques
- Plats et grille PerfectClean
- Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg
- Inox anti-traces

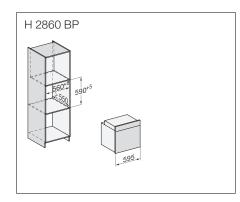
969,99 €\* + 10 € éco-part = 979,99 €\*\*

1299 €\* + 10 € éco-part = 1309 €\*\*

1399 € + 10 € éco-part = 1409 €\*\*











#### H 7261 BP (Prestige)

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

1599 €\* + 10 € éco-part = 1609 €\*\*





#### H 7264 BP (Prestige)

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

1899 €\* + 10 € éco-part = 1909 €\*\*

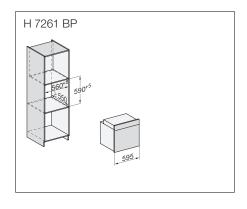


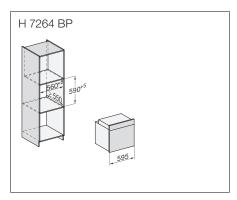


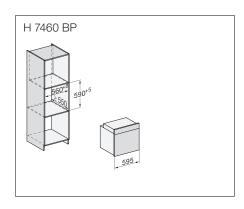
#### H 7460 BP (Prestige)

- 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

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 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

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
- Inox anti-traces

3299 €\* + 10 € éco-part = 3309 €\*\*

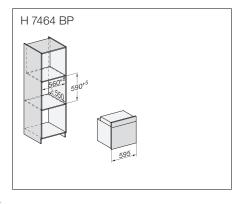


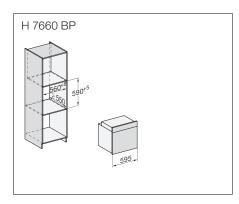


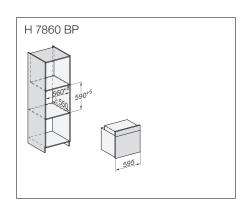
#### H 7860 BP (Prestige)

- 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

4399 €\* + 10 € éco-part = 4409 €\*\*







## Fours multifonctions pyrolyse, Collection VitroLine





#### H 2860 BP (Prestige)

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

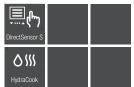




#### H 7260 BP (Prestige)

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





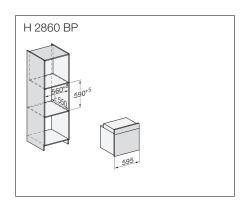
#### H 7264 BP (Prestige)

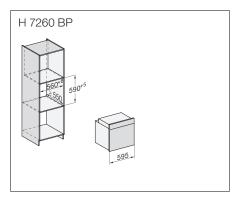
- Grande cavité 76 litres, 5 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Chaleur pulsée avec résistance annulaire
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor S
- 12 modes dont 30 prog. auto.
- Fonction HydraCook
- Rails télescopiques, plats et grille PerfectClean
- Fonctions connectées :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

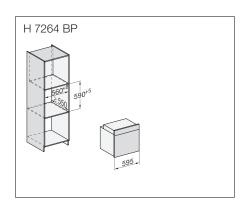
1599 € + 10 € éco-part = 1609 €\*\*

1799 € + 10 € éco-part = 1809 €\*\*

2099 €\* + 10 € éco-part = 2109 €\*\*











#### 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

2799 €\* + 10 € éco-part = 2809 €\*\*





#### 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

2999 €\* + 10 € éco-part = 3009 €\*\*

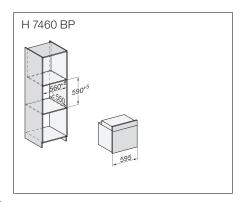


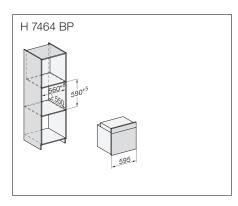


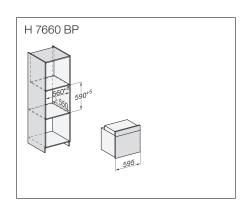
#### H 7660 BP (Prestige)

- 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

3499 €\* + 10 € éco-part = 3509 €\*\*







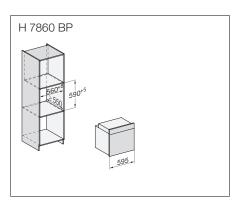




#### H 7860 BP (Prestige)

- 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

4599 €\* + 10 € éco-part = 4609 €\*\*



## Fours multifonctions pyrolyse, Collection ArtLine





#### H 7464 BPX (Prestige)

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

2999 €\* + 10 € éco-part = 3009 €\*\*

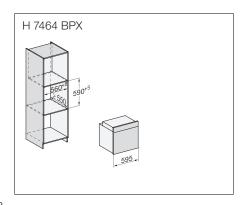


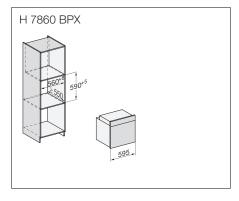


#### H 7860 BPX (Prestige)

- 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

4599 €\* + 10 € éco-part = 4609 €\*\*





### FOURS MULTIFONCTIONS, LARGEUR 90 CM

Four multifonctions PerfectClean, Collection PureLine

Four multifonctions Pyrolyse, 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

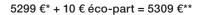


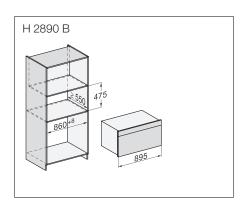


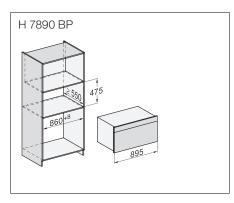
#### H 7890 BP (Prestige)

- 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

9699 €\* + 10 € éco-part = 9709 €\*\*











Trois fonctions de cuisson dans un espace compact Unique, comme vous!





Le four compact avec micro-ondes Miele 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 réchauffer rapidement une tasse de chocolat au lait au micro-ondes. Ou 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, selon le plat préparé.



### Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous?

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

#### Quick & Gentle

Avec la fonction technologie d'inverseur, 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.



ture tramée brevetée 1)
Nettoyage facile: La surface spéciale à structure tramée est résistante aux rayures et dotée d'une finition PerfectClean.

Enceinte de cuisson en inox avec struc-



### 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 pour plus de possibilités.

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

### Un réglage adapté à chaque recette

#### Les modes de cuisson\* des fours combinés micro-ondes 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 : pour 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 et 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, de gâteaux ou de 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 griller ou saisir steaks, saucisses, brochettes, rôtis roulés, entre autres.



#### 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.

26

### Glossaire des pictogrammes

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

#### Commande



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



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



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



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

#### Confort d'entretien



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

#### Puissance micro-ondes



Puissance micro-ondes: 1000 watts

#### Cuisson combinée



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

#### Thermosonde



Cuisson au degré près

#### Cuisson à basse température



Des viandes parfaites grâce à la cuisson à basses températures

Fours combinés micro-ondes encastrables, Collection ContourLine





#### H 7140 BM (Design)

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

1999 €\* + 10 € éco-part = 2009 €\*\*

Fours combinés micro-ondes encastrables,

Collection BlackLine





#### H 7145 BM (Design)

- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement

PerfectClean breveté

- Bandeau de commande sensitif Direct-Sensor S
- 12 modes dont 20 prog. auto.
- Régulation électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- Cuisson combinée
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED
- Noir obsidien

1999 €\* + 10 € éco-part = 2009 €\*\*

# Fours combinés micro-ondes encastrables,

Collection PureLine

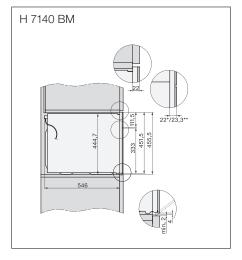


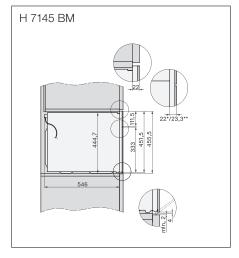


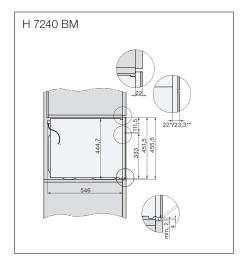
#### H 7240 BM (Prestige)

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

1999 €\* + 10 € éco-part = 2009 €\*\*











#### H 7440 BM (Prestige)

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

  Bandeau de commande sensitif
  DirectSensor
- 13 modes dont 45 prog. auto.
- Régulation électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Puissance MO jusqu'à 1000W
- Cuisson combinée
- 20 programmes personnalisés
- Fonctions connectées : Miele@home
- Eclairage LED
- Inox anti-traces

