

Miele

Appareils encastrables Gamme 2018 - 2019

Miele. Immer Besser.





Miele vous donne envie de cuisiner



Table des matières

Bienvenue chez Miele - Notre marque	4-5	Fours à vapeur avec micro-ondes	72	Tables de cuisson au gaz	154
Avantages pour les consommateurs	8	Fours à micro-ondes	80	Hottes	162
Design, matériaux, commandes	12	Tiroirs culinaires	88	Machines à café	188
Miele@home	22	Tiroirs sous vide	96	Réfrigération, congélation	
Fours	24	Tables de cuisson HiLight à induction	102	et armoires à vin	204
Fours combinés à micro-ondes	40	Tables de cuisson avec hotte intégrée	122	Lave-vaisselle	238
Fours à vapeur	48	CombiSet SmartLine	134	Accessoires	256
Fours à vapeur combinés	62	CombiSet ProLine	144	Croquis d'encastrement	302
				Service après-vente	332



Bienvenue chez Miele

IMMER BESSER (Toujours Mieux) – Notre exigence

Lorsque nos deux arrière-grand-pères ont fondé la société Miele, ils ont dû se démarquer des concurrents pour assurer le succès de leur entreprise. Pour ce faire, il existe deux moyens, à savoir être moins cher que les autres ou être meilleur qu'eux. Il est pratiquement impossible de concilier les deux options.

Les fondateurs de Miele ont donc opté pour la qualité.

Miele a toujours pu satisfaire ce haut niveau d'exigence de manière convaincante comme en attestent les nombreuses récompenses reçues au cours des 118 dernières années, mais surtout les millions de consommateurs satisfaits à travers le monde.

Ce résultat est le fruit de valeurs et objectifs, constant propres aux entreprises appartenant depuis des générations à une même famille, et au lieu de suivre intérêts liés au marché boursier, souvent à court terme.

En ce sens, Miele n'incarne pas seulement depuis 1899 des produits d'une excellente qualité et l'ingénierie allemande. Miele symbolise aussi le respect, la loyauté et l'estime envers ses partenaires commerciaux, ses clients finaux, ses fournisseurs que nous suivons depuis et plus de 100 ans, ses employés. De plus, acheter Miele, c'est contribuer à un meilleur environnement. Cet engagement est garanti par des méthodes de production systématiquement économes en ressources et des produits se distinguant également par leur consommation réduite d'électricité, d'eau et de produits de lavage, ce qui allège de surcroît le porte-monnaie de l'utilisateur.*

Nous vous promettons de ne pas déroger à cette ligne de conduite.

Markus Miele *Reinhard Zinkann*

Dr Markus Miele

Dr Reinhard Zinkann

* Pour en savoir plus sur nos principes et nos efforts en matière de durabilité, consultez notre site Internet à l'adresse www.miele-nachhaltigkeit.de.

IMMER BESSER (Toujours Mieux)

Notre promesse de marque



De nombreux arguments plaident en faveur de Miele.

Vous en découvrez six ci-après.

Depuis sa fondation en 1899, Miele reste fidèle à sa promesse de marque "Immer Besser" (Toujours Mieux). Fidèle à cette devise Miele produit des appareils de très grande qualité. Nos clients ont ainsi la certitude d'avoir fait le bon choix en optant pour un produit Miele et ce probablement pour la vie.



La qualité Miele

Depuis plus de 100 ans, vous pouvez vous fier à Miele. Nous sommes le seul fabricant du secteur à tester nos produits comme nos lave-linge, nos sèche-linge, nos lave-vaisselle ou nos fours pour en assurer une durée de vie de 20 ans. Nous vous procurons ainsi une fiabilité remarquable et une tranquillité d'esprit absolue. Les clients Miele du monde entier nous restent fidèles et recommandent notre marque. Même à l'avenir, nous ne saurions transiger sur la fiabilité et la durabilité de nos appareils.



La technique Miele

Les appareils Miele offrent des résultats exceptionnels avec une consommation d'énergie minimale. Ceci s'applique tant à l'entretien hygiénique tout en douceur de votre linge, de vos revêtements de sol et de votre vaisselle qu'aux plaisirs variés, liés à la préparation de plats cuisinés. De nombreuses caractéristiques d'équipement novatrices, propres à Miele y contribuent. Les innombrables premières places remportées lors des tests de produits les plus renommés dans le monde entier l'attestent.



Le confort Miele

Que vous utilisiez un bouton rotatif classique, des touches sensibles pourvues d'un capteur discret ou un écran tactile haute résolution comme sur votre Smartphone, vous pouvez commander les appareils Miele via un procédé simple et agréable. Vous bénéficiez en plus de multiples programmes automatiques pour cuisiner ou laver votre linge, pratiques et fiables avec une "garantie de réussite". Miele vous rend la vie plus belle...



Le design Miele

Le design Miele se caractérise par des formes épurées et une élégance indémodable. Nulle part ailleurs, vous ne trouvez des appareils de cuisine encastrables présentant une telle diversité de lignes conceptuelles cohérentes et de telles palettes de couleurs se mariant aux styles d'aménagement et aux façades de meubles de cuisine les plus variés. Le design des appareils est harmonisé avec le plus grand soin. Peu importe comment vous agencez votre cuisine : Miele répond parfaitement à vos besoins.



Le service après-vente Miele

Les clients Miele bénéficient d'un traitement privilégié, garanti par notre service clientèle rapide et efficace, élu plusieurs fois meilleur du secteur. Même si vous souhaitez une initiation personnalisée à l'emploi d'un produit ou le nettoyage professionnel de vos appareils Miele, nous nous déplaçons volontiers chez vous. Nous nous tenons toujours à votre entière disposition. C'est promis !



La marque Miele

Dans bien des pays, Miele est la marque la plus appréciée. Elle a même été élue meilleure marque de tous les temps ("best brand ever"), toutes catégories confondues, sur son marché d'origine, l'Allemagne. Une marque aussi éminente révèle aussi l'attente de ses utilisateurs: les clients Miele se montrent très exigeants quant aux performances et à l'écocompatibilité de leurs appareils électroménagers. Les acheteurs de produits Miele attachent de l'importance au style et à la qualité.

Avantages pour les consommateurs

2018

VOTRE AVANTAGE : ACTION SET

Profitez de notre Action Set proposant des réductions sur différents appareils encastrables.

Pour plus d'information, contactez votre distributeur Miele dans votre région.



Miele Home Program

Miele Home Program = 2 heures de conseils à domicile sur l'emploi de vos appareils Miele.

Prix indicatif du marché en euros = 199,-*

Pour plus d'information, contactez votre distributeur Miele.

Il n'est pas possible d'obtenir tous les appareils de la gamme auprès de chaque distributeur Miele.

Pour les appareils en noir obsidien ou blanc brillant, il faut tenir compte d'un délai de livraison de 4 semaines.





Boutique en ligne Miele –
shop.miele.be



**Commandez vos accessoires
Miele en ligne**

Plats pour fours à vapeur, sacs d'aspirateur, produits d'entretien et de nettoyage,... Vous pouvez commander tous les accessoires de vos appareils Miele sur shop.miele.be. Vous les commandez 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, et ils seront livrés rapidement chez vous.

Même les produits Miele pour la lessive et la vaisselle, la Miele Care Collection, peuvent être commandés exclusivement dans notre boutique en ligne.

Pour obtenir tous les détails, surfez sur shop.miele.be !



Miele Service Certificate

10 années de tranquillité totale

Depuis plus de 100 ans, la marque Miele est synonyme de qualité, longévité, sécurité et fiabilité. Les clients savent qu'ils peuvent lui accorder leur confiance. Et pourtant, malgré le soin apporté à la fabrication et au contrôle des appareils, une panne résultant de l'utilisation normale de votre appareil peut se produire.

Si vous désirez une tranquillité d'esprit totale pendant 10 ans, Miele vous propose le MSC, le Miele Service Certificate. À l'achat de ce Service pour un montant fixe par appareil, Miele vous garantit d'effectuer gratuitement (pièces, main d'œuvre et déplacement compris) toute intervention technique nécessaire suite à l'usure normale de votre appareil Miele pendant les 10 années suivant la date de votre achat.

Vous trouvez tous les détails ainsi que le formulaire de commande sur internet :
www.miele.be

Vous pouvez aussi appeler le 02/451.16.16.





Découvrez la cuisson à la vapeur Miele

lors des ateliers culinaires

Participez à l'atelier culinaire Miele, magnifique source d'information et d'inspiration, et découvrez en l'espace de quelques heures toute la gamme d'appareils électroménagers Miele ainsi que leur mode d'utilisation, en savourant un délicieux menu de dégustation.

N'attendez pas pour vous inscrire à l'atelier culinaire sur www.miele.be/culinaire.

Atelier culinaire Miele

Vous avez déjà une idée de l'esthétique de votre nouvelle cuisine, mais vous ignorez encore quels appareils y installer ? Ou peut-être vous avez déjà choisi un four à vapeur (combiné) Miele ? Connaissez-vous toute l'étendue des possibilités de préparation ? Les fours à vapeur Miele ne permettent pas seulement de cuire des légumes à la vapeur.

Vous pouvez aussi assurer la cuisson tendre et juteuse de votre viande ou poisson, préparer un délicieux risotto voire concocter un dessert. Découvrez les nombreux atouts du four à vapeur Miele et initiez-vous aux techniques de base de la cuisson à vapeur et de la cuisson sous vide avec les fours à vapeur, les fours à vapeur combinés et les steamers de Miele. En outre, vous recevrez des astuces et des conseils pour entretenir au mieux votre four à vapeur. Pendant cet atelier, vous dégusterez même un succulent menu en 4 services cuisiné à la vapeur !

Horaires: de 10h30 à 14h30

Une session en soirée est aussi organisée chaque mois, de 18h30 à 21h30

Comment s'inscrire: via www.miele.be/culinaire ou par téléphone au 02/451.16.16



Notre philosophie : design pour une meilleure qualité de vie

PureLine – Retour à l'essentiel

PureLine est synonyme de design épuré. Ces appareils s'intègrent parfaitement dans une cuisine moderne au look minimaliste. Grâce à leurs grandes surfaces vitrées, les appareils de la gamme Pure-Line présentent une ligne épurée. Ils se distinguent aussi par des éléments en inox horizontaux et une poignée quasiment suspendue contrastant avec la face entièrement vitrée. Les lignes horizontales prédominent.

En plaçant plusieurs appareils côte à côte, vous créez un ensemble de lignes horizontales, particulièrement esthétique.





ContourLine – un design sûr et familier

ContourLine - Grâce à leur design éprouvé, les appareils de la gamme ContourLine s'érigent en éléments stables dans votre cuisine. Leur conception repose essentiellement sur l'ingéniosité technique que recèle chaque appareil. L'efficacité d'une cuisine professionnelle et le plaisir culinaire sont fondamentaux. Les éléments standards ont été réinterprétés. La poignée fait ainsi partie de la face. La qualité du matériau est perceptible. Le bandeau de commande offre un confort d'utilisation optimal et est clairement séparé du reste de la face avant.



Le choix de la couleur et du matériau

Trois possibilités au choix

Inox/CleanSteel





Blanc brillant

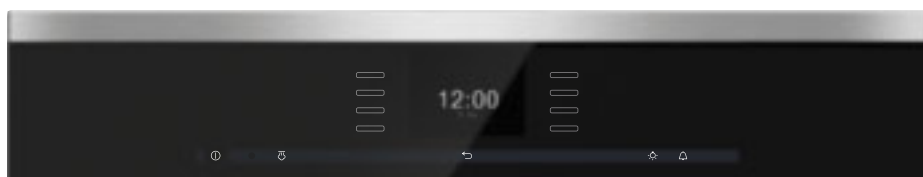


Noir obsidien

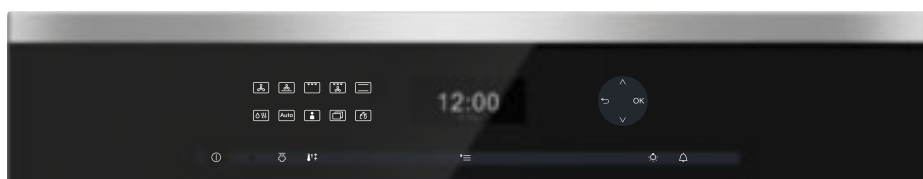
Commandes électroniques précises pour une utilisation intuitive

M Touch et autres concepts de commande

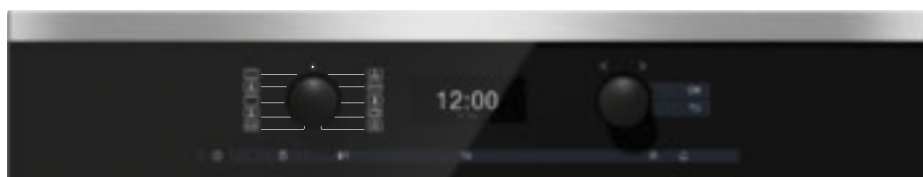
Tous les appareils de la nouvelle génération 6000 sont dotés d'éléments de commande basés sur une logique sous-jacente commune. L'écran d'affichage se trouve par exemple au centre, quelle que soit l'interface utilisateur choisie. Le réseau de capteurs constitue l'élément central de toutes les interfaces utilisateurs. Vous y retrouvez les fonctions toujours directement accessibles.



SensorTronic: un écran à matrice active (TFT) à 5 lignes avec des touches sensibles de part et d'autre visualise tout le contenu du menu. Cette commande se distingue par sa grande facilité d'emploi liée au guidage de l'utilisateur.



DirectSensor: vous sélectionnez la fonction du four souhaitée d'une simple pression sur l'un des symboles figurant à gauche de l'affichage. Pour naviguer dans les différents niveaux du menu, il vous suffit d'utiliser la touche sensitive à droite de l'affichage.



DirectControl: vous sélectionnez la fonction du four souhaitée avec un bouton rotatif classique, situé à gauche. Les réglages de la température ou de la durée sur l'écran à 4 lignes se font avec le bouton de droite et sont validés à l'aide des touches sensibles. Appuyez sur les boutons pour les enfoncer ou les faire ressortir.



