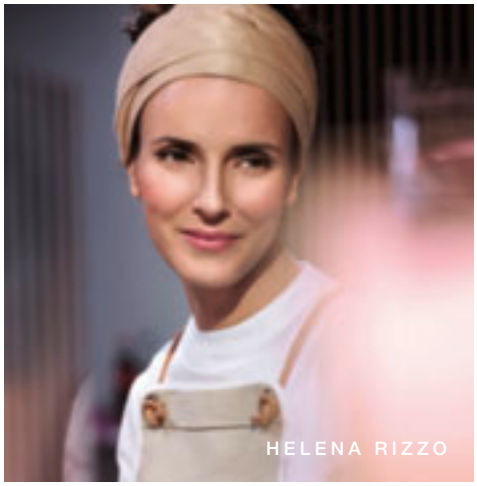
Miele

LA PERFECTION REDÉFINIE

CUISINIER RÔTIR CUIRE 2020/21

GENERATION 7000

GOING BEYOND THE ORDINARY



Depuis 120 ans, Miele est un précurseur dans le domaines des appareils de cuisines encastrables et établit constamment de nouveaux standards en matière de performance. La gamme Generation 7000 affiche **une intuitivité jamais atteinte**. Il s'agit du lancement le plus important et le plus révolutionnaire de l'histoire de notre entreprise. Car il redéfinit la perfection.

Découvrez les innovations **les plus révolutionnaires** que nous ayons jamais développées. Un four qui peut cuire sans chaleur. Des appareils de cuisine encastrables qui vous reconnaissent et avec lesquels vous pouvez interagir. Des innovations qui vous permettront de réussir les plats qui semblent les plus compliqués et de profiter **constamment de résultats parfaits**. Découvrez la cuisson, le rôtissage, la cuisson vapeur et la pâtisserie à un tout autre niveau.

L'artiste floral de renommée mondiale Azuma Makoto forme avec les grands chefs Helena Rizzo, Gaggan Anand et Kyle Connaughton une équipe unique en son genre. Ils se sont donné pour mission de découvrir jusqu'à quel niveau ils pouvaient sublimer leur cuisine, à l'aide des appareils de cuisine encastrables Miele, tout en s'inspirant de l'inventivité des œuvres d'Azuma. Ils ont tous les quatre atteint **un niveau d'art et de gastronomie supérieur** grâce à leurs créations. Vous aussi, laissez libre cours à votre créativité avec l'intuition de Miele.

AZUMA MAKOTO, ARTISTE

MIELE :
RÉVÉLEZ VOS DONS CULINAIRES
Miele
UNE NOUVEAUTÉ MONDIALE MIELE : LE FOUR DIALOGUE

Peut-on cuire un poisson dans un bloc de glace ? C'est une des nombreuses questions que nous nous posons chaque jour. C'est seulement lorsque l'on envisage l'impossible, que l'on peut faire profiter les clients de mille nouvelles possibilités. Du premier lave-vaisselle électrique au tiroir chauffant en passant par le four à vapeur encastrable, les appareils Miele définissent de nouveaux standards depuis des décennies. Et depuis 2019, la GENERATION 7000 fait souffler un vent nouveau. Avec de nombreuses innovations, dont on ne pourra bientôt plus se passer dans une cuisine moderne.

Le four Dialogue introduit un nouveau mode de cuisson révolutionnaire. En effet, la technologie M Chef assure la cuisson parfaitement uniforme des aliments, car elle ne chauffe plus, comme auparavant, de l'extérieur vers l'intérieur. Il est donc possible de faire cuire le poisson dans un bloc de glace sans que celui-ci ne fonde. Cette technologie exceptionnelle stimulera aussi bien la créativité des cuisiniers amateurs que celle des chefs étoilés qui pourront ainsi surprendre par leurs réalisations.

Même les fours conventionnels de la GENERATION 7000 créent de nouveaux espaces de liberté en matière de cuisine. TasteControl par exemple empêche, avec l'ouverture automatique de la porte du four, que la cuisson se poursuive et maintient de manière sûre et fiable le degré de cuisson recherché pour que vous puissiez vous consacrer pleinement à vos invités.

Avec FoodView, vous gardez un œil sur votre plat grâce à un appareil photo logé dans le four, même lorsque vous n'êtes pas chez vous. La température et la durée peuvent aussi être réglées confortablement via une application.

Exclusive to Miele

Vous trouverez plus d'informations sur ces innovations, et bien d'autres, toutes développées chez Miele et disposant du label de qualité "Exclusive to Miele", dans les sections suivantes.

TOUJOURS PARFAIT

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

MOTIONREACT *INNOVATION*

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

ÉCRAN M TOUCH *INNOVATION*

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

MIELE@HOME

LE BON GOÛT

COMMENCE AVEC LE DESIGN

Avoir bon goût est très simple, comme le pensait Oscar Wilde : il suffit de ne se satisfaire que du meilleur. C'est dans cet esprit que nous avons développé nos nouveaux appareils encastrables : un extérieur magnifiquement épuré, où rien ne vient troubler l'harmonie, et surtout pas une commande complexe. Disponible en 3 lignes de design : laissez-vous inspirer par notre GENERATION 7000 !

DESIGN **VITRO** LINE

TOUT EN VERRE | INTEMPOREL | MODERNE

DESIGN **ART** LINE

MINIMALISTE | SANS POIGNÉE | INTÉGRATION PARFAITE

DESIGN **PURE** LINE

ACCENT HORIZONTAL | GRANDE PARTIE EN VERRE | POIGNÉE ORIGINALE

INOX CLEANSTEEL

DES COLORIS

POUR UNE PARFAITE HARMONIE

Les appareils encastrables au design minimaliste et moderne s'effacent pour vous laisser le devant de la scène. Avec l'inox, le blanc brillant, le gris graphite et le noir obsidienne, Miele propose quatre coloris haut de gamme qui s'adaptent harmonieusement à tous les styles de cuisine et d'intérieur. Que votre style soit plutôt traditionnel, contemporain ou moderne : Miele vous apporte non seulement des résultats de cuisson imbattables, mais aussi une harmonie parfaite dans votre cuisine.

BLANC BRILLANT

GRIS GRAPHITE

NOIR OBSIDIENNE

FLEXIBILITÉ

POUR TOUS LES GOÛTS

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

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

DESIGN TOWER
PARFAIT DANS LA VERTICALE

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

DESIGN CUBIQ
COMBINAISON GROUPÉE

Tout bien en vue : avec la disposition carrée, vous donnez à votre passion culinaire une dimension compacte ainsi qu'une hauteur d'utilisation très pratique pour tirer le meilleur parti de vos appareils.

DESIGN EN T
DE MULTIPLES POSSIBILITÉS

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

DESIGN PANORAMIQUE
TOUT SUR UNE MÊME LIGNE

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

SYSTÈMES DE COMMANDE

LA SIMPLICITÉ DU BOUT DES DOIGTS

Une commande intuitive par pression sur une touche est déjà disponible sur quatre des cinq modèles : M Touch et M Touch S disposent d'écrans tactiles. DirectSensor et DirectSensor S ont une commande via des touches sensitives et un écran en texte clair. Il est possible de choisir la langue d'affichage selon la personne qui cuisine. Notre modèle EasyControl est commandé par un régulateur classique. Le design des différents modèles de commande obéit toujours au même concept et se distingue par une brillance éclatante, une longue durée de vie et une excellente finition des détails.

A TOUCH OF GENIUS.

M TOUCH – ÉLÉGANCE MAXIMALE ASSOCIÉE À UN CONFORT OPTIMAL

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

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

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

DIRECTSENSOR – SÉLECTION DIRECTE ET ÉCRAN QUATRE LIGNES EN TEXTE CLAIR

Les touches sensitives permettent, entre autres, de sélectionner directement le mode de fonctionnement. Utilisez l'écran en texte clair à quatre lignes pour obtenir d'autres possibilités de sélection et réglages.

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

Les touches sensitives permettent, entre autres, de sélectionner directement le mode de fonctionnement. Utilisez l'affichage en texte clair d'une ligne pour obtenir d'autres possibilités de sélection et réglages.

EASYCONTROL

La commande à l'aide de deux boutons escamotables et les informations relatives au statut de l'appareil, telles que les réglages de température et de durée, s'affichent sur un généreux écran LCD 7 segments.

NOTRE EXIGENCE

IMMER BESSER – TOUJOURS MIEUX

BIENVENUE CHEZ MIELE

Lorsque nos arrière-grand-pères ont fondé la société Miele, ils ont dû se démarquer de leurs concurrents pour assurer le succès de leur entreprise. Et pour ce faire, il n'y a que deux voies possibles : soit faire moins cher que les autres, soit faire mieux que les autres. Choisir les deux voies en même temps est pratiquement impossible. Les fondateurs de Miele ont opté pour la qualité.

Au cours des 120 dernières années, Miele a sans cesse prouvé par ses produits qu'elle suit encore et toujours la voie de la qualité, comme en témoignent d'innombrables comparatifs et distinctions, mais aussi – et surtout – les millions de clients satisfaits de par le monde. Cette évolution résulte d'une continuité des valeurs et des objectifs, telle qu'on ne peut l'observer que dans les entreprises appartenant depuis des générations à une même famille.

Dans cet esprit, depuis 1899, Miele est non seulement synonyme de produits d'excellente qualité et d'ingénierie allemande, mais symbolise aussi le respect, la loyauté et l'estime de ses partenaires, que ce soit pour les partenariats avec ses distributeurs, ses clients finaux, ses fournisseurs, ses employés ou ses voisins.

De plus, acheter Miele, c'est agir en faveur de l'environnement. En effet, nos méthodes et nos produits ménagent les ressources. Des méthodes et des produits qui se distinguent également en termes de consommation d'électricité, d'eau et de produits de lavage, ce qui réduit en outre les coûts pour l'utilisateur.*

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

Cordialement.

Markus Miele

Reinhard Zinkann

DR MARKUS MIELE &
DR REINHARD ZINKANN

* Pour en savoir plus sur nos principes et nos efforts en matière de développement durable, consultez notre site Internet à l'adresse www.miele.ch/durabilite

DE NOMBREUX ARGUMENTS PLAIDENT EN FAVEUR DE MIELE.

Nous vous en présentons six. Depuis sa fondation en 1899, Miele est resté fidèle à sa promesse de marque “Immer Besser”. Cela signifie que nous mettons tout en œuvre pour être toujours meilleurs (“Immer Besser”) que nos concurrents et pour nous améliorer constamment. Nous souhaitons simplifier le quotidien de nos clients et les satisfaire avec de meilleurs produits. Nos clients ont ainsi la certitude d’avoir fait le bon choix en optant pour un produit Miele – probablement pour la vie.

LA QUALITÉ MIELE

Depuis plus de 120 ans, nos clients savent qu’un produit Miele est un produit fiable et qu’ils peuvent compter sur sa qualité dans le temps. Dans la branche, nous sommes le seul fabricant qui teste ses produits tels que les lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle ou fours pour une durée de vie de 20 ans, et pour vous offrir une fiabilité remarquable et une tranquillité d’esprit absolue. C’est pourquoi notre clientèle du monde entier nous reste fidèle et recommande Miele. À l’avenir, nous continuerons d’appliquer notre devise : aucun compromis quant à la qualité et à la durabilité de nos appareils.

LA TECHNOLOGIE MIELE

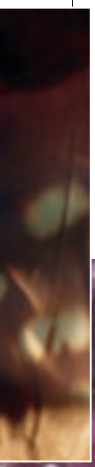
La marque Miele est synonyme d’excellents résultats pour une consommation d’énergie minimale. Que ce soit pour l’entretien hygiénique et en douceur de votre linge, de vos revêtements de sol et de votre vaisselle ou pour une multitude de plaisirs gustatifs en cuisine. Et cela grâce à de nombreux équipements innovants propres à Miele. Les innombrables victoires obtenues lors de tests de produits renommés dans le monde entier l’attestent.

LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DE MIELE

Miele offre un véritable savoir-faire artisanal, qui allie vision, précision et passion pour le détail. Chacun de nos produits est fabriqué dans le respect des normes les plus strictes et soumis à un contrôle de la qualité, jusqu'au test individuel des surfaces avec un gant. Des poignées usinées à partir d'une pièce de métal à la compatibilité des dimensions de tous les groupes de produits, chaque élément constitue un pas en avant dans notre quête de la perfection absolue. Rien ne nous tient plus à cœur que de faire durer la satisfaction que vous apporte Miele.

LE SERVICE MIELE

Les clients de Miele sont privilégiés : notre service après-vente se porte garant d'un travail rapide et efficace, souvent désigné comme le meilleur de la branche. Nous sommes toujours là pour vous. C'est promis !



LE DESIGN MIELE

Le design Miele se caractérise par des formes épurées, une élégance intemporelle et une utilisation intuitive. Avec un sélecteur rotatif classique, des touches sensitives discrètes ou un écran tactile haute résolution, Miele est simple et agréable à utiliser. Nul part ailleurs vous ne trouverez un pareil choix de lignes de design harmonieuses avec des univers de couleurs variés permettant leur intégration dans tous les types de cuisine. Peu importe le style de votre cuisine : Miele vous propose toujours un accord parfait.

LA MARQUE MIELE

Dans de nombreux pays, Miele est la marque la plus prisée de sa branche. Sur son marché d'origine, l'Allemagne, elle a même été désignée meilleure marque de tous les temps ("best brand ever"), toutes branches confondues. Une telle marque révèle aussi la nature de ses clients : les consommateurs Miele sont très exigeants par rapport à la performance et à l'éco-compatibilité de leurs appareils ménagers. Quiconque achète Miele attache de l'importance au style et à la qualité.

IMMER BESSER – TOUJOURS MIEUX

MIELE, POUR TOUJOURS

02 Generation 7000 –Going beyond the ordinary

08 Le bon goût commence avec le design

13 Des couleurs pour une parfaite harmonie

14 Flexibilité pour tous les goûts

16 Système de commande – La simplicité du bout des doigts

18 “Immer Besser” – toujours mieux : notre exigence

20 De nombreux arguments plaident en faveur de Miele

Miele@home 24

Four Dialogue 28

Cuisinières et fours 40

Fours combinés avec micro-ondes 60

Steamers et fours à vapeur 70

Combi-fours vapeur 82

Fours à vapeur combinés avec micro-ondes 96

Fours à micro-ondes 104

Tiroirs chauffants Gourmet 114

Tiroirs de mise sous vide 122

Plans de cuisson à induction et électriques 130

Plans de cuisson TwoInOne 166

Éléments SmartLine 174

Éléments ProLine 186

Hottes 200

Machines à café automatiques 230

Nos offres de prestations 250

Accessoires d'origine 252

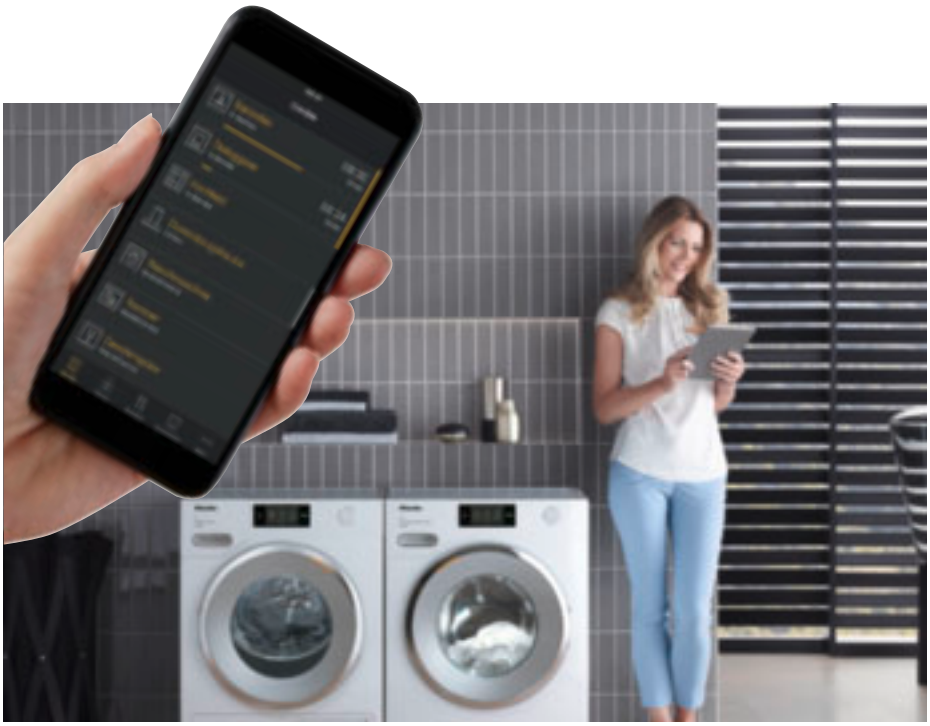
Responsabilité écologique 254

Pour les accessoires, consultez www.miele.ch

MIELE@ HOME

Mise en réseau des appareils ménagers avec Miele@home

Les points forts* de Miele@home



Chez vous comme en déplacement, vous devez pouvoir compter sur vos appareils électroménagers. La mise en réseau de vos appareils ouvre des possibilités inédites qui dynamisent votre quotidien et le rendent plus confortable, tout en améliorant votre sécurité et votre qualité de vie. Dans le domaine de la mise en réseau des appareils électroménagers, nous misons avant tout sur une utilisation intuitive ainsi que l'innovation pour l'utilisateur. Grâce à des fonctionnalités développées par nos soins, une commande mobile et une technologie d'interconnexion inédite, nous vous proposons un système qui vous offre davantage de liberté et vous aide à aménager votre quotidien de manière efficace et durable : Miele@home.

Smart Home[1)]

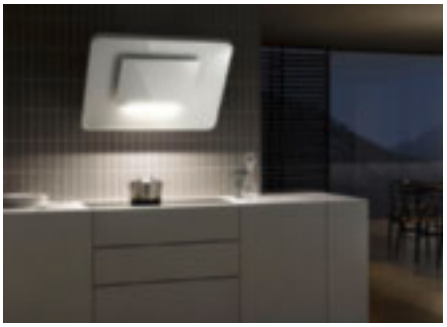
Des solutions de partenariat bien conçues assurent l'intégration des appareils ménagers Miele interconnectables dans un Smart Home existant.

WiFiConn@ct

La mise en réseau des appareils ménagers Miele respectifs est assurée par une connexion directe avec votre routeur Wi-Fi domestique.

SuperVision

Avec SuperVision, vous avez toujours le contrôle de l'état de votre appareil ménager, même quand votre smartphone est hors de portée, car il s'affiche sur l'écran de votre appareil de cuisine.



SmartStart[1)]

Démarrage automatique des appareils lorsque l'énergie est proposée à un tarif avantageux ou lorsque l'installation photovoltaïque fournit suffisamment d'électricité.

[1)] Clarifier au préalable si l'intégration d'appareils ménagers pouvant être mis en réseau dans le système de bus domestique désiré est compatible avec l'API tierce Miele ou si une passerelle Miele XGW3000 peut éventuellement être utilisée.

Application Miele@mobile**

Les points forts* de l'application Miele@

Application Miele@mobile

L'application Miele@mobile offre une multitude de fonctions vous permettant de surveiller et de commander vos appareils afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.

ShopConn@ct

Vous êtes informé de l'état actuel de vos réserves de consommables, et vous pouvez vous réapprovisionner facilement sur l'Internet.

MobileControl

MobileControl vous permet, par exemple, de commander la sélection de programme de votre lave-linge, sèche-linge et lave-vaisselle, même quand vous n'êtes pas à la maison.

Recettes

Ici, vous trouverez rapidement la recette adéquate pour chaque occasion. Et grâce aux vidéos explicatives intégrées, la préparation est des plus simples.

Assistants

Les assistants interactifs vous recommandent le programme de lavage ou de séchage le plus approprié. Ainsi, vous obtenez à chaque fois des résultats parfaits.

Le service Miele

Vous avez des questions ? L'application Miele@ vous permet de nous contacter directement, par téléphone ou par e-mail.

* selon le modèle
** Disponible pour un appareil mobile (configuration minimale requise Android 4.4+ et iOS 9+)

FOUR
DIALOGUE

Nouveauté mondiale : four Dialogue

L'accomplissement absolu de l'art culinaire

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

Impressionnez vos convives sans effort : grâce à une émission d'énergie intelligente et précise, le four Dialogue de Miele peut préparer des aliments qui nécessitent des temps de cuisson différents avec une perfection impressionnante. Il vous ouvre la voie à un éventail inédit de possibilités qui laissent libre cours à vos fantaisies culinaires. Appréciez le délicieux arôme et les incomparables saveurs d'un cabillaud à la cuisson irréprochable. Ou un filet de veau parfaitement fondant cuit en croûte de cire, sans une seule goutte de cire fondue. Ou bien cuisez, par exemple, un pain Ciabatta à la tomate sans croûte.

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

Innovation culinaire

La technologie M Chef change tout

Impossible de décrire les superlatifs, il faut les vivre. La technologie révolutionnaire M Chef du four Dialogue de Miele vous ouvre une dimension inconnue jusqu'à ce jour dans le domaine de la cuisine. Assisté par des capteurs, l'appareil entretient un dialogue permanent avec les aliments. Le four Dialogue peut ainsi cuire à point et simultanément différents aliments, comme de la viande, du poisson ou du pain, mais aussi les gratiner, réchauffer ou décongeler. En outre, certains plats, comme par exemple un filet de veau en croûte de cire, ne sont possibles que grâce à la technologie révolutionnaire M Chef. L'intégralité du volume de la viande est cuit, mais pas de l'extérieur vers l'intérieur comme habituellement. Par conséquent, la cire ne fond pas et le filet de veau reste tendre et fondant.

Excellence

La perfection à tous points de vue

Un véritable délice prend forme lorsque la qualité optimale de la préparation se double d'aliments d'exception. C'est la marque distinctive du grand art culinaire. Le four Dialogue de Miele vous permet d'apprécier la qualité d'une gastronomie étoilée chez vous, et cela jour après jour. Tandis que la chaleur traditionnelle pénètre lentement les aliments, de l'extérieur vers l'intérieur, le four Dialogue de Miele assure une cuisson régulière de l'intégralité du volume dès la première seconde. Ainsi, chaque morceau de viande est parfaitement fondant, et le poisson comme les fruits de mer vous séduiront avec une texture encore plus délicate. Vous apprécierez également ces avantages en pâtisserie. Peu importe que vous souhaitiez préparer un pain de campagne rustique ou des compositions pâtissières sophistiquées : le four Dialogue de Miele augmente la prise de volume et améliore la texture de la pâte, mais il crée également une croûte et un brunnissage conformes à vos propres goûts.

Simplicité

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

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

Dès maintenant, préparer des menus sophistiqués avec plusieurs plats et ingrédients n'est plus un défi insurmontable. Grâce aux programmes automatiques du menu M Chef, vous pouvez vous consacrer à vos invités en toute décontraction, avec l'assurance que votre repas sera réussi. Le four Dialogue de Miele surveille à tout moment les particularités de votre menu et le respect des différents temps de cuisson afin que tout soit au bon moment. Découvrez des plats tout aussi ambitieux que réussis, comme du saumon sur lit de blettes ou une brioche fraîchement cuite dans votre cuisine.

Rapidité

Un bon goût n'est pas une question de temps

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

Avec le four Dialogue de Miele, vous travaillez toujours des produits de grande qualité et d'une fraîcheur incomparable, même lorsqu'ils étaient surgelés auparavant. Sa technologie respectueuse élimine la différence qualitative qui existait jusqu'ici entre le frais et le surgelé. Bénéficiez d'ingrédients parfaits, comme achetés au marché.

Entièrement équipé pour des plaisirs parfaits

Les caractéristiques exceptionnelles du four Dialogue de Miele

Exclusive to Miele

M Chef
Cuisinez comme personne avant vous : avec la technologie révolutionnaire M Chef, vous cuisez la totalité du volume de vos aliments et les chauffez uniformément. C'est la production d'énergie sous forme de Gourmet Units qui le permet. Dans le même temps, la cuisson est surveillée et ajustée en permanence. Ainsi, vous pouvez préparer des plats impossibles à réaliser auparavant. Et c'est pour cela précisément que M Chef est combiné avec des modes de fonctionnement traditionnels.

Exclusive to Miele

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

Exclusive to Miele

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

Exclusive to Miele

Menu M Chef
Tout un menu d'une simple pression : il est possible de cuire simultanément plusieurs aliments en une seule étape, sans craindre de rater vos plats.

Exclusive to Miele

MobileControl
N'importe quand, n'importe où : transfert de données depuis un smartphone et contrôle ou arrêt de la cuisson.

Exclusive to Miele

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

À chaque recette, son propre réglage

Les modes de fonctionnement du four Dialogue de Miele

M Chef + Chaleur tournante +
Délicieusement aéré et léger : l'idéal pour une cuisson et un rôtissage encore plus doux et plus rapides.

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

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

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

M Chef + Rôtissage automatique
Durées de cuisson nettement réduites : le mode de cuisson éprouvé pour des résultats dorés et croustillants.

M Chef + Grand gril
Saveurs intenses : gain de temps pour griller de grandes quantités de saucisses, brochettes, légumes et bien plus encore.

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

Chaleur tournante +
Résultat délicieusement aéré et léger : pour une cuisson et un rôtissage rapide et en douceur, la chaleur tournante + est utilisable sur deux niveaux.

Chaleur sole-voûte
Un classique éprouvé à utilisation universelle : toutes les recettes traditionnelles réussissent à la perfection.

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

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

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

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

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

Petit gril
Idéal pour les quantités réduites : même les petites portions de saucisses et légumes grillés réussissent à la perfection.

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

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

Programmes automatiques
Apprêter plus de 100 plats en un tournemain : menu M Chef, pain, gâteau ou viande – tout est préparé automatiquement.

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

Applications spéciales
Comblez toutes vos envies, même les plus insolites : confort d'emploi grâce à des programmes spéciaux comme la décongélation douce.

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour le four Dialogue

Commande
Commande tactile intuitive.

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

MultiLingua
Multitalent : les informations peuvent être affichées en différentes langues sur l'écran pour en faciliter la compréhension.

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

Gourmet Pro
Le programme des connaisseurs. Paramètres réglables individuellement.

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

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

Programmes automatiques
Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.

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

Four Dialogue

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

CUISINIÈRES ET FOURS

10:07
OK

Modèles

Cuisinière
Planification de la cuisine deux en un : nos cuisinières sont toujours combinées avec un plan de cuisson. Elles sont donc installées sous le plan de travail, et s'intègrent parfaitement à votre cuisine tout en vous faisant gagner de la place. Le plan de cuisson et la cuisinière sont commandés à l'aide des boutons du bandeau de commande de la cuisinière. Et si vous cuisinez au four et sur le plan de cuisson en même temps, vous avez tout sous contrôle d'un seul coup d'œil.