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
- Inox anti-traces

2999 €\* + 10 € éco-part = 3009 €\*\*

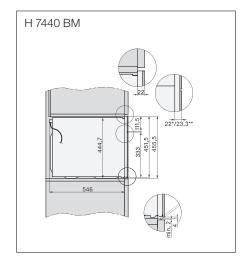


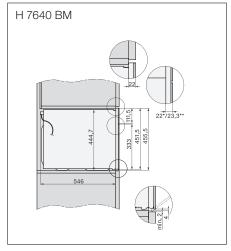


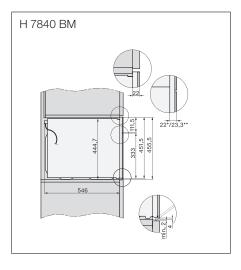
#### H 7840 BM (Prestige)

- 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.
- $\bullet$  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

3499 €\* + 10 € éco-part = 3509 €\*\*







Fours combinés micro-ondes encastrables. Collection VitroLine





#### H 7240 BM (Prestige)

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

2199 €\* + 10 € éco-part = 2209 €\*\*

- Eclairage LED
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant





#### H 7440 BM (Prestige)

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

2799 €\* + 10 € éco-part = 2809 €\*\*

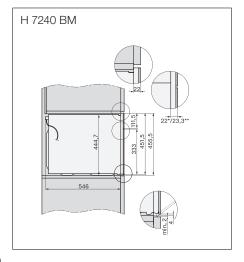


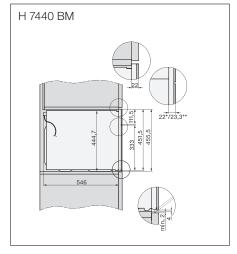


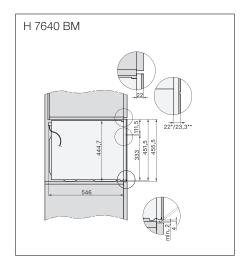
#### H 7640 BM (Prestige)

- 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

3199 €\* + 10 € éco-part = 3209 €\*\*







# 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

DirectSensor PerfectClean 1000 W

#### H 7440 BMX (Prestige)

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



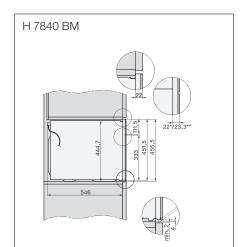


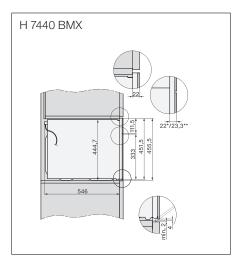
#### H 7840 BMX (Prestige)

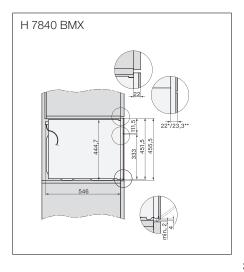
- Cavité 43 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Enceinte inox avec revêtement PerfectClean breveté
- Grand écran tactile MTouch
- 18 modes dont 80 prog. auto.
- Régulation électronique des T°C de 30 à 225°C
- T°C et puissances MO préconisées
- Cuisson combinée
- Puissance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

3699 €\* + 10 € éco-part = 3709 €\*\*

#### 3699 €\* + 10 € éco-part = 3709 €\*\* 2799 €\* + 10 € éco-part = 2809 €\*\*













### Innovant et ingénieux

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

#### Modèles et dimensions

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



#### Parfaite intégration dans votre cuisine

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



#### Idéal pour les petits espaces

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



Exclusivité Miele Four vapeur haute pression
Le four vapeur haute pression

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

#### Technologies vapeur

Contrairement à certains fours vapeur, la vapeur de nos appareils est produite à l'extérieur de l'enceinte. Les avantages sont considérables pour la cuisson : quantité idéale de vapeur, mesure et maintien optimaux de la température, temps de cuisson indépendants des quantités et mise en température accélérée. En d'autres termes, la vapeur apporte un gain de temps et simplifie la cuisson. Pendant la cuisson, l'enceinte se remplit de

vapeur chassant ainsi l'oxygène. La texture, l'aspect et la saveur naturelle de vos aliments restent intacts. Autre atout : Comme aucun dépôt de calcaire ne se forme dans l'enceinte, le nettoyage est ultra simple.



Exclusivité DualSteam

Miele

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



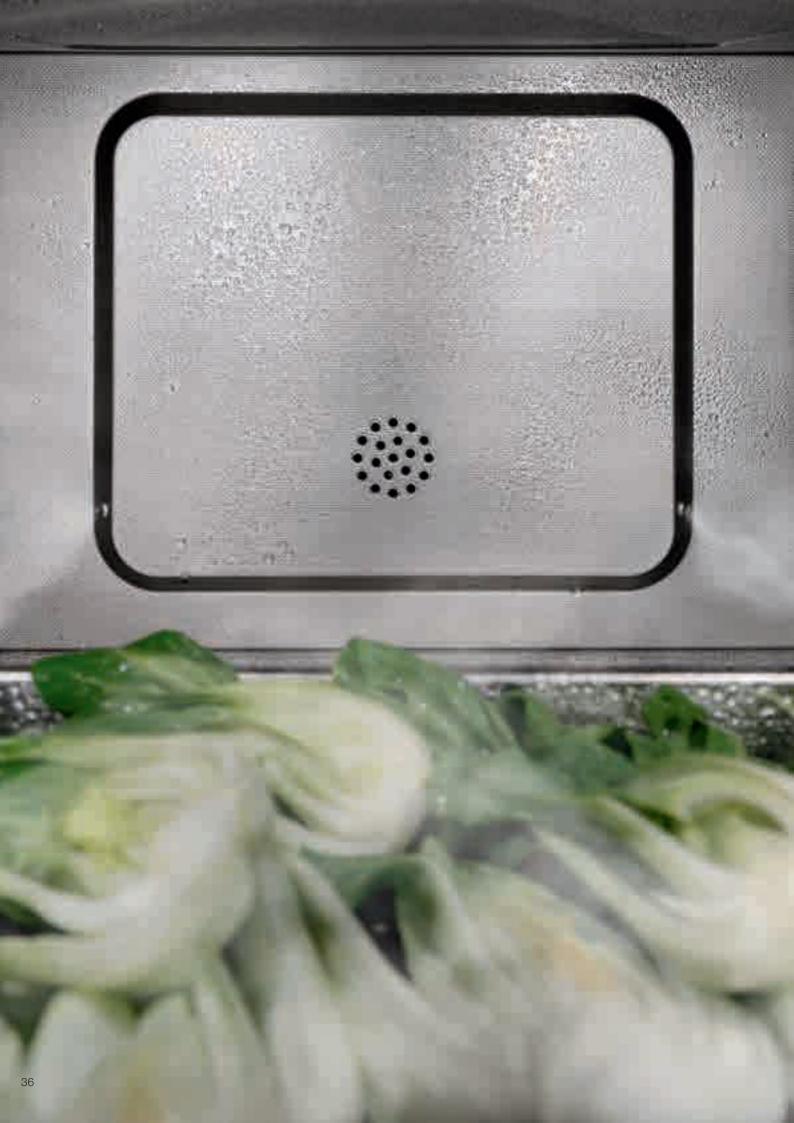
#### MonoSteam

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



#### PowerSteam

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



## Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts\* des fours vapeur Miele

#### Exclusivité DualSteam Miele

buses à vapeur.

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





#### Exclusivité 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 Four vapeur haute pression

Cuisson rapide et saine : Entre 101 et 120 °C, vos aliments cuisent très vite.



#### Exclusivité Cuisson automatique de menus

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



#### Programmes automatiques

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



#### Cuisson sous vide

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

37 \*selon le modèle

## Quelles sont les caractéristiques de confort essentielles pour vous ?

#### Les avantages supplémentaires du four vapeur haute pression Miele



#### PowerSteam

Une rapidité sans pareille : Des températures élevées, une petite enceinte de cuisson et le générateur vapeur très performant raccourcissent considérablement les temps de cuisson.