EasyControl: les éléments de commande se présentent comme sur la commande DirectControl. La seule différence: les informations telles que la température ou la durée apparaissent sur un grand écran à cristaux liquides (LCD) présentant 7 segments.

M Touch: le nouvel affichage

M Touch facilite la commande que vous souhaitez accomplir. La commande brille par sa simplicité. Les appareils dotés de ce concept de commande sont actionnés rapidement et intuitivement par des touches sensibles. D'un simple effleurement, vous passez d'une touche à l'autre comme sur votre smartphone. Grâce à l'emplacement central de l'affichage et au texte blanc, l'information est parfaitement lisible. L'information apparaît en plusieurs couleurs sur les appareils haut de gamme.



... | Chaleur tournante Plus | Etat 12:00

 Chaleur tournante Plus

Départ à 11:20

Température	Temps de cuisson
160 °C	0:40 h

Modifier





Connaissez-vous déjà les appareils combinés de Miele

Cuire, rôtir, cuire à la vapeur et réchauffer : diverses applications maîtrisées à la perfection

Les appareils encastrables Miele sont disponibles en version solo ou combinée.

Les versions solo sont des modèles aux fonctions liées à un seul type d'appareil. Autrement dit, les fours, les fours à vapeur, les fours à micro-ondes et les tiroirs culinaires ne possèdent que leurs fonctions classiques.

Les appareils combinés de Miele viennent idéalement compléter un four classique. Les appareils de 45 cm de haut se combinent parfaitement avec un tiroir culinaire Miele de 14 cm de haut pour remplir une niche de 60 x 60 cm. De nouvelles perspectives culinaires s'ouvrent alors à vous. Le four à vapeur combiné est aussi disponible par ailleurs en format 60 x 60 cm.

Dans une petite cuisine aussi, l'utilisation d'appareils combinés n'offre que des avantages. Vous pouvez ainsi les glisser dans la niche de 120 cm de haut d'une armoire-colonne. Vous disposez ainsi des fonctions classiques et des fonctions combinées d'un four, d'un four à micro-ondes, d'un four à vapeur et d'un tiroir culinaire.

Appareils solo



Le four multi-talentueux



Le four à vapeur, la garantie d'une préparation saine



Le four à micro-ondes, toujours prêt à l'emploi



Tiroir chauffant ou tiroir sous vide, le complément idéal

Appareils combinés



Le four combiné avec fonctions micro-ondes, compact et puissant



Le four à vapeur combiné, idéal pour associer divers modes de cuisson



Le four à vapeur et micro-ondes assurant une préparation saine et rapide



Tiroir culinaire, l'assistant de rêve dans une cuisine

Plus d'infos ? Vous trouvez de plus amples informations sur ces appareils dans la rubrique correspondante sur www.miele.be



2 Cappuccino

Miele



Appareils Miele avec prise de raccordement fixe à l'eau

De nombreux appareils de Miele ont un raccordement fixe à l'eau.

Appareils avec prise de raccordement fixe à l'eau :

- Fours combinés à micro-ondes
- Réfrigérateurs et congélateurs
- Machines à café
- Fours à vapeur sous pression (steamer)
- Fours à vapeur combinés

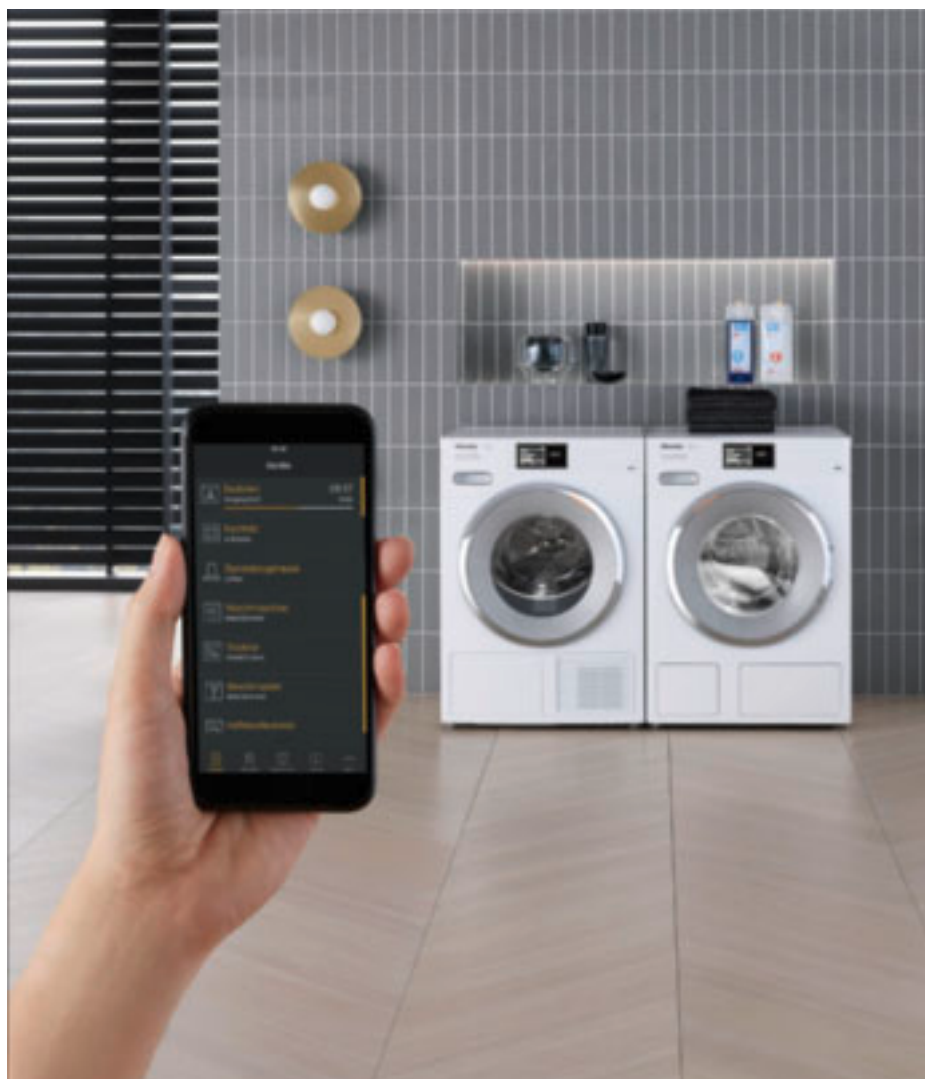
Cette caractéristique offre de nombreux avantages facilitant la préparation de plats et de boissons, source de convivialité :

- Pour le plus grand confort de l'utilisateur
- L'appareil est toujours prêt à l'emploi
- Seule de l'eau fraîche est utilisée
- Le réservoir d'eau ne doit pas être rempli
- Inutile de rajouter manuellement de l'eau en cours de cuisson
- Four à vapeur nécessitant peu de nettoyage et d'entretien
- L'eau de condensation se formant dans le four à vapeur est pompée



Votre électroménager connecté grâce à Miele@home*

La liberté à la maison



Que vous soyez à la maison ou en déplacement, vous devez toujours pouvoir compter sur vos appareils électroménagers. Grâce à leur mise en réseau, vous obtenez plus de confort, de qualité de vie et de sécurité au quotidien. Avec cette nouvelle technologie, nous plaçons l'utilisateur au cœur de nos préoccupations. Miele@home vous offre des fonctionnalités sur mesure pour vos appareils Miele via votre smartphone ou votre tablette ; elles vous permettent de gagner durablement en flexibilité et en efficacité.



SuperVision

Grâce à SuperVision, vous pouvez suivre le statut de vos appareils d'un seul coup d'œil, sans avoir à utiliser votre smartphone.



SmartStart

Les appareils démarrent automatiquement lorsque les tarifs d'électricité sont les plus avantageux ou lorsque votre installation photovoltaïque fournit suffisamment d'énergie.



Smart Home

Grâce aux solutions développées par nos partenaires, les appareils électroménagers connectables de Miele peuvent être intégrés à votre Smart Home.

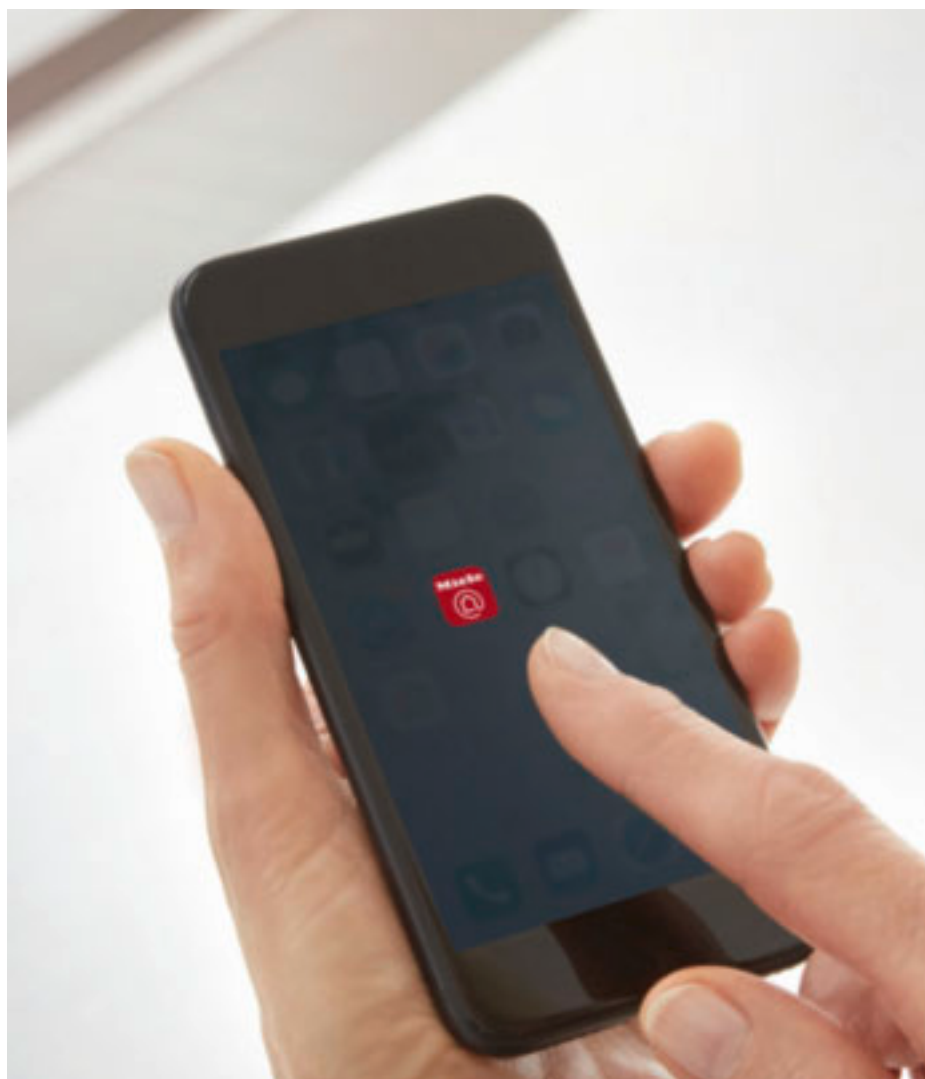


WiFiConn@ct

Mettez vos appareils Miele en réseau par le biais d'une connexion directe avec votre routeur Wi-Fi.

Application Miele@mobile**

Rien ne vous échappe : chez vous ou en déplacement



L'application Miele@mobile vous permet de contrôler tous les appareils électroménagers interconnectés Miele rapidement et confortablement depuis un smartphone ou une tablette.



MobileControl

MobileControl vous permet de contrôler vos appareils et de sélectionner un programme à distance. Ainsi, vous pouvez démarrer ou arrêter vos appareils partout et à tout moment.



ShopConn@ct

ShopConn@ct vous permet de commander les consommables de vos appareils en toute simplicité sur Internet. Par exemple, votre produit vaisselle ou vos cartouches de lessive.



Assistants

Les assistants interactifs vous recommandent le programme de lavage, de rinçage ou de séchage le plus adapté. Ils sont là pour vous guider pour des résultats de lavage optimaux.

* selon les modèles

** disponible pour un terminal mobile (configuration minimale : Android 4.4+ et iOS 9+)



Juste sous le plan de cuisson ou à hauteur des yeux

Les modèles, les formats et les systèmes de nettoyage des fours encastrables Miele

Les modèles



Le modèle extra grand XXL
Largeur 90 cm, hauteur 48 cm



Le modèle grand
Largeur 60 cm, hauteur



Le modèle compact
Largeur 60 cm, hauteur 45 cm

Les formats



Le format extra grand XXL
90 litres, 3 niveaux d'introduction



Le format grand
76 litres, 5 niveaux d'introduction



Le format compact
49 litres, 3 niveaux d'introduction

Les systèmes de nettoyage

Les résultats? Délicieux. Mais qu'en est-il du nettoyage? Miele vous offre deux solutions différentes pour faciliter un maximum le nettoyage: PerfectClean et pyrolyse.



PerfectClean



Pyrolyse



PyroFit



La cuisson devient un pur plaisir

Les highlights* des fours encastrables

Exclusivité Miele Fonction Profi¹⁾

Chaque aliment ayant ses spécificités, l'art culinaire consiste à les connaître et à accentuer les saveurs. Si la cuisson parfaite du pain était autrefois l'apanage du boulanger, ce n'est plus le cas aujourd'hui grâce à la fonction Profi des fours Miele. La fonction permet d'augmenter l'humidité de l'air dans l'enceinte pour de meilleurs résultats de cuisson et de rôtissage. Et ce, pour un grand nombre de plats. Résultat? Du pain léger et croustillant qui sent délicieusement bon, des petits pains et des croissants tels que ceux du boulanger, de la viande tendre et juteuse à la jolie croûte colorée, de délicieux plats au four, de succulents soufflés...



Exclusivité Miele Sonde thermique sans fil²⁾

Plus besoin de surveiller la cuisson: l'affichage du temps résiduel indique précisément à quel moment la viande, le poisson ou la volaille seront prêts.