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

À hauteur des yeux ou sous le plan de cuisson

Modèles, dimensions de niche, enceintes de cuisson et systèmes de nettoyage des cuisinières et fours Miele

Dimensions de niche

Le modèle compact
60 cm de large, 45 cm de haut

Le modèle spacieux
Norme Euro 60 cm de large, 60 cm de haut ou norme Suisse 55 cm de large

Le modèle extra-large
90 cm de large, 48 cm de haut

Diversité des dimensions

Le modèle compact
49 litres, 3 niveaux d'enfournement

Le modèle spacieux
76 litres, 5 niveaux d'enfournement

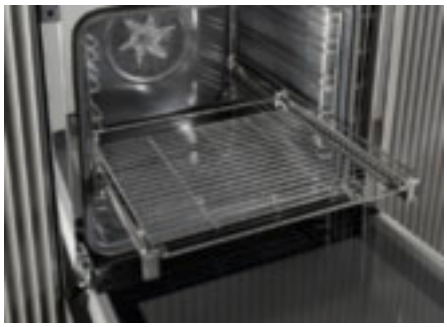
Le modèle extra-large
90 litres, 3 niveaux d'enfournement

Systèmes de nettoyage

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

PerfectClean

Pyrolyse



PyroFit

Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

Les points forts* des cuisinières et des fours Miele

Exclusive to Miele **Fonction HydraCook[1)]**
Grâce à l'apport d'humidité, vous obtenez facilement des résultats professionnels : la fonction HydraCook diffuse de la vapeur dans l'enceinte de cuisson. Cela permet de combiner différents modes de fonctionnement avec la vapeur, pour des résultats de cuisson et de rôtissage optimaux. Les viandes restent tendres et juteuses à cœur, dorées à l'extérieur. Les petits pains et le pain sont moelleux à l'intérieur, dorés uniformément et croustillants à l'extérieur, et semblent sortir tout droit de la boulangerie. Très pratique : vous pouvez programmer les apports de vapeur et 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 tournemain : pain, viande ou gâteau, la préparation est automatique.

Exclusive to Miele **TasteControl[2)]**
Une fois la cuisson programmée terminée, l'enceinte est refroidie pour éviter que la cuisson ne continue.

Exclusive to Miele **FoodView**
Où en est la cuisson de ma tresse ? La caméra de l'enceinte de cuisson vous permet de voir ce qu'il en est – où que vous soyez.

Exclusive to Miele **Thermosonde sans fil[3)]**
Cuisson précise du poisson et de la viande : l'affichage du temps restant indique quand vos plats sont prêts.

Mise en réseau des appareils électroménagers avec Miele@home
Chez vous ou en déplacement, commandez et surveillez vos appareils de n'importe où et vivez votre vie en toute flexibilité.

* selon le modèle
[1)] avec dispositif d'aspiration breveté brevet EP 2 190 295 B1
[2)] Brevet européen : EP 1 714 083 B1
[3)] Brevet européen : EP 1 985 983 B1

À chaque recette, son propre réglage

Les modes de fonctionnement* des cuisinières et fours Miele

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

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

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

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

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

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

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

Chaleur tournante Eco
Particulièrement économe en énergie : réussissez parfaitement des rôtis juteux ou de savoureux gratins.

Application spéciale : programme Shabbat
Programmer les plats 72 heures à l'avance : le programme Shabbat vous permet de planifier longtemps à l'avance.

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

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

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

Préchauffage rapide
Tempo rapide pour gens pressés : un programme particulièrement apprécié par les personnes manquant souvent de temps pour cuisiner.

Programmes automatiques (spéciaux)
Mitonner aisément plus de 100 plats : pain, gâteau ou volaille – tout se prépare automatiquement.

Fonction spéciale : cuisson à basse température
Viande tendre et juteuse : les basses températures garantissent une cuisson homogène sans dessécher l'extérieur.

Applications spéciales
Incroyable, et pourtant si simple : les programmes spéciaux donnent des résultats impeccables, par ex. séchage.

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

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

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

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

Fonction HydraCook avec cuisson intensive
Pizza, quiche ou tarte aux fruits : avec l'apport d'humidité, la pâte est croustillante et la garniture juteuse.

Fonction HydraCook avec chaleur sole-voûte
Une valeur sûre : l'apport d'humidité permet de réussir parfaitement toutes les recettes traditionnelles au four.

* selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les cuisinières et les fours

Commande

Commande intuitive sur un grand écran tactile. Commande tactile simple et rapide par touches sensitives.

Commande intuitive sur écran tactile. Commande tactile simple et rapide par touches sensitives.

Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées à l'aide des touches sensitives, affichage sur écran à 4 lignes.

Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées à l'aide des touches sensitives, affichage sur écran à 1 lignes.

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

MultiLingua

Multitalent : les informations peuvent être affichées en différentes langues sur l'écran pour en faciliter la compréhension.

Confort d'entretien

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

Autonettoyage de l'enceinte de cuisson.

L'enceinte de cuisson et les accessoires sont parfaitement nettoyés par pyrolyse.

Classes d'efficacité énergétique

Classes d'efficacité énergétique allant de A à A+.

HydraCook

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

Rails coulissants FlexiClip

Rails entièrement extractibles pour une utilisation sûre des grilles de cuisson et de rôtissage à l'extérieur de l'enceinte.

TasteControl

Une fois la cuisson programmée terminée, l'enceinte est refroidie pour éviter que la cuisson ne continue.

Thermosonde

Cuisson au degré près.

FoodView

Garder un œil sur votre cuisson grâce à la caméra dans l'enceinte du four.

Fours

90 cm

Désignation du modèle/pour la vente	H 7890-90 BP
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	–/●/–/–
Sans poignée/Bouton escamotable	–/–
Avantages	
Tournebroche	●
Sonde thermique sans fil	●
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●
Fonctions	
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/ Décongélation	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●
HydraCook	●
Programmes automatiques	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●
Confort d'utilisation	
Affichage	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●
FoodView	●
SoftOpen/SoftClose	●/●
Panneau de commande 3D	●
MultiLingua	●
Jets de vapeur programmables	●
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●
Programme Sabbat	●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
Confort d'entretien	
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	–
Auto-nettoyage par pyrolyse	●
Catalyseur	●
Porte CleanGlass	●
Résistance de gril rabattable	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●
Informations techniques	
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	90/3
Éclairage	BrilliantLight
Régulation de la température en °C	30 – 300
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	860 x 475-517 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	5,6/400 3N~/16
Accessoires fournis	
Plaque de cuisson/tôle universelle avec PerfectClean	–/2
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/2
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/2
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/●
Bon pour livre de cuisine	●
Design frontal au choix	
Inox CleanSteel ED	●

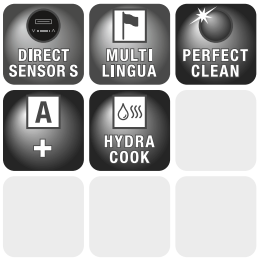
Fours

Norme Euro 60 cm

Désignation du modèle/pour la vente	H 7860-60 BPX	H 7860-60 BP	H 7660-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/–/–/–	–/●/●/–	–/●/●/–
Sans poignée/Bouton escamotable	●/–	–/–	–/–
Avantages			
TasteControl	●	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	●/–	●/–	–/●
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●	●/●
Fonctions			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/ Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●	●/●/●
HydraCook	●	●	●
Programmes automatiques	●	●	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
Affichage	M Touch	M Touch	M Touch S
Détecteur de proximité MotionReact	●	●	●
FoodView	●	●	–
SoftOpen/SoftClose	●/–	●/●	●/●
Touch2Open	●	–	–
MultiLingua	●	●	●
Jets de vapeur programmables	●	●	●
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Programme Sabbat	–	●	●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	–	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	–	–
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	●	●
Catalyseur	●	●	●
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	76/5	76/5	76/5
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Régulation de la température en °C	30 – 300	30 – 300	30 – 300
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10
Accessoires fournis			
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/1	–/–/1	–/–/1
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/1	–/–/1	–/–/1
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	●	●	●
Inox CleanSteel ED	–	●	●
Blanc brillant BW	●	●	–
Noir obsidienne SW	●	●	–

Fours

Norme Euro 60 cm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7460-60 BP	H 7264-60 B	H 2860-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	–/●/●/–	–/●/●/–	–/●/●/–
Sans poignée/Bouton escamotable	–/–	–/–	–/●
Avantages			
TasteControl	●	–	–
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	–/–	–/–	–/–
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/–	●/–
Fonctions			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/ Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/–
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Gril/Petit gril/Turbogril	●/–/●	●/–/●	●/–/●
HydraCook	●	●	–
Programmes automatiques	●	●	–
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/–	●/–	–/–
Confort d'utilisation			
Affichage	DirectSensor	DirectSensor S	EasyControl
Détecteur de proximité MotionReact	–	–	–
FoodView	–	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open	–	–	–
MultiLingua	●	●	–
Jets de vapeur programmables	●	–	–
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●	●/–/●	●/–/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●	–/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	–/●	–/●
Programme Sabbat	–	–	–
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	–	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	–	–
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	●	–
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	–	●
Catalyseur	●	–	–
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	–/–
RemoteService/Affichage SuperVision	●/–	●/–	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●	●/–
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	76/5	76/5	76/5
Éclairage	1 LED-Spot	1 spot halogène	1 spot halogène
Régulation de la température en °C	30 – 300	30 – 300	30 – 250
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10	3,6/400 2~/10
Accessoires fournis			
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/1	–/1/–	1/–/–
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/●/–	●/–/–
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	●	–	–
Inox CleanSteel ED	●	●	●
Blanc brillant BW	●	–	●
Noir obsidienne SW	●	●	●

Désignation du modèle/pour la vente	H 2860-60 B	H 2265-1-60 BP	H 2265-1-60 B
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	–/●/●/–	–/–/–/●	–/–/–/●
Sans poignée/Bouton escamotable	–/●	–/●	–/●
Avantages			
TasteControl	–	–	–
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	–/–	–/–	–/–
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/–	●/–	●/–
Fonctions			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/ Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/–	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Gril/Petit gril/Turbogril	●/–/●	●/–/●	●/–/●
HydraCook	–	–	–
Programmes automatiques	–	–	–
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	–/–	–/–	–/–
Confort d'utilisation			
Affichage	EasyControl	EasyControl	EasyControl
Détecteur de proximité MotionReact	–	–	–
FoodView	–	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	–/–	–/–
Touch2Open	–	–	–
MultiLingua	–	–	–
Jets de vapeur programmables	–	–	–
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	–/●	–/●	–/●
Programme Sabbat	–	–	–
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	–	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–	–	–
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	–	●
Auto-nettoyage par pyrolyse	–	●	–
Catalyseur	–	–	–
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	–/–	–/–	–/–
RemoteService/Affichage SuperVision	–/–	–/–	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/–	●/–	●/–
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	76/5	76/5	76/5
Éclairage	1 spot halogène	1 spot halogène	1 spot halogène
Régulation de la température en °C	30 – 250	30 – 250	30 – 250
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,5/400 2~/10	3,6/400 2~/10	3,5/400 2~/10
Accessoires fournis			
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	1/–/–	1/–/–	1/–/–
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	–	–	–
Inox CleanSteel ED	●	●	●
Blanc brillant BW	●	–	–
Noir obsidienne SW	●	–	–

Fours

Norme Suisse 55 cm

Désignation du modèle/pour la vente	H 7660-55 BP	H 7460-55 BP	H 2860-55 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	–/●/●/–	–/●/–/–	–/●/●/–
Sans poignée/Bouton escamotable	–/–	–/–	–/●
Avantages			
TasteControl	●	●	–
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	–/●	–/–	–/–
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●	●/–
Fonctions			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/ Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/–
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/●	●/●/–	●/●/–
Gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/–/●	●/–/●
HydraCook	●	●	–
Programmes automatiques	●	●	–
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●	●/–	–/–
Confort d'utilisation			
Affichage	M Touch S	DirectSensor	EasyControl
Détecteur de proximité MotionReact	●	–	–
FoodView	–	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open	–	–	–
MultiLingua	●	●	–
Jets de vapeur programmables	●	●	–
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/–/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●	–/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●	–/●
Programme Sabbat	●	–	–
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	–
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	–	–
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	●	●
Catalyseur	●	●	–
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	–/–
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/–	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●	●/–
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	76/5	76/5	76/5
Éclairage	BrilliantLight	1 LED-Spot	1 spot halogène
Régulation de la température en °C	30 – 300	30 – 300	30 – 250
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2~/10
Accessoires fournis			
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/1	–/–/1	1/–/–
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/1	–/–/–	–/–/–
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/–/●	●/–/–
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	●	–	–
Inox CleanSteel ED	●	●	●
Blanc brillant BW	–	–	●
Noir obsidienne SW	–	–	●

Désignation du modèle/pour la vente	H 2860-55 B	H 2265-1-55 BP	H 2265-1-55 B
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	–/●/●/–	–/–/–/●	–/–/–/●
Sans poignée/Bouton escamotable	–/●	–/●	–/●
Avantages			
TasteControl	–	–	–
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	–/–	–/–	–/–
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/–	●/–	●/–
Fonctions			
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/ Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/–	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Gril/Petit gril/Turbogril	●/–/●	●/–/●	●/–/●
HydraCook	–	–	–
Programmes automatiques	–	–	–
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	–/–	–/–	–/–
Confort d'utilisation			
Affichage	EasyControl	EasyControl	EasyControl
Détecteur de proximité MotionReact	–	–	–
FoodView	–	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	–/–	–/–
Touch2Open	–	–	–
MultiLingua	–	–	–
Jets de vapeur programmables	–	–	–
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	–/●	–/●	–/●
Programme Sabbat	–	–	–
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–	–	–
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	–	●
Auto-nettoyage par pyrolyse	–	●	–
Catalyseur	–	–	–
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	–/–	–/–	–/–/–
RemoteService/Affichage SuperVision	–/–	–/–	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/–	●/–	●/–
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	76/5	76/5	76/5
Éclairage	1 spot halogène	1 spot halogène	1 spot halogène
Régulation de la température en °C	30 – 250	30 – 250	30–250
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,5/400 2~/10	3,5/400 2~/10	3,6/400 2~/10
Accessoires fournis			
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	1/–/–	1/–/–	1/–/–
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	–	–	–
Inox CleanSteel ED	●	●	●
Blanc brillant BW	●	–	–
Noir obsidienne SW	●	–	–

Fours compacts

Norme Euro 60 cm

Désignation du modèle/pour la vente	H 7840-60 BPX	H 7840-60 BP
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/–/–/–	–/●/●/–
Sans poignée/Bouton escamotable	●/–	–/–
Avantages		
TasteControl	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	●/–	●/–
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/●
Fonctions		
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/ Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●
HydraCook	●	●
Programmes automatiques	●	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●	●/●
Confort d'utilisation		
Affichage	M Touch	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●	●
FoodView	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/–	●/●
Touch2Open	●	–
MultiLingua	●	●
Jets de vapeur programmables	●	●
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●
Programme Sabbat	–	●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	–	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Confort d'entretien		
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	–
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	●
Catalyseur	●	●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●
Informations techniques		
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	49/3	49/3
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Régulation de la température en °C	30 – 300	30 – 300
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Accessoires fournis		
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/1	–/–/1
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/1	–/–/1
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/–/●
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR	●	●
Inox CleanSteel ED	–	●
Blanc brillant BW	●	●
Noir obsidienne SW	●	●

Désignation du modèle/pour la vente	H 7640-60 BP	H 7244-60 BP
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	–/●/●/–	–/●/●/–
Sans poignée/Bouton escamotable	–/–	–/–
Avantages		
TasteControl	●	–
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	–/–	–/–
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●	●/–
Fonctions		
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/ Décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/●	●/●/–
Gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/–/●
HydraCook	●	●
Programmes automatiques	●	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●	●/–
Confort d'utilisation		
Affichage	M Touch S	DirectSensor S
Détecteur de proximité MotionReact	●	–
FoodView	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open	–	–
MultiLingua	●	●
Jets de vapeur programmables	●	–
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●	●/–/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	–/●
Programme Sabbat	●	–
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	–	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	–
Confort d'entretien		
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	–
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	●
Catalyseur	●	●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/–
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●
Informations techniques		
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	49/3	49/3
Éclairage	BrilliantLight	1 spot halogène
Régulation de la température en °C	30 – 300	30 – 300
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Accessoires fournis		
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/1	–/–/1
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/1	–/–/–
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/●	–/–/●
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR	●	●
Inox CleanSteel ED	●	●
Blanc brillant BW	–	●
Noir obsidienne SW	–	●

Cuisinières

Norme Euro 60 cm

EASY CONTROL	PYROLYSE	EASY CONTROL	PERFECT CLEAN	EASY CONTROL	PERFECT CLEAN
A+		A+		A+	

[1] Uniquement en combinaison avec KM 7005 FR induction/230 V

Désignation du modèle/pour la vente	H 2265-1-60 EP	H 2265-1-60 I 230 V[1]	H 2265-1-60 E
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	–/–/–/●	–/–/–/●	–/–/–/●
Bouton escamotable	●	●	●
Avantages			
Préchauffage rapide	●	●	●
Fonctions			
Chaleur tournante +/chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation	●/●/●/–	●/●/●/●	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Gril/Petit gril/Turbogril	●/–/●	●/–/●	●/–/●
HydraCook	–	–	–
Programmes automatiques	–	–	–
Rôtissage automatique/cuisson à basse température	–/–	–/–	–/–
Confort d'utilisation			
Affichage	EasyControl	EasyControl	EasyControl
SoftOpen/SoftClose	–/–	–/–	–/–
MultiLingua	–	–	–
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	–	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–	–	–
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	●	●
Auto-nettoyage par pyrolyse	●	–	–
Catalyseur	–	–	–
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	–/–	–/–	–/–
RemoteService/Affichage SuperVision	–/–	–/–	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/–	●/–	●/–
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Commande du plan de cuisson			
Combinaison avec plan de cuisson à induction	–	●	–
Combinaison avec table de cuisson électrique	●	–	●
Informations techniques			
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	76/5	76/5	76/5
Éclairage	1 spot halogène	1 spot halogène	1 spot halogène
Régulation de la température en °C	30 – 250	30 – 250	30 – 250
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	10,6/400 2-3~/16-20	10,9/230 3N~/16	10,6/400 2-3~/16-20
Accessoires fournis			
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1	–/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	1/–/–	1/–/–	1/–/–
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Bon pour livre de cuisine	–	–	–
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	–	–	–
Inox CleanSteel ED	●	●	●
Blanc brillant BW	●	–	●
Noir obsidienne SW	●	–	●
Brun havane HB	–	–	●

Cuisinières

Norme Euro 60 cm et norme Suisse 55 cm

[1] Uniquement en combinaison avec KM 6012/230 V

Désignation du modèle/pour la vente	H 2265-1-60 E 230 V[1]	H 2265-1-55 EP	H 2265-1-55 E
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	–/–/–/●	–/–/–/●	–/–/–/●
Bouton escamotable	●	●	●
Avantages			
Préchauffage rapide	●	●	●
Fonctions			
Chaleur tournante +/chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation	●/●/●/●	●/●/●/–	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Gril/Petit gril/Turbogril	●/–/●	●/–/●	●/–/●
HydraCook	–	–	–
Programmes automatiques	–	–	–
Rôtissage automatique/cuisson à basse température	–/–	–/–	–/–
Confort d'utilisation			
Affichage	EasyControl	EasyControl	EasyControl
SoftOpen/SoftClose	–/–	–/–	–/–
MultiLingua	–	–	–
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	–	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–	–	–
Confort d'entretien			
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	–	●
Auto-nettoyage par pyrolyse	–	●	–
Catalyseur	–	–	–
Porte CleanGlass	●	●	●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	–/–	–/–	–/–
RemoteService/Affichage SuperVision	–/–	–/–	–/–
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/–	●/–	●/–
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Commande du plan de cuisson			
Combinaison avec plan de cuisson à induction	–	–	–
Combinaison avec table de cuisson électrique	●	●	●
Informations techniques			
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	76/5	76/5	76/5
Éclairage	1 spot halogène	1 spot halogène	1 spot halogène
Régulation de la température en °C	30 – 250	30 – 250	30 – 250
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 600 x 550	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	11,3/230 3N~/16	10,6/400 2-3~/16-20	10,5/400 2-3~/16-20
Accessoires fournis			
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	–/1	1/1	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	1/–/–	1/–/–	1/–/–
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Bon pour livre de cuisine	–	–	–
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	–	–	–
Inox CleanSteel ED	●	●	●
Blanc brillant BW	–	●	●
Noir obsidienne SW	–	●	●
Brun havane HB	–	–	●

Possibilités de combinaison d'une cuisinière avec un plan de cuisson ou un jeu de plaques

Les cuisinières et plans de cuisson combinés ou jeux de plaques Miele

Possibilités de combinaison			
Cuisinières	SMS		H 2265-1-55 EP H 2265-1-55 E
	EURO	H 2265-1-60 I (230 V)	H 2265-1-60 EP H 2265-1-60 E
Plans de cuisson			
KM 7005 cadre à bordure haute (induction)		●	
KM 6039 cadre surdimensionné			●
KM 6021 cadre surdimensionné			●
KM 6017 affleurant			●
KM 6013 cadre plat			●
KM 6012 cadre plat			●
Jeu de plaques 423 Puissance en watts 423 : 7,0 kW			●
Jeu de plaques 412 Puissance en watts 412 : 6,5 kW			●
Jeu de plaques 303 Puissance en watts 303 : 5,5 kW			●*
Jeu de plaques 302 Puissance en watts 302 : 5,0 kW			●*

* 3 plaques de cuisson, 1 régulateur sans fonction

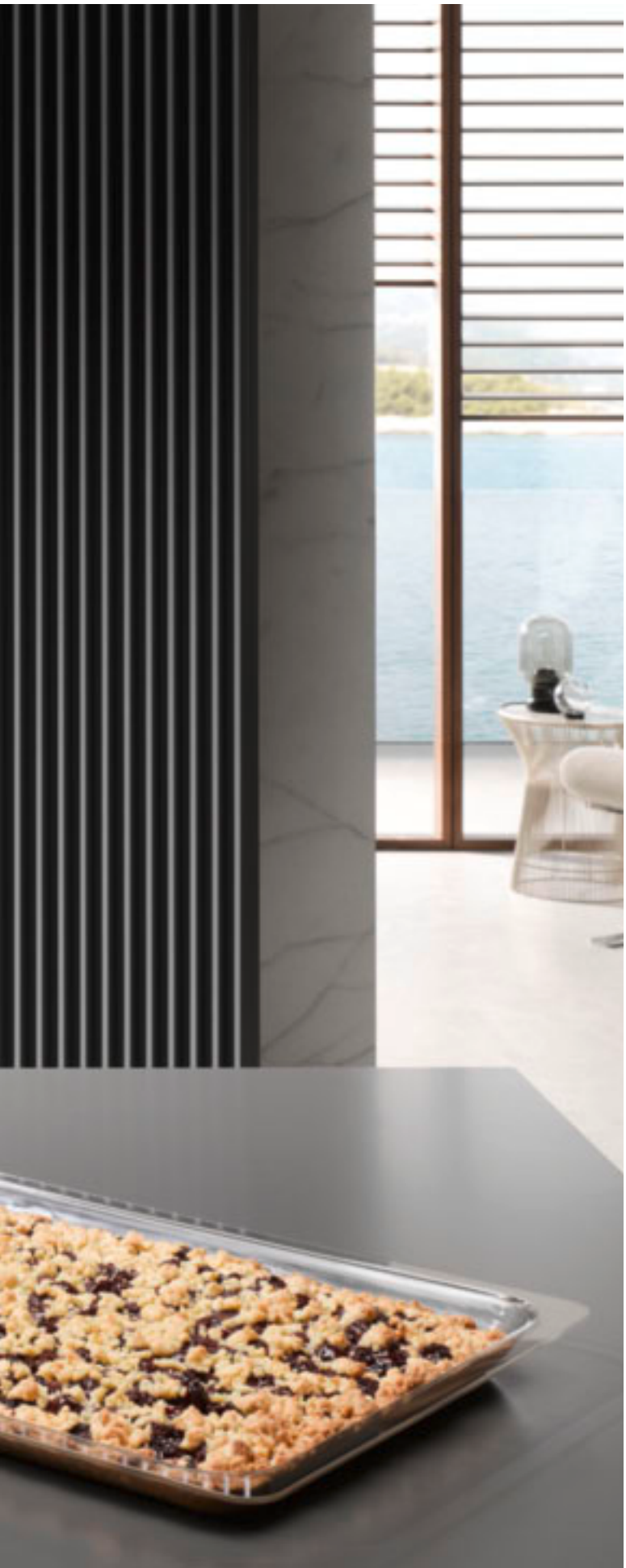
Cuisinière en combinaison avec un plan de cuisson combiné
Les plans de cuisson ne disposant pas de leur propre commande sont toujours combinés avec une cuisinière, c'est-à-dire un four doté de régulateurs supplémentaires permettant de commander le plan de cuisson. Vous trouverez des plans de cuisson combinés adaptés au chapitre plans de cuisson.

Programmes automatiques
Gâteaux
Pain
Pâtisseries

FOURS COMPACTS AVEC MICRO-ONDES

Trois fonctions de cuisson dans un espace compact

Uniques, comme vous !



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

Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

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

Quick & Gentle
Avec la nouvelle fonction Quick & Gentle, vous combinez la chaleur traditionnelle avec la quantité exacte 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'onduleur innovante – pour plus de flexibilité au quotidien.

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

Enceinte inox avec revêtement PerfectClean
Nettoyage facile : la surface spéciale à structure tramée est résistante aux rayures et est anti-adhérente.

Exclusive to Miele

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

Thermosonde
Contrôle et confort : l'affichage du temps restant vous indique lorsque votre plat est cuit à point.

Mise en réseau des appareils électro-ménagers avec Miele@home
Chez vous ou en déplacement, contrôlez vos appareils de n'importe où et vivez votre vie en toute flexibilité.

* selon le modèle

À chaque recette, son propre réglage

Les modes de fonctionnement* des fours compacts avec micro-ondes

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

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

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

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

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

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

Chaleur tournante Eco
Particulièrement économe en énergie : réussissez parfaitement des rôtis juteux ou de savoureux gratins.

Application spéciale : programme Shabbat
Programmer les plats 72 heures à l'avance : le programme Shabbat vous permet de planifier longtemps à l'avance.

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

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

Préchauffage rapide
Tempo rapide pour gens pressés : un programme particulièrement apprécié par les personnes manquant souvent de temps pour cuisiner.

Programmes automatiques
Mitonner aisément plus de 100 plats : pain, gâteau ou volaille – tout se prépare automatiquement.

Application spéciale : cuisson à basse température
Viande tendre et juteuse : les basses températures garantissent une cuisson homogène sans dessécher l'extérieur.

Applications spéciales
Incroyable, et pourtant si simple : les programmes spéciaux donnent des résultats impeccables, par ex. Séchage.

Programmes personnalisés
Pour 20 de vos plats préférés : déterminer le mode, la température et la durée de cuisson, les mémoriser, puis les préparer, toujours et encore.

Micro-ondes
Réchauffer rapidement une tasse d'eau pour le thé ou réchauffer un plat : confort efficace en un rien de temps.

Micro-ondes avec Chaleur tournante +
Pour un gâteau ou pour le rôti du dimanche : idéal pour une cuisson rapide et en douceur, sur un à deux niveaux.