#### 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 Miele.

## Glossaire des pictogrammes

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

## <u>ښ</u>رلي

#### Commande

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



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



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

#### Volume d'enceinte



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

#### Cuisson sous vide



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

#### Programmes automatiques



Préparation facile de plats de façon totalement automatique

#### Dualsteam



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



Répartition de la vapeur via une buse de vapeur

#### Miele@home\*



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

#### Four vapeur posables





#### DG 6001 (Classic)

- Commande EasySensor
- Touches sensitives
- 24 I, 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

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





#### DG 6001 (Classic)

- Commande EasySensor
- Touches sensitives
- 24 I, 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 €\*\*

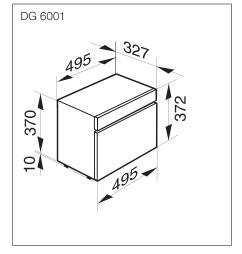


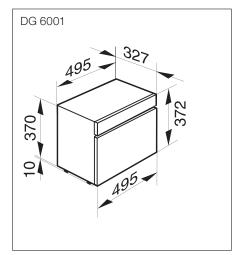


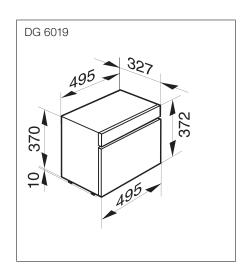
#### DG 6019 (Classic)

- Commande EasySensor
- Touches sensitives
- 24 I, 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 encastrables, niche 45 cm Collection ContourLine





#### **DG 2740** (Design)

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

1399 €\* + 10 € éco-part = 1409 €\*\*

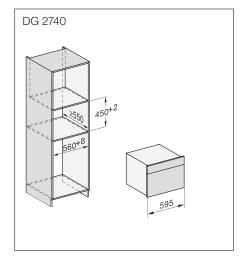


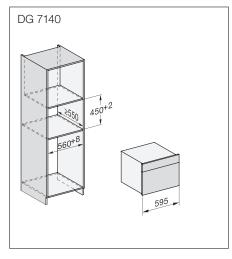


#### **DG 7140** (Design)

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

1799 €\* + 10 € éco-part = 1809 €\*\*





Fours vapeur encastrables, niche 45 cm Collection PureLine





#### DG 2840 (Prestige)

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





#### DG 7240 (Prestige)

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



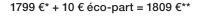


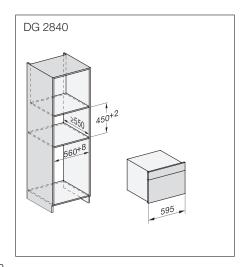
#### DG 7440 (Prestige)

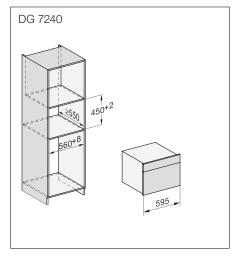
- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- 135 programmes automatiques
- 20 programmes personnalisés
- Eclairage intérieur LED (2 spots)
- Réduction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

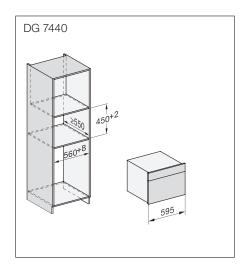
2099 €\* + 10 € éco-part = 2109 €\*\*

1399 €\* + 10 € éco-part = 1409 €\*\*









Fours vapeur encastrables, niche 45 cm Collection VitroLine





#### DG 2840 (Prestige)

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





#### DG 7240 (Prestige)

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



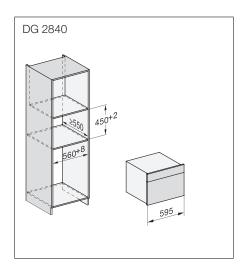
#### DG 7440 (Prestige)

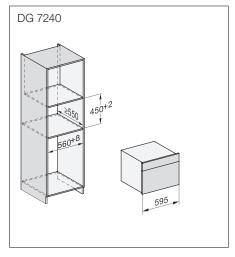
- Cavité inox 40 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Réglage T°C de 40 à 100°C
- 135 programmes automatiques
- 20 programmes personnalisés
- Eclairage intérieur LED (2 spots)
- Réduction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

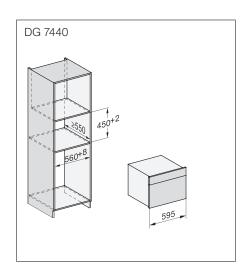
2299 €\* + 10 € éco-part = 2309 €\*\*



1999 €\* + 10 € éco-part = 2009 €\*\*







## 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

## 19 ι

#### 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

## FOURS VAPEUR HAUTE PRESSION

Fours vapeur haute pression, Niche 38 cm

Four vapeur encastrable haute pression, Niche 38 cm Collection PureLine Four vapeur encastrable haute pression, Niche 38 cm Collection VitroLine





#### 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

4999 €\* + 10 € éco-part = 5009 €\*\*

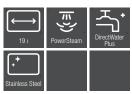




#### DGD 7635 IN (Prestige)

- 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



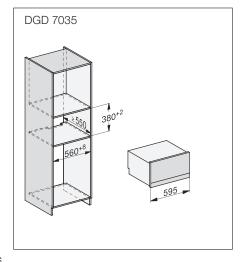


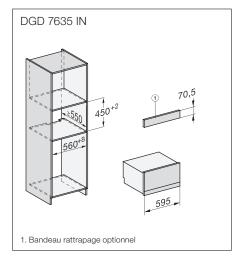
#### DGD 7635 NR (Prestige)

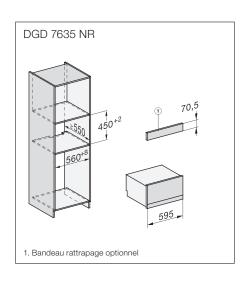
- Cavité inox 19 litres, 3 niveaux d'introduction
- Porte relevable
- Technologie PowerSteam avec générateur externe
- Touches micro-contact
- Affichage digital de la T°C et du temps
- Réglage T°C de 40 à 120°C
- Raccordement eau et vidange
- Noir obsidien
- Bandeau optionnel pour une installation dans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

5599 €\* + 10 € éco-part = 5609 €\*\*

5599 €\* + 10 € éco-part = 5609 €\*\*













## Du goût, rien que du goût

#### Les fours vapeur combinés Miele

#### Compacts et polyvalents

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

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

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



#### Cuisson et pâtisserie

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



#### Cuisson vapeur

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



#### Combinaison intelligente

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



## Des variantes pratiques

Grande variété de fours vapeur combinés Miele



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



Pour des niches compactes – 60 cm de largeur, 45 cm de hauteur Idéal pour l'encastrement dans une niche de 45 cm de hauteur et 60 cm de largeur, ou avec un tiroir chauffant ou de mise sous vide de 14 cm dans une niche de 60 x 60 cm. Avec trois niveaux d'introduction, les 47 I de volume de l'enceinte de cuisson du DGC HC Pro permettent de préparer une multitude de plats.



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



## Fours vapeur combinés DGC

#### L'entrée de gamme des fours vapeur combinés Miele



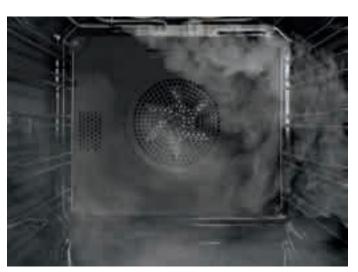
Le four vapeur combiné DGC est un four classique qui dispose en outre d'un mode de cuisson vapeur entièrement fonctionnel. Vous pouvez ainsi utiliser deux méthodes de cuisson dans un même appareil.

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



#### PerfectClean

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



#### MonoSteam

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



## Fours vapeur combinés DGC HC Pro

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



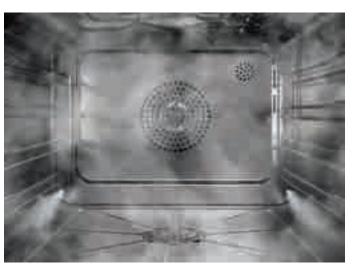
La perfection même: Le four vapeur combiné DGC HC Pro offre à la fois des modes de cuisson professionnels et des modes conventionnels et assure toujours des expériences gustatives d'excellence. L'utilisation est également particulièrement simple et confortable. Vous pouvez pâtisser, cuire à la vapeur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

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



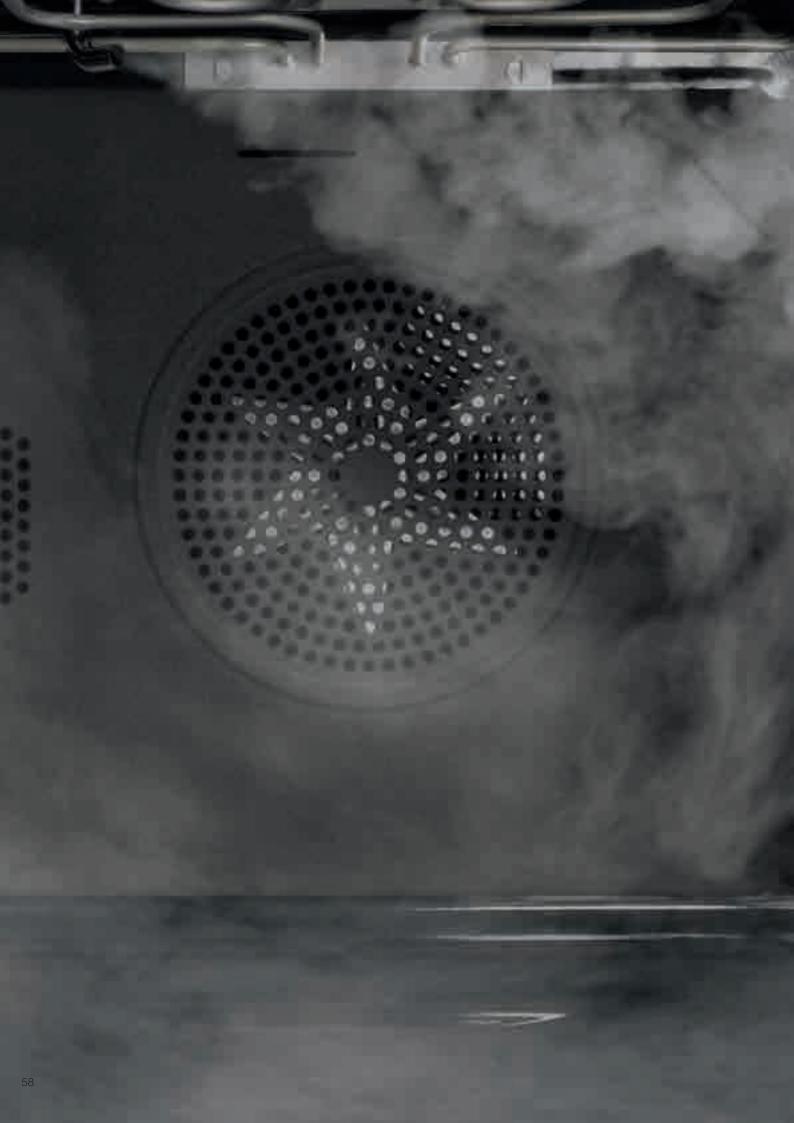
#### HydroClean

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



#### DualSteam

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



## Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous?