Exclusivité Miele Rails télescopiques totalement extractibles FlexiClip³⁾

Convient pour chaque niveau d'introduction: idéal pour arroser, retourner ou retirer un plat en dehors de l'enceinte du four en toute sécurité.

Exclusivité Miele Programmes automatiques

Concoctez en toute facilité plus de 100 mets délicieux. Du pain à la viande en passant par les gâteaux: tout se prépare entièrement automatiquement.

Exclusivité Miele Applications spéciales

Outre les fonctions habituelles, l'appareil offre également un éventail de programmes spéciaux pour un confort d'utilisation maximal, p.ex. déshydratation.

Exclusivité Miele Crisp Function

Pour un doré croustillant: certains aliments, tels que les pizzas ou les frites, réussissent mieux à chaleur sèche.

* selon l'appareil

¹⁾ Brevet: EP 2 190 295 B1

²⁾ Brevet: EP 1 985 983 B1

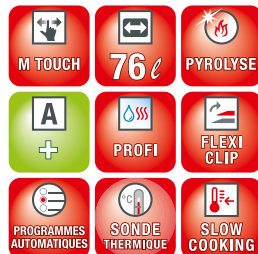
³⁾ Brevet: DE 10 2006 015 444 B4

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les fours dans un clin d'oeil

Aux pages suivantes, tous les fours Miele sont repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et des caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés chaque fois d'une petite explication.



Commandes

Indique quelles commandes l'appareil possède



Commande tactile intuitive



Commande tactile sur pavé numérique rétroéclairé et touches sensibles



Sélection directe du mode et du temps via les touches sensibles, affichage sur 4 lignes de texte



Sélection du mode et du temps via un bouton de commande, affichage sur 4 lignes de texte



Sélection du mode et du temps via un bouton de commande, affichage sur écran LCD



Volumes d'enceinte de cuisson

Indique la capacité de l'espace interne de l'appareil



Les cuisinières et fours encastrables Miele ont divers volumes d'enceinte de cuisson, de 49 à 90 litres



Confort d'entretien

Indique quel système de nettoyage possède l'appareil



Traitement de surface breveté pour un confort de nettoyage inégalé



Auto-nettoyage de l'enceinte de cuisson



Avec la pyrolyse, l'enceinte et les équipements sont d'une grande propreté



Classes d'efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique de l'appareil



Indique l'efficacité énergétique



Fonction Profi

L'appareil possède la fonction Profi



Combinaison du mode traditionnel et de diffusion d'humidité. Il existe différentes options selon l'équipement



Rails télescopiques FlexiClip

L'appareil est équipé de FlexiClips



Rail entièrement télescopique pour une utilisation souple et sécurisée des grilles de cuisson hors de l'enceinte



Programmes automatiques

L'appareil dispose de programmes automatiques



Préparer des plats aisément et automatiquement

 **Sonde thermique**
L'appareil possède une sonde thermique



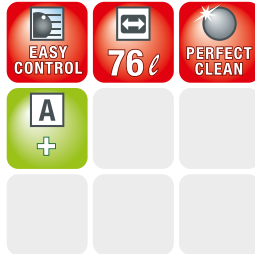
Cuisson au degré près

 **Cuisson à basse température**
L'appareil possède ce mode



Spécialités de viande parfaitement cuites via une préparation à basses températures

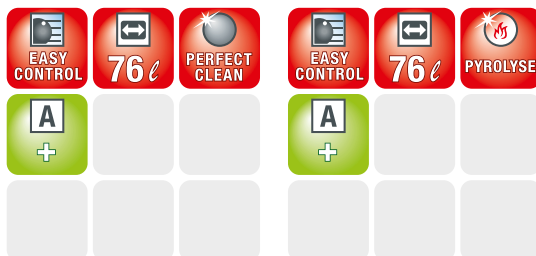
Cuisinière encastrable Active



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 2265 E
Design	
Cuisinière encastrable H 2000 Active	●
Écran	EasyControl
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	●/-/●
Facilité d'utilisation	
Réglage de la température au degré près de 50 – 250°C	●
Réglage électronique de la température de 30 – 300°C	-
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-
Fonction Crisp	-
Modes de fonctionnement	
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Grill/Turbogrill	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongeler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique	-/-
Programmes automatiques	-
Chaleur voûte/Gril éco	-/-
Confort d'utilisation	
Programmation de la durée des jets de vapeur avec la fonction Profi	-
Affichage de l'heure/Affichage de la date	●/-
Minuterie/Mémoire de l'heure en h	●/-
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	-/-
Programmes personnalisés/Réglages individuels	-/●
Porte de l'appareil	
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/-
Enceinte de cuisson	
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	76
Nombre de niveaux de cuisson/Niveaux de cuisson numérotés	5/-
Nombre d'ampoules halogènes	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	-
Confort d'entretien	
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●
Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean et paroi arrière catalytique/Pyrolyse émail	●/-
Autonettoyage pyrolytique	-
Catalyseur chauffé/non chauffé	-/-
Résistance de grill rabattable	●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/WifiConn@ct	-/-
Accessoire indispensable, achat en supplément	-
Sécurité	
Système de refroidissement/Façade froide	●/●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	●/●
Commande de plan de cuisson	
Commande électromécanique/électronique	●/-
Combinaison avec plan de cuisson KM 6012	●
Caractéristiques techniques	
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 600 x 568 – 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	11,2/230/16
Accessoires fournis	
Plateau/Plat universel/	
Plateau Gourmet (perforé) avec revêtement PerfectClean	-/●/-
Grille combi avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	-/●/-
Rails entièrement télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/adaptés à la pyrolyse	-/-/-
Grille d'introduction avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	-/●/-
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)	
Inox Cleansteel	599,-

Fours encastrables Active

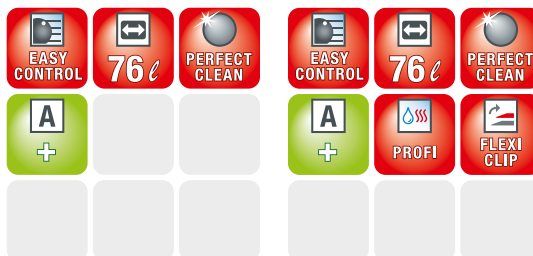


* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 2265 B	H 2265 BP
Four encastrable H 2000 Active	●	●
Écran	EasyControl	EasyControl
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	●/-/●	●/-/●
Facilité d'utilisation		
Réglage de la température au degré près de 50 – 250°C	●	●
Réglage électronique de la température de 30 – 300°C	–	–
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-	-/-
Fonction Crisp	–	–
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Grill/Turbogrill	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongeler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/-/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique	-/-	-/-
Programmes automatiques	–	–
Chaleur voûte/Gril éco	-/-	-/-
Confort d'utilisation		
Programmation de la durée des jets de vapeur avec la fonction Profi	–	–
Affichage de l'heure/Affichage de la date	●/-	●/-
Minuterie/Mémorisation de l'heure en h	●/-	●/-
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●/●	●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	-/-	-/-
Programmes personnalisés/Réglages individuels	-/●	-/●
Porte de l'appareil		
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/-	●/-
Enceinte de cuisson		
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	76	76
Nombre de niveaux de cuisson/Niveaux de cuisson numérotés	5/-	5/-
Nombre d'ampoules halogènes	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–
Confort d'entretien		
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●
Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean et paroi arrière catalytique/Pyrolyse émail	●/-	-/●
Autonettoyage pyrolytique	–	●
Catalyseur chauffé/non chauffé	-/-	-/-
Résistance de gril rabattable	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	●/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WifiConn@ct	-/-	-/-
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–
Sécurité		
Système de refroidissement/Façade froide	●/●	●/●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 593 – 595 x 550	560 – 568 x 593 – 595 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,5/230/16	3,6/230/16
Accessoires fournis		
Plateau/Plat universel/		
Plateau gourmet (perforé) avec revêtement PerfectClean	-/●/-	-/●/-
Grille combi avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	-/●/-	-/●/-
Rails entièrement télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/adaptés à la pyrolyse	-/-/-	-/-/-
Grille d'introduction avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	-/●/-	-/●/-
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)		
Inox CleanSteel	599,–	899,–

Fours encastrables

PureLine

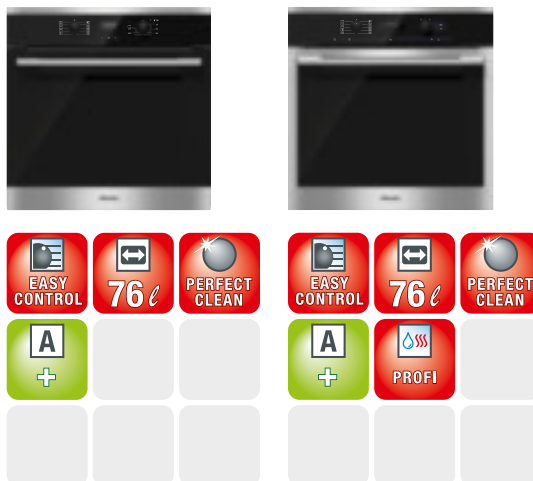


* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 2661-1 B	H 6260 B
PureLine/ContourLine	●/-	●/-
Écran	EasyControl	EasyControl
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	●/-/●	●/-/●
Facilité d'utilisation		
Réglage de la température au degré près de 50 – 250°C	●	–
Réglage électronique de la température de 30 – 300°C	–	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-	-/-
Fonction Crisp	–	–
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Gril/Turbogrill	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongéler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique	-/-	●/-
Programmes automatiques	–	–
Chaleur voûte/Gril éco	-/-	-/-
Confort d'utilisation		
Programmation de la durée des jets de vapeur avec la fonction Profi	–	–
Affichage de l'heure/Affichage de la date	●/-	●/-
Minuterie/Mémorisation de l'heure en h	●/-	●/200
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●/●	●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	-/-	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	-/●	-/●
Porte de l'appareil		
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/-	●/-
Enceinte de cuisson		
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	76	76
Nombre de niveaux de cuisson/Niveaux de cuisson numérotés	5/●	5/●
Nombre d'ampoules halogènes	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–
Confort d'entretien		
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●
Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	●
Autonettoyage pyrolytique	–	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	-/-	-/-
Résistance de gril rabattable	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	-/●	-/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WifiConn@ct	-/-	-/-
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–
Sécurité		
Système de refroidissement/Façade froide	●/●	●/●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	-/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	560–568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,5/230/16	3,5/230/16
Accessoires fournis		
Plateau/Plat universel/		
Plateau gourmet (perforé) avec revêtement PerfectClean	-/●/-	●/●/●
Grille combi avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	-/●/-	●/-/-
Rails entièrement télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/adaptés à la pyrolyse	-/-/-	●/-/-
Grille d'introduction avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	-/●/-	●/-/-
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)		
Inox CleanSteel	999,–	1.449,–
Blanc brillant	999,–	–
Noir obsidien	999,–	–

Fours encastrables

ContourLine

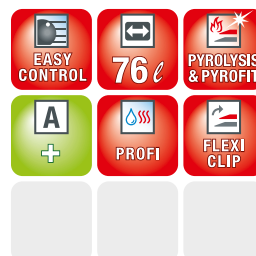
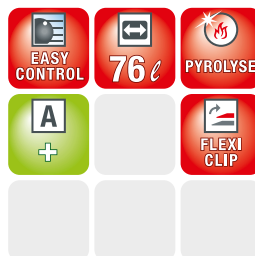


* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 2561 B	H 6160 B
PureLine/ContourLine	–/●	–/●
Écran	EasyControl	EasyControl
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	●/–/●	●/–/●
Facilité d'utilisation		
Réglage de la température au degré près de 50 – 250°C	●	–
Réglage électronique de la température de 30 – 300°C	–	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	–/–	–/–
Fonction Crisp	–	–
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Gril/Turbogrill	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongéler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique	–/–	●/–
Programmes automatiques	–	–
Chaleur voûte/Gril éco	–/–	–/–
Confort d'utilisation		
Programmation de la durée des jets de vapeur avec la fonction Profi	–	–
Affichage de l'heure/Affichage de la date	●/–	●/–
Minuterie/Mémorisation de l'heure en h	●/–	●/200
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●/●	●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	–/–	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	–/●	–/●
Porte de l'appareil		
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/–	●/–
Enceinte de cuisson		
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	76	76
Nombre de niveaux de cuisson/Niveaux de cuisson numérotés	5/●	5/●
Nombre d'ampoules halogènes	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–
Confort d'entretien		
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●
Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	●
Autonettoyage pyrolytique	–	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	–/–	–/–
Résistance de gril rabattable	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	–/●	–/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	–/–
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–
Sécurité		
Système de refroidissement/Façade froide	●/●	●/●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	–/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 600 x 550	560–568 x 600 x550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,5/230/16	3,5/230/16
Accessoires fournis		
Plateau/Plat universel/		
Plateau gourmet (perforé) avec revêtement PerfectClean	–/●/–	●/●/–
Grille combi avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	–/●/–	●/–/–
Rails entièrement télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/adaptés à la pyrolyse	–/–/–	–/–/–
Grille d'introduction avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	–/●/–	●/–/–
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)		
Inox CleanSteel	999,–	1.299,–
Blanc brillant	–	–
Noir obsidien	–	–