Micro-ondes avec Gril
Cuisson et gril : comment obtenir une saveur délicieusement grillée pour la viande, le poisson, les légumes, etc.

Micro-ondes avec Turbogril
Grillades au four polyvalentes : pour griller des steaks, des saucisses, des brochettes, des rôtis roulés, de la viande à la minute et bien d'autres choses encore.

Micro-ondes avec Rôtissage automatique
Juteuse à l'intérieur, croustillante à l'extérieur : la viande est saisie à température élevée, la cuisson se poursuit au micro-ondes.

* selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles des fours avec micro-ondes

Commande
Commande intuitive sur un grand écran tactile. Commande tactile simple et rapide par touches sensitives.

Commande intuitive sur écran tactile. Commande tactile simple et rapide par touches sensitives.

Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées à l'aide des touches sensitives, affichage sur écran à 1 lignes.

MultiLingua
Multitalent : les informations peuvent être affichées en différentes langues sur l'écran pour en faciliter la compréhension.

Confort d'entretien
Revêtement de surface anti-adhésif breveté pour un confort de nettoyage incomparable.

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

Puissance micro-ondes
Puissance micro-ondes : 1'000 watts.

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

Programmes automatiques
Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.

Thermosonde
Cuisson au degré près.

Cuisson à basse température
Préparation à basse température pour des plats de viande parfaits.

Fours compacts avec micro-ondes

Norme Euro 60 cm

Désignation du modèle/pour la vente	H 7840-60 BMX	H 7840-60 BM
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/–/–/–	–/●/●/–
Sans poignée	●	–
Avantages		
Quick & Gentle	●	●
Sonde thermique	●	●
Maintien au chaud/Fonction Crisp/Préchauffage rapide	●/●/●	●/●/●
Fonctions		
Chaleur tournante +/chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation	●/●/●/●	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole	●/●	●/●
Gril/Mode Turbogril	●/●	●/●
Programmes automatiques	●	●
Rôtissage automatique/cuisson à basse température	●/●	●/●
Micro-ondes	●	●
Micro-ondes/avec Chaleur tournante +/Rôtissage automatique/Gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonctions utiles	●	●
Confort d'utilisation		
Affichage	M Touch	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/–	●/●
Touch2Open	●	–
MultiLingua	●	●
Fonction Popcorn	●	●
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Suggestion puissance de micro-ondes/Quick micro-ondes	●/●	●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●
Programme Sabbat	–	●
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Confort d'entretien		
Enceinte inox avec structure tramée et PerfectClean	●	●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril inclinable	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●
Informations techniques		
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	43/3	43/3
Éclairage	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Régulation de la température en °C	30 – 225	30 – 225
Puissance micro-ondes à commande électronique	●	●
Niveaux de puissances du four microondes en W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Accessoires fournis		
Grille combinée	1	1
Plat en verre	2	2
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR	●	●
Inox CleanSteel ED	–	●
Blanc brillant BW	●	●
Noir obsidienne SW	●	●

Désignation du modèle/pour la vente	H 7640-60 BM	H 7240-60 BM
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	–/●/●/–	–/●/●/–
Sans poignée	–	–
Avantages		
Quick & Gentle	●	●
Sonde thermique	●	–
Maintien au chaud/Fonction Crisp/Préchauffage rapide	●/●/●	●/–/●
Fonctions		
Chaleur tournante +/chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation	●/●/●/●	●/●/–/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole	●/●	–/–
Gril/Mode Turbogril	●/●	●/●
Programmes automatiques	●	●
Rôtissage automatique/cuisson à basse température	●/●	●/–
Micro-ondes	●	●
Micro-ondes/avec Chaleur tournante +/Rôtissage automatique/Gril/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonctions utiles	●	–
Confort d'utilisation		
Affichage	M Touch S	DirectSensor S
Détecteur de proximité MotionReact	●	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open	–	–
MultiLingua	●	●
Fonction Popcorn	●	●
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●	●/–/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Suggestion puissance de micro-ondes/Quick micro-ondes	●/●	●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	–/●
Programme Sabbat	●	–
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	–
Confort d'entretien		
Enceinte inox avec structure tramée et PerfectClean	●	●
Porte CleanGlass	●	●
Résistance de gril inclinable	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/–
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●
Informations techniques		
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	43/3	43/3
Éclairage	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Régulation de la température en °C	30 – 225	30 – 225
Puissance micro-ondes à commande électronique	●	●
Niveaux de puissances du four microondes en W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,2/400 2N~/10	2,2/400 2N~/10
Accessoires fournis		
Grille combinée	1	1
Plat en verre	1	1
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR	●	●
Inox CleanSteel ED	●	●
Blanc brillant BW	–	●
Noir obsidienne SW	–	●

12:00

STEAMER ET FOURS À VAPEUR

Modèles

Steamer ou four vapeur à encastrer
Les appareils à vapeur Miele s'intègrent de multiples façons aux aménagements de cuisine. En raison de leur forme compacte, soit 60 ou 55 cm de large selon les modèles, ils s'adaptent à la perfection aux niches standard. Ainsi, vous pouvez décider individuellement de l'emplacement de votre appareil à vapeur Miele.

Four à vapeur à pose libre
Si vous n'avez plus de place pour intégrer un appareil supplémentaire dans votre cuisine, vous ne devez pas pour autant renoncer aux avantages d'un four vapeur. Dans l'idéal, le four à vapeur à pose libre de Miele se place sur le plan de travail de la cuisine. Cet appareil garantit confort et diversité d'utilisation, tout comme le modèle encastrable.

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

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

Modèles et dimensions

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

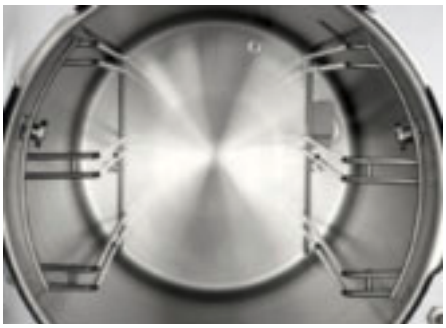
Le modèle classique
Norme Euro de 60 cm, 45 cm de haut ou norme Suisse de 55 cm

Exclusive to Miele **Le modèle haute pression**
Norme Euro de 60 cm, 38 cm de haut ou norme Suisse de 55 cm

Le modèle à pose libre
50 cm de large, 37 cm de haut

Modèles

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



Exclusive to Miele **Steamer avec une pression douce**
Le steamer de Miele vous permet, outre la cuisson à la vapeur sans pression, la cuisson à la vapeur avec pression à des températures comprises entre 101 et 120 °C. Contrairement à la cuisson à la vapeur sans pression, vous pouvez ainsi gagner jusqu'à 50 % de temps.

Génération de vapeur externe

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

Exclusive to Miele **DualSteam**
Génération de vapeur externe pour grands espaces de cuisson.

MonoSteam
Génération de vapeur externe pour le four à vapeur à pose libre.

PowerSteam
Une production de vapeur rapide dans le steamer

Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

Les points forts* des steamers et des fours à vapeur

Exclusive to Miele **DualSteam**
La perfection comme vous l'aimez : le fourà vapeur Miele complète idéalement un four et un plan de cuisson, pour des résultats de cuisson parfaits grâce à la technologie DualSteam. Vous pouvez également cuisiner des menus complets, avec plusieurs plats, en même temps. Des temps de chauffe réduits, une répartition homogène de la vapeur et une excellente précision de la température permettent de préparer des plats savoureux et parfaitement cuits. Ces caractéristiques sont obtenus grâce à une génération de vapeur externe unique avec la technologie DualSteam.

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

Exclusive to Miele **Cuisson à la vapeur avec une pression douce**
Gagner du temps et se nourrir sainement : vos plats cuisent particulièrement rapidement, de 101 à 120 °C.

Exclusive to Miele **Grande enceinte de cuisson et large surface** de repose-plats
Espace maximal : enceinte de cuisson profonde et grande surface de repose-plats pour préparer plusieurs portions simultanément.

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

Exclusive to Miele **Production de vapeur externe**
La production de vapeur externe de l'enceinte de cuisson empêche la formation de dépôts calcaires et facilite le nettoyage.

* selon le modèle
[1] Brevet : EP 2 3469191 B2

Quelles sont les caractéristiques de confort essentielles pour vous ?

Autres avantages du steamer

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

Une montée en température des plus rapides
Temps de cuisson réduit : le puissant générateur de vapeur garantit une cuisson rapide et parfaite.

Temps de cuisson plus courts
Jusqu'à 50 % de gain de temps : à des températures entre 101 et 120 °C, la préparation des aliments est rapide et simple.

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

DirectWater Plus
Confortable : de l'eau fraîche est automatiquement à disposition, l'eau condensée et l'eau résiduelle sont pompées en fin de cuisson de manière hygiénique.

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

Refroidissement automatique en circuit fermé
À la fin de la cuisson, l'enceinte est refroidie afin d'éviter que la cuisson ne se poursuive par inertie.

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

Porte-lift
Le design de la porte-lift relevable s'harmonise avec celui des autres appareils encastrables de Miele.

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les steamers

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

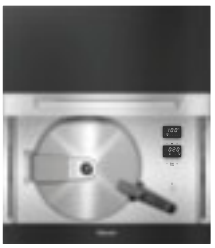
Technologies de la vapeur
Générateur de vapeur de 5,0 kW et cuisson sous pression pour des temps de cuisson très courts.

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

Enceinte de cuisson en inox
Enceinte inox avec structure tramée facile à entretenir.

Steamers

Norme Euro 60 cm et norme Suisse 55 cm



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

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les fours à vapeur

Commande
Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées à l'aide des touches sensitives, affichage sur écran à 4 lignes.

Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées à l'aide des touches sensitives, affichage sur écran à 1 lignes.

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

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

MultiLingua
Multitalent : les informations peuvent être affichées en différentes langues sur l'écran pour en faciliter la compréhension.

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

Programmes automatiques
Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.

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

Enceinte de cuisson en inox
Enceinte inox avec structure tramée facile à entretenir.

Fours à vapeur

Norme Euro 60 cm et norme Suisse 55 cm

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

Fours à vapeur

À pose libre

* Boîtier inox CleanSteel

Désignation du modèle/pour la vente	DG 6010*
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	–/–/–
Four à vapeur à pose libre	●
Avantages produits	
Cuisson de menus sans transfert de goût	●
Programmes automatiques personnalisables	–
Maintien au chaud	–
Modes de fonctionnement	
Cuisson vapeur/Sous-vide	●/–
Programmes automatiques	–
Décongeler/Réchauffer	–/–
Confort d'utilisation	
Affichage	EasySensor
SoftOpen/SoftClose	–/–
MultiLingua	–
Cuisson vapeur sur 3 niveaux simultanément	●
Cuisson de menu vapeur	–
Réduction de la vapeur en fin de cuisson	–
Affichage heure/date/minuteur	–/–/–
Programmation départ/arrêt	–
Température réelle/de consigne/préconisée	●/–/–
Programmes personnalisés/réglages individuels	–/●
Porte	
Porte CleanGlass/porte plein verre	–/–
Charnière de porte	à gauche
Volume en l	24
Nombre de niveaux d'enfournement	4
Surface utile par niveau	GN 1/2
Entretien	
Enceinte inox avec structure tramée	–
Générateur de vapeur externe	●
Corps de chauffe sole réduisant la condensation	●
Détartrage automatique	●
Porte CleanGlas	–
Technologie de vapeur et alimentation en eau	
MonoSteam	●
Réservoir à eau pour env. 90 min de cuisson	●
Réservoir d'eau avec producteur de vapeur	●
Fonctions domotiques	
Miele@home/MobileControl	–/–
RemoteService/SuperVision	–/–
Sécurité	
Système de refroidissement et façade tempérée	●
Arrêt automatique de sécurité/sécurité enfants	●/–
Contact de porte	●
Caractéristiques techniques	
Volume en l	24
Nombre de niveaux d'enfournement	4
Éclairage	●
Régulation électronique précise de la température °C	40 – 100
Dimensions de niche en mm (l x H x P)	–
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	2,3/230/10
Accessoires de série	
Récipient de cuisson inox perforé/non perforé	2/1
Grille/bac de récupération	–/–
Bon pour livre de cuisine	●
Design frontal au choix	
Noir obsidienne SW	●

COMBI-FOUR VAPEUR

Miele

Des variantes pratiques

Les combi-fours vapeur de Miele

La cuisson combinée avec Miele – le principe 3-en-1

Rien n'est impossible avec le principe 3-en-1 : le combi-four vapeur est à la fois un véritable four à vapeur, un véritable four classique et un appareil combiné à part entière ! Grâce à la technologie MultiSteam, vos aliments sont cuits en douceur et de façon homogène. De plus, le four dispose de nombreuses autres fonctions, comme la chaleur sole et la chaleur voûte, la cuisson intensive, le gril ou la Chaleur tournante +, qui vous permettent de personnaliser la préparation de vos plats.

Il montre tout son savoir-faire lors de la cuisson combinée : la chaleur humide et la chaleur sèche garantissent des résultats de cuisson et de rôtissage impeccables. Le combi-four vapeur de Miele est en outre disponible en différentes tailles d'enceinte de cuisson – il y a un appareil pour chaque cuisine.

Modèles

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

Combi-four vapeur XL
Four, four à vapeur et four combiné en un seul appareil : le combi-four vapeur de Miele offre toutes les fonctions d'un four à vapeur et d'un four traditionnel. Ses nombreux modes de fonctionnement et sa sonde thermique avec ou sans fil garantissent la réussite de vos plats. Des possibilités de combinaisons supplémentaires avec l'humidité ainsi qu'un très grand espace de cuisson font de ce combi-four vapeur un véritable multitalent. Vous pouvez l'encastrer seul dans une niche de 45 cm de haut et 60 cm de large, ou avec un tiroir culinaire ou de mise sous vide de 14 cm dans une niche de 60 x 60 cm.

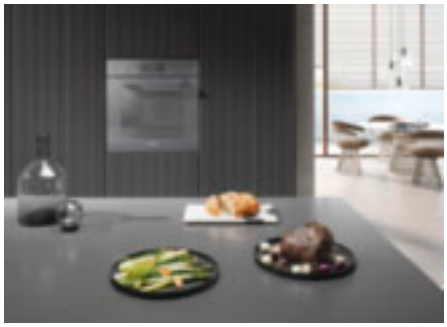
Combi-four vapeur XXL
Cet appareil est lui aussi un four à vapeur de qualité, un véritable four classique et un four combiné à part entière : cette fois-ci en format XXL, car l'appareil tient dans une niche classique pour four de 60 x 60 cm. Avec son tiroir, il peut remplir une niche de 88 cm ou de 90 cm de hauteur de façon optimale.

Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

Les points forts* des combi-fours vapeur

Exclusive to Miele **DualSteam**
La perfection comme vous l'aimez : le combi-four vapeur Miele complète idéalement un four et un plan de cuisson, pour des résultats de cuisson parfaits grâce à la technologie DualSteam. Vous pouvez également cuisiner des menus complets, avec plusieurs plats, en même temps. Des temps de chauffe réduits, une répartition homogène de la vapeur et une excellente précision de la température permettent de préparer des plats savoureux et parfaitement cuits. Ces caractéristiques sont obtenus grâce à une génération de vapeur unique et la technologie DualSteam.

Exclusive to Miele **Cuisson combinée**
Juteux à l'intérieur, croustillant à l'extérieur ? La cuisson combinée vous garantit des résultats à votre goût.



3-en-1
Une combinaison qui fait gagner de l'espace : four traditionnel, four à vapeur et four combiné pour une préparation optimale de vos plats.

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

Exclusive to Miele **Mix & Match**
Des plats délicieux en un tournemain : Mix & Match vous permet de cuire différents aliments en même temps sur une même assiette.

Exclusive to Miele **Bandeau relevable à ouverture motorisée avec SoftClose[1)]**
Pratique : relevez le bandeau d'un seul doigt pour découvrir le réservoir d'eau et la sonde thermique.

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

À chaque recette, son propre réglage

Les programmes de cuisson et de rôtissage des combi-fours vapeur Miele

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

Cuisson combinée/chaleur sole-voûte
Les plats cuisent de façon homogène par le dessus et le dessous – les pains ressortent parfaitement réussis.

Cuisson combinée/gril
Les viandes et poissons très gras, en particulier, sont tendres et juteux – et croustillants à l'extérieur.

Chaleur tournante +
Délicieusement aéré et léger : idéale pour une cuisson ou un rôtissage en douceur sur 1, 2 ou 3 niveaux.

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

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

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

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

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

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

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

Applications spéciales
Incroyable, et pourtant si simple :
les programmes spéciaux donnent des résultats impeccables, par ex. Séchage.

Chaleur tournante Eco
Économie d'énergie et de temps : les aliments peuvent être préparés sur jusqu'à trois niveaux en même temps.

Cuisson vapeur ECO
Écologique et durable : économisez de l'énergie en préparant vos aliments

Programme Shabbat
Programmer les plats 72 heures à l'avance : le programme Shabbat vous permet de planifier longtemps à l'avance.

Cuisson sous vide
Un pur délice : découvrez la saveur incomparable de la viande, des fruits ou des légumes cuits sous vide.

Mix & Match
Préparation simple de plats complets : Mix & Match vous propose jusqu'à 3 aliments qui peuvent être préparés en même temps.

Cuisson vapeur
Préparation saine et tout en douceur : particulièrement adaptée pour les aliments sensibles.

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les combi-fours vapeur

Commande

Commande intuitive sur un grand écran tactile. Commande tactile simple et rapide par touches sensitives.

Commande intuitive sur écran tactile. Commande tactile simple et rapide par touches sensitives.

Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées à l'aide des touches sensitives, affichage sur écran à 4 lignes.

Volume de l'enceinte

Les combi-fours vapeur Miele présentent différents volumes d'enceinte, soit 68 et 48 litres.

Cuisson sous vide

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

Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.

Technologies de la vapeur

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

Mix & Match

Cuire ou réchauffer en un clin d'œil différents aliments en même temps dans un seul récipient.

Bandeau relevable

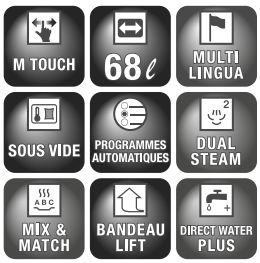
Bandeau relevable à ouverture et fermeture motorisées : accès confortable au réservoir à eau, au bac à eau condensée et à la thermosonde sur pression du doigt.

DirectWater Plus

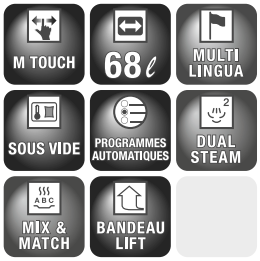
Raccordement à l'eau et évacuation de l'eau pour une cuisson vapeur facile.

Combi-fours vapeur

Norme Euro 60 cm



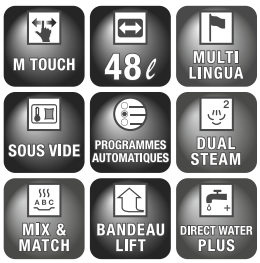
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7865-60 XXLX	DGC 7865-60 XXL	DGC 7860-60 XXLX
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/–/–	–/●/●	●/–/–
Sans poignée	●	–	●
Avantages			
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Plats complets avec « Mix & Match »	●	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–	●/–	●/–
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●	●	●
Fonctions			
Cuisson vapeur/Sous-vide/Cuisson combinée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch	M Touch	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/–	●/●	●/–
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	–/●	–/●	–/●
MultiLingua	●	●	●
Cuisson non-lieée aux quantités	●	●	●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/–	●/–	●/–
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Programme Sabbat	●	●	●
Tiroir à ustensils	–	–	–
Confort d'entretien			
Enceinte inox avec structure tramée et revêtement PerfectClean	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Porte CleanGlas	●	●	●
Résistance de gril inclinable	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
Système DualSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/–	●/–	●/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	–	–	●
DirectWater Plus	●	●	–
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	2.0/3.0	2.0/3.0	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/–/68	●/–/68	●/–/68
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 225	30 – 225	30 – 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,5/230/16	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10
Accessoires fournis			
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire	1 paire	1 paire
Plaque de cuisson multi-usages/ Grille de cuisson avec un revêtement PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille amovible avec PerfectClean	1 paire	1 paire	1 paire
Récipients inox perforés/non perforés	2/1	2/1	2/1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/–	●/●	●/–
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW	●/●	●/●	●/●



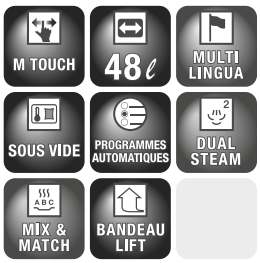
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7860-60 XXL	DGC 7660-60 XXL	DGC 7460-60 XXL
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Sans poignée	–	–	–
Avantages			
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Plats complets avec « Mix & Match »	●	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–	–/●	–/–
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●	●	●
Fonctions			
Cuisson vapeur/Sous-vide/Cuisson combinée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch	M Touch S	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	●	●	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	–/●	–/●	–/●
MultiLingua	●	●	●
Cuisson non-lieée aux quantités	●	●	●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/–	●/–	–/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Programme Sabbat	●	●	●
Tiroir à ustensils	–	–	–
Confort d'entretien			
Enceinte inox avec structure tramée et revêtement PerfectClean	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Porte CleanGlas	●	●	●
Résistance de gril inclinable	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
Système DualSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/●	●/●	●/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●	●	●
DirectWater Plus	–	–	–
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	–	–	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●	●/–
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/–/68	●/–/68	●/–/68
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 225	30 – 225	30 – 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10
Accessoires fournis			
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire	–	–
Plaque de cuisson multi-usages/ Grille de cuisson avec un revêtement PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille amovible avec PerfectClean	1 paire	1 paire	1 paire
Récipients inox perforés/non perforés	2/1	2/1	1/1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/●	●/●	●/●
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW	●/●	–/–	●/●

Combi-fours vapeur

Norme Euro 60 cm



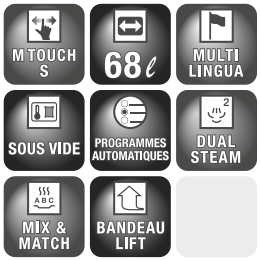
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7845-60 XLX	DGC 7845-60 XL	DGC 7840-60 XLX
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/–/–	–/●/●	●/–/–
Sans poignée	●	–	●
Avantages			
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Plats complets avec « Mix & Match »	●	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–	●/–	●/–
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●	●	●
Fonctions			
Cuisson vapeur/Sous-vide/Cuisson combinée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch	M Touch	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/–	●/●	●/–
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	–/●	–/●	–/●
MultiLingua	●	●	●
Cuisson non-lieée aux quantités	●	●	●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/–	●/–	●/–
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Programme Sabbat	●	●	●
Tiroir à ustensils	–	–	–
Confort d'entretien			
Enceinte inox avec structure tramée et revêtement PerfectClean	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Porte CleanGlas	●	●	●
Résistance de gril inclinable	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
Système DualSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/–	●/–	●/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	–	–	●
DirectWater Plus	●	●	–
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	2.0/3.0	2.0/3.0	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	–/●/48	–/●/48	–/●/48
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 225	30 – 225	30 – 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,4/230/16	3,4/400 3N~/10	3,4/400 3N~/10
Accessoires fournis			
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire	1 paire	1 paire
Plaque de cuisson multi-usages/ Grille de cuisson avec un revêtement PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille amovible avec PerfectClean	1 paire	1 paire	1 paire
Récipients inox perforés/non perforés	2/1	2/1	2/1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/–	●/●	●/–
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW	●/●	●/●	●/●



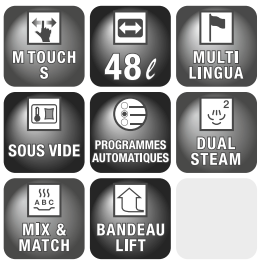
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7840-60 XL	DGC 7640-60 XL	DGC 7440-60 XL
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Sans poignée	–	–	–
Avantages			
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●	●/●	●/●
Plats complets avec « Mix & Match »	●	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–	–/●	–/–
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●	●	●
Fonctions			
Cuisson vapeur/Sous-vide/Cuisson combinée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Écran	M Touch	M Touch S	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	●	●	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	–/●	–/●	–/●
MultiLingua	●	●	●
Cuisson non-lieée aux quantités	●	●	●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/–	●/–	–/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Programme Sabbat	●	●	●
Tiroir à ustensils	–	–	–
Confort d'entretien			
Enceinte inox avec structure tramée et revêtement PerfectClean	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Porte CleanGlas	●	●	●
Résistance de gril inclinable	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
Système DualSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/●	●/●	●/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●	●	●
DirectWater Plus	–	–	–
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	–	–	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/●	●/–
Sécurité			
Système de refroidissement avec façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	–/●/48	–/●/48	–/●/48
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 225	30 – 225	30 – 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,4/400 3N~/10	3,4/400 3N~/10	3,4/400 3N~/10
Accessoires fournis			
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire	–	–
Plaque de cuisson multi-usages/ Grille de cuisson avec un revêtement PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Grille amovible avec PerfectClean	1 paire	1 paire	1 paire
Récipients inox perforés/non perforés	2/1	1/1	1/1
Bon pour livre de cuisine	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/Inox CleanSteel ED	●/●	●/●	●/●
Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW	●/●	–/–	●/●

Combi-fours vapeur

Norme Suisse 55 cm



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7660-55 XXL	DGC 7460-55 XXL
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine	–/●/–	–/●/●
Sans poignée	–	–
Avantages		
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●	●/●
Plats complets avec « Mix & Match »	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	–/●	–/–
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●	●
Fonctions		
Cuisson vapeur/Sous-vide/Cuisson combinée	●/●/●	●/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation		
Écran	M Touch S	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	●	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	–/●	–/●
MultiLingua	●	●
Cuisson non-lieée aux quantités	●	●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/–	–/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●
Programme Sabbat	●	●
Tiroir à ustensils	●	●
Confort d'entretien		
Enceinte inox avec structure tramée et revêtement PerfectClean	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●
Programmes d'entretien Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●	●/●/●
Porte CleanGlas	●	●
Résistance de gril inclinable	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
Système DualSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/●	●/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●	●
DirectWater Plus	–	–
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	–	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●/●	●/●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/–
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●
Informations techniques		
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/–/68	●/–/68
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 225	30 – 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10
Accessoires fournis		
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	–	–
Plaque de cuisson multi-usages/ Grille de cuisson avec un revêtement PerfectClean	1/1	1/1
Grille amovible avec PerfectClean	1 paire	1 paire
Récipients inox perforés/non perforés	2/1	1/1
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Inox CleanSteel ED/Blanc brillant BW/Noir obsidienne SW	●/–/–	●/●/●



Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7640-55 XL	DGC 7440-55 XL
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine	–/●/●	–/●/–
Sans poignée	–	–
Avantages		
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●	●/●
Plats complets avec « Mix & Match »	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	–/●	–/–
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●	●
Fonctions		
Cuisson vapeur/Sous-vide/Cuisson combinée	●/●/●	●/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogril	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation		
Écran	M Touch S	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	●	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	–/●	–/●
MultiLingua	●	●
Cuisson non-lieée aux quantités	●	●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/–	–/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●
Programme Sabbat	●	●
Tiroir à ustensils	–	–
Confort d'entretien		
Enceinte inox avec structure tramée et revêtement PerfectClean	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●
Programmes d'entretien Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●	●/●/●
Porte CleanGlas	●	●
Résistance de gril inclinable	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
Système DualSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/●	●/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●	●
DirectWater Plus	–	–
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	–	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●	●/–
Sécurité		
Système de refroidissement avec façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●
Informations techniques		
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	–/●/48	–/●/48
Éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 225	30 – 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 – 100	40 – 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	550 x 508 x 555	550 x 508 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,4/400 3N~/10	3,4/400 3N~/10
Accessoires fournis		
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	–	–
Plaque de cuisson multi-usages/ Grille de cuisson avec un revêtement PerfectClean	1/1	1/1
Grille amovible avec PerfectClean	1 paire	1 paire
Récipients inox perforés/non perforés	1/1	1/1
Bon pour livre de cuisine	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR	●	–
Inox CleanSteel ED	●	●

Auto
Romanesco
terminé
Enregistrer
Prolonger cuisson
Fermer

FOURS À VAPEUR AVEC MICRO-ONDES

Four à vapeur avec micro-ondes Miele

S'ILLA

Four à vapeur avec micro-ondes Miele

Cuire à la vapeur, cuisiner et réchauffer dans un seul et même appareil
Miele est le premier fabricant à proposer un four qui combine les avantages du four vapeur et ceux du four micro-ondes. Et tout cela dans un appareil encastrable.