Les points forts\* des fours vapeur combinés DGC Miele

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



### Exclusivité Fonction HydraCook1)

Cuisson et rôtissage plus performants avec apport d'humidité : légèreté incomparable des pâtes et croûtes dorées.



#### Programmes automatiques

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



#### Exclusivité Refroidissement rapide 2) Le refroidissement rapide

automatique maintient les aliments au chaud sans risque de surcuisson. Après une cuisson vapeur, cette fonctionnalité s»enclenche également à la fin de la phase de séchage de la cavité.



#### Miele@home pour plus de possibilités.

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



Exclusivité Équipement PerfectClean Propre en un clin d'œil : Aucun

aliment ne peut adhérer ni s'incruster, le nettoyage est grandement simplifié.

<sup>1)</sup> avec dispositif d'aspiration breveté. Brevet : EP 2 190 295 B1

## Quelles caractéristiques de confort supplémentaires souhaiteriez-vous?

#### Les avantages produit\* des fours vapeur combinés DGC Miele



Éclairage LED

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



Production de vapeur externe

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



Cuisson indépendante de la quantité

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



Ergonomique et confortable :

Rail coulissant FlexiClips1)

Grâce aux rails entièrement télescopiques, accédez facilement aux plats dans le four.



SoftOpen et SoftClose

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



Fonctions spéciales

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



**Fonction Crisp** 

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



#### Efficacité énergétique

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



#### Fonctions de Minuterie

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





## Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous?

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

Exclusivité DualSteam Cuire à la perfection : Grâce à la technologie DualSteam, la vapeur se répartit uniformément et assure des résultats de cuisson parfaits. La perfection comme vous l'aimez :

les fours vapeur combinés Miele assurent des résultats de cuisson parfaits à tous les coups. De courts temps de mise en température et de cuisson ainsi qu'une répartition homogène de la vapeur facilitent la préparation des plats - grâce au générateur de vapeur externe de 3,3 KW et à l'agencement et l'alignement spéciaux des deux buses de vapeur. Cela permet également de préparer vos aliments tout en conservant leurs vitamines.



#### Exclusivité Cuisson combinée

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



#### Exclusivité Mix & Match

Cuisson rapide et saine : cuisson combinée ou réchauffage de différents aliments en même temps dans un seul récipient.



#### HydroClean

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



#### Exclusivité Cuisson automatique de menus

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



Miele

#### Exclusivité Bandeau relevable à ouverture motorisée avec

#### SoftClose1)

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

# Quelles caractéristiques de confort supplémentaires souhaiteriez-vous ?

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



Exclusivité Miele

Thermosonde sans fil

Contrôle aisé : mesure précise
de la température à cœur pour respecter le
degré de cuisson souhaité.



Exclusivité
Miele

Enceinte de cuisson en inox
avec structure tramée

Qualité supérieure et entretien facile :

Qualité supérieure et entretien facile : L'enceinte est en acier inoxydable durable avec une structure tramée spéciale.



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



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



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



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



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



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



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

<sup>2)</sup> Brevet : EP 2 190 295 B1

<sup>\*</sup> selon les modèles ¹) Brevet : EP 1 714 083 B1



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



Exclusivité Miele Fonction Maintien au chaud automatique

Plus de risque de manger froid : Les plats sont maintenus au chaud pendant 15 minutes après la fin de la cuisson.



BrilliantLight

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



Principe trois-en-un

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



sivité Rail coulissant FlexiClips1)

Miele Ergonomique et confortable : Grâce au tiroir entièrement télescopique, accédez facilement aux plats dans le four.



#### MotionReact2)

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



#### SoftOpen et SoftClose

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



#### Fonctions de Minuterie

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



#### Façade tempérée

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

<sup>&</sup>lt;sup>1)</sup> Brevet: EP 1 840 473 B1 (HFC 70, 71, 72, 92)

<sup>&</sup>lt;sup>2)</sup> détection des façades de meuble, brevet déposé : DE10 2015 103 587 A1

## Un réglage adapté à chaque recette

#### Les modes de cuisson\* des fours vapeur combinés DGC Miele



#### Chaleur tournante +

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



#### Chaleur sole-voûte

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



#### Cuisson vapeur

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



#### Cuisson intensive

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



#### Rôtissage automatique

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



#### Turbogril

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



#### Gril

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



#### Chaleur tournante Éco

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



#### Chaleur sole

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



#### Décongélation

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



#### Booster

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



#### Programmes automatiques

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



#### Fonctions spéciales

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



#### Programmes personnalisés

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



#### Fonction HydraCook

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



#### Fonction HydraCook avec rôtissage automatique

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



#### Fonction HydraCook avec Chaleur tournante +

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



#### Fonction HydraCook avec cuisson intensive

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



#### Fonction HydraCook avec chaleur sole-voûte

Une valeur sûre : plats traditionnels au four ou rôtis parfaitement réussis avec apport d'humidité.

## Un réglage adapté à chaque recette

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



#### Cuisson combinée/Chaleur tournante +

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



#### Cuisson combinée/chaleur sole-voûte

Cuisson humide uniforme par le haut et par le bas pour obtenir des pains parfaits.



#### Cuisson combinée/gril

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



#### Chaleur tournante +

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



#### Chaleur sole-voûte

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



#### Gril

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



#### Cuisson intensive

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



#### Chaleur voûte

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



#### Chaleur sole

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



#### Turbogril

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



#### Spécial gâteaux

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



#### Fonctions spéciales

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



#### Chaleur tournante Éco

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



#### Cuisson vapeur Eco

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



#### Programme Shabbat

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



#### Cuisson sous vide

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



#### Mix & Match

Cuisson rapide et saine : cuisson combinée ou réchauffage de différents aliments en même temps dans un seul récipient.



#### Cuisson vapeur

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

## Glossaire des pictogrammes

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

#### Commande



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



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

#### PerfectClean



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

#### Volume de l'enceinte de cuisson



Le four vapeur combiné offre un volume utile de 76 litres max.

#### Mode de cuisson combinée



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

#### Technologies vapeur



Répartition de la vapeur via une buse de vapeur .

## FOURS VAPEUR COMBINÉS, HAUTEUR 60 CM

#### Fours vapeur combinés, Collection ContourLine





#### DGC 7150 (Design)

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

1999 €\* + 10 € éco-part. = 2009 €\*\*

# Nouveau



#### DGC 7350 (Design)

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

2299 €\* + 10 € éco-part. = 2309 €\*\*

#### Fours vapeur combinés, Collection BlackLine

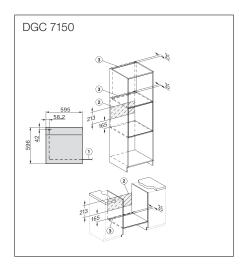


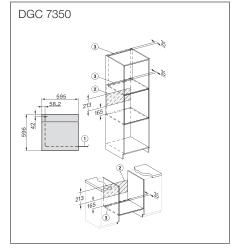


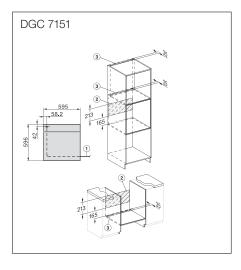
#### DGC 7151 (Design)