Fours encastrables avec pyrolyse

PureLine



Type	H 2666 BP	H 6260 BP	H 6460 BP
PureLine/ContourLine	–/●	●/–	●/–
Display	EasyControl	EasyControl	DirectControl
Verzinkbare draaiknoppen/Tekstdisplay/Symbolen	●/–/●	●/–/●	●/●/●
Gebruiksvoordelen			
Tot op de graad nauwkeurige temperatuurregeling van 50 – 250°C	●	–	–
Elektronische temperatuurregeling van 30 – 300°C	–	●	●
Draadloze spijzen thermometer/Spijzen thermometer	–/–	–/–	–/–
Crisp-functie	–	–	–
Functies			
Hetelucht Plus/Boven-onderwarmte/Grill/Circulatiegrill	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Intensief bakken/Ontdooien/Bruinen/Onderwarmte	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Profi-functie/Braadautomaat	–/–	●/–	●/●
Automatische programma's	–	–	●
Bovenwarmte/Kleine grill	–/–	–/–	–/–
Bedieningscomfort			
Tijdprogrammering van de stoomstoten bij Profi-functie	–	–	●
Weergave uur/Datumaanduiding	●/–	●/–	●/●
Kookwekker/Tijdopslag in u	●/–	●/200	●/200
Start-/stopprogramma/Uitschakelautomaat	●/●	●/●	●/●
Indicatie reële temperatuur/Voorgeprogrammeerde temperatuur	–/–	●/●	●/●
Eigen programma's/Individuele instellingen	–/●	–/●	20/●
Deur			
CleanGlass-ovendeur/Deurcontactschakelaar	●/–	●/–	●/●
Ovenruimte			
Nuttige inhoud van de ovenruimte in l	76	76	76
Aantal bereidingsniveaus/Genummerde bereidingsniveaus	5/●	5/●	5/●
Aantal halogeenverlichting	1	1	1
TwinPower heteluchtventilator	–	–	–
Onderhoudscomfort			
R.v.s. front met CleanSteel-oppervlak*	●	●	●
Ovenruimte met PerfectClean en katalytische rugwand	–	–	–
Pyrolyse reiniging	●	●	●
Katalysator verwarmd/niet verwarmd	–/●	–/●	–/●
Verwarmingselement van de grill neerklapbaar	●/–	●	●
Zuinigheid en duurzaamheid			
Energie-efficiëntieklasse	A+	A+	A+
Restwarmtebenutting/Snel opwarmen	–/●	–/●	●/●
Thuisnetwerk			
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	–/–	–/–
Noodzakelijke accessoire, apart aan te kopen	–	–	–
Veiligheid			
Koelsysteem en koele front	●/●	●/●	●/●
Veiligheidsuitschakeling/Vergrendeling	–/●	●/●	●/●
Technische gegevens			
Nismaten in mm (b x h x d)	560 – 568 x 593 x 550	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550
Totale aansluitwaarde in kW/Spanning in V/Beveiliging	3,5/230/16	3,5/230/16	3,6/230/16
Meegeleverd toebehoren			
Bakplaat/Universele bakplaat/Gourmet (gaten) bakplaat met PerfectClean	–/●/–	●/●/●	●/●/●
Combirooster met/zonder PerfectClean/geschikt voor pyrolyse	–/●/–	–/–/●	–/–/●
FlexiClip-bakblikgeleiders met/zonder PerfectClean/geschikt voor pyrolyse	–/met voucher/–	–/–/●	–/–/●
Zijroosters met/zonder PerfectClean/geschikt voor pyrolyse	–/●/–	–/–/●	–/–/●
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)			
Inox/CleanSteel	1.049,–	1.749,–	1.999,–
Blanc brillant	–	–	1.999,–
Noir obsidien	–	–	1.999,–

Fours encastrables avec pyrolyse

PureLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 6660 BP	H 6860 BP	H 6890 BP
PureLine/ContourLine	●/–	●/–	●/–
Écran	SensorTronic	M Touch	M Touch
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Facilité d'utilisation			
Réglage de la température au degré près de 50 – 250°C	–	–	–
Réglage électronique de la température de 30 – 300°C	●	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	–/●	●/–	●/–
Fonction Crisp	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Gril/Turbogrill	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongeler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique	●/●	●/●	●/●
Programmes automatiques	●	●	●
Chaleur voûte/Gril éco	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
Programmation de la durée des jets de vapeur avec la fonction Profi	●	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date	●/●	●/●	●/●
Minuterie/Mémorisation de l'heure en h	●/200	●/200	●/200
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●/●	●/●	●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	●/●	●/●	●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Porte de l'appareil			
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/●	●/●	●/●
Enceinte de cuisson			
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	76	76	90
Nombre de niveaux de cuisson/Niveaux de cuisson numérotés	5/●	5/●	3/●
Nombre d'ampoules halogènes	2	3	2
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–	●
Confort d'entretien			
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	–	–
Autonettoyage pyrolytique	●	●	●
Catalyseur chauffé/non chauffé	●/–	●/–	●/–
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	●/●	●/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	●/●	●/●
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	XKM 3100 W	XKM 3100 W/XKV 3000 BO 90
Sécurité			
Système de refroidissement/Façade froide	●/●	●/●	●/●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550	860 x 517 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,7/230/16	3,7/230/16	6,6/AC 230 V – 3 NAC 400 V –
Accessoires fournis			
Plateau/Plat universel/			
Plateau gourmet (perforé) avec revêtement PerfectClean	●/●/●	●/●/●	–/2/–
Grille combi avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	–/–/●	–/–/●	–/–/2
Rails entièrement télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/adaptés à la pyrolyse	–/–/●	–/–/●	–/–/2 paires
Grille d'introduction avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)			
Inox CleanSteel	2.749,–	3.299,–	6.699,–
Blanc brillant	–	3.299,–	–
Noir obsidien	–	3.299,–	–

Fours encastrables avec pyrolyse

ContourLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 2566 BP	H 6160 BP	H 6360 BP
PureLine/ContourLine	–/●	–/●	–/●
Écran	EasyControl	EasyControl	DirectControl
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	●/–/●	●/–/●	●/●/●
Facilité d'utilisation			
Réglage de la température au degré près de 50 – 250°C	●	–	–
Réglage électronique de la température de 30 – 300°C	–	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	–/–	–/–	–/–
Fonction Crisp	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Gril/Turbogrill	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongeler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique	–/–	●/–	●/●
Programmes automatiques	–	–	●
Chaleur voûte/Gril éco	–/–	–/–	–/–
Confort d'utilisation			
Programmation de la durée des jets de vapeur avec la fonction Profi	–	–	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date	●/–	●/–	●/●
Minuterie/Mémorisation de l'heure en h	●/–	●/200	●/200
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●/●	●/●	●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	–/–	●/●	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	–/●	–/●	20/●
Porte de l'appareil			
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/–	●/–	●/●
Enceinte de cuisson			
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	76	76	76
Nombre de niveaux de cuisson/Niveaux de cuisson numérotés	5/●	5/●	5/●
Nombre d'ampoules halogènes	1	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–	–	–
Confort d'entretien			
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean et paroi arrière catalytique	–	–	–
Autonettoyage pyrolytique	●	●	●
Catalyseur chauffé/non chauffé	–/●	–/●	–/●
Résistance de gril rabattable	●/–	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	–/●	–/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	–/–	–/–
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–	–
Sécurité			
Système de refroidissement/Façade froide	●/●	●/●	●/●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	–/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 593 x 550	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,5/230/16	3,5/230/16	3,6/230/16
Accessoires fournis			
Plateau/Plat universel/			
Plateau gourmet (perforé) avec revêtement PerfectClean	–/●/–	●/●/–	●/●/–
Grille combi avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	–/●/–	–/–/●	–/–/●
Rails entièrement télescopiques FlexiClip avec/sans PerfectClean/adaptés à la pyrolyse	–/met voucher/–	–/–/–	–/–/–
Grille d'introduction avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	–/●/–	–/–/●	–/–/●
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)			
Inox CleanSteel	999,–	1.599,–	1.899,–
Blanc brillant	–	–	–
Noir obsidien	–	–	–

Fours compacts encastrables

PureLine

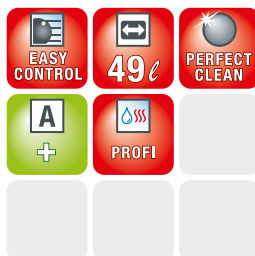


* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 2601-1 B	H 6200 B	H 6401 B
Design			
PureLine/ContourLine	●/-	●/-	●/-
Affichage	EasyControl	EasyControl	DirectSensor
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	●/-/●	●/-/●	-/●/●
Avantages			
Réglage de la température au degré près de 50 – 250°C	●	-	-
Réglage électronique de la température de 30 – 300°C	-	30 – 300 °C	30 – 300 °C
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-	-/-	-/-
Fonction Crisp	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Gril/Turbogrill	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongéler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique	-/-	●/-	●/●
Programmes automatiques	-	-	●
Chaleur voûte/Gril éco	-/-	-/-	-/-
Confort d'utilisation			
Programmation de la durée des jets de vapeur avec la fonction Profi	-	-	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date	●/-	●/-	●/-
Minuterie/Mémorisation de l'heure en h	●/-	●/200	●/200
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●/-	●/●	●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	-/-	●/●	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	-/●	-/●	20/●
Porte			
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/-	●/-	●/●
Enceinte de cuisson			
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	49	49	49
Nombre de niveaux de cuisson/Niveaux de cuisson numérotés	3/●	3/●	3/●
Nombre d'ampoules halogènes	1	1	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	-	-	-
Confort d'entretien			
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean et paroi arrière catalytique	●	●	●
Autonettoyage pyrolytique	-	-	-
Catalyseur chauffé/non chauffé	-/-	-/-	-/-
Résistance de grill rabattable	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	-/●	-/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WifiConn@ct	-/-	-/-	-/-
Accessoire indispensable, achat en supplément	-	-	-
Sécurité			
Système de refroidissement/Façade froide	●/●	●/●	●/●
Coupure de 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	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,2 kW	3,2 kW	3,2 kW
Accessoires fournis			
Plateau/Plat universel avec PerfectClean/Plateau Gourmet (perforé) PerfectClean	-/●/-	●/●/●	●/●/●
Grille combi avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Rails entièrement télescopiques FlexiClip avec/sans revêtement PerfectClean/adaptés à la pyrolyse	-/-/-	●/-/-	●/-/-
Grille d'introduction avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	-/●/-	●/-/-	●/-/-
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)			
Inox CleanSteel	999,-	1.399,-	1.949,-
Blanc brillant	-	-	1.949,-
Noir obsidien	-	-	1.949,-

Fours compacts encastrables

ContourLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 6100 B
Design	
PureLine/ContourLine	–/●
Affichage	EasyControl
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	●/–/●
Avantages	
Réglage de la température au degré près de 50 – 250°C	–
Réglage électronique de la température de 30 – 300°C	30 – 300 °C
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	–/–
Fonction Crisp	–
Modes de fonctionnement	
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Gril/Turbogrill	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongéler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique	●/–
Programmes automatiques	–
Chaleur voûte/Gril éco	–/–
Confort d'utilisation	
Programmation de la durée des jets de vapeur avec la fonction Profi	–
Affichage de l'heure/Affichage de la date	●/–
Minuterie/Mémorisation de l'heure en h	●/200
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	–/●
Porte	
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/–
Enceinte de cuisson	
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	49
Nombre de niveaux de cuisson/Niveaux de cuisson numérotés	3/●
Nombre d'ampoules halogènes	1
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	–
Confort d'entretien	
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●
Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean et paroi arrière catalytique	●
Autonettoyage pyrolytique	–
Catalyseur chauffé/non chauffé	–/–
Résistance de grill rabattable	●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	–/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/WifiConn@ct	–/–
Accessoire indispensable, achat en supplément	–
Sécurité	
Système de refroidissement/Façade froide	●/●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	●/●
Caractéristiques techniques	
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,2 kW
Accessoires fournis	
Plateau/Plat universel avec PerfectClean/	
Plateau Gourmet (perforé) PerfectClean	●/●/–
Grille combi avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	●/–/–
Rails entièrement télescopiques FlexiClip avec/	
sans revêtement PerfectClean/adaptés à la pyrolyse	–/–/–
Grille d'introduction avec/sans revêtement PerfectClean/	
adaptée à la pyrolyse	●/–/–
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)	
Inox CleanSteel	1.349,–
Blanc brillant	–
Noir obsidien	–

Fours compacts encastrables avec pyrolyse

PureLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 6200 BP	H 6401 BP	H 6800 BP
Design			
PureLine/ContourLine	●/-	●/-	●/-
Affichage	EasyControl	DirectSensor	M Touch
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	●/-/●	-/●/●	-/●/-
Avantages			
Réglage de la température au degré près de 50 – 250°C	-	-	-
Réglage électronique de la température de 30 – 300°C	30 – 300°C	30 – 300°C	30 – 300°C
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-	-/-	●/-
Fonction Crisp	-	-	●
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Gril/Turbogrill	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongéler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique	●/-	●/●	●/●
Programmes automatiques	-	●	●
Chaleur voûte/Gril éco	-/-	-/-	●/●
Confort d'utilisation			
Programmation de la durée des jets de vapeur avec la fonction Profi	-	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date	●/-	●/-	●/●
Minuterie/Mémorisation de l'heure en h	●/200	●/200	●/200
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●/●	●/●	●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	●/●	●/●	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	-/●	20/●	20/●
Porte			
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/-	●/●	●/●
Enceinte de cuisson			
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	49	49	49
Nombre de niveaux de cuisson/Niveaux de cuisson numérotés	3/●	3/●	3/●
Nombre d'ampoules halogènes	1	1	3
Ventilateur chaleur tournante TwinPower	-	-	-
Confort d'entretien			
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean et paroi arrière catalytique	-	-	-
Autonettoyage pyrolytique	●	●	●
Catalyseur chauffé/non chauffé	-/●	-/●	●/-
Résistance de grill rabattable	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	-/●	●/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WifiConn@ct	-/-	-/-	●/●
Accessoire indispensable, achat en supplément	-	-	XKM 3100 W
Sécurité			
Système de refroidissement/Façade froide	●/●	●/●	●/●
Coupure de 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	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,2 kW	3,2 kW	3,4 kW
Accessoires fournis			
Plateau/Plat universel avec PerfectClean/Plateau Gourmet (perforé) PerfectClean	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grille combi avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Rails entièrement télescopiques FlexiClip avec/sans revêtement PerfectClean/adaptés à la pyrolyse	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Grille d'introduction avec/sans revêtement PerfectClean/adaptée à la pyrolyse	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)			
Inox CleanSteel	1.749,-	2.249,-	3.249,-
Blanc brillant	-	-	3.249,-
Noir obsidien	-	-	3.249,-