Vous souhaitez disposer d'un choix de modes de cuisson aussi large que possible, sans multiplier les appareils ? Le four est l'élément central d'une cuisine mais, souvent, il ne reste de place que pour un second appareil de cuisson.

Avec cet appareil combiné encastrable unique et innovant, Miele offre un complément idéal pour votre four – et une solution optimale pour les cuisines qui ont seulement deux niches d'encastrement.

Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

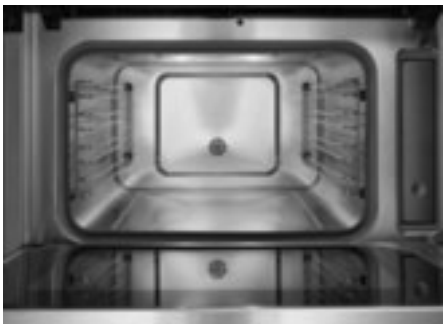
Les points forts* du four à vapeur avec micro-ondes

Exclusive to Miele

DualSteam
Tout simplement parfait. Le four à vapeur Miele complète idéalement un four et un plan de cuisson, pour des résultats de cuisson parfaits grâce à la technologie DualSteam. Vous pouvez également cuisiner des menus complets, avec plusieurs plats, en même temps. Des temps de chauffe rapides, une répartition homogène de la vapeur et une excellente précision de la température permettent de préparer des plats savoureux et parfaitement cuits. Ces caractéristiques sont obtenus grâce à une génération de vapeur unique et la technologie DualSteam.

3-en-1
Gagnez de la place : four à micro-ondes, four à vapeur et cuisson rapide pour une préparation optimale des plats.

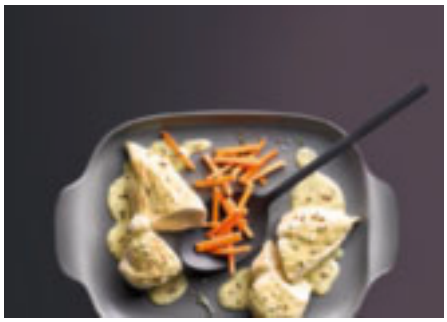
Cuisson rapide
Gagnez du temps : combinez la cuisson vapeur avec le mode micro-ondes pour une préparation plus rapide, sans perte de qualité.



Exclusive to Miele

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

Cuisson automatique de menus
Cuisson simultanée de plusieurs éléments : température, temps de cuisson, ordre sont définis automatiquement.



Exclusive to Miele

Quick & Gentle
Résultats parfaits en un temps record : réglage de la puissance en continu grâce à la technologie d'ondulation.

* selon le modèle
[1] Brevet européen EP 2 469 191 B2

Quelle est la signification de chaque icône ?

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

Commande

Commande intuitive sur un grand écran tactile. Commande tactile simple et rapide par touches sensitives.

Commande intuitive sur écran tactile. Commande tactile simple et rapide par touches sensitives.

Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées à l'aide des touches sensitives, affichage sur écran à 4 lignes.

Volume de l'enceinte

Volume de l'enceinte : 40 litres.

MultiLingua

Multitalent : les informations peuvent être affichées en différentes langues sur l'écran pour en faciliter la compréhension.

Cuisson sous vide

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

Puissance micro-ondes

Puissance micro-ondes jusqu'à 1000 watts.

Technologies de la vapeur

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

Programmes automatiques

Préparer des mets facilement et de manière entièrement automatique.

Cuisson rapide

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

Fours à vapeur avec micro-ondes

Norme Euro 60 cm

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

FOURS À MICRO-ONDES

450
450
300
Poisson grillé
OK

Modèles

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

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

Quel genre d'appareil désirez-vous ?

La diversité des fours à micro-ondes Miele

Dimensions de niche et diversité des dimensions

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

Norme Euro, 60 cm
- 35 ou 36 cm de haut
- 38 ou 42 cm de haut
- 45 cm de haut

Norme Suisse, 55 cm
- Niche 3/6

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

Concepts de commande

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

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

Modes de fonctionnement

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

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

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

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

Quelles caractéristiques de confort sont importants pour vous ?

Les points forts* des fours à micro-ondes Miele

Exclusive to Miele

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

Programmes automatiques
Pour apprêter facilement des mets savoureux : sélectionnez simplement le programme et, par exemple, le poids – l'appareil se charge du reste.

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

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

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

Plateau tournant de 40 cm
Suffisamment de place dans toutes les situations : idéal pour accueillir plusieurs verres, tasses ou assiettes de tailles différentes.

* selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

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

Commande
Sélection de la puissance et
des durées avec les touches sensitives, affichage sur écran à 7 segments.

Sélection directe des modes de fonctionnement et des durées à l'aide des touches sensitives, affichage sur écran à 4 lignes.

Volume de l'enceinte

Volume de l'enceinte : 46 litres.

Volume de l'enceinte : 26 litres.

Volume de l'enceinte : 17 litres.

MultiLingua

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

Performance

Puissance micro-ondes jusqu'à 900 watts.

Éclairage à LED

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

Gril quartz

Pour gratiner les plats après la cuisson.

Pop-corn

Pour préparer du pop-corn rapidement et facilement.

Programmes automatiques

Décongeler, cuire et préparer des aliments frais sans efforts.

Plateau tournant de 40 cm

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

Fours à micro-ondes

Norme Euro 60 cm et norme Suisse 55 cm

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

Fours à micro-ondes

À pose libre

* Valable uniquement pour inox CleanSteel

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

Fours à micro-ondes Miele

TIROIRS GOURMET

Miele

Parfaitement adaptés à vos exigences

Les dimensions de niche et des tiroirs chauffants Gourmet Miele

Dimensions de niche et diversité des dimensions

Nos tiroirs encastrables Miele sont disponibles en deux formats différents : pour différentes situations de montage et dimensions. Ainsi, vous avez la garantie d'une saveur optimale en toute situation, avec un design homogène dans votre cuisine.

Le classique : 14 cm de haut, 60 cm de large
Grâce à sa hauteur de 14 cm, le tiroir chauffant Gourmet de Miele peut être associé à la perfection avec un appareil compact de 45 cm de haut, par ex. une cafetière Miele, un four à vapeur, un combi-four vapeur ou un four combiné avec micro-ondes : pour exploiter pleinement votre niche de 60 cm de haut. Pour que le tiroir Miele s'accorde aussi au design de vos appareils, vous pouvez choisir entre trois coloris pour obtenir un ensemble harmonieux.

Les extra-larges : 29 cm ou 31 cm de haut, 60 cm de large
Nos tiroirs chauffants Gourmet de 29 et 31 cm de hauteur offrent un espace particulièrement vaste dans lequel vous pouvez préchauffer des tasses comme des assiettes. En association avec un four traditionnel classique de 60 cm de haut, vous bénéficiez des meilleures combinaisons pour une niche de 88 ou de 90 cm de haut : de quoi utiliser l'espace disponible de manière optimale. Le tiroir extra-large de Miele garantit également l'homogénéité du design de votre cuisine.

Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

Les points forts des tiroirs chauffants Gourmet Miele

Exclusive to Miele

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

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

Exclusive to Miele

Commande SensorTouch
Un écran tactile intégré à fleur de la surface et à la pointe de technologie permet une utilisation pratique.

Push2Open
L'ouverture du tiroir est un jeu d'enfant : une légère pression suffit.

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

Entièrement extractible
Très pratique : vous pouvez ouvrir complètement le tiroir pour le charger ou le décharger aisément.

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles des tiroirs

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

Hauteur de l'appareil
Capacité : vaisselle pour 6 personnes.

Capacité : vaisselle pour 12 personnes.

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

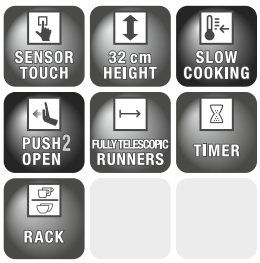
Push2open
Activation de l'ouverture automatique par légère pression sur le tiroir.

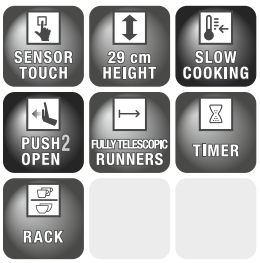
Extraction totale
Vous pouvez ouvrir le tiroir complètement pour le remplir ou le vider en toute simplicité.

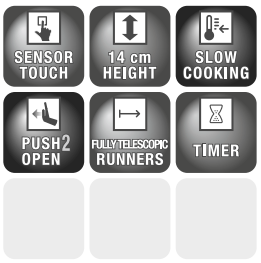
Timer
Minuterie de 4 heures qui s'arrête automatiquement à l'issue du temps programmé.

Grille
Pour placer les plats et la vaisselle sur 2 niveaux.

Tiroirs chauffants Gourmet







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

TIROIRS DE MISE SOUS VIDE

Tiroir de mise sous vide Miele

Fraîcheur et plaisir

Tiroir de mise sous vide polyvalent

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

Des arguments convaincants et des talents multiples
Le tiroir de mise sous vide de Miele vous assiste dans les situations les plus diverses : que vous souhaitiez préparer des portions, stocker, mariner ou préparer à la cuisson sous vide. Vos aliments mis sous vide se conservent nettement plus longtemps et leur goût est mieux préservé : qu'il s'agisse d'aliments frais ou cuisinés. Autre point positif : non seulement les aliments du quotidien peuvent être mis sous vide, mais aussi des spécialités délicates, tout en douceur.

Cuisson douce sous vide
L'expression "sous vide" qualifie le mode de cuisson sous vide d'air. Avec cette méthode, vous préparez vos plats dans un sachet de mise sous vide à des basses températures constantes dans un four à vapeur. Cette méthode douce est particulièrement recommandée pour la préparation de viande, de poisson, de légumes et de fruits, les nutriments et arômes essentiels étant préservés grâce à la faible chaleur. Toutefois, la température étant plus basse, la cuisson sous vide prend plus de temps que la cuisson traditionnelle à la vapeur.

Tiroir de mise sous vide Miele

Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

Les points forts du tiroir de mise sous vide

Mise sous vide
Avec le tiroir de mise sous vide Miele, mettez vos aliments sous vide et conservez ainsi vos mets plus longtemps. De plus, l'extraction de l'air et de l'oxygène prépare idéalement vos aliments à la cuisson sous vide au four vapeur. En parallèle, vous pouvez diviser en portions, stocker, mariner ou refermer à la perfection vos sachets sous vide contenant du poisson, de la viande et des légumes. Autre avantage : pour obtenir une conservation maximale, mettez vos aliments sous vide avant de les congeler – vitamines et goût restent parfaitement préservés et les aliments ne subissent aucune brûlure de congélation. En outre, vous gagnez de la place dans le congélateur. Vous disposez de trois niveaux de mise sous vide à choisir selon vos besoins : le niveau 3 est parfait pour la viande marinée, tandis que le niveau 1 est optimal pour des aliments fragiles, comme par exemple des baies.

Commande SensorTouch
Un écran tactile intégré à fleur de la surface et à la pointe de technologie permet une utilisation pratique.

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

Push2Open
Ouverture en un tour de main : une légère pression sur le tiroir suffit.

Grande surface utile
Petites ou grandes quantités : la surface utile peut accueillir des sachets sous-vide jusqu'à 25 x 35 cm.

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

Quelle est la signification de chaque icône ?

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

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

Capacité de charge
Couverts pour 6 personnes .

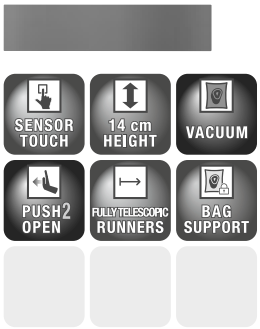
Mise sous vide
Évacue l'air présent dans le sachet de mise sous vide.

Push2open
Activation de l'ouverture automatique par légère pression sur le tiroir.

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

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

Tiroir Sous-Vide



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

PLANS DE CUISSON À INDUCTION ET ÉLECTRIQUES

Miele
INDUCTION

Modèles

Combiné avec une cuisinière

Indépendant du four

Parfaitement adapté à vos exigences

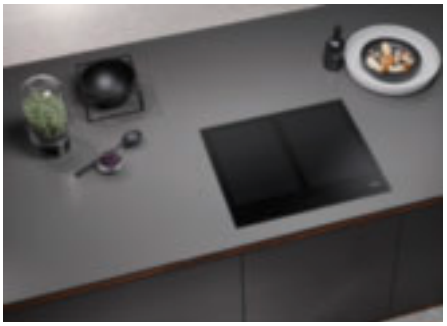
Les modèles, les types d'appareils, et le design du cadre des plans de cuisson électriques et à induction Miele

Modèles

Induction – pleinement tendance

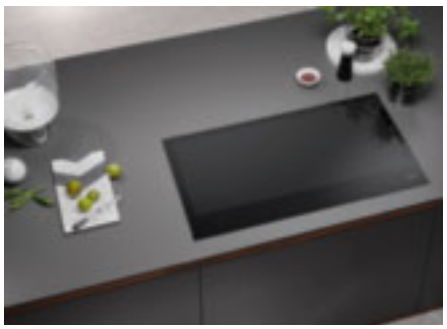
Électrique – traditionnel

Diversité des dimensions



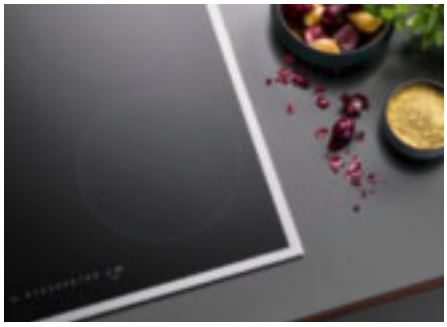
Classique – gain de place, 60 cm de large, avec 4 zones de cuisson

Confortable – 80 cm de large, avec 4 à 6 zones de cuisson

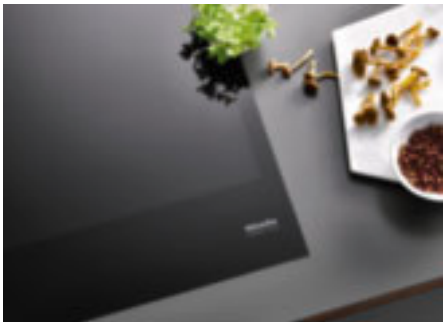


Spacieux – 90 cm de large, avec 5 à 6 zones de cuisson

Design du cadre



Cadre inox, avec bordure haute ou large



Vitrocéramique, **pour encastrement à fleur de plan ou posé sur le plan de travail**

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

La commande et la flexibilité des plans de cuisson Miele

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

Exclusive to Miele SmartSelect White

Exclusive to Miele SmartSelect

ComfortSelect

EasySelect

Pleine surface : la flexibilité maximale des plans de cuisson à induction Miele

Profitez d'une liberté ultime : vous pouvez utiliser toute la surface de votre plan de cuisson pour cuisiner – sans zones de cuisson prédéfinies et donc avec un maximum de flexibilité. Ainsi, vous pouvez positionner vos récipients de cuisson de manière optimale dans chaque situation et exactement comme vous le souhaitez. Jusqu'à six casseroles, poêles et plats à rôtir peuvent être placés individuellement. Nos plans de cuisson à pleine surface sont disponibles en différentes largeurs d'appareils.

Exclusive to Miele Détection intelligente de récipient

SilentMove

Exclusive to Miele Aide au positionnement[1)]

[1)] Brevet EP 2988573

KM 7897 FL

reddot winner 2020

GOLD AWARD 2020

Fonctions d'assistance commandées par capteurs

Jamais la cuisson n'a été aussi simple

Une technologie intelligente s'invite dans votre cuisine avec les plans de cuisson Miele commandés par capteurs.

Profitez de résultats toujours parfaits quel que soit le mode de cuisson : Notre fonction d'assistance commandée par capteur TempControl* facilite la cuisine quotidienne et accroît le plaisir de cuisiner. La fonction d'assistance TempControl* est disponible.

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

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

* Brevet : EP 1704754, EP 2153698

Niveau de mijotage
De nombreux mets ne sont vraiment parfaits qu'accompagnés d'une sauce, tels les ragoûts ou les pâtes à la bolognaise. Le niveau de mijotage permet au plan de cuisson de réguler la température de manière idéale. Cela évite les éclaboussures et les sauces sont toujours réussies.

Niveau de cuisson I
Ce niveau est idéal pour tous les mets préparés à faible température de cuisson, comme les œufs au plat, les œufs brouillés, le lard pour le petit-déjeuner, le blanc de poulet, les gnocchi, les légumes, les boulettes de viande, le poisson et la plupart des plats congelés.

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

Niveau de cuisson III
Le niveau maximum est idéal pour les woks et la saisie de la viande pour les ragoûts ou de grandes quantités de viande, mais aussi pour réussir les omelettes et les pommes de terre sautées.

Miele CookAssist

Des résultats de cuisson parfaits tout simplement via une application

Quand le plaisir rencontre l'intelligence artificielle

Invitez une technologie intelligente dans votre cuisine ! Grâce à l'application intelligente CookAssist de Miele, vous pouvez réaliser des cuissons parfaites en toute simplicité. L'application Miele@mobile propose un large éventail de recettes spécialement adaptées pour l'utilisation de TempControl* et CookAssist, par exemple pour la viande ou le poisson.

Combien de temps faut-il pour cuire parfaitement un steak ? CookAssist de Miele connaît la réponse ! CookAssist de Miele fournit ici – et pour bien d'autres recettes – des instructions étape par étape. Il vous suffit de sélectionner le degré de cuisson souhaité dans l'application Miele@mobile. Les températures et les temps de cuisson sont alors automatiquement transmis au plan de cuisson TempControl.

Vous pouvez observer la montée en température via l'application. Vous pouvez également suivre les durées réglées automatiquement dans l'application et sur le plan de cuisson.

Un signal sonore vous indique que la poêle est bien chaude ou que la viande doit être retournée. Vous gardez donc toujours tout sous contrôle et pouvez savourer des plats cuisinés à point en toute simplicité.

* EP 1704754, EP 2153698

Con@ctivity

Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

Les points forts* des plans de cuisson à induction Miele

Con@ctivity 3.0
Concentrez-vous sur la cuisson : avec Con@ctivity 3.0, votre hotte fait automatiquement ce qu'il faut. Dès que le plan de cuisson est allumé ou éteint, la hotte réagit automatiquement. La puissance d'aspiration s'ajuste d'elle-même, en fonction de l'activité sur le plan de cuisson, assurant ainsi une atmosphère agréable. Les appareils communiquent entre eux par Wi-Fi. Con@ctivity 3.0 intègre la hotte et le plan de cuisson dans Miele@home.

Exclusive to Miele **Pleine surface**
Utilisation individuelle de la surface de cuisson : placez vos récipients de cuisson où vous le souhaitez.

Exclusive to Miele **TempControl[1)]**
Des résultats de cuisson toujours parfaits : la température de la poêle reste constante et plus rien n'attache.

Exclusive to Miele **SmartSelect White**
Rapides et intuitifs : les niveaux de puissance sont réglables directement pour chaque zone de cuisson.

Exclusive to Miele **PowerFlex**
Grande flexibilité, pleine puissance : les grands récipients peuvent être chauffés rapidement et sans difficultés.

Exclusive to Miele **Détection intelligente** de récipient
Sait où se trouve la casserole : sur les zones de cuisson flexibles, les éléments de commande se déplacent aussi.

* selon le modèle
1) Brevet : EP 1704754, EP 2153698

Miele
Con@ctivity

Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

Les points forts* des plans de cuisson électriques Miele

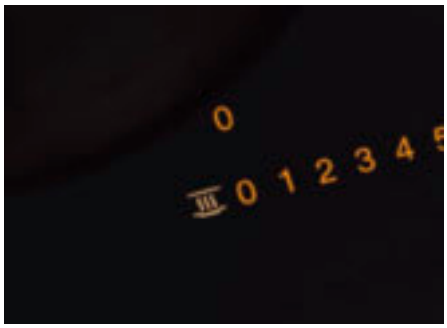
Con@ctivity 3.0
Concentrez-vous sur la cuisson : avec Con@ctivity 3.0, votre hotte fait automatiquement ce qu'il faut. Dès que le plan de cuisson est allumé ou éteint, la hotte réagit automatiquement. La puissance d'aspiration s'ajuste d'elle-même, en fonction de l'activité sur le plan de cuisson, assurant ainsi une atmosphère agréable. Les appareils communiquent entre eux par Wi-Fi. Con@ctivity 3.0 intègre la hotte et le plan de cuisson dans Miele@home.

Exclusive to Miele **ExtraSpeed[1)]**
Jusqu'à 28 % d'économie de temps* : cette technologie exclusive de Miele vous offre plus de temps pour vous.

Zone de rôtissage
Bien pratique : pour une cocotte, des circuits de chauffe supplémentaires peuvent facilement être activés.

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

Exclusive to Miele **SmartSelect**
Rapide et intuitif : réglage des puissances et durées de cuisson directement pour chaque zone de cuisson.



Exclusive to Miele **Maintien au chaud**
Température idéale : la température du fond de la casserole est régulée pour garder les aliments au chaud sans que rien n'attache.

* selon le modèle
1) Brevet EP 2001267

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les plans de cuisson à induction

Commande

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

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

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

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

Con@ctivity 3.0

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

Flexibilité

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

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

TwinBooster

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

Maintien au chaud

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

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

Stop & Go

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

TempControl

Garantit des résultats toujours parfaits pour différentes opérations de rôtissage.

Combinable avec SmartLine

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

Plans de cuisson à induction

Désignation du modèle/pour la vente	KM 6359
Système de chauffage	
Système de chauffage	Électrique à induction
Type d'appareil	
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●
Design	
Coloris de la vitrocéramique	noir
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–/–
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	–/●
Équipement des zones de cuisson	
Nombre de zones de cuisson	4
Zones de cuisson PowerFlex	
Nombre/diamètre en mm	2/150 x 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3700
Zone de cuisson	
Emplacement/type/diamètre en mm	avant gauche/Wok/300
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2300/3200/–
Zone de cuisson	
Emplacement/type/diamètre en mm	centre/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1400/2000
Zone de cuisson	
Emplacement/type/diamètre en mm	droite/espace modulable PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300
Zone de cuisson	
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–
Confort d'utilisation	
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–
TempControl	–
Détection des récipients et de leur taille/fonction Recall	●/–
Diamètre variable de la zone de cuisson	●
Fonction Stop&Go/timer	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	–
Témoins	
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance/coloris de l'écran	●/●/rouge
Fonctions domotiques	
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	–
Confort d'utilisation	
Protection réglages	–
Sécurité	
Arrêt automatique de sécurité	●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	●/●/●
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	–/●
Caractéristiques techniques	
Dimensions en mm (l x H x P)	790 x 83 x 510
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	87
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	796 x 516
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série	
Wok/câble de raccordement	●/●

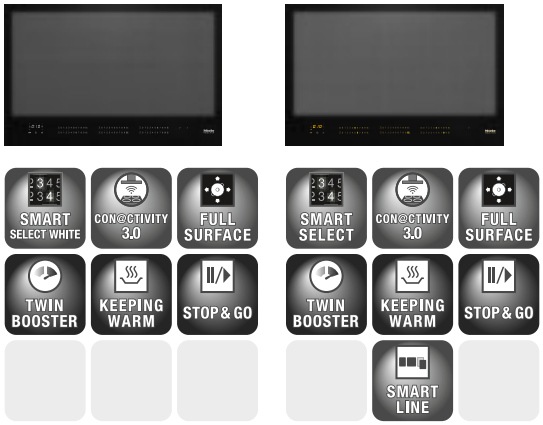
Plans de cuisson à induction

Désignation du modèle/pour la vente	KM 7899 FL	KM 7897 FL	KM 7697 FL
Système de chauffage			
Système de chauffage	Electrique avec induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir graphite/–	noir graphite/SilentMove	noir/–
Cadre inox/verre biseauté	–/–	–/–	–/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	●/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	–/–	–/–	●/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	5/1	–/1	–/1
Nombre de casseroles max.	5	6	6
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	Libre/pleine surface/870 x 380	Libre/pleine surface/870 x 380
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650	2.600/3.300/3.650	2.600/3.300/3.650
1ère zone/espace de cuisson			
Position/Type/Dimensions en mm	avant gauche/Zone de cuisson vario/Ø 100 – 160	–/–/–	–/–/–
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	1.400/1.700/2.200	–/–/–	–/–/–
2e zone/espace de cuisson			
Position/Type/Dimensions en mm	arrière gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230	–/–/–	–/–/–
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	2.300/3.000/3.650	–/–/–	–/–/–
3e zone/espace de cuisson			
Position/Type/Dimensions en mm	arrière centre/Zone de cuisson vario/180 – 280	–/–/–	–/–/–
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	2.600/3.000/3.650	–/–/–	–/–/–
4e zone/espace de cuisson			
Position/Type/Dimensions en mm	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 390	–/–/–	–/–/–
Puissance max./Booster/TwinBooster en W	3.400/4.800/7.300	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	Smart Select White/–/–	SmartSelect White/–/–	SmartSelect/–/–
Coloris de l'écran	blanc	blanc	jaune
TempControl	●	–	–
Détection permanente/intelligent des récipients	●/–	–/●	–/●
Fonction Recall/aide de positionnement	●/–/–	●/●	●/●
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/●	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	936 x 51 x 520	936 x 51 x 520	936 x 51 x 520
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	916 x 500	916 x 500	916 x 500
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	916 x 500	916 x 500	916 x 500
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	940 x 524	940 x 524	940 x 524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