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

1999 €\* + 10 € éco-part. = 2009 €\*\*







## FOURS VAPEUR COMBINÉS, HAUTEUR 60 CM

#### Fours vapeur combinés, Collection BlackLine

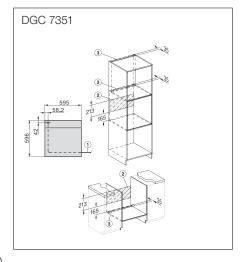




#### DGC 7351 (Design)

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

#### 2299 €\* + 10 € éco-part. = 2309 €\*\*



#### Fours vapeur combinés, Collection PureLine





#### DGC 7250 (Prestige)

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

1999 €\* + 10 éco-part. = 2009 €\*\*

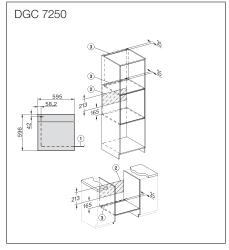


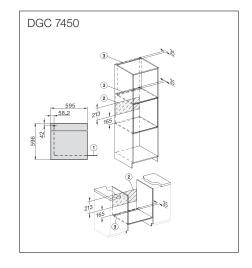


#### DGC 7450 (Prestige)

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

2299 €\* + 10 € éco-part. = 2309 €\*\*





## FOURS VAPEUR COMBINÉS, HAUTEUR 60 CM

#### Fours vapeur combinés, Collection VitroLine

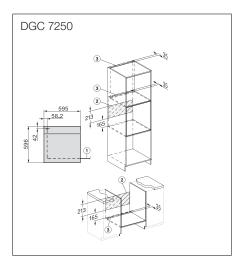




#### DGC 7250 (Prestige)

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

#### 2199 €\* + 10 € éco-part. = 2209 €\*\*



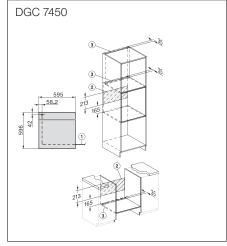




#### DGC 7450 (Prestige)

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

2499 €\* + 10 € éco-part. = 2509 €\*\*



## Glossaire des pictogrammes

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

#### Commande



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



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



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

#### HydroClean



Fonction d'autonettoyage automatique et simple

#### Volume de l'enceinte de cuisson



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



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

#### Cuisson sous vide



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

#### Mode de cuisson combinée



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

#### Technologies vapeur



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

#### Alimentation en eau

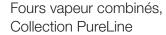


Raccordement à l'eau courante et vidange pour une cuisson vapeur facile.



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

Fours vapeur combinés, Collection ContourLine









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

3199 €\* + 10 € éco-part. = 3209 €\*\*



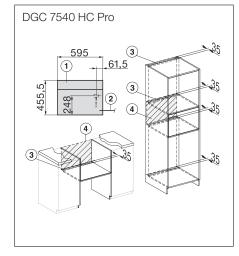




### DGC 7540 HC Pro (Design)

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

3999 €\* + 10 € éco-part. = 4009 €\*\*



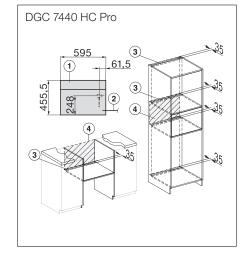




### DGC 7440 HC Pro (Prestige)

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

3199 €\* + 10 € éco-part. = 3209 €\*\*







### DGC 7445 HC Pro (Prestige)

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

### 3399 €\* + 10 € éco-part. = 3409 €\*\*







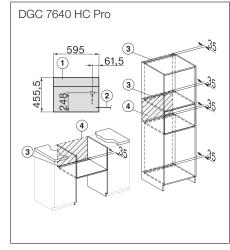
### DGC 7640 HC Pro (Prestige)

- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe

### • Bandeau de commande tactile MTouch S

- Bandeau lift motorisé
- T°C, cuisson idem DGC 7440
- Sonde de température filaire
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- 265 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques
- Capteur de mouvement MotionReact
- Mode Shabbat
- Inox anti-traces
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

### 3999 € + 10 € éco-part = 4009 €\*\*



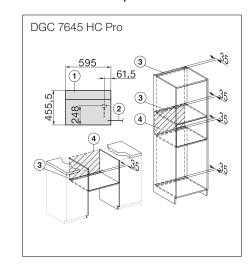




### DGC 7645 HC Pro (Prestige)

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

### 4199 €\* + 10 € éco-part = 4209 €\*\*



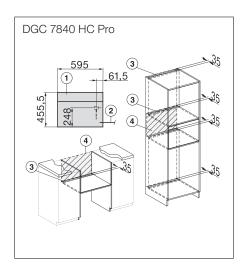




### DGC 7840 HC Pro (Prestige)

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

### 4599 €\* + 10 € éco-part. = 4609 €\*\*



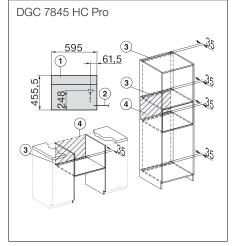




### DGC 7845 HC Pro (Prestige)

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

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



### Fours vapeur combinés, Collection VitroLine





### DGC 7440 HC Pro (Prestige)

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

3399 €\* + 10 € éco-part. = 3409 €\*\*







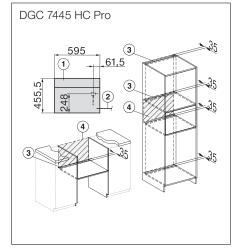
### DGC 7445 HC Pro (Prestige)

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

### • Raccordement eau et vidange

- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

3599 €\* + 10 € éco-part. = 3609 €\*\*



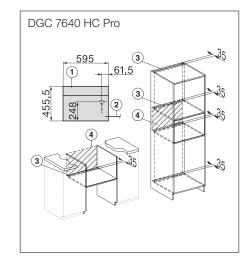




### DGC 7640 HC Pro (Prestige)

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

4199 €\* + 10 éco-part. = 4209 €\*\*



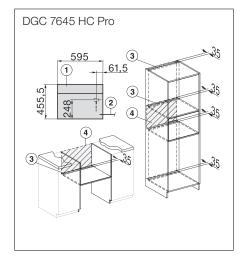




### DGC 7645 HC Pro (Prestige)

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

### 4399 €\* + 10 € éco-part. = 4409 €\*\*







### DGC 7840 HC Pro (Prestige)

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

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



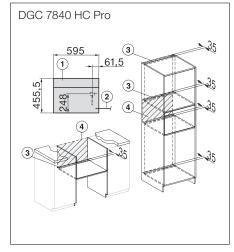


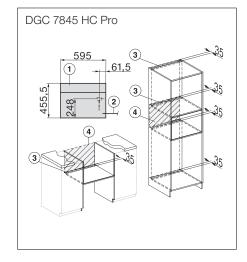


### DGC 7845 HC Pro (Prestige)

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

4999 €\* + 10 € éco-part. = 5009 €\*\*





### Fours vapeur combinés, Collection ArtLine





### DGC 7440 HCX Pro (Prestige)

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

3399 €\* + 10 € éco-part. = 3409 €\*\*







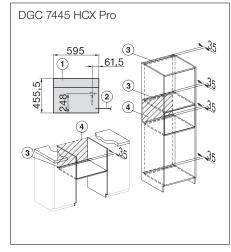
### DGC 7445 HCX Pro (Prestige)

- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur externe
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat

### • Raccordement eau et vidange

- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

### 3599 €\* + 10 € éco-part. = 3609 €\*\*







### DGC 7840 HCX Pro (Prestige)

- Cavité inox 48 litres, 3 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur
- Bandeau de commande tactile MTouch
- Bandeau lift motorisé

externe

- T°C, prog. et cuisson idem DGC 7640
- Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- Sonde de température sans fil
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Rails télescopiques, Mode Shabbat
- Capteur de mouvement MotionReact
- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