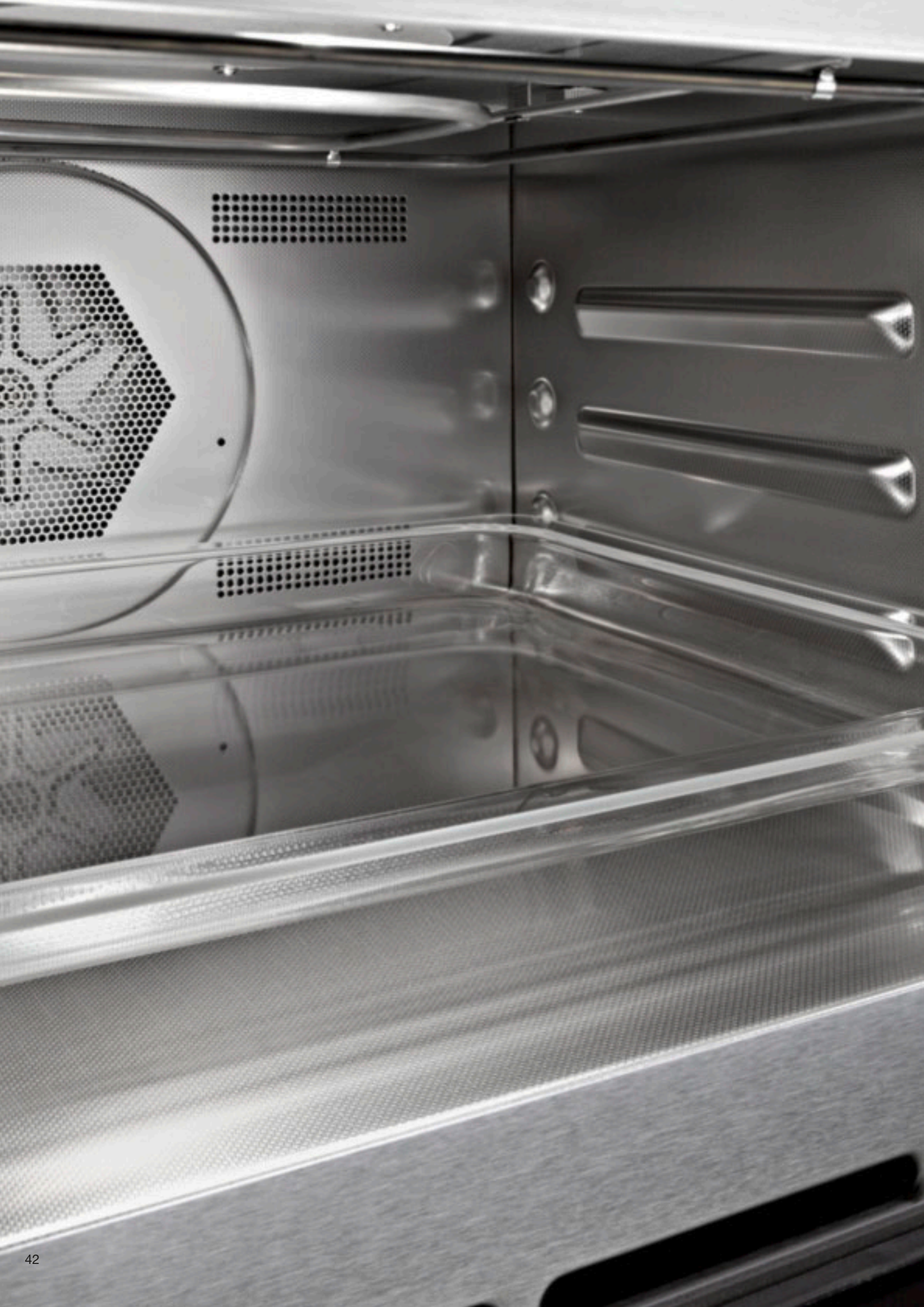


2 en 1

Combinaison de deux appareils complets en un format compact

Le four compact combiné avec micro-ondes conjugue astucieusement les avantages de deux appareils dans une niche de 45 cm de haut. Vous obtenez ainsi deux appareils en un: un four complet qui offre un large éventail de fonctions comme Chaleur tournante Plus, et un four à micro-ondes puissant.

Vous êtes libre de choisir comment vous utilisez l'appareil. Vous pouvez utiliser les fonctions séparément. Avec les fonctions du four, vous pouvez par exemple cuire du pain ou une délicieuse tarte. Avec la fonction micro-ondes, vous pouvez réchauffer du lait chocolaté. Vous pouvez aussi combiner les fonctions. Selon le plat, vous économisez jusqu'à 30 % de temps.



La combinaison idéale de deux fonctions de cuisson

Les highlights* des fours combinés avec micro-ondes

**Exclusivité
Miele**

Enceinte du four en acier inoxydable avec revêtement

PerfectClean et structure tramée

L'enceinte en acier inoxydable du four compact combiné (avec micro-ondes) possède une structure tramée spéciale. La surface est dotée d'un revêtement PerfectClean. Elle est donc moins sensible aux rayures et beaucoup plus facile à nettoyer qu'une enceinte de four en inox classique, qui est lisse. Les surfaces avec revêtement PerfectClean ont d'excellentes propriétés antiadhérentes, même en cours de cuisson. Les saletés s'accrochent nettement moins aux parois de l'enceinte du four.



Programmes combinés avec micro-ondes

Polyvalence et gain de temps: en combinant une fonction de four normale avec la fonction micro-ondes, vous pouvez préparer un plat jusqu'à 30 % plus vite.

Fonction micro-ondes rapide

La puissance maximale en un tour de main: une touche sensitive séparée vous permet d'enclencher rapidement la fonction micro-ondes.

Programmes automatiques

Concoctez en toute facilité plus de 100 mets délicieux. Du pain à la viande en passant par les gâteaux: tout se prépare entièrement automatiquement.

Sonde thermique

Préparer des menus dans un timing parfait : fini le stress, il vous suffit de consulter l'écran d'affichage pour connaître la durée de cuisson résiduelle.

**Exclusivité
Miele**

Touche Popcorn

Une seule pression sur une touche suffit pour préparer rapidement et facilement un paquet de popcorn.

* selon l'appareil

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les fours combinés avec micro-ondes en un clin d'oeil

A la page suivante, tous les fours combinés avec micro-ondes Miele sont encore repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et des caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés chaque fois d'une petite explication.



Commandes

Indique quelles commandes l'appareil possède



Commande tactile intuitive



Commande tactile sur pavé numérique rétroéclairé et touches sensibles



Sélection directe du mode et du temps via les touches sensibles, affichage sur 4 lignes de texte



Sélection du mode et du temps via un bouton de commande, affichage sur 4 lignes de texte



Sélection du mode et du temps via un bouton de commande, affichage sur écran LCD



Volumes d'enceinte de cuisson

Indique la capacité de l'espace interne de l'appareil.



43 litres



Confort d'entretien

Indique quel système de nettoyage possède l'appareil



Traitement de surface breveté pour un confort de nettoyage inégalé



Puissance du four à micro-ondes

Indique quelle puissance l'appareil possède.



Puissance du four à micro-ondes : 1000 Watt



Fonctions combinées

L'appareil peut être adapté aux fonctions combinées



Mode flexible et rapide : économie jusqu'à 30 % de votre temps



Popcorn

L'appareil possède une touche Popcorn



Pour une préparation rapide et aisée de popcorn frais



Programmes automatiques

L'appareil dispose de programmes automatiques



Préparer des plats aisément et automatiquement



Sonde thermique

L'appareil possède une sonde thermique



Cuisson au degré près



Cuisson à basse température

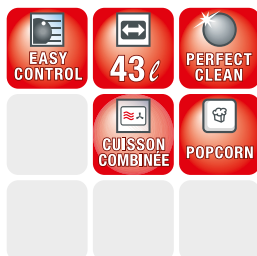
L'appareil possède ce mode



Spécialités de viande parfaitement cuites via une préparation à basses températures

Fours combinés avec micro-ondes

PureLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 6200 BM	H 6400 BM	H 6401 BM
Design			
PureLine/ContourLine	●/–	●/–	●/–
Écran	EasyControl	DirectControl	DirectSensor
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	●/–/●	●/●/●	–/●/–
Facilité d'utilisation			
Réglage électronique de la température du four de 30 – 250°C	●	●	●
Réglage électronique de la puissance des micro-ondes	●	●	●
Puissance micro-ondes en watts: 80, 150, 450, 600, 850 et 1000	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Turbogrill/Rôtissage automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Cuisson éco/Décongeler	●/●	●/●	●/●
Gril/Nombre de niveaux de puissance du gril	●/1	●/1	●/1
Cuisson intensive/Chaleur sole-voûte/Chaleur sole	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Micro-ondes	●	●	●
Micro-ondes avec Gril et Turbogril	–	●	●
Micro-ondes avec Chaleur tournante Plus	●	●	●
Micro-ondes avec Rôtissage automatique	●	●	●
Programmes automatiques	–	●	●
Sonde thermique avec fil/sans fil	–	–	–
Applications spéciales	●	●	●
Confort d'utilisation			
Fonction Popcorn	●	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/–/●	●/●/●	●/●/●
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●	●	●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	●/●	●/●	●/●
QuickStart : démarrage rapide pour micro-ondes	●	●	●
Programmes personnalisés	–/●	20/●	20/●
Proposition de la puissance des micro-ondes pour chaque mode de fonctionnement	●	●	●
Porte			
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/●	●/●	●/●
Porte battante/Charnières de porte latérales	●/–	●/–	●/–
Enceinte de cuisson			
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l/Niveaux de cuisson numérotés	43/	43/	43/
Nombre d'ampoules halogènes en haut/latérales	1/–	1/–	1/–
Confort d'entretien			
Façade en inox avec revêtement CleanSteel	●	●	●
Enceinte de cuisson en inox avec revêtement PerfectClean/structure tramée	●/●	●/●	●/●
Résistance de gril rabattable	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	–/–	–/–
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–	–
Sécurité			
Système de refroidissement et façade froide	●	●	●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Chauffage rapide	●	●	●
Accessoires fournis			
Nombre plat en verre/Grille combi	1/1	1/1	1/1
Tige anti-ébullition	–	–	–
Livre de recettes	–	–	–
Caractéristiques techniques			
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	2,2/230/16	2,2/230/16	2,2/230/16
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	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)			
Inox CleanSteel	1.499,–	1.899,–	2.199,–
Blanc brillant	–	1.899,–	2.199,–
Noir obsidien	–	1.899,–	2.199,–

Fours combinés avec micro-ondes

PureLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 6600 BM	H 6800-1 BM
Design		
PureLine/ContourLine	●/–	●/–
Écran	SensorTronic	M Touch
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	–/●/–	–/●/–
Facilité d'utilisation		
Réglage électronique de la température du four de 30 – 250°C	●	●
Réglage électronique de la puissance des micro-ondes	●	●
Puissance micro-ondes en watts: 80, 150, 450, 600, 850 et 1000	●	●
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Turbogrill/Rôtissage automatique	●/●/●	●/●/●
Cuisson éco/Décongeler	●/●	●/●
Gril/Nombre de niveaux de puissance du gril	●/3	●/3
Cuisson intensive/Chaleur sole-voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●
Micro-ondes	●	●
Micro-ondes avec Gril et Turbogril	●	●
Micro-ondes avec Chaleur tournante Plus	●	●
Micro-ondes avec Rôtissage automatique	●	●
Programmes automatiques	●	●
Sonde thermique avec fil/sans fil	●/–	●/–
Applications spéciales	●	●
Confort d'utilisation		
Fonction Popcorn	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●	●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	●/●	●/●
QuickStart : démarrage rapide pour micro-ondes	●	●
Programmes personnalisés	20/●	20/●
Proposition de la puissance des micro-ondes pour chaque mode de fonctionnement	●	●
Porte		
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/●	●/●
Porte battante/Charnières de porte latérales	●/–	●/–
Enceinte de cuisson		
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l/Niveaux de cuisson numérotés	43/	43/
Nombre d'ampoules halogènes en haut/latérales	1/–	1/–
Confort d'entretien		
Façade en inox avec revêtement CleanSteel	●	●
Enceinte de cuisson en inox avec revêtement PerfectClean/structure tramée	●/●	●/●
Résistance de gril rabattable	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	●/●
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	y compris
Sécurité		
Système de refroidissement et façade froide	●	●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●
Chauffage rapide	●	●
Accessoires fournis		
Nombre plat en verre/Grille combi	1/1	2/1
Tige anti-ébullition	–	–
Livre de recettes	–	–
Caractéristiques techniques		
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,2/230/16	3,2/230/16
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
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)		
Inox CleanSteel	2.499,–	2.899,–
Blanc brillant	–	2.899,–
Noir obsidien	–	2.899,–

Fours combinés avec micro-ondes

ContourLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 6100 BM	H 6300 BM
Design		
PureLine/ContourLine	–/●	–/●
Écran	EasyControl	DirectControl
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	●/–/●	●/●/●
Facilité d'utilisation		
Réglage électronique de la température du four de 30 – 250°C	●	●
Réglage électronique de la puissance des micro-ondes	●	●
Puissance micro-ondes en watts: 80, 150, 450, 600, 850 et 1000	●	●
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus/Turbogril/Rôtissage automatique	●/●/●	●/●/●
Cuisson éco/Décongeler	●/●	●/●
Gril/Nombre de niveaux de puissance du gril	●/1	●/1
Cuisson intensive/Chaleur sole-voûte/Chaleur sole	–/–/–	–/–/–
Micro-ondes	●	●
Micro-ondes avec Gril et Turbogril	–	●
Micro-ondes avec Chaleur tournante Plus	●	●
Micro-ondes avec Rôtissage automatique	●	●
Programmes automatiques	–	●
Sonde thermique avec fil/sans fil	–	–
Applications spéciales	●	●
Confort d'utilisation		
Fonction Popcorn	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/–/●	●/●/●
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Coupure automatique	●	●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	●/●	●/●
QuickStart : démarrage rapide pour micro-ondes	●	●
Programmes personnalisés	–/●	20/●
Proposition de la puissance des micro-ondes pour chaque mode de fonctionnement	●	●
Porte		
Porte CleanGlass/Contacteur de porte	●/●	●/●
Porte battante/Charnières de porte latérales	●/–	●/–
Enceinte de cuisson		
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l/Niveaux de cuisson numérotés	43/	43/
Nombre d'ampoules halogènes en haut/latérales	1/–	1/–
Confort d'entretien		
Façade en inox avec revêtement CleanSteel	●	●
Enceinte de cuisson en inox avec revêtement PerfectClean/structure tramée	●/●	●/●
Résistance de gril rabattable	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	–/–
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–
Sécurité		
Système de refroidissement et façade froide	●	●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●
Chauffage rapide	●	●
Accessoires fournis		
Nombre plat en verre/Grille combi	1/1	1/1
Tige anti-ébullition	–	–
Livre de recettes	–	–
Caractéristiques techniques		
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	2,2/230/16	2,2/230/16
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
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)		
Inox CleanSteel	1.449,–	1.849,–
Blanc brillant	–	–
Noir obsidien	–	–



Modèles

Four à vapeur encastrable

Vous pouvez intégrer les fours à vapeur Miele dans votre cuisine de mille et une façons. Grâce à leur format compact – 60 cm de large –, ils s'intègrent parfaitement dans des niches standard. La préparation de légumes, poisson, accompagnements, desserts et autres mets est saine, délicate et savoureuse.