Désignation du modèle/pour la vente	KM 7629 FX	KM 7689 FL	KM 7684 FL
Système de chauffage			
Système de chauffage	Electrique avec induction	Electrique avec induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir/–	noir/–	noir/–
Cadre inox/verre biseauté	–/–	–/–	–/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/–	●/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	–/–	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	5/1	4/1	4/2
Nombre de casseroles max.	5	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 220	2/–/Ø 150 – 230	4/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/Zone de cuisson vario/Ø 100 – 160	gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/1.700/2.200	2.300/3.000/3.650	3.400/4.800/7.300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230	central/Ponts PowerFlex/ 230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.650	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	central/Zone de cuisson vario/ Ø 180 – 280	droite/Zone de cuisson vario/ 100 – 160	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.600/3.000/3.650	1.400/1.700/2.200	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	Smart Select/–/–	Smart Select/–/–	SmartSelect/–/–
Coloris de l'écran	jaune	jaune	jaune
TempControl	●	●	–
Détection permanente/intelligent des récipients	●/–	●/–	●/–
Fonction Recall/aide de positionnement	●/–	●/–	●/–
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/●	●/●	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	928 x 51 x 512	916 x 51 x 408	916 x 51 x 408
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	–	896 x 388	896 x 388
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	906 x 490	896 x 388	896 x 388
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	932 x 516	920 x 412	920 x 412
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	11/400 3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

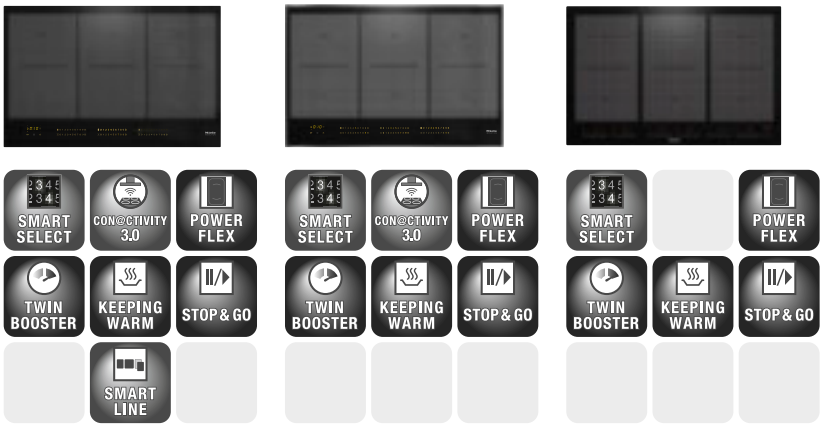
Plans de cuisson à induction

Désignation du modèle/pour la vente	KM 7879 FL	KM 7679 FL	KM 7679 FR
Système de chauffage			
Système de chauffage	induction	induction	induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir graphite/–	noir/–	noir/–
Cadre inox/verre biseauté	–/–	–/–	●/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	●/●	–/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	–/–	●/●	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	4/1
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	2/–/Ø 150 – 230	2/–/Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230	avant gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230	avant gauche/Zone de cuisson TempControl/Ø 160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière centre/Zone de cuisson vario/Ø 100 – 160	arrière centre/Zone de cuisson vario/Ø 100 – 160	arrière centre/Zone de cuisson vario/Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 390	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 390	droite/Ponts PowerFlex/ 230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	Smart Select White/–/–	Smart Select/–/–	Smart Select/–/–
Coloris de l'écran	blanc	jaune	jaune
TempControl	●	●	●
Détection permanente/intelligent des récipients	●/–	●/–	●/–
Fonction Recall/aide de positionnement	●/–	●/–	●/–
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/●	●/●	●/●
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	–/●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	800 x 51 x 520	800 x 51 x 520	806 x 52 x 526
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	780 x 500	780 x 500	750 – 780/490 – 500
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	780 x 500	780 x 500	– x –
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	804 x 524	804 x 524	– x –
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

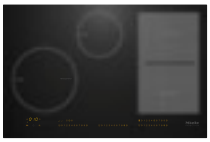


Désignation du modèle/pour la vente	KM 7878 FL	KM 7678 FL
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●
Design		
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir graphite/SilentMove	noir/–
Cadre inox/verre biseauté	–/–	–/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	–/–	●/–
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	–/1	–/1
Nombre de casseroles max.	6	6
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	Libre/pleine surface/870 x 380	Libre/pleine surface/870 x 380
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.600/3.300/3.650	2.600/3.300/3.650
Confort d'utilisation		
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	SmartSelect White/–/–	SmartSelect/–/–
Coloris de l'écran	blanc	jaune
TempControl	–	–
Détection permanente/intelligent des récipients	–/●	–/●
Fonction Recall/aide de positionnement	●/●	●/●
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●
Fonctions domotiques		
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●
Confort d'entretien		
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●
Sécurité		
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x H x P)	800 x 51 x 520	800 x 51 x 520
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	780 x 500	780 x 500
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	780 x 500	780 x 500
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	804 x 524	804 x 524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Accessoires de série		
Câble de raccordement	●	●

Plans de cuisson à induction



Désignation du modèle/pour la vente	KM 7575 FL	KM 7575 FR	KM 7515 FX
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir/–	noir/–	noir/LightPrint
Cadre inox/verre biseauté	–/–	●/–	–/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	–/●	●/–
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/–	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	6/3	6/3	6/3
Nombre de casseroles max.	6	6	6
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	6/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	6/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	6/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/2.600/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/250 x 380,5
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.150/3.400/3.650	3.150/3.400/3.650	3.150/–/–
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	centre/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	centre/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	centre/Zone de cuisson PowerFlex/250 x 380,5
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.150/–/–
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/250 x 380,5
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.150/–/–
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–
Coloris de l'écran	jaune	jaune	rouge
TempControl	–	–	–
Détection permanente/intelligent des récipients	●/–	●/–	●/–
Fonction Recall/aide de positionnement	●/–	●/–	●/–
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	–
Con@ctivity 3.0	●	●	–
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	800 x 51 x 520	806 x 52 x 526	792 x 51 x 512
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	45	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	780 x 500	780 x 500	–
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	780 x 500	–	770 x 490
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	804 x 524	–	796 x 516
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●



* livrables env. jusqu'en février 2021

Désignation du modèle/pour la vente	KM 6839-1 FX*	KM 6639-1 FX*	KM 7617 FX
Système de chauffage			
Système de chauffage	Induction	Induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir graphite/–	noir/–	noir/–
Cadre inox/verre biseauté	–/–	–/–	–/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/–	●/–	●/–
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	–/–	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	–/1
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/TempControl/ Ø 160 – 230	avant gauche/TempControl/ Ø 160 – 230	Libre/pleine surface/570 x 380
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650	2.600/3.300/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière centre/Vario/Ø 100 – 160	arrière centre/Vario/Ø 100 – 160	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	SmartSelect White/–/–	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–
Coloris de l'écran	blanc	jaune	jaune
TempControl	●	●	–
Détection permanente/intelligent des récipients	●/–	●/–	–/●
Fonction Recall/aide de positionnement	●/–	●/–	●/●
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/●	●/●	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	752 x 51 x 492	752 x 51 x 492	752 x 51 x 492
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	–	–	–
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	730 x 470	730 x 470	730 x 470
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	756 x 496	756 x 496	756 x 496
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

Plans de cuisson à induction

[1] Disponible dès octobre 2020

Désignation du modèle/pour la vente	KM 7474 FL[1]	KM 7414 FX Verre (arrondi (R11) pour plans de travail en verre)	KM 7414 FX pour marché d'échange
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir/–	noir/–	noir/–
Cadre inox/verre biseauté	–/–	–/–	–/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	●/–	●/–
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/–	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	4/1
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/Vario/Ø 160 – 220	avant gauche/Vario/Ø 160 – 220	avant gauche/Vario/Ø 160 – 220
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière centre/Vario/Ø 100 – 160	arrière centre/Vario/Ø 100 – 160	arrière centre/Vario/Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–
Coloris de l'écran	jaune	jaune	jaune
TempControl	–	–	–
Détection permanente/intelligent des récipients	●/–	●/–	●/–
Fonction Recall/aide de positionnement	●/–	●/–	●/–
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/–	●/–	●/–
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	800 x 51 x 520	752 x 51 x 492	752 x 51 x 492
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	780 x 500	–	–
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	780 x 500	730 x 470	730 x 470
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	804 x 524	756 x 496	756 x 496
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

Désignation du modèle/pour la vente	KM 7210 FR	KM 7867 FL	KM 7667 FL
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir/–	noir graphite/SilentMove	noir/–
Cadre inox/verre biseauté	●/–	–/–	–/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	–/●	●/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	–/–	–/–	●/●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/–	–/1	–/1
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	Libre/pleine surface/570 x 390	Libre/pleine surface/570 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	2.600/3.300/3.650	2.600/3.300/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/Vario/Ø 160 – 220	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.650	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/ Ø 100 – 160	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/1.700/2.200	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière droite/zone de rôtissage/Ø 190/190 x 290	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant droite/Vario/Ø 140 – 190	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.850/2.500/3.000	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	EasySelect/–/–	SmartSelect White/–/–	SmartSelect/–/–
Coloris de l'écran	jaune	blanc	jaune
TempControl	–	–	–
Détection permanente/intelligent des récipients	●/–	–/●	–/●
Fonction Recall/aide de positionnement	●/–	●/●	●/●
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	–/–	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	–	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/–	●/●	●/●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	764 x 51 x 504	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520
Hauteur maximale d'encastrement en mm	48	51	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	750 x 490	600 x 500	600 x 500
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	–	600 x 500	600 x 500
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	–	624 x 524	624 x 524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

Plans de cuisson à induction

[1] Disponible dès octobre 2020

Désignation du modèle/pour la vente	KM 7564 FL	KM 7564 FR	KM 7464 FL[1]
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir/–	noir/–	noir/–
Cadre inox/verre biseauté	–/–	●/–	–/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	–/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/●	–/–	●/●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/2	4/2	4/1
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	4/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	4/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	avant gauche/Vario/Ø 140 – 190
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	1.850/2.500/3.000
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	arrière gauche/Vario/ Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	1.400/1.700/2.200
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	3.400/4.800/7.300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–	ComfortSelect/–/–
Coloris de l'écran	jaune	jaune	jaune
TempControl	–	–	–
Détection permanente/intelligent des récipients	●/–	●/–	●/–
Fonction Recall/aide de positionnement	●/–	●/–	●/–
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/–
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	620 x 51 x 520	626 x 52 x 526	620 x 51 x 520
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	45	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	600 x 500	–	600 x 500
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	624 x 524	–	624 x 524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

Désignation du modèle/pour la vente	KM 7464 FR	KM 7404 FX pour marché d'échange	KM 7201 FR
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir/–	noir/–	noir/–
Cadre inox/verre biseauté	●/–	–/–	●/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	–/●	●/–	–/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	–/–	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4/1	4/1	4/–
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	avant gauche/Vario/Ø 140 – 190	avant gauche/Vario/Ø 140 – 190	avant gauche/Vario/Ø 160 – 220
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.850/2.500/3.000	1.850/2.500/3.000	2.300/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/ Ø 100 – 160	arrière gauche/Vario/ Ø 100 – 160	arrière gauche/Vario/ Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	arrière droite/Vario/Ø 140 – 190
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	1.850/2.500/3.000
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	avant droite/Vario/Ø 140 – 190
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	1.850/2.500/3.000
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–	EasySelect/–/–
Coloris de l'écran	jaune	jaune	jaune
TempControl	–	–	–
Détection permanente/intelligent des récipients	●/–	●/–	●/–
Fonction Recall/aide de positionnement	●/–	●/–	●/–
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	–/–
Con@ctivity 3.0	●	●	–
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/–	●/–	●/–
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	626 x 52 x 526	592 x 51 x 492	574 x 51 x 504
Hauteur maximale d'encastrement en mm	45	51	48
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	560 – 600 x 490 – 500	–	560 x 490
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	–	570 x 470	–
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	–	596 x 496	–
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles des plans de cuisson électriques

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

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

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

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

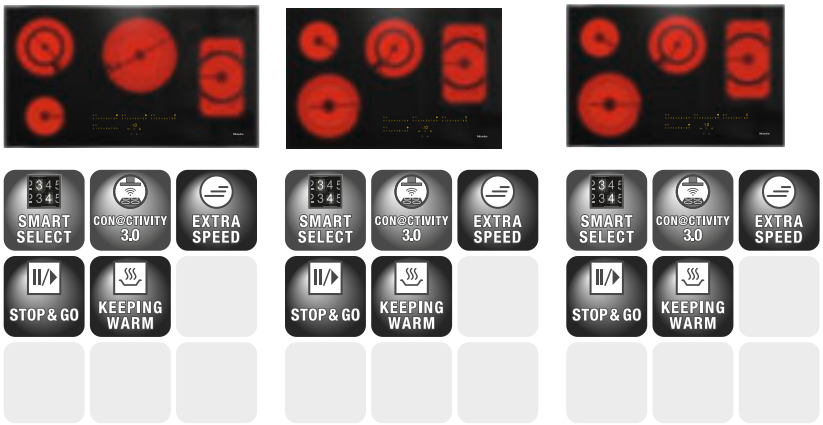
Con@ctivity 3.0
Fonction automatique de technologie Wi-Fi, assurant un air ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal.

Stop & Go
Stop & Go : réduction de la puissance d'une simple pression du doigt.

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

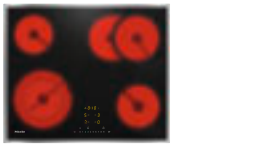
ExtraSpeed
Résistances électrique pour des temps de cuisson courts.

Plans de cuisson Electro

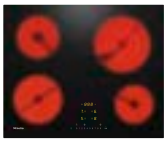


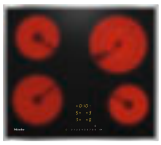
Désignation du modèle/pour la vente	KM 6565 FR	KM 6564 FL	KM 6564 FR
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/–	–/–	●/–
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/●	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	–/–	–/–	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/1 circuit/145	avant gauche/ExtraSpeed/ 145 – 230/–	avant gauche/ExtraSpeed/ 145 – 230/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1500/3200/–	1500/3200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario/120 – 210	arrière gauche/1 circuit/145	arrière gauche/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/–	1200/–/–	1200/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière centre/ExtraSpeed/145/ 210/270	arrière centre/Vario/120 – 210	arrière centre/Vario/120 – 210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1050/2050/3200	900/2200/–	900/2200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/zone rôtissage/ 170 Ø, larg. 290	arrière droite/zone rôtissage/ 170 Ø, larg. 290	arrière droite/zone rôtissage/ 170 Ø, larg. 290
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/2600/–	1500/2600/–	1500/2600/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Détection des récipients et de leur taille	–	–	–
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Minuterie/timer/fonction de saisie automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	●	●	●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	942 x 34 x 526	792 x 34 x 512	806 x 34 x 526
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	40	51	40
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	916 x 500	770/796 x 490/516	780 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	9,2/400 3 N~/16	9,2/400 3 N~/16	9,2/400 3 N~/16
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement/XKS 3170 W	●/●/●	●/●/●	●/●/●

Plans de cuisson Electro



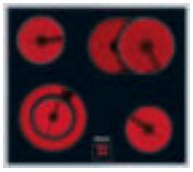
Désignation du modèle/pour la vente	KM 6542 FL	KM 6542 FR	KM 6540 FR
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	●/–	●/–
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	–/●	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	–/–	–/–	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/ExtraSpeed/ 120 – 210/–	avant gauche/ExtraSpeed/ 120 – 210/–	avant gauche/ExtraSpeed/ 120 – 210/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/–	900/2200/–	900/2200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/145	arrière gauche/1 circuit/145	arrière gauche/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1200/–/–	1200/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 290	arrière droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 290	arrière droite/zone rôtissage/ 170 Ø, larg. 265
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/2600/–	1500/2600/–	1500/2400/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/180	avant droite/1 circuit/180	avant droite/1 circuit/160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/–/–	1800/–/–	1500/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Détection des récipients et de leur taille	–	–	–
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Minuterie/timer/fonction de saisie automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	●	●	●
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	752 x 47 x 495	764 x 38 x 504	614 x 38 x 514
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	45	43	42
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	730/756 x 470/496	750 x 490	600 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,8/400 2-3~/16	7,8/400 2-3~/16	7,3/400 2-3~/16
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement	●/●/–	●/●/–	●/●/–





Désignation du modèle/pour la vente	KM 6539 FL	KM 6538 FR
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique	Électrique
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●
Design		
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	●/–
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	–/●	–/–
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Zones de cuisson PowerFlex		
Nombre/diamètre en mm	–/–	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/Vario/120 – 180/–	avant gauche/Vario/180/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/1800/–	1800/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/160	arrière gauche/1 circuit/160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/–/–	1500/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/ExtraSpeed/120 – 210	arrière droite/ExtraSpeed/120 – 210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/–	900/2200/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/145	avant droite/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1200/–/–
Confort d'utilisation		
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/●/–	–/●/–
Détection des récipients et de leur taille	–	–
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●
Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud	●/●	●/●
Minuterie/timer/fonction de saisie automatique	●/●/●	●/●/●
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Fonctions domotiques		
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	●	●
Sécurité		
Arrêt automatique de sécurité	●	●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	●/–/●	●/–/●
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x H x P)	592 x 40 x 492	574 x 38 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	45	42
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	570/596 x 470/496	560 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	6,7/400 2-3~/16	6,7/400 2-3~/16
Accessoires de série		
Racloir à verre/câble de raccordement/XKS 3170 W	●/●/–	●/●/–

Plans de cuisson combinés



Désignation du modèle/pour la vente	KM 6039	KM 6017	KM 6013
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	●/–	●/–	●/–
Design			
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/●	–/–	●/–
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/●	–/–
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	–/–	–/–	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/Vario/120 – 180/–	avant gauche/Vario/120 – 210/–	avant gauche/Vario/120 – 210/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/1800/–	900/2200/–	900/2200/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/180	arrière gauche/1 circuit/145	arrière gauche/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/–/–	1200/–/–	1200/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/Vario/145 – 210	arrière droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 265	arrière droite/zone de rôtissage/ 170 Ø, larg. 265
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1000/2200/–	1500/2400/–	1500/2400/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/145	avant droite/1 circuit/145	avant droite/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1200/–/–	1200/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/–/via cuisinère	–/–/via cuisinère	–/–/via cuisinère
Détection des récipients et de leur taille	–	–	–
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud	–/–	–/–	–/–
Minuterie/timer/fonction de saisie automatique	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	–	–	–
Zone de maintien au chaud à 150 W	?	?	–
Témoins			
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/–	●/–	●/–
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	–	–	–
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	–/–	–/–	–/–
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	–/●	–/●	–/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	825 x 40 x 545	548 x 45 x 478	574 x 38 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	40	45	38
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	770 – 810 x 490 – 530	552 x 482	560 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,0/400/10	7,0/400/10	7,0/400/10
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement	●/●	●/●	●/●

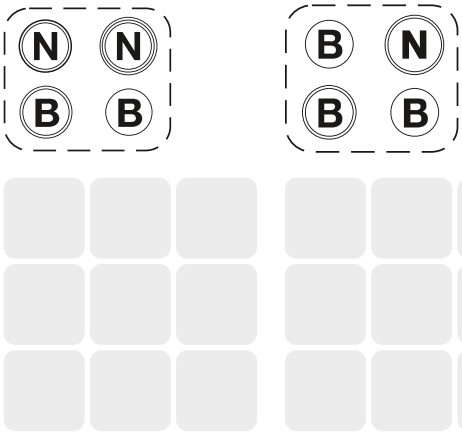
* Disponible aussi en 230 V, uniquement en combinaison avec H 2265-1-60 E/230 V

Désignation du modèle/pour la vente	KM 6021	KM 6012*
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique	Électrique
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	●/–	●/–
Design		
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	●/●	●/–
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Zones de cuisson PowerFlex		
Nombre/diamètre en mm	–/–	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/1 circuit/180/–	avant gauche/Vario/120 – 210/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/–/–	750/2200/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuits/145	arrière gauche/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1200/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/Vario/120 – 210	arrière droite/1 circuit/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	900/2200/–/–	1800/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/145	avant droite/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1200/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation		
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/–/via cuisinère	–/–/via cuisinère
Détection des récipients et de leur taille	–	–
Diamètre variable de la zone de cuisson	●	●
Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud	–/–	–/–
Minuterie/timer/fonction de saisie automatique	–/–/●	–/–/●
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	–	–
Zone de maintien au chaud à 150 W	–	–
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	●/–	●/–
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Fonctions domotiques		
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	–	–
Sécurité		
Arrêt automatique de sécurité	●	●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	–/–	–/–
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	–/–/●	–/–/●
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	–/●	–/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x H x P)	615 x 40 x 545	574 x 38 x 504
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	40	38
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	560 – 600 x 490 – 530	560 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	6,4/400/10	7.3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série		
Racloir à verre/câble de raccordement	●/●	●/●

Plans de cuisson combinés

Désignation du modèle/pour la vente	KM 7005 FR uniquement en combinaison avec H 2265-1-60 I
Système de chauffage	
Système de chauffage	Électrique à induction
Type d'appareil	
Combiné avec la cuisinière/autonome	●/–
Design	
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir/–
Cadre inox/verre biseauté	●/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	–/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	–/–
Équipement des zones de cuisson	
Nombre de zones de cuisson	4/2
Nombre de casseroles max.	4
Zone de cuisson PowerFlex	
Emplacement/type/diamètre en mm	4/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650
Zone de cuisson	
Position/type/diamètre en mm	gauche/zone PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300
Zone de cuisson	
Position/type/diamètre en mm	droite/zone PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300
Zone de cuisson	
Position/type/diamètre en mm	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–
Zone de cuisson	
Position/type/diamètre en mm	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–
Confort d'utilisation	
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	–/via cuisinière/–
Coloris de l'écran	jaune
TempControl	–
Détection permanente/intelligent des récipients	–/–
Fonction Recall/aide de positionnement	–/–
Fonction Stop&Go/timer	–/–
Arrêt/saisie automatique	–/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	–
Fonctions domotiques	
Miele@home/WiFiConn@ct	–/–
Con@ctivity 3.0	–
Confort d'entretien	
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/–
Sécurité	
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	–/●
Témoin de chaleur résiduelle	●
Caractéristiques techniques	
Dimensions en mm (l x H x P)	626 x 52 x 526
Hauteur maximale d'encastrement en mm	45
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	560 – 600 x 490 – 500
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série	
Câble de raccordement	–

Jeux de plaques



Puissance en watts : B 1500 N 1500 B 2000 N 2000

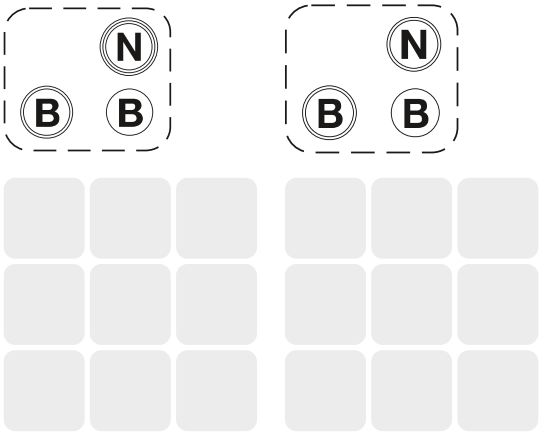
Type de plaque : B Plaque ultrarapide N Plaque normale

Diamètre : 14,5 cm 18 cm 22 cm

Schémas de plaques spéciaux contre supplément

Désignation du modèle/pour la vente	KP 423	KP 412
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique	Électrique
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	●/–	●/–
Design		
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	–/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Zones de cuisson PowerFlex		
Nombre/diamètre en mm	–/–	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/1 circuit/180/–	avant gauche/1 circuit/180/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/–/–	2000/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/1 circuit/180	arrière gauche/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/–/–	1500/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/1 circuit/220	arrière droite/1 circuit/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/–/–	1500/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/145	avant droite/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/–/–	1500/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation		
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/–/via cuisinère	–/–/via cuisinère
Détection des récipients et de leur taille	–	–
Diamètre variable de la zone de cuisson	–	–
Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud	–/–	–/–
Minuterie/timer/fonction de saisie automatique	–/–/–	–/–/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	–	–
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	–/–	–/–
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	–	–
Fonctions domotiques		
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	–/–	–/–
Sécurité		
Arrêt automatique de sécurité	–	–
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	–/–	–/–
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	–/–/–	–/–/–
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	–/–	–/–
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x H x P)	–	–
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	–	–
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	–	–
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,0/400/10	6,5/400/10
Accessoires de série		
Racloir à verre/câble de raccordement	–/–	–/–

Jeux de plaques



Désignation du modèle/pour la vente	KP 303	KP 302
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique	Électrique
Type d'appareil		
Combiné avec la cuisinière/autonome	●/–	●/–
Design		
Cadre inox contour/cadre surdimensionné	–/–	–/–
Liserés inox à l'avant et à l'arrière	–	–
Verre biseauté/encastrement à fleur de plan	–/–	–/–
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	3	3
Zones de cuisson PowerFlex		
Nombre/diamètre en mm	–/–	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm/ nombre de récipients zone FlexTouch	avant gauche/1 circuit/180/–	avant gauche/1 circuit/180/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/–/–	2000/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/1 circuit/220	arrière droite/1 circuit/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2000/–/–	1500/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/1 circuit/145	avant droite/1 circuit/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/–/–	1500/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation		
Commande sur écran tactile/touches sensitives/boutons	–/–/via cuisinère	–/–/via cuisinère
Détection des récipients et de leur taille	–	–
Diamètre variable de la zone de cuisson	–	–
Fonction Stop&Go/fonction de maintien au chaud	–/–	–/–
Minuterie/timer/fonction de saisie automatique	–/–/–	–/–/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	–	–
Témoins		
Chaleur résiduelle/niveaux de puissance	–/–	–/–
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	–	–
Fonctions domotiques		
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	–/–	–/–
Sécurité		
Arrêt automatique de sécurité	–	–
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	–/–	–/–
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/sécurité anti-surchauffe	–/–/–	–/–/–
Protection récipient/témoin de chaleur résiduelle	–/–	–/–
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x H x P)	–	–
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	–	–
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	–	–
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	5,5/400/10	5,0/400/10
Accessoires de série		
Racloir à verre/câble de raccordement	–/–	–/–

PLANS DE CUISSON TWOinONE

Équipement exclusif pour un plaisir parfait !

Les avantages produits* des plans de cuisson "TwoInOne" Miele

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

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

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

Exclusive to Miele **SmartSelect**
Rapide et intuitif : réglage des puissances et durées de cuisson directement pour chaque zone de cuisson.