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



### Fours vapeur combinés, Collection ArtLine

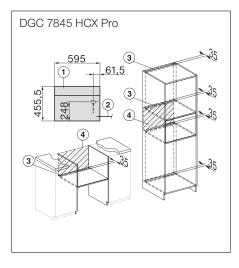




### DGC 7845 HCX Pro (Prestige)

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

### 4999 €\* + 10 € éco-part. = 5009 €\*\*



### Fours vapeur combinés, Collection PureLine

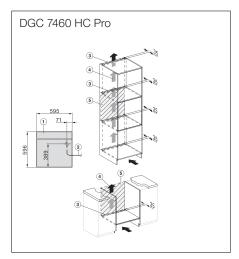




### DGC 7460 HC Pro (Prestige)

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

3699 €\* + 10 € éco-part. = 3709 €\*\*



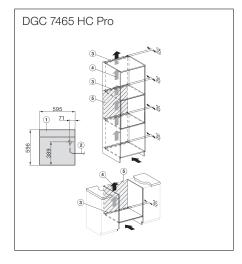




### DGC 7465 HC Pro (Prestige)

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

3899 €\* + 10 € éco-part. = 3909 €\*\*



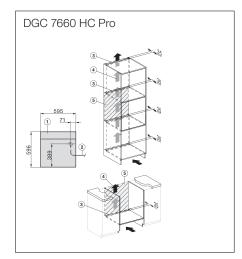




### DGC 7660 HC Pro (Prestige)

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

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



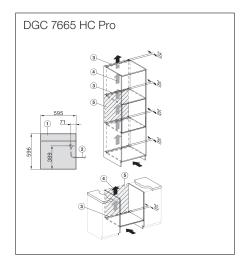




### DGC 7665 HC Pro (Prestige)

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

4699 €\* + 10 € éco-part. = 4709 €\*\*







### DGC 7860 HC Pro (Prestige)

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

5299 €\* + 10 éco-part. = 5309 €\*\*



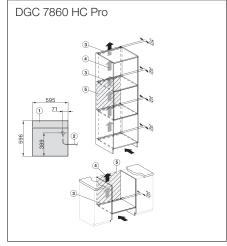


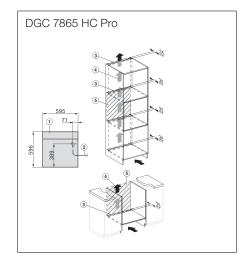


### DGC 7865 HC Pro (Prestige)

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

5499 €\* + 10 € éco-part. = 5509 €\*\*





### Fours vapeur combinés Collection VitroLine

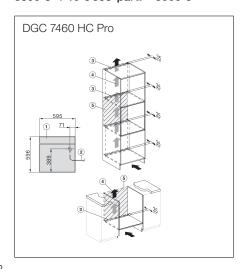




### DGC 7460 HC Pro (Prestige)

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

3899 €\* + 10 € éco-part. = 3909 €\*\*







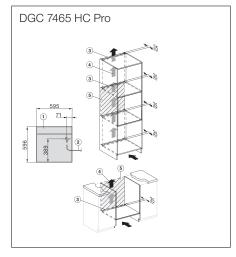
### DGC 7465 HC Pro (Prestige)

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

### • Raccordement eau et vidange

- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

4099 €\* + 10 € éco-part. = 4109 €\*\*



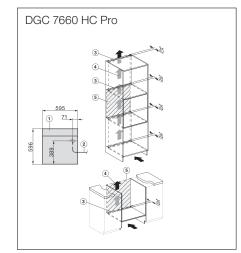




### DGC 7660 HC Pro (Prestige)

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

4699 €\* + 10 € éco-part. = 4709 €\*\*



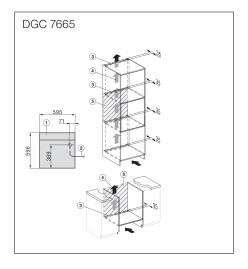




### DGC 7665 HC Pro (Prestige)

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

4899 €\* + 10 € éco-part. = 4909 €\*\*







### DGC 7860 HC Pro (Prestige)

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

5499 €\* + 10 € éco-part. = 5509 €\*\*



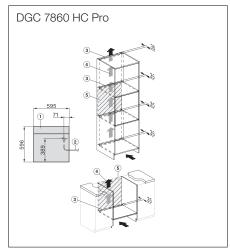


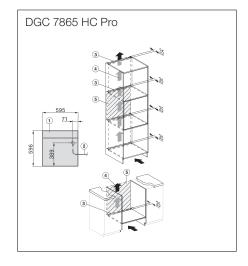


### DGC 7865 HC Pro (Prestige)

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

5699 €\* + 10 € éco-part. = 5709 €\*\*





### Fours vapeur combinés Collection ArtLine

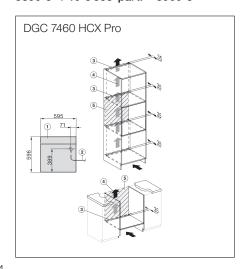




### DGC 7460 HCX Pro (Prestige)

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

3899 €\* + 10 € éco-part. = 3909 €\*\*







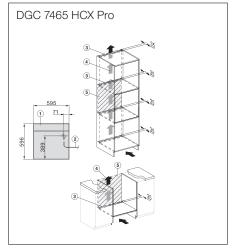
### DGC 7465 HCX Pro (Prestige)

- Cavité inox 68 litres, 4 niveaux d'introduction
- Ouverture sans poignée et fermeture douce
- Technologie DualSteam avec générateur
- Bandeau de commande sensitif DirectSensor
- Bandeau lift motorisé
- Réglage T°C four multi. de 30 à 225°C
- Réglage T°C four vapeur de 40 à 100°C
- Cuisson combinée, Mix & Match, Cuisson auto. de menus
- 240 prog auto et 20 prog perso
- Eclairage intérieur LED BrilliantLight
- Fonctions connectées : Miele@home
- Mode Shabbat

### • Raccordement eau et vidange

- Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant
- Fonction nettoyage automatique HydroClean

### 4099 €\* + 10 € éco-part. = 4109 €\*\*



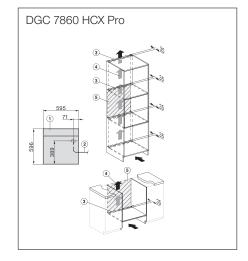




### DGC 7860 HCX Pro (Prestige)

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

5499 €\* + 10 € éco-part. = 5509 €\*\*



### Fours vapeur combinés Collection ArtLine

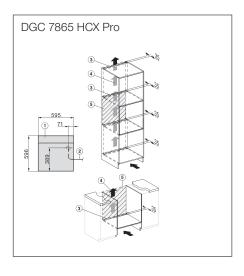




### DGC 7865 HCX Pro (Prestige)

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

### 5699 €\* + 10 € éco-part. = 5709 €\*\*













# Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous?

Les points forts\* des fours vapeur micro-ondes combinés Miele

Exclusivité DualSteam La perfection comme vous

l'aimez : Le four vapeur micro-ondes combiné 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 vapeur externe (3,3 kW) et l'agencement et l'alignement des deux buses de vapeur MultiSteam Pro.



#### Trois-en-un

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 Enceinte de cuisson en 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 fonction technologie d'inverseur, vous combinez la chaleur traditionnelle avec la puissance de micro-ondes que vous souhaitez.

\*selon le modèle

# Glossaire des pictogrammes

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

### Commande



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



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



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

### Volume d'enceinte



Volume de l'enceinte : 40 litres

### Puissance micro-ondes



Puissance micro-ondes jusqu'à 1000 watts.

### **DualSteam**



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

### DirectWater



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

### MotionReact



L'appareil réagit déjà à votre seule approche.

# Fours vapeur micro-ondes Collection ContourLine

# Fours vapeur micro-ondes Collection PureLine





### DGM 7340 (Design)

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

### 2799 €\* + 10 € éco-part = 2809 €\*\*





### DGM 7440 (Prestige)

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

2799 €\* + 10 € éco-part = 2809 €\*\*

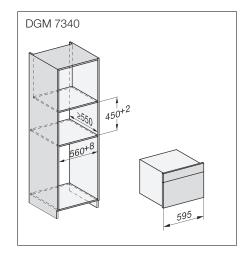


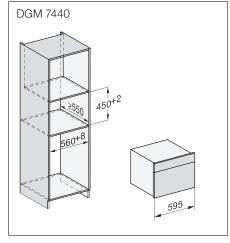


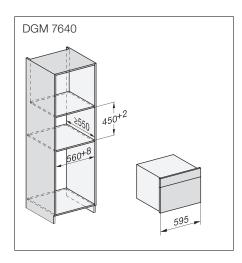
### DGM 7640 (Prestige)

- Cavité inox 40 I, 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

3899 €\* + 10 € éco-part = 3909 €\*\*











### DGM 7645 (Prestige)

- Cavité inox 40 I, 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

4099 €\* + 10 € éco-part = 4109 €\*\*





### DGM 7840 (Prestige)

- Cavité inox 40 I, 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

4799 €\* + 10 € éco-part = 4809 €\*\*

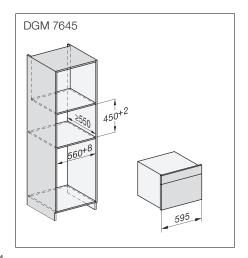


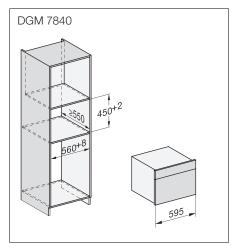


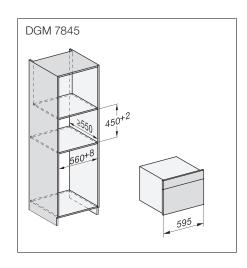
### DGM 7845 (Prestige)

- Cavité inox 40 I, 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

4999 €\* + 10 € éco-part = 5009 €\*\*







# Fours vapeur micro-ondes Collection VitroLine





### DGM 7440 (Prestige)

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

2999 €\* + 10 € éco-part = 3009 €\*\*

• Noir obsidien, Gris graphite, Blanc brillant





### DGM 7640 (Prestige)

- Cavité inox 40 I, 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

4099 €\* + 10 € éco-part = 4109 €\*\*

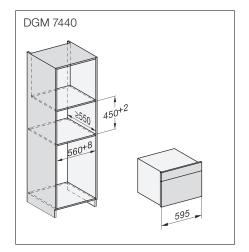


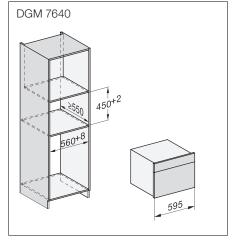


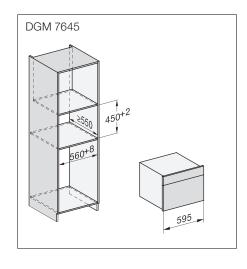
### DGM 7645 (Prestige)