Four à vapeur autonome

Votre cuisine ne vous permet pas d'encastrer un appareil supplémentaire, mais vous voulez quand même profiter des avantages d'un four à vapeur? Qu'à cela ne tienne! Il existe le four à vapeur autonome de Miele. Il est placé de préférence sur le plan de travail. En termes de confort d'utilisation et de polyvalence, il est parfaitement comparable à son homologue encastrable.

Place à la diversité pour satisfaire tous les goûts

Les différents modèles et la technologie de vapeur uniques de Miele

Les modèles

Les fours à vapeur Miele sont disponibles avec un vaste éventail de modèles. Notre offre répondra certainement à vos envies.



Le modèle classique

Largeur 60 cm, hauteur 45 cm



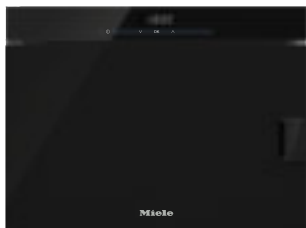
Le modèle compact

Largeur 60 cm, hauteur 36 cm



Exclusivité Miele Le modèle à vapeur sous pression (steamer)

Largeur 60 cm, hauteur 38 cm



Le modèle autonome

Largeur 50 cm, hauteur 37 cm

Types



Four à vapeur (sans pression)

Le four à vapeur Miele fonctionne (sans pression) dans une plage de température de 40 à 100 °C. Vous pouvez ainsi préparer des légumes, du poisson, des accompagnements, des desserts et d'innombrables autres mets.



Exclusivité Miele Four à vapeur sous pression (steamer)

Avec le four à vapeur sous pression Miele (steamer), vous pouvez aussi cuire à la vapeur avec pression (PowerSteam) dans une plage de température de 101 à 120 °C. Vous pouvez ainsi gagner pas moins de 50 % de temps par rapport à la cuisson vapeur sans pression.

Production de vapeur externe

Tous les fours à vapeur Miele ont un atout unique par rapport aux systèmes vapeur d'autres marques: le générateur de vapeur se trouve à l'extérieur de l'enceinte de cuisson. Les avantages sont légion: quantité de vapeur idéale, mesure et précision de température optimales, temps de préparation indépendants des quantités, et temps de chauffe rapide. Et comme il n'y a jamais de dépôts de calcaire dans l'enceinte du four, le nettoyage est un jeu d'enfant.



Exclusivité Miele MultiSteam Production de vapeur externe pour de grandes enceintes de four.



MonoSteam

Production de vapeur externe pour de petites enceintes de four.



PowerSteam

Production de vapeur externe dans le four à vapeur sous pression.



Miele



Des plaisirs sains

Les highlights* des fours à vapeur Miele

Exclusivité Miele MultiSteam

Des résultats qui comblent vos papilles? Un jeu d'enfant. Le four à vapeur Miele est polyvalent et vient idéalement compléter le four et le plan de cuisson. Comme les temps de préparation pour la cuisson à la vapeur et la cuisson traditionnelle sont presque similaires, vous ne devez pas modifier vos habitudes culinaires. Vous pouvez préparer séparément entrées, soupe, poisson, viande, légumes, accompagnements ou desserts ou vous pouvez préparer un menu complet en une seule fois. Al dente, juteux ou tendre? Le four à vapeur Miele relève tous les défis, quel que soit votre niveau d'exigence. La technologie MultiSteam ainsi que les 8 orifices d'amenée de vapeur qui accélèrent la production de vapeur, les temps de chauffe et la répartition de la vapeur dans l'enceinte garantissent des résultats de cuisson plus uniformes.



Exclusivité Miele Grande enceinte et grande capacité

Exploitez toute la profondeur: vous pouvez cuire à la vapeur du poisson, des légumes ou de la viande en même temps. Il n'y a pas de transfert de goût entre les plats.

Exclusivité Miele Cuisson automatique de menus complets

Préparez un menu complet: avec la fonction cuisson automatique de menus complets, l'appareil définit automatiquement la température, le temps de préparation et l'ordre d'introduction des produits.

Nettoyage facile

Fini le dépôt de calcaire: l'enceinte est facile et rapide à nettoyer grâce à la production de vapeur en dehors de l'enceinte.

Exclusivité Miele Cuisson vapeur avec pression (steamer)

Gagnez du temps et cuisinez sainement: dans une plage de température de 101 à 120 °C, les légumes, la viande et les légumineuses sont prêts deux fois plus vite.

Exclusivité Miele Programmes automatiques spéciaux

Des préparations assorties d'une garantie de réussite : les 5 recettes préférées en programme automatique.

* selon l'appareil



Miele

Avantages supplémentaires du four à vapeur sous pression (steamer)

Puissance et élégance

PowerSteam

La version originale. Même après 30 ans, la première technologie de vapeur pour appareils ménagers réussit encore à convaincre grâce à la rapidité de production de vapeur. La combinaison de la petite enceinte de four et du puissant générateur de vapeur de 5,0 kW garantit des temps de chauffe ultrarapides. La cuisson à la vapeur sous pression à des températures jusqu'à 120 °C permet les temps de préparation les plus courts possibles avec ce type de cuisson.



Temps de préparation extrêmement courts

Gagnez jusqu'à 50 % de temps par rapport à la cuisson traditionnelle: préparation facile et rapide d'aliments à des températures de 101 à 120 °C.

Temps de chauffe rapides

Processus de vapeur plus court: grâce au générateur de vapeur super puissant, vous obtenez rapidement d'excellents résultats.

Écrans d'affichage de la température et de la durée

La façade présente deux écrans d'affichage pour suivre le déroulement de la cuisson en un coup d'oeil.

Refroidissement automatique

Les plats ne continuent pas à cuire: une fois la préparation terminée, le plat est ramené à la température de service idéale.

Équipement de sécurité

Votre ange gardien: des systèmes de sécurité fiables vous garantissent un confort d'utilisation maximum et une sécurité élevée.

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les fours à vapeur en un clin d'oeil

A la page suivante, tous les fours à vapeur Miele sont encore repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et des caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés chaque fois d'une petite explication.



Commandes

Indique quelles commandes l'appareil possède



Commande tactile intuitive



Commande tactile sur pavé numérique rétroéclairé et touches sensibles



Sélection directe du mode et du temps via les touches sensibles, affichage sur 4 lignes de texte



Sélection du mode et du temps via un bouton de commande, affichage sur écran LCD



Sélection de la température et du temps via les touches sensibles, affichage sur écran 7 segments



Volumes d'enceinte de cuisson

Indique la capacité de l'espace interne de l'appareil



Traitement de surface breveté pour un confort de nettoyage inégalé :
24 et 38 litres



Cuisson sous vide

L'appareil possède ce mode de préparation



Méthode qui permet une cuisson douce des aliments dans un sachet de mise sous vide



Programmes automatiques

L'appareil dispose de programmes automatiques



Préparer des plats aisément et automatiquement



Technologies de cuisson à vapeur

Indique le type de production de vapeur de l'appareil

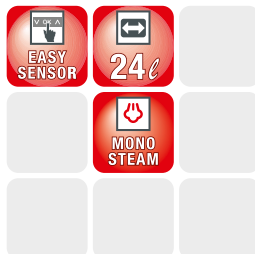
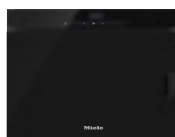


Production rapide de vapeur et distribution régulière via 8 entrées de vapeur



Distribution de vapeur via une entrée de vapeur

Fours à vapeur autonome



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	DG 6010
Four à vapeur autonome	●
Four à vapeur encastrable	–
Design	
PureLine/ContourLine	–/–
Écran	EasySensor
Boutons escamotables	–
Facilité d'utilisation	
Réglage électronique de la température au degré près 40 – 100°C	●
Cuisson de menu sans transfert de goût	●
Programmes autom. avec adaptation individuelle du résultat	–
Maintien au chaud	–
Modes de cuisson	
Programmes automatiques	–
Cuisson vapeur	●
Décongeler	–
Réchauffer	–
Confort d'utilisation	
Cuisson à la vapeur sur 3 niveaux en même temps	●
Cuisson de menu automatique	–
Réduction de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	–
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	–/–/–
Programme Départ différé	–
Indication de la température réelle/Proposition de température	●/–
Programmes personnalisés/Réglages individuels	–/●
Porte	
Porte CleanGlass	–
Charnières de porte	à gauche
Enceinte de cuisson	
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	24
Nombre de niveaux de cuisson	3
Capacité (GastroNorm (GN) par niveau de cuisson	1/2 GN
Module MultiSteam/Module MultiSteam avec éclairage par LED	–/–
Confort d'entretien	
Façade en inox avec surface CleanSteel*	–
Générateur de vapeur externe	●
Résistance sole pour réduire la condensation	●
Détartrage automatique	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
MonoSteam/MultiSteam/PowerSteam	●/–/–
Réserve d'eau pour env. 90 min. de cuisson	●
Réservoir d'eau avec générateur de vapeur/Réservoir d'eau fraîche	●/–
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/WifiConn@ct	–/–
Accessoire indispensable, achat en supplément	–
Sécurité	
Système de refroidissement et façade froide	●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	●/–
Contacteur de porte	●
Caractéristiques techniques	
Dimensions de la niche en mm (l x h x p)	–
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	2,3/230/10
Accessoires fournis	
Plat perforé en inox perforé/Plat non perforé en inox	2/–
Grille d'appu/Plat récupérateur	–/1
Carte réponse livre de recettes gratuit/Livre de recettes	●/–
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)	
Inox/CleanSteel	–
Blanc brillant	–
Noir obsidien	999,–

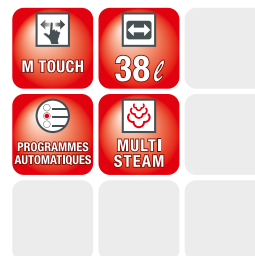
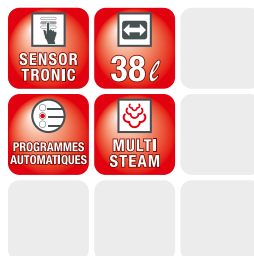
Fours à vapeur encastrables

PureLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	DG 6030	DG 6200	DG 6400
Four à vapeur autonome	–	–	–
Four à vapeur encastrable	●	●	●
Design			
PureLine/ContourLine	●/–	●/–	●/–
Écran	EasySensor	EasySensor	DirectControl
Boutons escamotables	–	–	●
Facilité d'utilisation			
Réglage électronique de la température au degré près 40 – 100°C	●	●	●
Cuisson de menu sans transfert de goût	●	●	●
Programmes autom. avec adaptation individuelle du résultat	–	●	●
Maintien au chaud	–	–	●
Modes de cuisson			
Programmes automatiques	–	20	75
Cuisson vapeur	●	●	●
Décongeler	–	–	●
Réchauffer	–	–	●
Confort d'utilisation			
Cuisson à la vapeur sur 3 niveaux en même temps	●	●	●
Cuisson de menu automatique	–	–	–
Réduction de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	–	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	–/–/–	–/–/–	●/●/●
Programme Départ différé	–	–	●
Indication de la température réelle/Proposition de température	●/–	●/–	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	–/●	–/●	20/●
Porte			
Porte CleanGlass	–	●	●
Charnières de porte	à gauche	en bas	en bas
Enceinte de cuisson			
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	24	38	38
Nombre de niveaux de cuisson	3	4	4
Capacité (GastroNorm (GN) par niveau de cuisson	1/2 GN	1/3 GN + 1/2 GN	1/3 GN + 1/2 GN
Module MultiSteam/Module MultiSteam avec éclairage par LED	–/–	●/–	–/●
Confort d'entretien			
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Résistance sole pour réduire la condensation	●	●	●
Détartrage automatique	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
MonoSteam/MultiSteam/PowerSteam	●/–/–	–/●/–	–/●/–
Réserve d'eau pour env. 90 min. de cuisson	●	●	●
Réservoir d'eau avec générateur de vapeur/Réservoir d'eau fraîche	●/–	–/●	–/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	–/–	–/–
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–	–
Sécurité			
Système de refroidissement et façade froide	●	●	●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	●/–	●/–	●/●
Contacteur de porte	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (l x h x p)	560 – 568 x 360 x 310	560 – 568 x 450 x 550	560 – 568 x 450 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	2,3/230/10	3,4/230/16	3,4/230/16
Accessoires fournis			
Plat perforé en inox perforé/Plat non perforé en inox	2/–	3/–	3/–
Grille d'appu/Plat récupérateur	–/1	1/1	1/1
Carte réponse livre de recettes gratuit/Livre de recettes	●/–	●/–	●/–
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	1.299,–	1.299,–	1.849,–
Blanc brillant	–	–	–
Noir obsidien	–	–	–