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

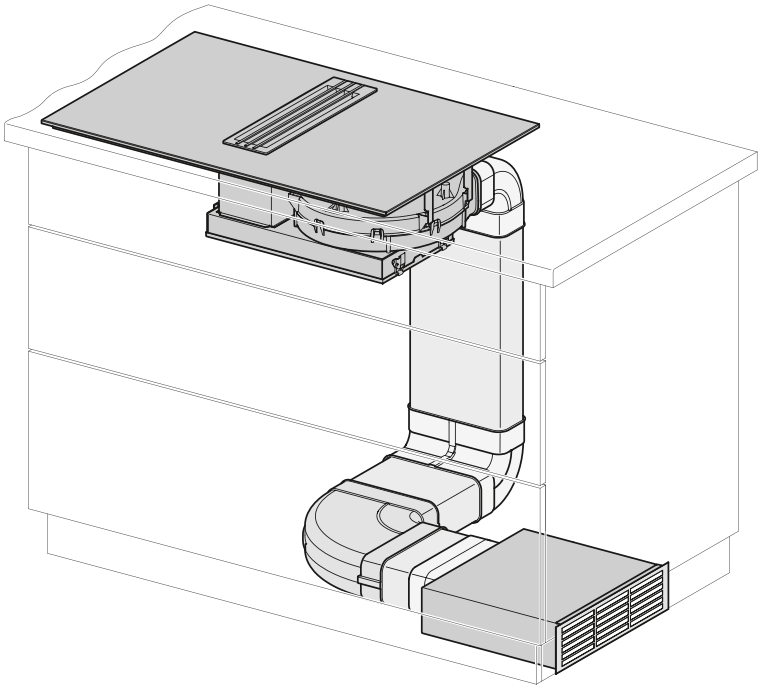
Filtre à graisses métallique en inox
Nettoyage facile : les filtres métalliques à dix couches de qualité supérieure vont au lave-vaisselle et sont très durables.

* selon le modèle

Des conditions optimales

L'appareil idéal pour chaque forme d'encastrement

Le TwoInOne est la vedette parmi les plans de cuisson avec aérateur de table intégré. Il séduit par sa technologie intelligente et bien conçue, son confort d'utilisation et sa capacité d'intégration optimale dans chaque cuisine. Grâce aux possibilités d'encastrement du TwoInOne, les hauteurs de pièces différentes et autres obstacles dans le champ de vision ne sont plus un problème.



Flexibilité d'installation
L'aérateur intégré est flexible à tous les niveaux : le ventilateur interne assure une aspiration aussi efficace en mode évacuation qu'en circuit fermé, par ex. dans les maisons passives. Outre ses nombreux avantages techniques, l'aérateur de table ne nécessite que peu de place en raison de sa forme compacte et laisse suffisamment d'espace pour des tiroirs.

Nettoyage très facile
Toutes les pièces mobiles peuvent être facilement retirées à la main et nettoyées au lave-vaisselle.

Plans de cuisson TwoInOne Miele

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour le plan de cuisson “TwoInOne” Miele

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

Con@ctivity 3.0
Fonction automatique pour un air ambiant optimal et un confort d’utilisation maximal.

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

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

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

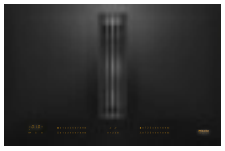
Stop & Go
Réduction de la puissance d’une simple pression du doigt.

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

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

Efficacité énergétique
L’étiquette-énergie vous informe sur la performance et la puissance.

TwoInOne – plans de cuisson avec aérateur de table intégré



* Avec accessoires en option

Modèle/désignation commerciale	KMDA 7634 FL	KMDA 7633 FL
Construction et design		
Plaque de cuisson à induction avec évacuation buée intégrée	●	●
Cadre inox tout autour/Affleurant/Disposition à plat sans cadre	–/●/●	–/●/●
Grille d'aspiration affleurant/posé sur le plan de travail	●/–	–/●
Fonctions		
Mode évacuation/recyclage	–/●*	–/●*
Equipement des zones de cuisson		
Nombre de zones/espaces de cuisson	4/2	4/2
Zone de cuisson PowerFlex		
Nombre/Type/Taille en mm	4/Ø 150 – 230	4/Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
1ère zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm	gauche/Ponts PowerFlex/230 x 390	gauche/Ponts PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
2e zone/espace de cuisson		
Nombre/Type/Taille en mm	droite/Ponts PowerFlex/230 x 390	droite/Ponts PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
Confort d'utilisation		
Commande par touches sensitives/Couleur de l'écran	●/jaune	●/jaune
Détection permanente de casserole/Maintien au chaud	●/●	●/●
Fonction Stop&Go/Fonction Mémorisation	●/●	●/●
Fonction Minuterie/Arrêt automatique/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●
Arrêt différé 5/15 min.	●	●
Indication de saturation du filtre à graisses/à charbon actif	●/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/Con@ctivity 3.0	●/●	●/●
Efficacité et durabilité* **		
Classe d'efficacité énergétique (A++ - D)/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/A	A++/A
Consommation énergétique annuelle en kWh/an/Moteur ECO	25.1/●	25.1/●
Confort d'entretien		
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection nettoyage	●/●	●/●
Intérieur de hotte CleanCover facile à nettoyer	●	●
Système de filtre		
Nombre de filtres à graisses métalliques en inox lavables au lave-vaisselle	1	1
Puissance d'aspiration avec section d'évacuation max. pour le mode évacuation		
Au niveau 3: puissance d'aspiration (m^3/h)	490	490
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A)	69/54	69/54
Au niveau intensif : puissance d'aspiration (m^3/h)	570	570
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A)	73/59	73/59
Puissance d'aspiration en mode circuit fermé		
Au niveau 3: puissance d'aspiration (m^3/h)	410	420
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A)	69/56	70/56
Au niveau intensif : puissance d'aspiration (m^3/h)	500	510
Puissance acoustique (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A)	74/61	75/61
Sécurité		
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche	●/●/●	●/●/●
Témoin de chaleur résiduelle/Ventilateur de froid intégré/ Sécurité anti-surchauffe	●/●/●	●/●/●
Informations techniques		
Dimensions en mm (L x P x H)	800 x 520 x 206	800 x 520 x 206
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	200	200
Dimension de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	780 x 500	780 x 500
Dimension de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	804 x 524	804 x 524
Dimension de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	780 x 500	780 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,47/400 2-3 N~/16	7,47/400 2-3 N~/16
Accessoires disponibles séparément		
Jeu d'adaption circuit fermé/filtre à charbon actif régénérable	DUU 1000-2/DKF 1000 R	DUU 1000-2/DKF 1000 R
Kit pour mode circuit fermé	DFKS-U/DFKS	DFKS-U/DFKS

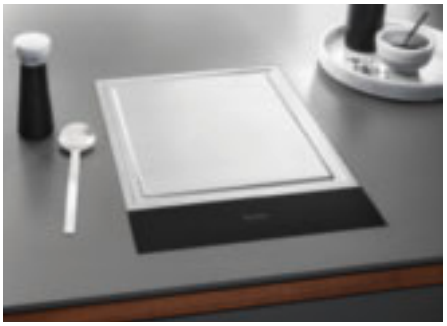
SMARTLINE

Être libre de cuisiner comme bon vous semble

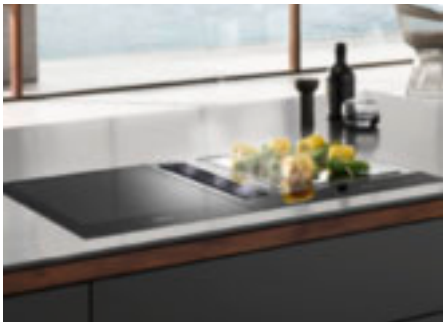
Un appareil adapté à tous les besoins

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

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



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



Aérateur de table
Le nouvel aérateur de table de Miele vous permet de donner libre cours à vos talents culinaires, sans vapeurs ni odeurs désagréables. Grâce à son positionnement central entre deux modules SmartLine, l'aérateur aspire très précisément les vapeurs là où elles se produisent.

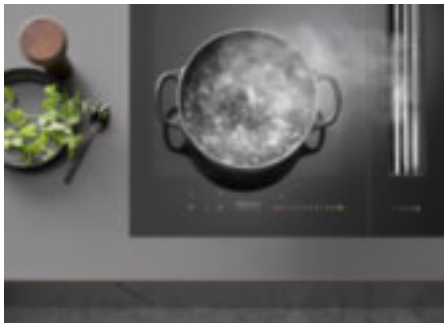
Miele
INDUCTION
0
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 B

Design épuré et multiplicité des combinaisons

Les points forts* des éléments SmartLine de Miele

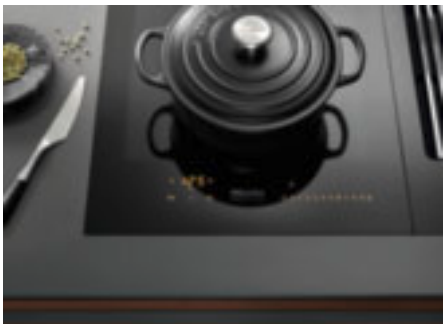
Exclusive to Miele **SmartSelect**
Cette commande assure une sélection particulièrement rapide et intuitive des niveaux de puissance et des durées. Chaque zone de cuisson dispose d'une rangée de chiffres rétroéclairée en jaune. Pour garantir une lisibilité parfaite quelle que soit la direction du regard.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

Exclusive to Miele **PowerFlex**
Une rapidité inégalée : même les grandes casseroles chauffent très vite.



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

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



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

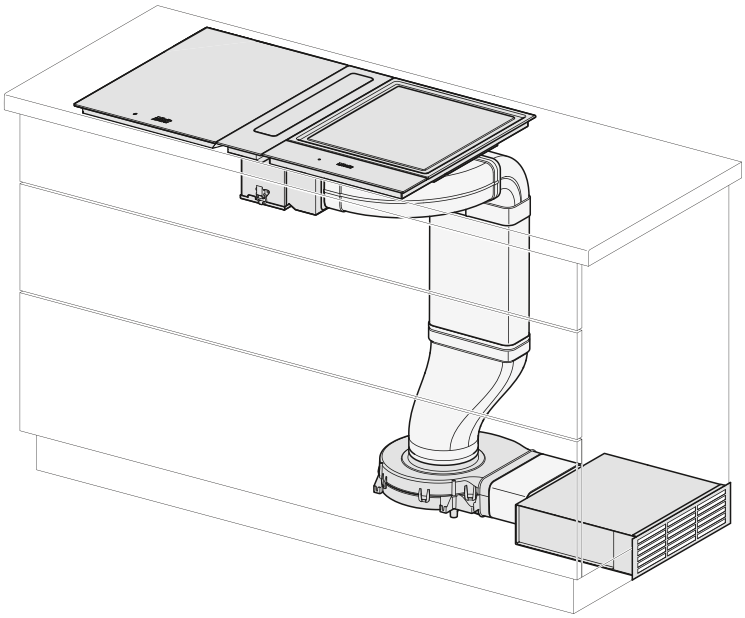
Fonctions de sécurité
Avec les fonctions de sécurité, vous êtes à l'abri des surprises, et vous pouvez penser à autre chose.

* selon le modèle

L'aérateur de table combinable Miele SmartLine

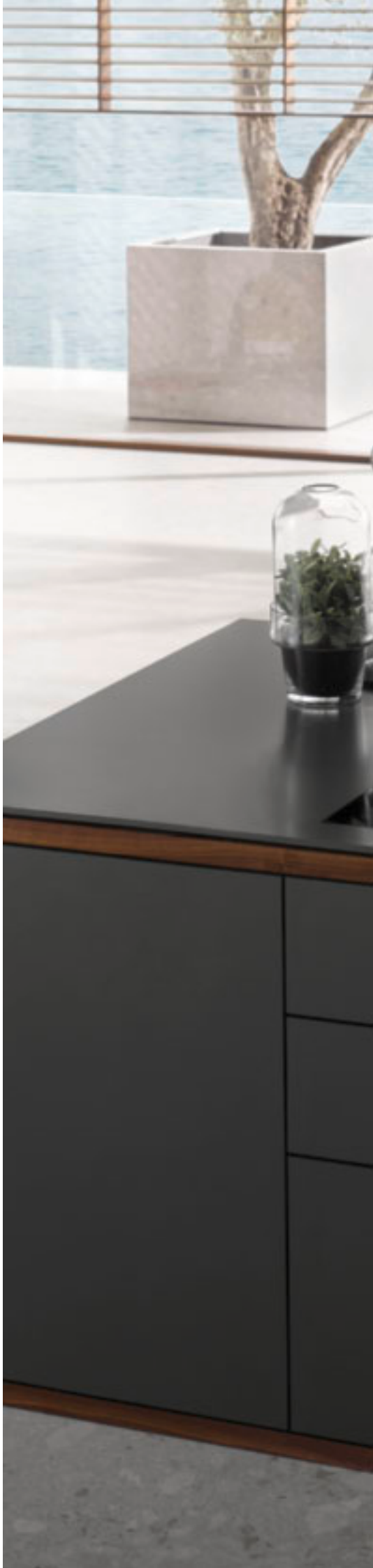
Flexibilité, qualité et efficacité énergétique convaincantes

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



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

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



Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour la gamme SmartLine

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

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

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

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

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

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

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

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

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

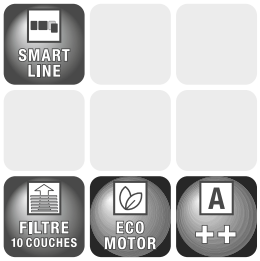
Filtres à 10 couches
Filtre à graisses métallique composé de 10 couches, lavable au lave-vaisselle.

Moteur ECO
Aérateur de table particulièrement efficace.

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

Aérateur de table SmartLine

CSDA 7001 FL



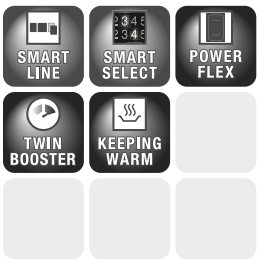
* Avec accessoires en option

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

SmartLine

[1] Disponible dès octobre 2020

Désignation du modèle/pour la vente	KM 7667 FL	KM 7564 FL	KM 7464 FL[1]
Système de chauffage			
Système de chauffage	Induction	Induction	Électrique à induction
Type d'appareil			
Combiné avec la cuisinière/autonome	–/●	–/●	–/●
Design			
Coloris de la vitrocéramique/impression sur vitrocéramique	noir/–	noir/–	noir/–
Cadre inox/verre biseauté	–/–	–/–	–/–
Encastrement à fleur de plan/posé sur le plan de travail	●/●	●/●	●/●
Combinable avec SmartLine/aérateur de table	●/●	●/●	●/●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	–/1	4/2	4/1
Nombre de casseroles max.	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	4/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230	2/Zone de cuisson PowerFlex/ Ø 150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	Libre/pleine surface/570 x 390	gauche/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	avant gauche/Vario/Ø 140 – 190
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.600/3.300/3.650	3.400/4.800/7.300	1.850/2.500/3.000
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	–/–/–	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390	arrière gauche/Vario/ Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	3.400/4.800/7.300	1.400/1.700/2.200
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	droite/Zone de cuisson PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	3.400/4.800/7.300
Zone de cuisson			
Position/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensitives/boutons/écran tactile	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–	ComfortSelect/–/–
Coloris de l'écran	jaune	jaune	jaune
TempControl	–	–	–
Détection permanente/intelligent des récipients	–/●	●/–	●/–
Fonction Recall/aide de positionnement	●/●	●/–	●/–
Fonction Stop&Go/timer	●/●	●/●	●/●
Arrêt/saisie automatique	●/●	●/●	●/●
Fonctions de maintien au chaud/au chaud plus	●/–	●/–	●/–
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Confort d'entretien			
Vitrocéramique facile à nettoyer/Protection réglage	●/●	●/●	●/–
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/sécurité anti-surchauffe/ventilateur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520
Hauteur maximale d'encastrement en mm	51	51	51
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Dimensions de la découpe intérieure en mm (l x P) à fleur de plan	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Dimensions de la découpe extérieure en mm (l x P) à fleur de plan	624 x 524	624 x 524	624 x 524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement	●	●	●



Désignation du modèle/pour la vente	CS 7632 FL	CS 7612 FL	CS 7641 FL
Système de chauffage			
Système de chauffage	Induction	Induction	Induction
Type d'appareil et design			
SmartLine	●	●	●
Coloris de la vitrocéramique	noir	noir	noir
Encastrement à fleur de plan	●	●	●
Sans cadre, posé sur le plan de travail	●	●	●
Grille en fonte	–	–	–
Plaque Teppan inox	●	–	–
Cuvette du wok en verre incurvée	–	–	●
Nombre de zones de cuisson	2	2	1
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/diamètre en mm	–/–	2/150 x 230	–/–
Puissance en W/Booster en W/TwinBooster en W	–/–/–	2.100/3.000/3.650	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant/Teppan Yaki/305 x 175	centre/espace modulable PowerFlex/230 x 390	centre/Wok/300
Puissance en W/Booster en W/TwinBooster en W	1.400/–/–	2.100/3.000/3.650	2.400/2.650/3.000
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière/Teppan Yaki/305 x 175	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster en W/TwinBooster en W	1.400/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande sur touches sensitives	●	●	●
Couleur de l'écran	jaune	jaune	jaune
Affichage numérique des niveaux de puissance	●	●	●
Détection permanente des récipients	–	●	●
Fonction Recall	●	●	●
Fonction Stop&Go	●	●	●
Minuterie	●	●	●
Arrêt automatique	●	●	●
Saisie automatique	–	●	●
Fonction de maintien au chaud	●	●	●
Réglages personnalisés (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Confort d'entretien			
Protection nettoyage	●	●	●
Grille lavable au lave-vaisselle	–	–	–
Sécurité			
Arrêt automatique de sécurité/fonction de verrouillage/sécurité enfants	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction contrôle défaillance/ventilateur intégré/ sécurité anti-surchauffe	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Témoin de chaleur résiduelle	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	378 x 60 x 520	378 x 18 x 520	378 x 520
Hauteur maximale d'encastrement en mm	60	51	134
Dimensions de la découpe en mm (l x P) posé sur le plan de travail	358 x 500	358 x 500	358 x 500
Dimensions de la découpe en mm (l x P) à fleur de plan	382 x 524	382 x 524	358/382 x 500/524
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	2,8/230/16	3,65/230 – 240/16	3,0/230 – 240/16
Accessoires de série			
Câble de raccordement/Poêl wok antiadhésive	●/–	●/–	●/●

PROLINE

Miele ProLine

INDUCTION
Miele

Parfaitement adapté à vos exigences

Les modèles, types et dimensions des éléments ProLine Miele

Modèles

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

Modèles

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

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

Diversité des dimensions

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

Classique – 288 mm
Tout confort – 380 mm
Dimensions généreuses – 576 mm

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

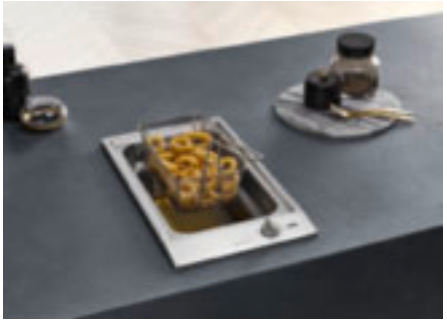
Vous souhaitez utiliser différentes options de préparation dans un même système de cuisson ?

Les éléments Miele ProLine insolites

Une cuisine ambitieuse requiert une technique professionnelle. Miele propose à cet effet également des appareils spécifiques tels que le Teppan Yaki, la salamandre, le wok à induction, la friteuse, le gril-barbecue et bien d'autres encore. Découvrez un nouvel éventail de saveurs !

Wok à induction
Le wok de Miele s'intègre parfaitement bien dans une plaque creuse spéciale pour une répartition optimale de la chaleur. Un système intelligent, le ControlInduc®, évitetoute surchauffe des huiles et des graisses. Par ailleurs, le wok à induction Miele vous offre des fonctionnalités spécifiques contribuant au confort, telles que la technologie booster.

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



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

La viande, le poisson ou les légumes peuvent être cuits sur le gril de manière particulièrement savoureuse. Deux zones de cuisson réglables séparément vous permettent de contrôler individuellement l'apport de chaleur, p. ex. pour faire griller et garder au chaud en même temps. Cuisinez selon vos goûts : lorsque vous utilisez le gril rempli d'eau, les aliments cuits sont particulièrement juteux. Si vous utilisez en plus des pierres de lave, ils acquièrent l'arôme typique du barbecue.

DOM DROGO

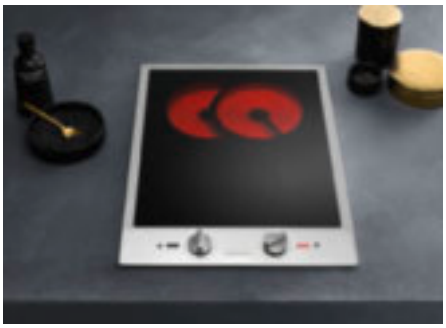
Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

Les points forts* des éléments ProLine Miele

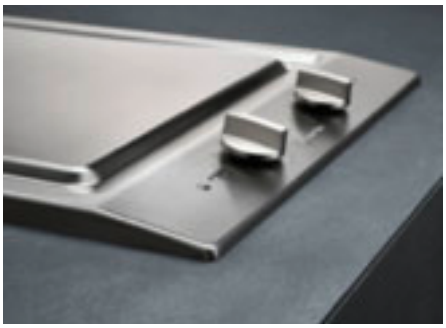
Les éléments ProLine de Miele ont en commun un design raffiné et des caractéristiques de confort particulières. Malgré les fonctionnalités spécifiques de chaque appareil, tous les modèles semblent sortis du même moule. La combinaison de plusieurs appareils permet ainsi d'obtenir un ensemble homogène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

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

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



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



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

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

* selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

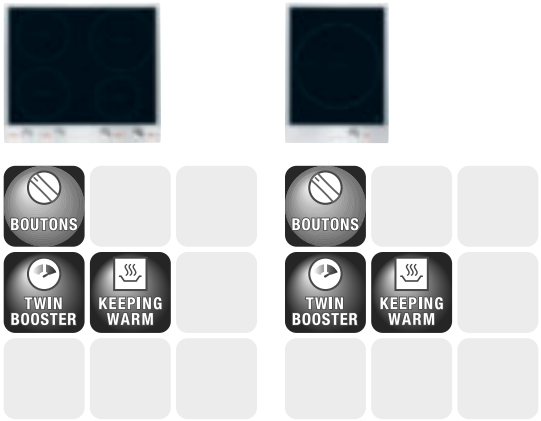
Aperçu de tous les symboles utilisés pour les éléments ProLine

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

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

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

ProLine avec cadre inox – à induction

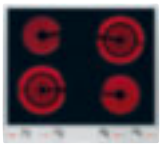


Désignation du modèle/pour la vente	CS 1234-1 I	CS 1221-1 I
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique à induction
Type d'appareil		
Module CombiSet	●	●
Design		
Affleurant	–	–
Cadre inox	●	●
Grille en fonte	–	–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	avant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

ProLine avec cadre inox – à induction

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

ProLine avec cadre inox – électriques



Désignation du modèle/pour la vente	CS 1134 E	CS 1122 E	CS 1112 E
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique	Électrique	Électrique
Type d'appareil			
Module CombiSet	●	●	●
Design			
Affleurant	–	–	–
Cadre inox	●	●	●
Grille en fonte	–	–	–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant gauche/Vario/100 – 180	avant/Vario/145	avant/Vario/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	600/1800/–/–	1200/–/–	1200/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière gauche/Vario 145	arrière/zone de rôtissage/ Ø 180, larg. 265	arrière/Vario/100 – 180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1500/2400/–/–	600/1800/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	arrière droite/Vario/100 – 180	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	600/1800/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	avant droite/Vario/145	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Surface plaque teppan en mm/puissance en W	–/–	–/–	–/–
Surface gril en mm/puissance en W	–/–	–/–	–/–
Puissance friteuse en W	–	–	–
Capacité de charge de la balance en kg	–	–	–
Confort d'utilisation			
Commande par boutons	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle	●	●	●
Affichage du poids à l'écran avec fonction tare	–	–	–
Voyant température atteinte	–	–	–
Sécurité			
Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/ en fonctionnement	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Arrêt automatique en cas d'obstacle	–	–	–
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	576 x 57 x 520	380 x 57 x 520	288 x 57 x 520
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	58.5	72	72
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	560 x 500	364 x 500	272 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	6,0/400 2-3 N~/16	3,6/230/16	3,0 – 3,3/230/16
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement/spatule	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Piles/Wok	–/–	–/–	–/–
Pierres de lave/brosse de nettoyage	–/–	–/–	–/–
Panier friteuse/couvercle pour friteuse	–/–	–/–	–/–

ProLine spéciaux avec cadre inox

Désignation du modèle/pour la vente	CS 1223-1 I	CS 1327 Y	CS 1322 BG
Système de chauffage			
Système de chauffage	Électrique à induction	Électrique	Électrique
Type d'appareil			
Module CombiSet	●	●	●
Design			
Affleurant	–	–	–
Cadre inox	●	●	●
Grille en fonte	–	–	●
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	centre/Wok/300	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2400/3200/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Surface plaque teppan en mm/puissance en W	–/–	190 x 290/2400	–/–
Surface gril en mm/puissance en W	–/–	–	250 x 420/3400
Puissance friteuse en W	–	–	–
Capacité de charge de la balance en kg	–	–	–
Confort d'utilisation			
Commande par boutons	●	●	●
Témoins			
Chaleur résiduelle	●	●	–
Affichage du poids à l'écran avec fonction tare	–	–	–
Voyant température atteinte	–	–	–
Sécurité			
Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/ en fonctionnement	●/–/●	●/–/●	–/–/●
Arrêt automatique en cas d'obstacle	–	–	–
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	380 x 78 x 520	380 x 58 x 520	380 x 100 x 520
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	108	78	170
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	364 x 500	364 x 500	364 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,2/230/16	2,4 – 2,6/230/16	3,4/230/16
Accessoires de série			
Racloir à verre/câble de raccordement/spatule	–/●/–	–/●/●	–/●/–
Piles/Wok	–/●	–/–	–/–
Pierres de lave/brosse de nettoyage	–/–	–/–	●/●
Panier friteuse/couvercle pour friteuse	–/–	–/–	–/–

ProLine spéciaux avec cadre inox

Désignation du modèle/pour la vente	CS 1411 F	CT 400 MP
Système de chauffage		
Système de chauffage	Électrique	Électrique
Type d'appareil		
Module CombiSet	●	–
Design		
Affleurant	–	–
Cadre inox	●	–
Grille en fonte	–	–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson		
Emplacement/type/diamètre en mm	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson		
Surface plaque teppan en mm/puissance en W	–/–	570/2300
Surface gril en mm/puissance en W	–/–	–/–
Puissance friteuse en W	2400	–
Capacité de charge de la balance en kg	–	–
Confort d'utilisation		
Commande par boutons	●	●
Témoins		
Chaleur résiduelle	●	●
Affichage du poids à l'écran avec fonction tare	–	–
Voyant température atteinte	●	●
Sécurité		
Voyants indiquant chaleur résiduelle/appareil chaud/ en fonctionnement	●/–/●	–/–/●
Arrêt automatique en cas d'obstacle	–	–
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x H x P)	288 x 205 x 520	880 x 900 x 730
Hauteur d'encastrement avec boîtier de raccordement en mm	275	–
Dimensions de la découpe en mm (l x P)	272 x 500	–
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	2,4/230/16	2,3/230/10
Accessoires de série		
Racloir à verre/câble de raccordement/spatule	–/●/–	–/●/–
Piles/Wok	–/–	–/–
Pierres de lave/brosse de nettoyage	–/–	–/–
Panier friteuse/couvercle pour friteuse	●/●	–/–

HOTTES ASPIRANTES

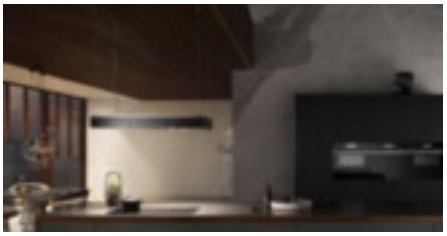
DESIGN
AWARD
2020

De belles perspectives pour votre planification de cuisine

Les modèles de hottes aspirantes Miele

Modèles

Hottes aspirantes murales et îlots
Le point d'attraction des îlots de cuisine



Hottes aspirantes îlots

Hottes aspirantes murales

Hottes aspirantes de plafond
Une aération intégrée pour une vue dégagée

Hotte aspirante Downdraft
Une solution élégante derrière le plan de cuisson

Hottes aspirantes encastrables
La solution parfaite pour chaque type d'encastrement

Hotte à écran plat

Hotte sous-encastrable

Aérateur de table – informations concernant le plan de cuisson avec aérateur de table intégré à partir de la page 166

Aérateur

Hotte avec face escamotable

Comment trouver la largeur adaptée à votre plan de cuisson

Les largeurs des hottes aspirantes Miele

Pour les cuisines de petite et moyenne tailles
Hottes aspirantes de
- 53 cm de large
- 55 cm de large
- 60 cm de large
- 70 cm de large
- 75 cm de large

Pour les grandes cuisines ouvertes
Hottes aspirantes de
- 90 cm de large
- 100 cm de large
- 110 cm de large
- 120 cm de large
- Largeurs spéciales

MEMBER MINERGIE®
Mehr Lebensqualität, tiefer Energieverbrauch
Meilleure qualité de vie, faible consommation d'énergie

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

Un air ambiant adapté à chaque situation

Les modes de fonctionnement des hottes aspirantes Miele

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

Évacuation à l'air libre –
un système extrêmement efficace et déshumidifiant

Évacuation à l'air libre avec ventilateur externe –
puissant et très silencieux

Fonctionnement en circuit fermé –
simplicité et avantages énergétiques

Aura 4.0 Ambient

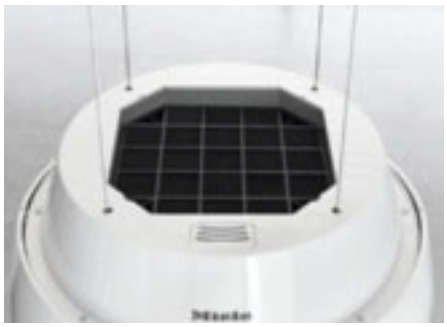
Élégance et contrôle intelligent

Avec Aura 4.0 Ambient, vous pouvez donner une touche unique à votre cuisine. Cette hotte innovante à circuit fermé ne se contente pas d'aspirer et de filtrer les vapeurs de cuisson, elle est également dotée de nouvelles fonctions. Grâce à la fonction de déshumidification Humidity Balance, elle absorbe l'humidité générée pendant le processus de cuisson. Un capteur intégré mesure l'air ambiant et détermine le moment idéal pour libérer l'humidité contenue dans le filtre. Grâce à MyAmbientLight, vous pouvez régler individuellement les couleurs de l'éclairage. Et la fonction de diffusion de parfum Ambient-Fragrance offre une expérience parfumée sensuelle. Selon vos goûts, vous pouvez choisir entre différents parfums. C'est également la première hotte aspirante de Miele à être équipée exclusivement d'une commande intelligente par Wi-Fi.