- Cavité inox 40 I, 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

4299 €\* + 10 € éco-part = 4309 €\*\*











### DGM 7840 (Prestige)

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



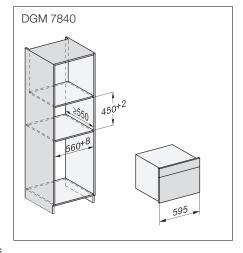


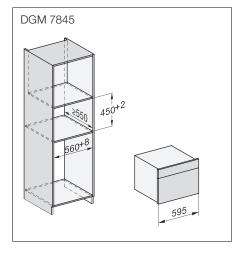
### DGM 7845 (Prestige)

- Cavité inox 40 I, 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

4999 €\* + 10 € éco-part = 5009 €\*\*

5199 €\* + 10 € éco-part = 5209 €\*\*







600 750 900 (1) micro-ondes





# 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 ou 60 cm
- Hauteur 36 cm, largeur 60 cm
- Hauteur 38 ou 42 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 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 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 microondes, au-delà du réchauffage et de la décongélation. Et laissez-vous surprendre par les multiples possibilités que les microondes 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 Side-Control peuvent être combinés verticalement avec d'autres appareils encastrables 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 gril

Du croustillant ? C'est aussi possible au micro-ondes : Un gril quartz est intégré pour faire gratiner les aliments après la cuisson. Il sert également à rôtir et à griller. Savourez des toasts, des légumes ou des crevettes grillées et croustillantes puis sublimez vos gratins de légumes d'une délicieuse croûte de fromage.



# Quelles caractéristiques de confort sont importantes pour vous?

Les points forts\* des micro-ondes Miele

### Exclusivité 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.



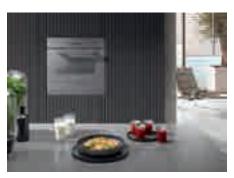
### Touche Quick Start du micro-ondes

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.

103 \*selon le modèle

# Glossaire des pictogrammes

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

### Commande



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



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



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



### Puissance



Puissance micro-ondes jusqu'à 1000 watts



Puissance micro-ondes jusqu'à 900 watts



Puissance micro-ondes jusqu'à 800 watts



### Gril quartz



Pour gratiner les plats après la cuisson.



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

# 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

649,99 €\* + 3 € d'éco-part = 652,99 €\*\*

# Fours micro-ondes encastrables, niche 35 cm





### M 2224 SC (Design)

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

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

# Fours micro-ondes encastrables, niche 36 cm

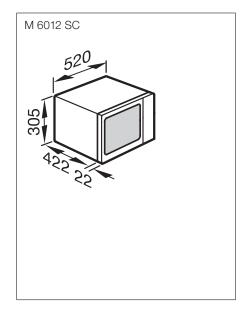


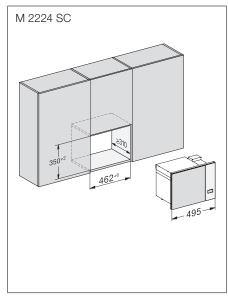


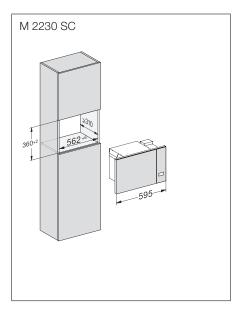
### M 2230 SC (Design)

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

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







## FOURS MICRO-ONDES

Fours micro-ondes encastrables, niche 38 cm





### M 2234 SC (Design)

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

1099 €\* + 3 € d'éco-part = 1102 €\*\*

Fours micro-ondes encastrables, niche 45 cm





### M 2240 SC (Design)

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

1099 €\* + 3 € d'éco-part = 1102 €\*\*

Fours micro-ondes encastrables, niche 45 cm,

Collection ContourLine

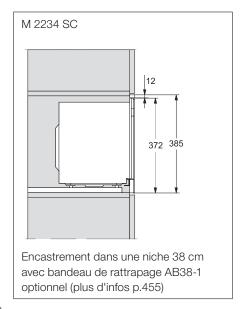


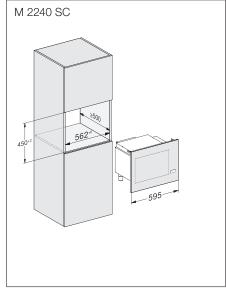


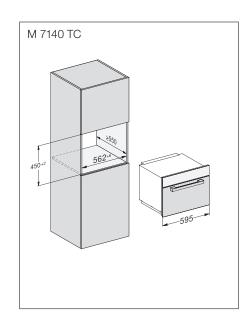
### M 7140 TC (Design)

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

1399 €\* + 3 € d'éco-part = 1402 €\*\*







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





### M 7240 TC (Prestige)

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

1399 €\* + 3 € d'éco-part = 1402 €\*\*





### M 7244 TC (Prestige)

- Micro-ondes gril
- Cavité inox 46 litres
- Porte abattante
- Ouverture et fermeture douce
- Bandeau de commande sensitif Direct-Sensor 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

1499 €\* + 3 € d'éco-part = 1502 €\*\*

# Fours micro-ondes encastrables, niche 45 cm,

### Collection VitroLine

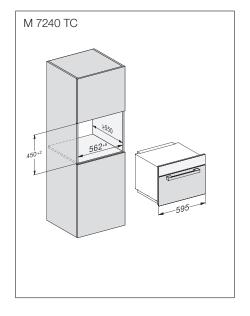


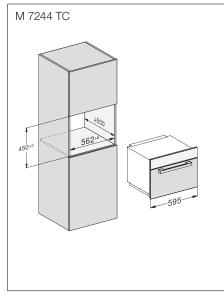


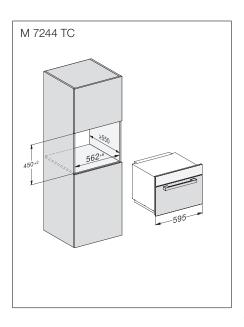
### M 7244 TC (Prestige)

- Micro-ondes gril
- Cavité inox 46 litres
- Porte abattante
- Ouverture et fermeture douce
- Bandeau de commande sensitif Direct-Sensor 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

1699 €\* + 3 € d'éco-part = 1702 €\*\*







## 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 107,99 €\*

# 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 107,99 €\*



### 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 107,99 €\*

# 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 107,99 €\*



## 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 quidage
- 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

108 Réf. 9520680 237,99 €\*















#### 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 :  $67,6~\text{cm} \times 36,3~\text{cm} \times 2,5~\text{cm}$
- Pour les appareils de 90 cm de large de la génération H2000/H6000/H7000

Réf. 9520690 214,99 €\*

#### 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 107,99 €\*

#### 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 263,99 €\*



### 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

65,99 €\*

HBFL 27-1 avec logo Miele historique

Réf. 9520730 79,99 €\*





#### 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 71,99 €\*

### Grilles de cuisson

#### Accessoires de cuisson







Grille de cuisson

Avec revêtement PyroFit

multi-usage HUBB 71

• Pour y poser un moule à gâteau ou un plat à rôtir

• 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

• Pour griller, poser sur la plaque de cuisson

Nettoyage automatique pratique par pyrolyse

**HBBR 72** 

Réf. 9520640



107,99 €\*



#### Grilles de cuisson d'origine Miele

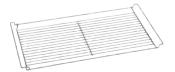
Complétez votre four, four Dialog ou four vapeur combiné Miele avec des grilles de cuisson supplémentaires. Vous tirez ainsi le meilleur parti de l'enceinte et de ses différents niveaux, pour un maximum de flexibilité. Nos grilles de cuisson sont parfaites comme support pour les moules et les plats à 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.

#### 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: LxPxH: 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 83,99 €\*



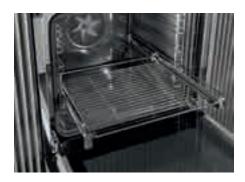


#### Grille de cuisson HBBR 92

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 203,99 €\*



#### PvroFit

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.



### Poignée d'extraction

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 23,99 €\*

### Rails coulissants FlexiClips

#### Accessoires pour gril



#### Rails coulissants FlexiClips

Les rails coulissants FlexiClip permettent de faire coulisser les plaques et grilles de cuisson ainsi que les plats à rôtir Gourmet en toute sécurité en dehors de l'enceinte de cuisson, et de les maintenir dans n'importe quelle position. Il est encore plus facile d'arroser un rôti ou de tourner un plat, sans risque de brûlure. De plus, les plaques, grilles et plats à rôtir posés sur les rails coulissants FlexiClips peuvent être insérés individuellement et très simplement à une hauteur différente.