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	DG 6401	DG 6600	DG 6800
Four à vapeur autonome	–	–	–
Four à vapeur encastrable	•	•	•
Design			
PureLine/ContourLine	•/–	•/–	•/–
Écran	DirectSensor	SensorTronic	M Touch
Boutons escamotables	–	–	–
Facilité d'utilisation			
Réglage électronique de la température au degré près 40 – 100°C	•	•	•
Cuisson de menu sans transfert de goût	•	•	•
Programmes autom. avec adaptation individuelle du résultat	•	•	•
Maintien au chaud	•	•	•
Modes de cuisson			
Programmes automatiques	75	150	150
Cuisson vapeur	•	•	•
Décongeler	•	•	•
Réchauffer	•	•	•
Confort d'utilisation			
Cuisson à la vapeur sur 3 niveaux en même temps	•	•	•
Cuisson de menu automatique	–	•	•
Réduction de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	•	•	•
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Programme Départ différé	•	•	•
Indication de la température réelle/Proposition de température	•/•	•/•	•/•
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/•	20/•	20/•
Porte			
Porte CleanGlass	•	•	•
Charnières de porte	en bas	en bas	en bas
Enceinte de cuisson			
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	38	38	38
Nombre de niveaux de cuisson	4	4	4
Capacité (GastroNorm (GN) par niveau de cuisson	1/3 GN + 1/2 GN	1/3 GN + 1/2 GN	1/3 GN + 1/2 GN
Module MultiSteam/Module MultiSteam avec éclairage par LED	–/•	–/•	–/•
Confort d'entretien			
Façade en inox avec surface CleanSteel*	•	•	•
Générateur de vapeur externe	•	•	•
Résistance sole pour réduire la condensation	•	•	•
Détartrage automatique	•	•	•
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
MonoSteam/MultiSteam/PowerSteam	–/•/–	–/•/–	–/•/–
Réserve d'eau pour env. 90 min. de cuisson	•	•	•
Réservoir d'eau avec générateur de vapeur/Réservoir d'eau fraîche	–/•	–/•	–/•
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	–/–	•/•
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–	XKM 3100 W
Sécurité			
Système de refroidissement et façade froide	•	•	•
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	•/•	•/•	•/•
Contacteur de porte	•	•	•
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (l x h x p)	560 – 568 x 450 x 550	560 – 568 x 450 x 550	560 – 568 x 450 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	3,4/230/16	3,4/230/16	3,4/230/16
Accessoires fournis			
Plat perforé en inox perforé/Plat non perforé en inox	3/–	3/–	3/–
Grille d'appu/Plat récupérateur	1/1	1/1	1/1
Carte réponse livre de recettes gratuit/Livre de recettes	•/–	•/–	•/–
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	2.099,–	2.299,–	2.599,–
Blanc brillant	2.099,–	–	2.599,–
Noir obsidien	2.099,–	–	2.599,–

Fours à vapeur encastrables

ContourLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	DG 6100	DG 6300
Four à vapeur autonome	–	–
Four à vapeur encastrable	●	●
Design		
PureLine/ContourLine	–/●	–/●
Écran	EasySensor	DirectControl
Boutons escamotables	–	●
Facilité d'utilisation		
Réglage électronique de la température au degré près 40 – 100°C	●	●
Cuisson de menu sans transfert de goût	●	●
Programmes autom. avec adaptation individuelle du résultat	●	●
Maintien au chaud	–	●
Modes de cuisson		
Programmes automatiques	20	75
Cuisson vapeur	●	●
Décongeler	–	●
Réchauffer	–	●
Confort d'utilisation		
Cuisson à la vapeur sur 3 niveaux en même temps	●	●
Cuisson de menu automatique	–	–
Réduction de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	–/–/–	●/●/●
Programme Départ différé	–	●
Indication de la température réelle/Proposition de température	●/–	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	–/●	20/●
Porte		
Porte CleanGlass	–	●
Charnières de porte	en bas	en bas
Enceinte de cuisson		
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	38	38
Nombre de niveaux de cuisson	4	4
Capacité (GastroNorm (GN) par niveau de cuisson	1/3 GN + 1/2 GN	1/3 GN + 1/2 GN
Module MultiSteam/Module MultiSteam avec éclairage par LED	●/–	–/●
Confort d'entretien		
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●
Résistance sole pour réduire la condensation	●	●
Détartrage automatique	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
MonoSteam/MultiSteam/PowerSteam	–/●/–	–/●/–
Réserve d'eau pour env. 90 min. de cuisson	●	●
Réservoir d'eau avec générateur de vapeur/Réservoir d'eau fraîche	–/●	–/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	–/–
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–
Sécurité		
Système de refroidissement et façade froide	●	●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	●/–	●/●
Contacteur de porte	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (l x h)	560 – 568 x 450 x 550	560 – 568 x 450 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	3,4/230/16	3,4/230/16
Accessoires fournis		
Plat perforé en inox perforé/Plat non perforé en inox	3/–	3/–
Grille d'appu/Plat récupérateur	1/1	1/1
Carte réponse livre de recettes gratuit/Livre de recettes	●/–	●/–
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)		
Inox/CleanSteel	1.299,–	1.799,–
Blanc brillant	–	–
Noir obsidien	–	–

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les steamers en un clin d'oeil

A la page suivante, tous les steamers Miele sont encore repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et des caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés chaque fois d'une petite explication.



 **Volumes d'enceinte de cuisson**
Indique la capacité de l'espace interne de l'appareil

 Capacité d'enceinte de cuisson :
19 litres

 **Technologies de cuisson à vapeur**
Indique le type de production de vapeur de l'appareil

 Production rapide de vapeur et distribution régulière via 8 entrées de vapeur

 **Raccordement fixe à l'eau**
Un raccordement fixe à l'eau est possible

 Raccordement fixe à l'eau :
l'appareil peut être raccordé à une prise d'eau fixe

Fours à vapeur pression, encastrables



(1) Accessoire contre supplément
* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	DGD 4635 INOX/CLST	DGD 6605 INOX/CLST	DGD 6635 OBSW
Four à vapeur pression (steamer)	●	●	●
Design			
PureLine/ContourLine	●/●	●/-	●/-
Porte-lift avec listel supérieur	-	●	●
Combinaison avec AB 45-7/AB 45-7 L (pour cache de 45 cm)	AB 45-7 / AB 45-7 L(1)	AB 45-7 L(1)	AB 45-7 L noir(1)
Ecran	segmenté 2 x 7	segmenté 2 x 7	segmenté 2 x 7
Facilité d'utilisation			
Réglage électronique de la température au degré près 40 – 100°C	●	●	●
Cuire à la vapeur sous pression de 101°C à 120°C	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Modes de cuisson			
Cuisson vapeur	●	●	●
Cuisson vapeur haute pression	●	●	●
Décongeler	●	●	●
Rechauffer	●	●	●
Confort d'utilisation			
Cuisson à la vapeur sur 3 niveaux en même temps	●	●	●
Réduction de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	●	●	●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	●/●	●/●	●/●
Porte			
Porte-lift avec baguette décorative	-	●	-
Porte-lift en noir/baguettes décoratives en CleanSteel	-/-	●/●	●/-
Tablette extractible avec fermeture automatique	●	●	●
Charnières de porte	à gauche	à gauche	à gauche
Enceinte du four			
Volume utile de l'enceinte du four en l	19	19	19
Nombre de niveaux de préparations	3	3	3
Confort d'entretien			
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Détartrage automatique	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
PowerSteam	jusqu'à 120°C	jusqu'à 120°C	jusqu'à 120°C
Raccordement à l'arrivée d'eau	●	●	●
Évacuation des eaux usées	●	●	●
Filtre d'écoulement	●	●	●
Sécurité			
Façade en inox avec surface CleanSteel	●	●	●
Coupure de sécurité/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Refroidissement automatique	●	●	●
Verrouillage de porte	●	●	●
Protection contre la surpression, double	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (l x h x p) (sans AB)	560 x 380 x 555	560 x 380 x 555	560 x 380 x 555
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	5,1/AC230V – 3NAC400V/-	5,1/AC230V – 3NAC400V/-	5,1/AC230V – 3NAC400V/-
Accessoires fournis			
Plat perforé en inox/Plat non perforé en inox	2/1	2/1	2/1
Plat pour recueillir l'eau	1	1	1
Carte réponse livre de recettes gratuit	●	●	●
Longueur du tuyau de racc. pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau en m	1,5/2,5 m	1,5/2,5 m	1,5/2,5 m
1 bouteille de produit détartrant	●	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	3.599,-	3.899,-	-
Noir obsidien	-	-	3.899,-





Le summum culinaire : possibilités uniques

Les fours à vapeur combinés Miele



Four à vapeur combiné avec Chaleur tournante Plus

Le four à vapeur combiné Miele offre toutes les fonctions d'un four à vapeur classique, avec en outre le mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus. L'alliance de l'humidité et de la chaleur sèche garantit de parfaits résultats de cuisson et de rôtissage.



Four à vapeur combiné XL avec toutes les fonctions d'un four classique

Le four à vapeur combiné XL de Miele vous offre, outre toutes les fonctions d'un four à vapeur, aussi celles d'un four classique haut de gamme. Selon le modèle, cet appareil est fourni avec une sonde thermique avec ou sans fil. Grâce à la possibilité d'y ajouter de l'humidité et à l'enceinte extralarge, vous détenez un appareil véritablement polyvalent.



XXL - Four à vapeur combiné XXL

Cet appareil est à la fois un four à vapeur complet, un four traditionnel complet et un four combiné complet – qui se glisse dans une niche classique pour four de 60 x 60 cm. Cet appareil englobe toutes les fonctions d'un appareil XL, et comprend notamment la thermosonde reliée par câble. La combinaison avec un tiroir de 29 cm de haut offre en outre de nouvelles possibilités insoupçonnées.

Production de vapeur à l'extérieur de l'enceinte du four

Tous les fours à vapeur combinés Miele ont un atout unique par rapport aux systèmes vapeur d'autres marques: le générateur de vapeur se trouve à l'extérieur de l'enceinte de cuisson. Les avantages sont légion: quantité de vapeur idéale, mesure et précision de température optimales, temps de préparation indépendants des quantités, et temps de chauffe rapide. Et comme il n'y a jamais de dépôts de calcaire dans l'enceinte du four, le nettoyage est un jeu d'enfant.



**Exclusivité
Miele**

MultiSteam

Production de vapeur externe pour de grandes enceintes de four.



MonoSteam

Génération externe de vapeur pour les enceintes de cuisson de petite dimension.



Programmes de choix pour un grand nombre de plats

Les highlights* des fours à vapeur combinés

Exclusivité Miele MultiSteam

Des résultats qui comblent vos papilles? Un jeu d'enfant. Le four à vapeur Miele est polyvalent et vient idéalement compléter le four et le plan de cuisson. Comme les temps de préparation pour la cuisson à la vapeur et la cuisson traditionnelle sont presque similaires, vous ne devez pas modifier vos habitudes culinaires. Vous pouvez préparer séparément entrées, soupe, poisson, viande, légumes, accompagnements ou desserts ou vous pouvez préparer un menu complet en une seule fois. Al dente, juteux ou tendre? Le four à vapeur Miele relève tous les défis, quel que soit votre niveau d'exigence. La technologie MultiSteam ainsi que les 8 orifices d'amenée de vapeur qui accélèrent la production de vapeur, les temps de chauffe et la répartition de la vapeur dans l'enceinte garantissent des résultats de cuisson plus uniformes.



Exclusivité Miele

Pas de compromis: four à vapeur et four réunis en un seul et même appareil

Cuisson à la vapeur, rôtissage et cuisson traditionnelle: cet appareil relève tous les défis. Les possibilités sont infinies.

Enceinte de four XL et XXL

Un vaste espace: vous pouvez y préparer des menus complets pour jusqu'à 10 personnes. Même les aliments de grande taille comme la volaille et les poissons entiers entrent facilement dans l'enceinte du four.

Exclusivité Miele

Panneau de commande motorisé

Confort maximal: d'un simple effleurement, le panneau de commande s'ouvre automatiquement. Derrière se dissimulent le réservoir d'eau, le réservoir pour l'eau de condensation et la sonde thermique.

Cuisson combinée

Préparez des plats avec la combinaison souhaitée d'air chaud et d'humidité, créée grâce à l'amenée de vapeur. Le plat est ainsi croustillant à l'extérieur et délicieusement juteux à l'intérieur. Savourez des résultats de cuisson et de rôtissage parfaits.

Exclusivité Miele

Sonde thermique sans fil

Plus besoin de surveiller la cuisson: l'affichage du temps résiduel indique précisément à quel moment la viande, le poisson ou la volaille seront prêts.

* selon l'appareil

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les fours à vapeur combinés en un clin d'oeil

A la page suivante, tous les fours à vapeur combinés Miele sont encore repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et des caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés chaque fois d'une petite explication.