Commande intelligente contrôlable exclusivement par Wi-Fi

Éclairage coloré personnalisable

Éclairage coloré personnalisable



Fonction unique de déshumidification

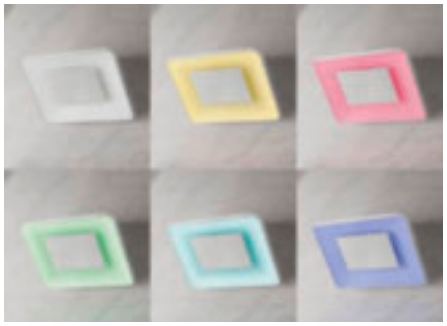
Con@ctivity

Quelles sont les caractéristiques de confort importantes pour vous ?

Les points forts* des hottes aspirantes Miele

Con@ctivity – La fonction automatique des hottes aspirantes Miele
Concentrez-vous sur la cuisine : avec Con@ctivity 3.0, votre hotte fait automatiquement ce qu'il faut. Dès que le plan de cuisson est allumé ou éteint, la hotte aspirante réagit automatiquement. La puissance d'aspiration s'ajuste d'elle-même, en fonction de l'activité sur le plan de cuisson, assurant ainsi une atmosphère agréable. Les appareils communiquent entre eux par Wi-Fi. Con@ctivity 3.0 intègre la hotte et le plan de cuisson dans Miele@home.

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



MyAmbientLight
Un point d'attraction lumineux : avec MyAmbientLight, de nombreuses couleurs d'éclairage peuvent être paramétrées.

Silence
Efficace et très silencieux : le ventilateur est doté de panneaux acoustiques spéciaux et d'une isolation parfaite.

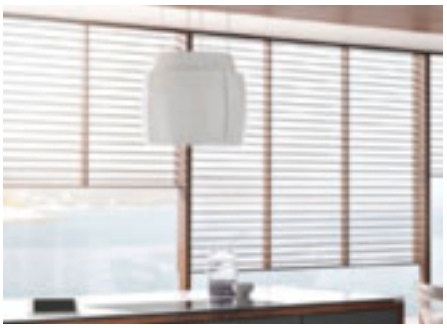
Miele CleanCover
Protection et nettoyage aisé : la surface lisse isolée permet d'éviter tout contact avec les câbles ou le moteur.

Filtres à graisses métalliques inox (10 couches)
Efficace et esthétique : excellente séparation de la graisse et nettoyage facile au lave-vaisselle.

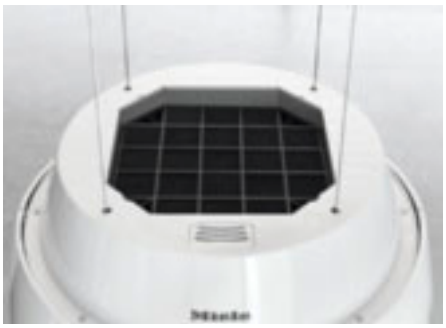
* selon le modèle

Quelles caractéristiques de confort supplémentaires souhaiteriez-vous ?

Les avantages produit* des hottes aspirantes Miele



Commande intelligente
Commande confortable et intelligente : avec la fonction automatique Con@ctivity 3.0 ou l'application Miele@mobile.



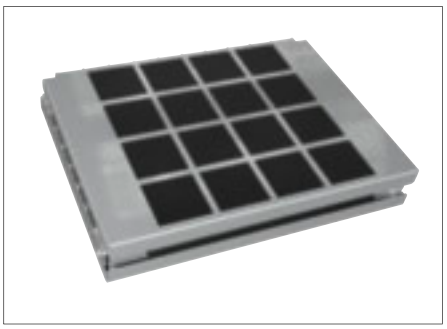
HumidityBalance
Unique et innovant : l'humidité apparaissant lors de la cuisson est absorbée grâce à HumidityBalance.

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

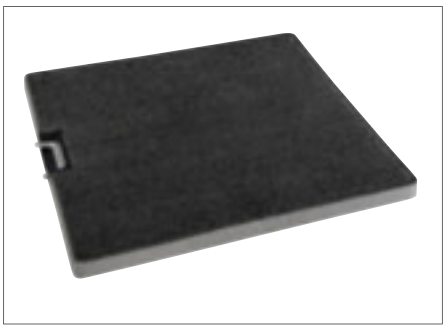
Poursuite de fonctionnement
Air ambiant sans odeur : après la cuisson, la hotte fonctionne encore 5 ou 15 minutes, puis s'arrête.

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

Aspiration périphérique
Efficacité et élégance : les filtres à graisses sont masqués par un panneau en inox.



Filtre Longlife AirClean
Neutralisation des odeurs : durable, les filtres à charbon actif pouvant être régénérés dans le four.



Filtre Active AirClean
Efficace contre les odeurs : le filtre à charbon actif à usage unique doit être changé régulièrement.

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

* selon le modèle

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les hottes aspirantes

Efficacité énergétique
Classes d'efficacité énergétique allant de A++ à B.

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

MobileControl
Vérifier le statut de l'appareil ou commander ce dernier par smartphone ou tablette.

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

Témoin de saturation des filtres
Témoin de saturation optique des filtres à graisses et à charbon actif.

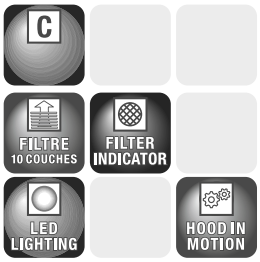
Moteur ECO
Hotte aspirante particulièrement efficace.

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

INDIVIDUAL
Hotte réalisée sur mesure pour le client – exécution spéciale possible.

Hood in motion
Un positionnement de hotte adéquat pour chaque situation de travail.

Aérateur de table Downdraft



* avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 6890 Downdraft
Construction	
Système d'aspiration Downdraft	●
Design	
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–
Aspiration périphérique	●
Modes de fonctionnement	
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/●*
Confort d'utilisation	
Touches à LED/commande tactile sur verre	–/●
Témoin de saturation des filtres à graisses/à charbon programmable	●/–
CleanClover/filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	–/2
Pack acoustique/arrêt automatique de sécurité/ arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●
Hottes aspirantes motorisées	●
Fonctions domotiques	
Con@ctivity 3.0	–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	C
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	109,9
Éclairage	
LED/bandeau en verre à éclairage multi-couleurs	●/–
Nombre x watts	1 x 7 W
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation	
Évacuation (non applicable à la variante externe)	
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	450
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	60/47
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	710
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	69/56
Circuit fermé	
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	435
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/51
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	490
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	74/61
Caractéristiques techniques	
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	1'051/1'051
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	916/646/361
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	–
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,28/230/10
Indications de montage	
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté/en bas	–/–/●/●
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150
Cheminée réglable en haut./tôle de fixation murale régl. en haut.	–/–
Accessoires de série	
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	–/–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–
Accessoires en option	
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●
Cheminée DADC 6000	–
DEXT 6890 (pour déplacer l'unité de ventilation jusqu'à 7m)	●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●
Design frontal au choix	
Inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/–/●

Hottes aspirantes plafond

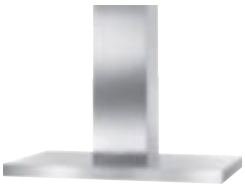
* Avec accessoires en option

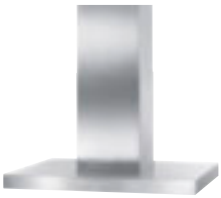
Désignation du modèle/pour la vente	DA 2808
Construction	
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	–/–/●
Design	
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–
Aspiration périphérique	●
Modes de fonctionnement	
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/●*
Confort d'utilisation	
Touches à LED/commande Touch sur verre	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–
Fonctions domotiques	
Con@ctivity 3.0	●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A+
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	27,6
Éclairage	
LED/éclairage d'ambiance	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	4 x 3 W/720/3500
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation	
Évacuation (non applicable à la variante externe)	
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	450
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	53/38
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	725
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/50
Circuit fermé	
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	335
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	62/47
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	535
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	72/57
Caractéristiques techniques	
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	339/339
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	880/339/500
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,12/230/10
Indications de montage	
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/●
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–
Accessoires de série	
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–
Accessoires en option	
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●
Télécommande DARC 6/cheminée	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●
Design frontal au choix	
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/●/–

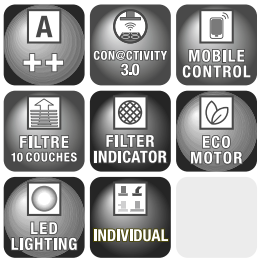
Hottes aspirantes îlots

* Longueur de câble également disponible en 100 – 150 cm en exécution spéciale
** Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 7378 D Aura 4.0	DA 7078 D Aura 3.0 White Loom	DA 6708 D Aura
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●*	●*	●
Aspiration périphérique	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	–/●**/–	–/●/–	–/●/–
Confort d'utilisation			
Touches à LED/commande Touch sur verre	–/–	●/–	–/●
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	●/●	●/●
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/1	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Hottes aspirantes motorisées	●	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A+/A	A/B	C/B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	32,0	28,3	80,6
Éclairage			
LED/éclairage d'ambiance	●/●	●/●	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	2 x 5 W, 2 x 7,7 W/350/3500	1 x 14 W/475/3500	4 x 3 W/720/3500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	–/●	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	–	–	–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–	–/–
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	–	–	–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–	–/–
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	440	420	470
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	66/52	65/51	67/53
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	600	615	620
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	73/59	75/61	74/59
HumidityBalance/AmbientFragrance	●/●	–/–	–/–
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	–/700 – 1000	–/700 – 1000	–/500 – 1500
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	500 x 440	700/170/700	1000/112/700
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	135/230/10	0,07/230/10	0,16/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	–	–	–
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–	–/–	–/–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	–/–/–	–/–/–	–/–/●
Flacon de parfum SummerGarden	●	–	–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif/Filtre déshumidifiant	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Cheminée	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/–	–/–	–/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	–/–	–/–	–/–
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–	–
Flacon de parfum SummerGarden/FrenchBakery/MintyFields	●/●/●	–/–/–	–/–/–
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/–/●/–	–/–/●/–	–/●/●/●



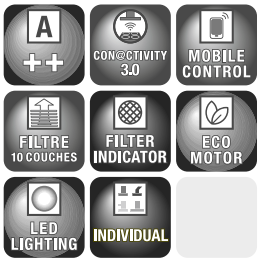


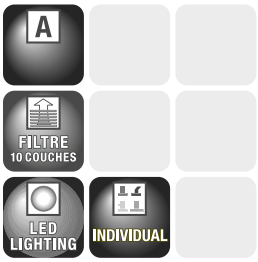


* Avec accessoires en option
** Lors du montage

Désignation du modèle/pour la vente	DA 6698 D Puristic	DA 4248 V D Puristic Varia	DA 4208 V D Puristic Varia
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/–/–	●/●*/–
Confort d'utilisation			
Touches à LED/commande Touch sur verre	–/●	●/–	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	●/–	●/●
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/3	●/6	●/3
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–	●	●
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/A	A+/A	A+/A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	32,1	30,8	30,8
Éclairage			
LED/éclairage d'ambiance	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	4 x 3 W/820/3500	4 x 3 W/600/3500	4 x 3 W/820/3500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	–/●	–/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	450	420	420
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	53/38	58/43	58/43
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	730	675	675
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/50	70/55	70/55
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	330	–	290
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/49	–/–	64/49
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	480	–	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	73/58	–/–	73/58
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	705 – 1005/765 – 1075	755 – 1045/–	755 – 1045/755 – 1045
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	898/85/598	1198/70/698	898/70/598
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,12/230/10	0,29/230/10	0,29/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	●**/–	●/–	●/–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	–/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	–/–	●/●
Cheminée	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/●/●	–/●/–/–	–/●/–/–

Hottes aspirantes îlots

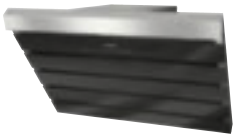




* Avec accessoires en option
** Lors du montage

Désignation du modèle/pour la vente	DA 4208 D Puristic Plus	PUR 98 D
Construction		
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	–/●/–	–/●/–
Design		
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●
Aspiration périphérique	–	–
Modes de fonctionnement		
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation		
Touches à LED/commande Touch sur verre	●/–	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	–/–
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/3	●/3
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	–/●/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–
Fonctions domotiques		
Con@ctivity 3.0	●	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/A	A/A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	29,9	51,8
Éclairage		
LED/éclairage d'ambiance	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	4 x 3 W/820/3500	4 x 3 W/500/3000
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation		
Évacuation (non applicable à la variante externe)		
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	450	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	54/39	57/39
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	720	650
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/50	69/51
Circuit fermé		
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	320	330
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/49	66/49
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	480	460
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	73/57	73/56
Caractéristiques techniques		
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	690 – 990/750 – 1060	690 – 990/750 – 1060
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	898/70/598	898/70/598
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,12/230/10	0,232/230/10
Indications de montage		
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/–/–	●/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	●**/–	●**/–
Accessoires de série		
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●
Cheminée	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/–/–	–/●/–/–

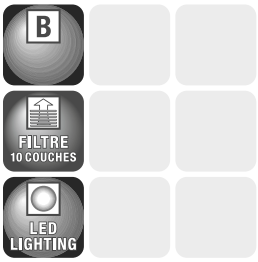
Hottes aspirantes murales

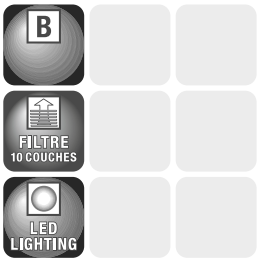


* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 6999 W Pearl	DA 6798 W Shape	DA 7198 W Triple
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–	–
Aspiration périphérique	●	●	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation			
Touches à LED/commande Touch sur verre	●/–	–/●	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	●/●	●/●
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/1	●/1	●/1
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/B	A+/D	A+/B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	24,3	27,8	26
Éclairage			
LED/éclairage d'ambiance	●/●	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	1 x 6 W, 1 x 18 W/310/3500	3 x 3 W/320/3500	2 x 3 W/390/3500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	–/●	–/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	390	380	375
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	52/38	52/37	60/45
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	620	610	600
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/49	63/48	72/57
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	320	325	265
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	61/46	57/43	66/51
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	470	490	375
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	70/55	69/54	75/61
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	583/583	568/568	440/440
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	900/583/537	898/568/493	880/440/433
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,10/230/10	0,09/230/10	0,11/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–	–/–	–/–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	–/–/–	●/–/–	–/–/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	–/●	–/●	–/●
Cheminée	DADC 6000	DADC 6000	DADC 7000
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/–/●/–	–/–/–/●	●/–/–/●

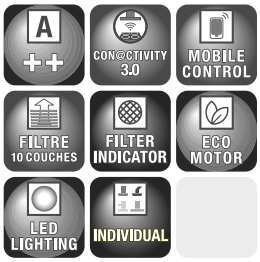
Hottes aspirantes murales





* Avec accessoires en option
**DADC gris graphite et noir obsidienne : fabrication spéciale possible

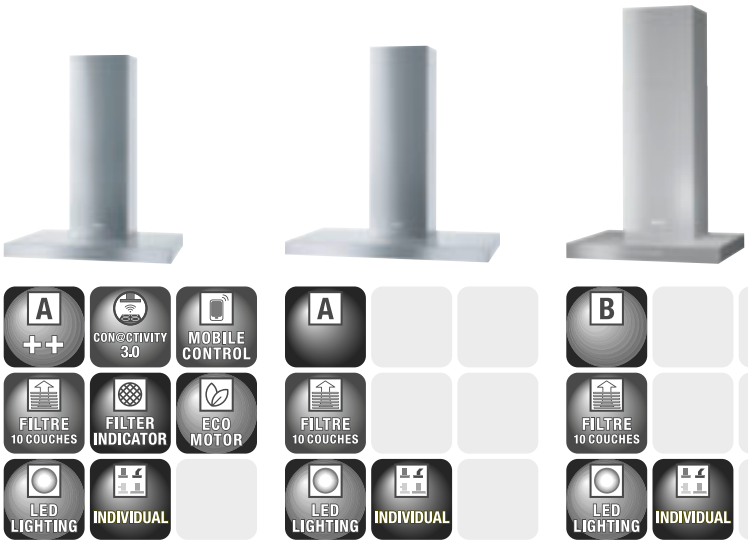
Désignation du modèle/pour la vente	DA 6498 W Pure	DA 9091 W Screen	DA 6096 W Wing
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–	–
Aspiration périphérique	●	●	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/●*	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation			
Touches à LED/commande Touch sur verre	–/●	–/●	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	–/–	–/–
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/1	●/1	●/1
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	●	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/C	B/B	B/B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	25,1	67,7	70,4
Éclairage			
LED/éclairage d'ambiance	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/440/3500	1 x 3,2 W/300/3500	2 x 4,5 W/380/3500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	–/●	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	380	415	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	53/38	50/36	54/39
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	610	670	650
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/49	62/48	66/51
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	330	385	320
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	60/46	58/44	62/47
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	490	605	520
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	69/54	69/55	71/56
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	550/550	500/500	547/547
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	899/550/530	880/500/256	898/547/523
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,086/230/10	0,203/230/10	0,21/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–	–/–	–/–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	–/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif/Filtre déshumidifiant	–/●	–/●/–	–/●
Cheminée	DADC 6000	DADC 9000	DADC 6000
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–	●/–	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	●/–/–/●	●/–/●/–	–/–/●/●



* Avec accessoires en option
** Lors du montage

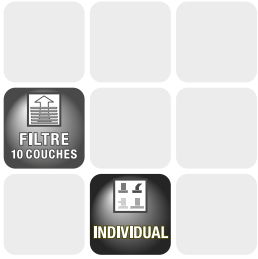
Désignation du modèle/pour la vente	DA 5798 W Next Step	DA 6698 W Puristic	DA 4298 W Puristic Plus
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/●*
Confort d'utilisation			
Touches à LED/commande Touch sur verre	●/–	–/●	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	●/●	●/●
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/2	●/3	●/3
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/A	A++/A	A++/A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	24,1	24,6	26,7
Éclairage			
LED/éclairage d'ambiance	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/550/3500	3 x 3 W/670/3500	3 x 3 W/670/3500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	–/●	–/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	380	400	390
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	52/37	52/37	52/37
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	600	640	630
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	64/49
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	320	315	315
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	64/49
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	460	460	460
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57	73/58
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	660 – 980/790 – 1110	710 – 1030/840 – 1160	685 – 1005/815 – 1135
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	893/34/520	898/85/500	898/62/500
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	●**/●	●**/●	●**/●
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/–/–	–/●/●/●	–/●/–/–

Hottes aspirantes murales



* Avec accessoires en option
** Lors du montage

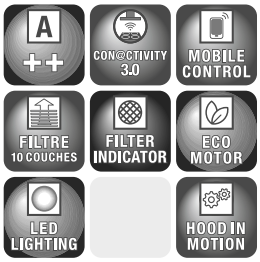
Désignation du modèle/pour la vente	DA 4288 W Puristic Plus	PUR 98 W	PUR 68 W
Construction			
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation			
Touches à LED/commande Touch sur verre	●/–	●/–	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	–/–	–/–
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/2	●/3	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	●/●/●	–/●/–	–/●/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	●	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/A	A/A	A/A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	24,5	49,7	47
Éclairage			
LED/éclairage d'ambiance	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/570/3500	3 x 3 W/450/3000	2 x 3 W/330/3000
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	●/–	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	390	395	395
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	52/37	56/41	56/41
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	630	650	650
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/49	67/52	67/52
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	315	330	330
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/49	64/48	64/48
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	460	460	460
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	73/58	71/56	71/56
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	685 – 1005/815 – 1135	685 – 1005/815 – 1135	685 – 1005/815 – 1135
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	748/62/500	898/62/500	598/62/500
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,09/230/10	0,229/230/10	0,226/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	●**/●	●**/●	●**/●
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	●/–	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/–/–	–/●/–/–	–/●/–/–



* Avec accessoires en option
** Lors du montage

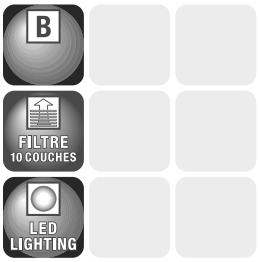
Désignation du modèle/pour la vente	DA 396-7 Classic
Construction	
Hotte aspirante murale/îlot/plafond	●/–/–
Design	
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●
Aspiration périphérique	–
Modes de fonctionnement	
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–
Confort d'utilisation	
Touches à LED/commande Touch sur verre	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	–/–
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/–
Hottes aspirantes motorisées	–
Fonctions domotiques	
Con@ctivity 3.0	–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	C/A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	59,1
Éclairage	
LED/éclairage d'ambiance	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/360/3000
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation	
Évacuation (non applicable à la variante externe)	
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	350
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	55/40
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	500
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	62/47
Circuit fermé	
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	250
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	61/47
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	350
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	68/53
Caractéristiques techniques	
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	695 – 1015/825 – 1145
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	598/120/520
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,13 /230/10
Indications de montage	
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	●**/–
Accessoires de série	
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–
Accessoires en option	
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●
Cheminée	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●
Design frontal au choix	
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/–/–

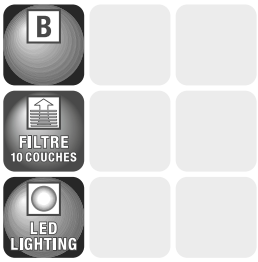
Hottes à écran plat



* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 3698-90	DA 3668-60	DA 3598-90
Construction			
Hotte aspirante à écran plat	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–	–
Aspiration périphérique	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/●*
Confort d'utilisation			
Touches à LED/interrupteur coulissant	●/–	●/–	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	●/●	●/●
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/2	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Hottes aspirantes motorisées	●	●	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/C	A++/C	A++/C
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	25,6	24,5	25,6
Éclairage			
LED/éclairage d'ambiance	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	3 x 3 W/500/3500	2 x 3 W/420/3500	3 x 3 W/500/3500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	–/●	–/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	400	400	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	51/37	51/37	51/37
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	635	635	635
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	63/49	63/49	63/49
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	365	365	365
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/51	65/51	65/51
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	530	530	530
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	73/59	73/59	73/59
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	–/–	–/–	–/–
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	892/37/309	592/37/309	892/37/309
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–	–/–	–/–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/–/–	–/●/–/–	–/●/–/–





* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 3568-60	DA 3496-90	DA 3466-60
Construction			
Hotte aspirante à écran plat	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–	–
Aspiration périphérique	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/●*	●/●*/●*
Confort d'utilisation			
Touches à LED/interrupteur coulissant	●/–	●/–	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	–/–	–/–
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/2	●/2	●/1
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	●	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A++/C	B/B	B/B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	24,5	69,5	69,5
Éclairage			
LED/éclairage d'ambiance	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/420/3500	2 x 3 W/300/3000	2 x 3 W/320/3000
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	●/–	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	400	400	400
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	51/37	56/44	56/44
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	635	550	550
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	63/49	64/52	64/52
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	365	280	280
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	65/51	67/54	67/54
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	530	350	350
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	73/59	72/60	72/60
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	–/–	–/–	–/–
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	592/37/309	895/34/275	595/34/275
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,09/230/10	0,19/230/10	0,19/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/–	●/–/–	●/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–	–/–	–/–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	●/–	●/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/–/–	–/●/–/–	–/●/–/–