Il est possible d'utiliser jusqu'à 3 niveaux simultanément, c'est-à-dire que votre enceinte de cuisson peut être équipée d'un maximum de 3 paires de rails coulissants FlexiClips.

Les rails coulissants FlexiClips se fixent très facilement sur les rails de guidage du four.



### Rails coulissant FlexiClips HFC 70-C

HFC 70-C pour les appareils de la génération H7000 et H2265 – H2268

Réf. 10581490 153,99 €\*





### 3

### 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 172,99 €\*





### 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 XXI

Réf. 9520660 203,99 €\*

### 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 237,99 €\*

HFC 92 pour les appareils de 90 cm de large des générations H6000/H7000 Réf. 9520710 263.99  $\in$ \*

Combinaisons possibles pour les rails coulissants							
Désignation		DGC 7000 XL/ XXL					
Clip/Volume	49 1/76 1	49 I/76 I pyrolyse	90 cm	48 I/68 I			
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 120,99 €\*





### 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 76L et pour fours vapeur combinés DGC XL

Réf. 6949330 197,99 €\*

### 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 226,99 €\*

### 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 299,99 €\*



### 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 118,99 €\*







#### 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 359,99 €\*



### 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 142,99 €\*

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 I 76 I	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		

<sup>• =</sup> compatible

<sup>=</sup> 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

### 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 I, capacité utile : 1,6 I
- Dimensions extérieures : L x P x H : 375 x 197 x 40 mm
- Ne convient pas au mode micro-ondes!



### 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 46,99 €\*



### Plat de cuisson vapeur non perforé DGG 50 80

Pour les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)

29,99 €\*

- 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 41,99 €\*



#### Plat de cuisson vapeur perforé DGGL 50 40

Pour blanchir ou faire cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre, etc.

- Convient pour DG 7000 et DGM 6000/7000
- Capacité : 2,2 I, capacité utile : 1,6 I
- Dimensions extérieures : L x P x H : 375 x 197 x 40 mm
- Ne convient pas au mode micro-ondes !

Réf. 10168190 46,99 €\*



### 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)

59,99 €\*

- 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!



### Plat de cuisson vapeur perforé DGGL 100 40

Pour blanchir ou faire cuire les légumes, le poisson, la viande et les pommes de terre, etc.

- Convient pour DG 7000 et DGM 6000/7000
- Capacité : 4,0 l, capacité utile : 3,4 l
- Dimensions extérieures : L x P x H : 375 x 400 x 40 mm
- Ne convient pas au mode micro-ondes!

Réf. 10170300 59,99 €\*



### Plat en verre plat DMGC7 10-30

Pour préparer des plats en mode micro-ondes Convient pour le DGM 7000 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. 11695610 64,99 €\*

### 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 48,99 €\*



### 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 59,99 €\*



### 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 83,99 €\*



### Accessoires pour fours vapeur posables et fours vapeur haute pression



### Plat de cuisson vapeur non perforé

Pour les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)

- Capacité : 2,5 I, capacité utile : 2,0 I
- Dimensions extérieures : L x P x H : 325 x 176 x 60 mm

Réf. 5001390 39,99 €\*



#### Plat de cuisson vapeur non perforé **DGG 9**

Pour les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)

- Capacité : 5,7 I, capacité utile : 4,2 I
- Dimensions extérieures : L x P x H : 325 x 176 x 150 mm

Réf. 8015103

59.99 €\*



#### Plat de cuisson vapeur perforé DGGL8

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

50,99 €\*



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



### Plat de cuisson vapeur non perforé

Pour les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)

- Capacité : 4,0 I, capacité utile : 3,1 I
- Dimensions extérieures : L x P x H : 325 x 265 x 65 mm
- Non compatible avec les fours vapeur haute pression Miele

Réf. 5001400 48,99 €\*



#### 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 41.99 €\*



#### 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

35,99 €\*



### Plat de cuisson vapeur non perforé

Pour les plats en sauce ou à l'eau (par ex. riz, pâtes)

- Capacité : 4,0 I, capacité utile : 2,8 I
- Dimensions extérieures : L x P x H :

325 x 176 x 100 mm

Réf. 8019361 48,99 €\*



#### 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 65.99 €\*



#### 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 23.99 €\*



### Couvercle inox avec poignée

- Réf. 11323340

# Combinaisons possibles pour les plats de cuisson vapeur Autres accessoires pour fours vapeur

Combinaisons possibles pour les plats de cuisson vapeur							
	Fours vapeur	Fours vapeur micro-ondes	Fours vapeur combinés	Fours vapeur posables	Fours vapeur haute pression	Couvercle inox	
Niche	45 cm	45 cm	45 cm/60 cm	38 cm	38 cm	DGD 1/2	DGD 1/3
DGG 50 40	•	•					
DGG 50 80	•	•					
DGG 50 120	•	•					
DGG 100 40	•	•					
DGGL 50 40	•	•					
DGGL 100 40	•	•					
DGG 20			•				
DGGL 20			•				
DGGL 12			•				
DGG 2				•	•		•
DGG 3				•		•	
DGG 7				•	•		•
DGG 9				•	•		•
DGGL 1				•	•		
DGGL 4				•			
DGGL 8				•			

 $<sup>\</sup>bullet$  = 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 107,99  $\ensuremath{\in^*}$ 

AB 45-7L Noir obsidien, en association avec DGD 7635 EDST/CLST et DGD 7635 OBSW Réf 9350620 167 99 €\*



### Baguette de recouvrement ESWKL 60

Pour cacher la bande étroite d'inox en cas de superposition d'un four et d'un tiroir.

Réf. 11179710

71,99 €\*

# 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 (lèchefrite)

- En verre borosilicate résistant aux rayures
- Résiste à la température jusqu'à 300 °C
- Pour les micro-ondes de 46 l
- Adapté à tous les fours pour tous les modes de cuisson
- Diamètre 30 cm

Réf. 9711960 35,99 €\*



#### Lèche-frite en verre **HGS 100**

Pour les fours combinés micro-ondes

Réf.: 11514090 71,99 €\*

#### 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 118.99 €\*

#### 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
- $H \times L \times P$  en cm = 1,2 x 59,5 x 2,2

Réf. 11302950 118.99 €\*



#### 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
- $H \times L \times P$  en cm = 5,7 x 59,5 x 2,1

Inox, Réf. 7027170 139,99 €\* Noir, Réf. 7027160 178,99 €\* Blanc, Réf. 7027140 178,99 €\*



### Bandeau de rattrapage AB 45-9

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
- $H \times L \times P$  en cm = 7,65 x 59,5 x 2,2

Réf. 7134490 178,99 €\*



#### 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 107.99 €\* AB 45-7 L Inox anti-traces, en lien avec DGD 6605 Inox anti-traces, 167.99 €\* Réf. 9350630

AB 45-7 L Noir obsidien, en lien avec DGD 6635 Noir obsidien Réf. 9350620

167.99 €\*

### 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 41,99 €\*



### 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 48,99 €\*

<sup>\*</sup> Prix conseillé en EUROS, TVA comprise

### 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 144,99 €\*



#### Kit déco DS 7000 VitroLine

Une poignée VitroLine

Pour assortir le mobilier de cuisine aux appareils
Miele

Noir obsidien, réf. 11345930 274,99 €\* Blanc brillant, réf. 11345940 274,99 €\* Gris graphite, réf. 11345950 274,99 €\*



#### Kit déco DS 7003 PureLine

Un kit de 3 poignées PureLine en inox anti-traces
• Pour assortir le mobilier de cuisine aux appareils

liele

Réf. 11345870 239,99 €\*



### 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
 59,99 €\*

 Noir obsidien, réf. 5165170
 59,99 €\*

 Gris graphite, réf. 10410570
 59,99 €\*

### 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 Réf. 7032520

131,99 €\*







### Miele Experience Center Paris Rive gauche

30 rue du Bac 75007 Paris Horaires d'ouverture : le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 10h à 19h.

### Miele Experience Center Paris Rive droite

55 boulevard Malesherbes 75008 Paris Horaires d'ouverture : le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 10h à 19h.

#### **Miele Experience Center Nice**

Centre commercial CAP 3000 317 Avenue Eugène Donadei Quartier du Lac 06 700 Saint laurent du var Horaires d'ouverture : le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 10h à 19h. Parking à disposition

Pour être reçu sans attendre dans l'un de nos Miele Centers, prenez rendez-vous par téléphone au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé) ou par mail à l'adresse suivante : info@miele.fr.

#### Miele France SAS

9 ave. Albert Einstein – Z.I. le Coudray 93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX R.C.S Bobigny B 708 203 088



### Internet

info@miele.fr www.miele.fr

#### La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires et pièces détachées

#### 09 74 50 1000

Appel non surtaxé

### Pièces détachées et accessoires

Réservé aux professionnels

pieces@miele.fr

#### Support technique revendeur

Tél.: 01 49 39 44 88

E-mail: support.technique@miele.fr

Prix maximum conseillés en € TTC Photos non contractuelles