Hottes à écran plat

* Avec accessoires en option

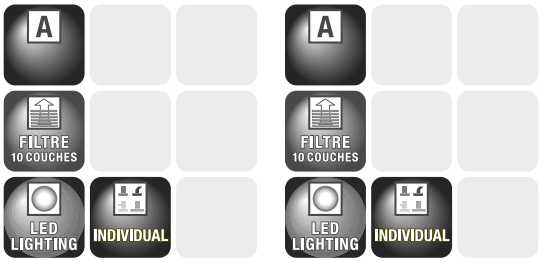
Désignation du modèle/pour la vente	DA 3456-55	DA 3366-60	DA 3356-55
Construction			
Hotte aspirante à écran plat	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–	–
Aspiration périphérique	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation			
Touches à LED/interrupteur coulissant	●/–	–/●	–/●
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	–/–	–/–	–/–
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/1	●/1	●/1
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/–	–/–/–	–/–/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	–	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	B/B	C/B	C/B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	69,5	61,4	61,4
Éclairage			
LED/éclairage d'ambiance	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/320/3000	2 x 3 W/320/3000	2 x 3 W/320/3000
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/–	●/–	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	400	320	320
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	56/44	51/38	51/38
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	550	430	430
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/52	58/45	58/45
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	280	200	200
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	67/54	61/49	61/49
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	350	300	300
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	72/60	67/55	67/55
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	–/–	–/–	–/–
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	545/34/275	595/34/275	545/34/275
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,19/230/10	0,12/230/10	0,12/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–	–/–	–/–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–	–/–	–/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/–/–	–/●/–/–	–/●/–/–

Aérateurs

* Avec accessoires en option

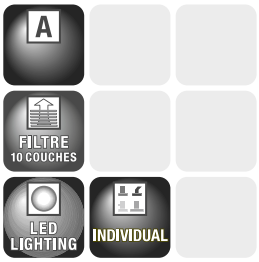
Désignation du modèle/pour la vente	DA 2628	DA 2698	DA 2668
Construction			
Aérateur	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–	–
Aspiration périphérique	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/–/–	●/●*/●*	●/●*/–
Confort d'utilisation			
Touches à LED/manette de commande	●/–	●/–	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/–	●/●	●/●
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/4	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A+/A	A+/A	A+/A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	26,8	28,6	28,4
Éclairage			
LED/éclairage d'ambiance	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	3 x 4,5 W/700/3500	4 x 3 W/650/3500	2 x 4,5 W/700/3500
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	–/●	–/●	–/●
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	400	400	365
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	51/37	51/37	51/37
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	640	640	585
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	62/48	62/48	64/50
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	–	365	330
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	62/48	64/49
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	–	535	490
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	74/59	74/60
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	–/–	–/–	–/–
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	1180/64/293	880/64/293	580/64/293
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–	–/–	–/–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	–/–/–	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	–/–	●/●	●/●
Cheminée	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/●/–	–/●/●/–	–/●/–/–

Aérateurs



* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 2390	DA 2360
Construction		
Aérateur	●	●
Design		
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●
Aspiration périphérique	–	–
Modes de fonctionnement		
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation		
Touches à LED/boutons rotatifs	●/–	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	–/–	–/–
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lavevaisselle	●/2	●/1
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/–	–/●/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–
Fonctions domotiques		
Con@ctivity 3.0	–	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A/A	A/B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	55,3	49,1
Éclairage		
LED/bandeau en verre à éclairage multicouleurs	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	4 x 3 W/500/3000	2 x 3 W/350/3000
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/–	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation		
Évacuation (non applicable à la variante externe)		
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	360	360
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	52/38	52/38
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	600	600
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
Circuit fermé		
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	320	320
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/49	64/49
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	500	500
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57
Caractéristiques techniques		
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	–/–	–/–
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	884/64/297	584/64/297
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,23/230/10	0,23/230/10
Indications de montage		
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–	–/–
Accessoires de série		
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●
Cheminée	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/–	–/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●
Design frontal au choix		
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/–/–	–/●/–/–



* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 2578	DA 2558	DA 2450
Construction			
Aérateur	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/●*	●/●*/●*	●/●*/–
Confort d'utilisation			
Touches à LED/boutons rotatifs	●/–	●/–	–/●
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	●/●	●/●	–/–
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lavevaisselle	●/2	●/1	●/1
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/●/●	–/●/●	–/–/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	●	●	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	A/B	A/B	A/B
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	51,7	51,7	52,6
Éclairage			
LED/bandeau en verre à éclairage multicouleurs	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/300/3000	2 x 3 W/330/3000	2 x 3 W/330/3000
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/–	●/–	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	360	360	–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	56/41	56/41	–/–
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	600	600	590
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	67/52	67/52	66/52
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	320	320	–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	–/–
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	530	530	525
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57	71/57
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	–/–	–/–	–/–
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	702/50/402	532/50/372	532/50/372
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,23/230/10	0,23/230/10	0,23/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–	–/–	–/–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	●/●	●/●	●/●
Cheminée	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR/inox ED/blanc brillant BW/noir obsidienne SW	–/●/–/–	–/●/–/–	–/●/–/–

Hottes sous-encastrables

* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	DA 1200	DA 1260	DA 1255
Construction			
Hotte sous-encastrable	●	●	●
Design			
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	●	●	●
Aspiration périphérique	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation			
Courseur/boutons rotatifs	●/–	●/–	●/–
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	–/–	–/–	–/–
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	●/3	●/2	●/2
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–	–
Fonctions domotiques			
Con@ctivity 3.0	–	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	C/A	C/A	C/A
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	90,4	91,6	91,6
Éclairage			
LED/éclairage d'ambiance	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	2 x 3 W/275/3000	2 x 3 W/330/3000	2 x 3 W/330/3000
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/–	●/–	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation			
Évacuation (non applicable à la variante externe)			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	355	355	355
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50	64/50
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	545	545	545
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	74/60	74/60	74/60
Circuit fermé			
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	195	195	195
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	73/59	73/59	73/59
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	220	220	220
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	75/62	75/62	75/62
Caractéristiques techniques			
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	125/125	125/125	125/125
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	998/125/500	598/125/500	548/125/500
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,23/230/10	0,24/230/10	0,24/230/10
Indications de montage			
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–	–	–
Accessoires de série			
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Accessoires en option			
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	–/●	–/●	–/●
Cheminée	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/–	–/–	–/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	●	●	●
Design frontal au choix			
Inox/blanc brillant/brun	●/–/–	●/●/●	●/●/●

Hottes avec face escamotable

* Avec accessoires en option

Désignation du modèle/pour la vente	EVM 25-60	EVM 25-55
Construction		
Hotte avec face escamotable	●	●
Design		
Adaptations individuelles possibles à la demande du client	–	–
Aspiration périphérique	–	–
Modes de fonctionnement		
Évacuation/circuit fermé/moteur extérieur	●/●*/–	●/●*/–
Confort d'utilisation		
Courseur/boutons rotatifs	–/●	–/●
Témoin de saturation filtres à graisses/à charbon programmable	–/–	–/–
CleanClover/Filtres à graisses métalliques adaptés au lave-vaisselle	–/1	–/1
Pack acoustique/Arrêt automatique de sécurité/ Arrêt différé de fonctionnement (5/15 min)	–/–/–	–/–/–
Hottes aspirantes motorisées	–	–
Fonctions domotiques		
Con@ctivity 3.0	–	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique/ Classe d'efficacité de filtration des graisses	B/C	B/C
Consommation annuelle d'énergie en kWh/an	55	55
Éclairage		
LED/éclairage d'ambiance	●/–	●/–
Nombre x watts/Éclairement en Lx/Température de couleur en K	2 x 1,1 W/290/2800	2 x 1,1 W/290/2800
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (AC)/moteur à courant continu (DC)	●/–	●/–
Débit d'air en cas de diamètre max. du conduit d'évacuation		
Évacuation (non applicable à la variante externe)		
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	350	350
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	69/–	69/–
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	–	–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–
Circuit fermé		
Niveau 3 : débit d'air (m^3/h)	–/–	–/–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–
Niveau intensif : débit d'air (m^3/h)	–	–
Niveau sonore (dB(A) re1pW)/pression acoustique (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–
Caractéristiques techniques		
Hauteur tot. hotte à évac. et externe en mm/circuit fermé en mm	246/246	246/246
Largeur/hauteur/profondeur du corps de la hotte en mm	598/246/300	548/246/300
Distance min. au-dessus de plans de cuisson en mm	450	450
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V/fusible en A	0,1/230/10	0,10/230/10
Indications de montage		
Raccord d'évacuation en haut/à l'arrière/sur le côté	●/–/–	●/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	125	125
Cheminée réglable en haut./tôle fixation murale régl. en haut.	–/–	–/–
Accessoires de série		
Clapet antiretour/répartiteur d'air pour circ. fermé/filtre à charb. actif	–/–/–	–/–/–
Accessoires en option		
Jeu d'adaptation circuit fermé/filtre à charbon actif	–/●	–/●
Cheminée	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/–	–/–
Réducteur de bruit DASD 150/caisson mural DMK 150	–/●	–/●
Embout de réduction de 150 à 125 mm Ø	–	–
Design frontal au choix		
Inox ED/blanc BW/anthracite AZ	–/●/●	–/●/●

Miele

MACHINES À CAFÉ AUTOMATIQUES

Mélanges exclusifs pour un plaisir raffiné

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

Un plaisir sans pareil : pour déguster un bon café, le mode de préparation est déterminant, tout comme la qualité du café. C'est pourquoi nous avons créé quatre mélanges spécialement adaptés aux machines à café de Miele.

Les variétés de café de Miele sont produites avec un grand savoir-faire à partir de grains des hauts plateaux de première qualité, torréfiés en tambours par un torréfacteur privé. Le résultat : un café harmonieux et aromatique, qui offre une expérience de dégustation étonnante. Toutes nos variétés de café sont certifiées écologiques et issues du commerce équitable1 et peuvent être commandées dans la boutique en ligne de Miele (www.miele.shop.ch).

Miele Black Edition One for all
Offre une saveur riche agrémentée d'une subtile note fruitée. Ce mélange est d'une grande polyvalence et convient au café crème ainsi qu'à toutes les spécialités de café avec du lait.

Miele Black Edition Café Crema
Avec notre mélange spécial à l'arôme léger et équilibré, vous obtenez un goût riche, agrémenté d'un fruité floral. Bien entendu, 100 % Arabica.

Miele Black Edition Espresso
Une nouvelle interprétation pour un arôme typique : avec la variété Miele Black Edition Espresso, vous préparez des expressos intenses et particulièrement aromatiques. Ce mélange riche en goût.

Miele Black Edition Decaf
Avec la variété Miele Black Edition Decaf, vous pouvez déguster toutes les spécialités au café sans compromis, et sans caféine. Un procédé biologique spécial décaféine ce mélange dans le plus grand respect de ses qualités. L'arôme est intact – vous savourez ce café 100 % Arabica, certifié écologique et issu du commerce équitable1 comme toutes nos variétés de café.

[1] DE-ÖKO-001, agriculture non-UE

Quel type d'appareil désirez-vous ?

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

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

Les modèles

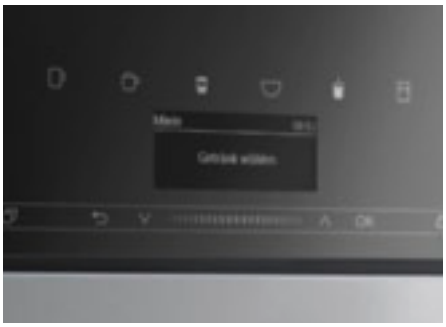
Machines à café à encastrer – pour une apparence homogène
Elle peut être parfaitement installée dans une niche de 45 cm de hauteur et combinée verticalement ou horizontalement avec d'autres appareils encastrables. Ainsi, l'espace de la cuisine est utilisé de manière optimale. La machine à café est disponible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

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

Les différentes commandes

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

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



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

Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

Les points forts* des machines à café automatiques de Miele

La vraie expérience du goût
Préparez un café savoureux avec les excellentes machines à café Miele. Grâce à l'AromaticSystemFresh, les grains sont d'abord fraîchement moulus pour chaque café puis la percolation démarre, pour un goût intense. Grâce à CoffeeSelect, vous disposez également de trois réservoirs à grains séparés de façon à préparer chaque spécialité de café avec les grains les mieux adaptés. La technique de percolation assure, de plus, le plein développement de l'arôme. Et pour que votre pause café soit absolument parfaite, Miele a développé son propre café, parfaitement adapté à ses machines à café. Vous obtenez ainsi des saveurs inégalées qui feront de vos matinées, vos après-midis, mais également vos soirées, une véritable expérience gustative.

Utilisation simple
Une dégustation parfaite : les différentes fonctions permettent une préparation rapide et simple de vos cafés.

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

Exklusiv bei Miele **CoffeeSelect[1)]**
Au choix : grâce aux trois réservoirs de grains, votre boisson est toujours préparée avec la variété adaptée.

Exklusiv bei Miele **Nettoyage automatique[2)]**
Pratique et sans effort : le nettoyage ainsi que le détartrage sont pris en charge par votre machine à café Miele.

Exklusiv bei Miele **CupSensor[3)]**
Distance idéale : le capteur CupSensor détecte la hauteur de la tasse et règle la position de l'écoulement central en conséquence.

* selon le modèle
[1)] Brevet : EP 2957199
[2)] Brevet : EP 2705783, EP 2705784, DE 102014113160, DE102014113161
[3)] Brevet : EP 2454976

Un broyeur innovant pour un plaisir parfait

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

AromaticSystemFresh : un système de broyage et de percolation exceptionnel

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

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

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

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

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

* selon le modèle - seulement la CM 7750

CM7

CoffeePassion

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

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

CM6

MilkPerfection

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

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

CM5

Silence

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

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

Quels sont les équipements essentiels pour vous ?

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

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

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

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

Exclusive to Miele **CoffeeSelect[1)]**
Plaisir absolu : grâce aux 3 réservoirs à grains, votre spécialité de café préférée est toujours préparée avec le café adapté.

Exclusive to Miele **AutoDescale[2)]**
Fini le détartrage : les modèles CM 7750 et CM 7550 se détartrent automatiquement grâce à la fonction brevetée AutoDescale.**

Exclusive to Miele **CupSensor[3)]**
Distance idéale : le CupSensor détecte la hauteur de la tasse et place l'écoulement central à la bonne position.

[1)] Brevet : EP 2957199
[2)] Brevet : EP 2705783, 2705784
[3)] Brevet : EP 2454976
* selon le modèle
** En fonction de l'utilisation, un détartrage manuel supplémentaire peut être nécessaire.

Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles des machines à café

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

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

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

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

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

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

DirectWater
Appareil commutable sur un raccordement à l'eau courante

CoffeeSelect[1)]
Trois réservoirs à grains séparés peuvent accueillir différentes variétés de café.

AutoClean
Nettoyage automatique breveté[2)] des conduits de lait et dégraissage de l'unité de percolation.

AutoDescale
Détartrage automatique breveté[3)], pour plus de confort.

[1)] Brevet : EP 2957199
[2)] Brevet : DE 10214113160, 10214113161
[3)] Brevet : EP 2705783, 2705784

Quelle est la signification de chaque icône ?

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

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

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

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

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

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

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

EasyClean
Percolateur amovible pour une hygiène optimale.

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

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

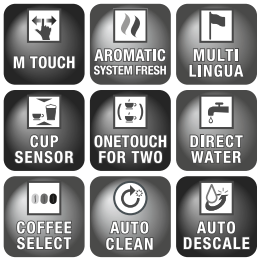
CupSensor[1)]
Détecte automatiquement la hauteur de la tasse et place l'écoulement central dans la bonne

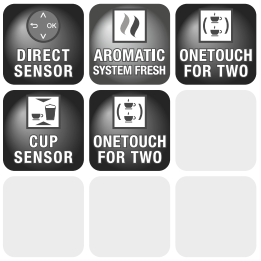
AutoDescale
Détartrage automatique breveté[2)], pour plus de confort.

[1)] Brevet : EP 2454976
[2)] Brevet : EP 2705783, 2705784

Machines à café

Norme Euro 60 cm





[1] Option : Raccordement à l'eau ou réservoir d'eau

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

Machines à café

À pose libre

Désignation du modèle/pour la vente	CM 7750 CH CoffeeSelect	CM 7550 CH	CM 7350 CH
Design			
Affichage	CM Touch	CM Touch	CM Touch
Spécialités de boisson			
Espresso/Café/Café long/Ristretto/Long black	●/●/●/●/●	●/●/●/●/●	●/●/●/●/●
Cappuccino/Caffè Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Latte Macchiato/Espresso Macchiato/Flat White/Caffè Americano	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Thé vert/Thé noir/Tisane/Infusion aux fruits	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Avantages			
AromaticSystem/AromaticSystemFresh	–/●	●/–	●/–
Préparation OneTouch/OneTouch for Two	●/●	●/●	●/●
Moulin à café à bille préservant l'arôme	●	●	●
Deuxième variété de café disponible en poudre	●	●	●
Profils d'utilisateurs programmables	10	10	8
Degré de mouture réglable/Quantité de café programmable	●/●	●/●	●/●
Quantité d'eau/Température de l'eau programmables	●/●	●/●	●/●
Préinfusion/Quantité de lait/Mousse de lait programmables	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonctions cafetière/Théière	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
Choix individuel de la langue/Affichage de l'heure/de la date	●/●/●	●/●/●	●/●/●
CupSensor	●	●	●
Hauteur du bec d'écoulement réglable en continu en cm	8,0 – 16,0	8,0 – 16,0	8,0 – 16,0
BrilliantLight	●	●	●
Capacité du récipient à grains de café en g	210/180/150	500	500
Capacité du bac à marc (nombre de cafés)	16	16	16
Capacité du réservoir d'eau en l	2,2	2,2	2,2
Heures de mise en marche et d'arrêt programmables	●/●	●/●	●/●
Mise en veille programmable/Mémorisation de l'heure	●/200	●/200	●/200
Mode expert/DoubleShot/CoffeeSelect	●/●/●	●/●/–	●/●/–
Confort d'entretien			
Programmes de nettoyage confortables	●	●	●
Fonction AutoDescale/Fonction AutoClean	●/●	●/●	–/–
Rinçage automatique du conduit de lait depuis le réservoir d'eau	●	●	●
ComfortClean (éléments lavables au lave-vaisselle)	●	●	●
Conduit de lait/Unité de percolation amovibles	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	B	B	B
Consommation annuelle d'énergie en kWh	67	66	70
Mode Eco actionnable	●	●	●
Fonctions domotiques			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision	–/–	–/–	–/–
Sécurité			
Sécurité enfants	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x H x P)	311 x 420 x 445	311 x 397 x 445	311 x 397 x 445
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/ du câble d'alimentation électrique en m	–/1,2	–/1,2	–/1,2
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	1,5/220 – 240/16	1,5/220 – 240/10	1,5/220 – 240/10
Accessoires fournis			
Pot à lait en verre/Pot à lait isotherme en inox	–/●	–/●	–/●
Détartrant/Pastilles de nettoyage/Cartouche de détartrage	–/●/●	–/●/●	●/●/–
Bon pour 1 kg Café Miele	●	●	●
Design frontal au choix			
Gris graphite GR	–	–	–
Inox CleanSteel ED	–	–	–
Blanc brillant BW	–	●	–
Noir obsidienne SW	●	●	●
Brun havane HB	–	–	–

Machines à café

À pose libre

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

Machines à café

À pose libre

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

Nos offres de prestations pour vous

Présentations d'appareils, conseils, service, Miele shop

Studios de cuisine Miele dans toute la Suisse
Choisir ses appareils n'est pas chose facile, qu'il s'agisse d'aménager une nouvelle cuisine ou d'une rénovation. Outre vos habitudes culinaires actuelles et la manière dont vous souhaitez cuisiner à l'avenir, les possibilités offertes par votre cuisine jouent aussi un rôle important. Les responsables de nos ateliers vous aident à choisir les appareils et combinaisons les mieux adaptés à vos besoins. Ils vous expliquent, pendant la préparation de différents délices, comment employer au quotidien les fours à vapeur, fours, etc.

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

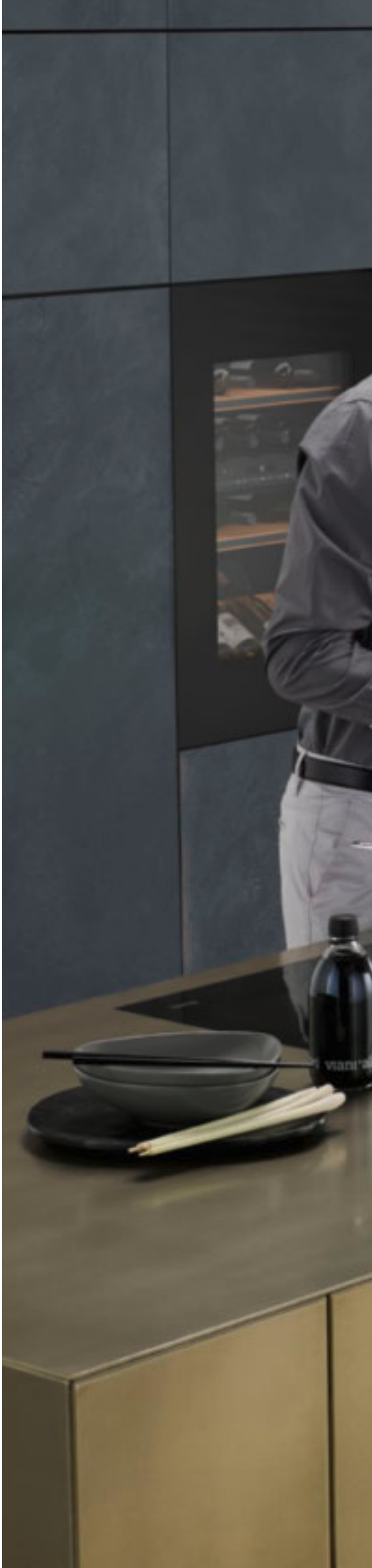
Experience Center Miele à Crissier et à Spreitenbach
Nous sommes heureux de vous accueillir à notre Experience Center de Crissier ou de Spreitenbach et de vous aider dans votre choix. Sur plus de 700 m², nous vous y présentons l'univers exclusif de Miele : appareils de cuisine, lave-vaisselle, réfrigérateurs,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

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

Inscription et informations :
www.miele.ch/conseils

Le Service Miele en Suisse
De jour comme de nuit, les jours ouvrables ou fériés, vous avez la possibilité de commander un technicien pour une réparation. Vous saisissez votre demande en précisant la date et l'heure désirées sur www.miele-eservice.ch. Le technicien de votre région sera immédiatement informé et se rendra sur place très rapidement. Les techniciens du service après-vente Miele sont répartis sur l'ensemble du territoire suisse et joignables à tout moment. Où que vous habitiez, vous ne paierez qu'un forfait de déplacement, identique à chaque fois.
www.miele-eservice.ch ou
téléphone 0848 848 048

En vente au webshop Miele
Les accessoires sont disponibles sur
shop.miele.ch



Miele
Miele
Miele

Parfaitement adaptés aux appareils Miele

Accessoires et produits d'entretien d'origine Miele sur shop.miele.ch

Fournis avec les accessoires les plus variés, les appareils Miele peuvent être complétés afin de s'adapter sur mesure à vos habitudes culinaires. Vous trouverez dans le webshop Miele les accessoires qui correspondent à votre manière de travailler ou qui vous permettront de mieux utiliser votre appareil Miele afin d'obtenir des résultats encore meilleurs. Des produits de nettoyage et d'entretien adaptés aux appareils Miele y sont également proposés.

Accessoires pour la pâtisserie et pour rôtir
Les plaques avec la finition PerfectClean sont particulièrement faciles à entretenir grâce à leurs propriétés antiadhésives :

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

Accessoires pour la cuisson à la vapeur
Les récipients de cuisson et leurs couvercles sont en inox de qualité.

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

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

shop.miele.ch

Responsabilité écologique

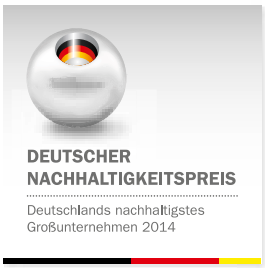
La base de notre philosophie d'entreprise

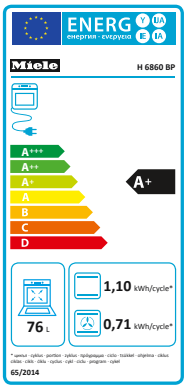
Responsabilité envers les générations futures – c'est l'explication la plus éloquente de la vision de Miele en matière de développement durable. Depuis plus de 120 ans, nous développons et produisons des appareils électroménagers puissants et confortables, d'une fiabilité et durabilité sans pareilles. Ils ménagent les ressources et présentent une remarquable efficacité énergétique tant lors de la production que de leur utilisation. Les collaborateurs motivés qui assurent leur fabrication travaillent dans un esprit de respect et d'estime. Tout au long de notre chaîne logistique, nous nous attachons à respecter les exigences des normes sociales et environnementales. Nous entretenons un dialogue constructif avec les personnes et les institutions qui participent aux activités de Miele.

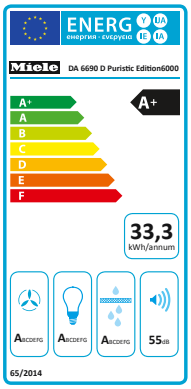
Cette approche est renforcée par le fait que l'entreprise est membre de la Global Compact Initiative des Nations-Unies pour le développement durable, certifiée selon le standard international SA8000 et adhère à la "Charte de la diversité" pour l'égalité des chances. Nous répondons aux exigences des normes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

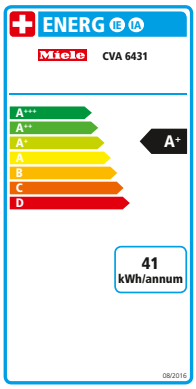
Pour Miele, le développement durable va de pair avec l'intégrité, le respect des ressources naturelles, la responsabilité envers l'homme et l'environnement, la durabilité et l'attachement à la qualité. Cette philosophie a été récompensée par le Prix allemand du développement durable décerné à Miele en 2014 ainsi que par le Prix de l'environnement B.A.U.M. reçu la même année. B.A.U.M. en 2014.

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









Compareco.ch – mieux comparer les appareils électroménagers

Nous nous engageons pour les valeurs écologiques non seulement au sein de notre propre entreprise, mais aussi dans l'Association suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques FEA. Sur www.compareco.ch, vous trouverez des informations sur l'efficacité énergétique, la taille et les performances des appareils électroménagers les plus divers.

Miele S.A.
Sous Riette 23
1023 Crissier

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

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

www.miele.ch

Votre choix en faveur de Miele constitue une plus-value

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

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

shop.miele.ch

© Miele & Cie. KG, Gütersloh/N° mat. 9 756 399/ MMS 20-0861 / Sous réserve de modifications / 09/20