Commande

Indique quelles commandes l'appareil possède



Commande tactile intuitive



Commande tactile sur pavé numérique rétroéclairé et touches sensibles



Sélection du mode et du temps via un bouton de commande, affichage sur 4 lignes de texte



Volumes d'enceinte de cuisson

Indique la capacité de l'espace interne de l'appareil



Les fours à vapeur combinés Miele ont divers volumes d'enceinte de cuisson : 68, 48 et 32 litres



Cuisson sous vide

L'appareil possède ce mode de préparation



Méthode qui permet une cuisson douce des aliments dans un sachet de mise sous vide



Programmes automatiques

L'appareil dispose de programmes automatiques



Préparer des plats aisément et automatiquement



Technologies de cuisson à vapeur

Indique le type de production de vapeur de l'appareil



Production rapide de vapeur et distribution régulière via 6 entrées de vapeur



Distribution de vapeur via une entrée de vapeur



PerfectClean

L'appareil possède un équipement PerfectClean



Traitement de surface breveté pour un confort de nettoyage inégalé



Panneau de commande lift

L'appareil possède un panneau lift



Ouverture et fermeture motorisées du panneau : Accès facile aux réservoirs d'eau, d'eau condensé et à la sonde thermique via une pression du doigt



Sondethermique

L'appareil possède une sonde thermique



Cuisson au degré près



Raccordement fixe à l'eau

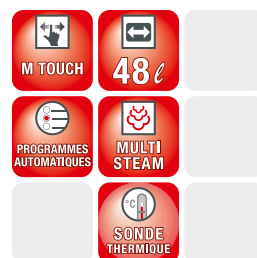
Un raccordement fixe à l'eau est possible



L'appareil est raccordé à une prise d'eau fixe

Fours à vapeur combinés

PureLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

³ Action valable du 1.1.2018 jusqu'au 31.12.2018

Type	DGC 6400	DGC 6600 XL	DGC 6800 XL
PureLine/ContourLine	●/-	●/-	●/-
Ecran	DirectControl	SensorTronic	M Touch
Boutons escamotables	●	-	-
Facilité d'utilisation			
Réglage électronique de la température, fonction four 30 – 225°C	●	●	●
Réglage électronique de la température, fonction four à vapeur 40 – 100°C	●	●	●
Capteur climatique	●	●	●
Cuisson de menu sans transfert de goût	●	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-	-/●	●/-
Modes de cuisson			
Programmes automatiques	plus de 85	plus de 200	plus de 200
Cuisson combinée/cuisson vapeur	●/●	●/●	●/●
Multigril/Gril éco/Turbogrill	-/-/-	●/●/●	●/●/●
Chaleur tournante plus	●	●	●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	-/-/-	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Panneau de commande à ouverture motorisée	-	●	●
Cuisson de menu automatique/QuickStart	-/●	●/●	●/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	●/●	●/●	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Porte			
Porte CleanGlass/Porte transparente	●/●	●/●	●/●
Enceinte de cuisson			
Enceinte de cuisson XL/Enceinte de cuisson XXL	-/-	●/-	●/-
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	32	48	48
Grille d'introduction extractible avec PerfectClean	●	●	●
Nombre d'ampoules halogènes	1	1	2
Confort d'entretien			
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Enceinte de cuisson inox + PerfectClean/ + structure tramée	●/-	-/●	-/●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien : Humidification/Rinçage/Séchage	●/-/●	●/●/●	●/●/●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
MonoSteam/MultiSteam/PowerSteam	●/-/-	-/●/-	-/●/-
Réservoir d'eau avec générateur de vapeur/Réservoir d'eau fraîche	●/-	-/●	-/●
Réservoir d'eau derrière la porte-lift motorisée	-	●	●
Raccordement à l'arrivée d'eau/Évacuation des eaux usées	-/-	-/-	-/-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Circuit d'économie d'énergie pour l'éclairage/Chauffage rapide	●/-	●/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WifiConn@ct	-/-	-/-	●/●
Accessoire indispensable, achat en supplément	-	-	XKM 3100 W
Sécurité			
Système de refroidissement et façade froide	●	●	●
Coupure de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (l x h x p)	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	3,4/230/16	3,4/230/16	3,4/230/16
Accessoires fournis			
Plat universel/Grille combi	-/1	1/1	1/1
Plat perforé en inox/Plat non perforé en inox	2/-	1/1	2/1
Plaque en inox/plat d'égoutement	●/●	-/-	-/-
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	-	-	●
Traineau à rôtir/Plat perforé Gourmet/Rails télescopiques FlexiClip	-/-/-	●/●/● avec voucher	●/●/● avec voucher
Carte réponse livre de recettes gratuit	●	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	2.499,-	3.199,-	3.799,-
Blanc brillant	2.499,-	-	3.799,-
Noir obsidien	2.499,-	-	3.799,-

Fours à vapeur combinés

PureLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

³ Action valable du 1.1.2018 jusqu'au 31.12.2018

Type	DGC 6805 XL	DGC 6660 XXL	DGC 6860 XXL
PureLine/ContourLine	●/–	●/–	●/–
Ecran	M Touch	SensorTronic	M Touch
Boutons escamotables	–	–	–
Facilité d'utilisation			
Réglage électronique de la température, fonction four 30 – 225°C	●	●	●
Réglage électronique de la température, fonction four à vapeur 40 – 100°C	●	●	●
Capteur climatique	●	●	●
Cuisson de menu sans transfert de goût	●	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–	–/●	●/–
Modes de cuisson			
Programmes automatiques	plus de 200	plus de 200	plus de 200
Cuisson combinée/cuisson vapeur	●/●	●/●	●/●
Multigril/Gril éco/Turbogrill	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Chaleur tournante plus	●	●	●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Panneau de commande à ouverture motorisée	●	●	●
Cuisson de menu automatique/QuickStart	●/●	●/●	●/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	●/●	●/●	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Porte			
Porte CleanGlass/Porte transparente	●/●	●/●	●/●
Enceinte de cuisson			
Enceinte de cuisson XL/Enceinte de cuisson XXL	●/–	–/●	–/●
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	48	68	68
Grille d'introduction extractible avec PerfectClean	●	●	●
Nombre d'ampoules halogènes	2	2	2
Confort d'entretien			
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●	●
Enceinte de cuisson inox + PerfectClean/ + structure tramée	–/●	–/●	–/●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Programmes d'entretien : Humidification/Rinçage/Séchage	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
MonoSteam/MultiSteam/PowerSteam	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Réservoir d'eau avec générateur de vapeur/Réservoir d'eau fraîche	–/●	–/●	–/●
Réservoir d'eau derrière la porte—lift motorisée	–	●	●
Raccordement à l'arrivée d'eau/Évacuation des eaux usées	●/●	–/–	–/–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Circuit d'économie d'énergie pour l'éclairage/Chauffage rapide	●/●	●/●	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WifiConn@ct	●/●	–/–	●/●
Accessoire indispensable, achat en supplément	XKM 3100 W	–	XKM 3100 W
Sécurité			
Système de refroidissement et façade froide	●	●	●
Coupure de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (l x h x p)	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 593 – 595 x 555	560 – 568 x 593 – 595 x 555
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	3,4/230/16	3,4/230/16	3,4/230/16
Accessoires fournis			
Plat universel/Grille combi	1/1	1/1	1/1
Plat perforé en inox/Plat non perforé en inox	2/1	2/1	2/1
Plaque en inox/Plat d'égoutement	–/–	–/–	–/–
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	●	–	●
Traineau à rôtir/Plat perforé Gourmet/Rails télescopiques FlexiClip	●/●/● avec voucher	●/●/● avec voucher	●/●/● avec voucher
Carte réponse livre de recettes gratuit	●	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	3.999,–	4.199,–	4.799,–
Blanc brillant	3.999,–	–	4.799,–
Noir obsidien	3.999,–	–	4.799,–



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

³ Action valable du 1.1.2018 jusqu'au 31.12.2018

Type	DGC 6865 XXL
PureLine/ContourLine	●/–
Ecran	M Touch
Boutons escamotables	–
Facilité d'utilisation	
Réglage électronique de la température, fonction four 30 – 225°C	●
Réglage électronique de la température, fonction four à vapeur 40 – 100°C	●
Capteur climatique	●
Cuisson de menu sans transfert de goût	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–
Modes de cuisson	
Programmes automatiques	plus de 200
Cuisson combinée/cuisson vapeur	●/●
Multigril/Gril éco/Turbogrill	●/●/●
Chaleur tournante plus	●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Confort d'utilisation	
Panneau de commande à ouverture motorisée	●
Cuisson de menu automatique/QuickStart	●/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●
Porte	
Porte CleanGlass/Porte transparente	●/●
Enceinte de cuisson	
Enceinte de cuisson XL/Enceinte de cuisson XXL (4 niveaux)	–/●
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	68
Grille d'introduction extractible avec PerfectClean	●
Nombre d'ampoules halogènes	2
Confort d'entretien	
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●
Enceinte de cuisson en inox + PerfectClean/+ structure tramée	–/●
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien : Humidification/Rinçage/Séchage	●/●/●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
MonoSteam/MultiSteam/PowerSteam	–/●/–
Réservoir d'eau avec générateur de vapeur/Réservoir d'eau fraîche	–/●
Réservoir d'eau derrière la porte-lift motorisée	–
Raccordement à l'arrivée d'eau/Évacuation des eaux usées	●/●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	A
Circuit d'économie d'énergie pour l'éclairage/Chauffage rapide	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/WifiConn@ct	●/●
Accessoire indispensable, achat en supplément	XKM 3100 W
Sécurité	
Système de refroidissement et façade froide	●
Coupure de sécurité/sécurité enfants	●/●
Caractéristiques techniques	
Dimensions de la niche en mm (l x h x p)	560 – 568 x 593 – 595 x 555
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	3,4/230/16
Accessoires fournis	
Plat universel/Grille combi	1/1
Plat perforé en inox/Plat non perforé en inox	2/1
Plaque en inox/Plaque d'égoutement	–/–
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	●
Traineau à rôtir/Plat perforé Gourmet/Rails télescopiques FlexiClip	●/●/● avec voucher
Carte réponse livre de recettes gratuit	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	
Inox/CleanSteel	4.999,–
Blanc brillant	4.999,–
Noir obsidien	4.999,–

Fours à vapeur combinés

ContourLine



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

³ Action valable du 1.1.2018 jusqu'au 31.12.2018

Type	DGC 6300	DGC 6500 XL
PureLine/ContourLine	–/●	–/●
Ecran	DirectControl	SensorTronic
Boutons escamotables	●	–
Facilité d'utilisation		
Réglage électronique de la température, fonction four 30 – 225°C	●	●
Réglage électronique de la température, fonction four à vapeur 40 – 100°C	●	●
Capteur climatique	●	●
Cuisson de menu sans transfert de goût	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	–/–	–/●
Modes de cuisson		
Programmes automatiques	plus de 85	plus de 200
Cuisson combinée/cuisson vapeur	●/●	●/●
Multigril/Gril éco/Turbogrill	–/–/–	●/●/●
Chaleur tournante plus	●	●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	–/–/–	●/●/●
Confort d'utilisation		
Panneau de commande à ouverture motorisée	–	●
Cuisson de menu automatique/QuickStart	–/●	●/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●
Affichage de la température réelle/Température préprogrammée	●/●	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●	20/●
Porte		
Porte CleanGlass/Porte transparente	●/●	●/●
Enceinte de cuisson		
Enceinte de cuisson XL/Enceinte de cuisson XXL	–/–	●/–
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	32	48
Grille d'introduction extractible avec PerfectClean	●	●
Nombre d'ampoules halogènes	1	1
Confort d'entretien		
Façade en inox avec surface CleanSteel*	●	●
Enceinte de cuisson inox + PerfectClean/ + structure tramée	●/–	–/●
Générateur de vapeur externe	●	●
Programmes d'entretien : Humidification/Rinçage/Séchage	●/–/●	●/●/●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
MonoSteam/MultiSteam/PowerSteam	●/–/–	–/●/–
Réservoir d'eau avec générateur de vapeur/Réservoir d'eau fraîche	●/–	–/●
Réservoir d'eau derrière la porte-lift motorisée	–	●
Raccordement à l'arrivée d'eau/Évacuation des eaux usées	–/–	–/–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A	A
Circuit d'économie d'énergie pour l'éclairage/Chauffage rapide	●/–	●/●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	–/–
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–
Sécurité		
Système de refroidissement et façade froide	●	●
Coupure de sécurité/sécurité enfants	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (l x h x p)	560 – 568 x 448 – 452 x 555	560 – 568 x 448 – 452 x 555
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	3,4/230/16	3,4/230/16
Accessoires fournis		
Plat universel/Grille combi	–/1	1/1
Plat perforé en inox/Plat non perforé en inox	2/–	1/1
Plaque en inox/plat d'égoutement	–/–	–/–
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	–	–
Traineau à rôtir/Plat perforé Gourmet/Rails télescopiques FlexiClip	–/–/–	●/●/● avec voucher
Carte réponse livre de recettes gratuit	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)		
Inox/CleanSteel	2.449,–	3.249,–
Blanc brillant	–	–
Noir obsidien	–	–







Nouveauté mondiale Miele

Fours à vapeur avec micro-ondes

Exclusivité Miele Cuisson à la vapeur, cuisson traditionnelle et réchauffage dans un appareil unique

Vous connaissez probablement cette situation : comment loger dans votre cuisine plusieurs appareils de cuisson ? En plus du four, élément central de toute cuisine, il ne reste bien souvent la place que pour un second appareil de cuisson.

Et la plupart du temps, le choix se porte alors vers le four à micro-ondes. Celui-ci en effet impressionne par sa rapidité pour décongeler et réchauffer les aliments, et offre en outre de nombreuses possibilités dans la cuisine au quotidien : il permet de réchauffer rapidement une tasse de lait ou de cacao, de préparer simplement et rapidement un cornet de pop-corn pour la soirée télé grâce à la fonction Popcorn.

Depuis plusieurs années cependant, l'utilisation du four vapeur semble de plus en plus appréciée. Ses atouts résident dans la préparation pratique et saine d'aliments comme le poisson ou les légumes. Il conserve en effet le goût naturel et la couleur des aliments. Car l'excellence de la cuisson contribue aussi à une alimentation saine.

Miele a réussi à réunir tous les atouts de ces deux appareils, four à vapeur et micro-ondes. Avec ce nouvel appareil encastrable, Miele propose une solution optimale à encastrer dans une niche de 45 cm de hauteur.

Si vous disposez d'une niche de 60 cm de haut, vous pouvez y associer le tiroir culinaire, de 14 cm de haut, au DGM 6000, et compléter ainsi idéalement vos appareils encastrables Miele.



Quelles sont pour vous les caractéristiques de confort essentielles ?

Les avantages produit* pour les fours à vapeur avec micro-ondes

Exclusivité Miele MultiSteam

La perfection à votre goût – Le four à vapeur avec micro-ondes Miele est un véritable must. Vous pouvez préparer séparément vos entrées, soupes, poissons, légumes, accompagnements ou desserts – ou un menu complet – en une seule opération. Le four à vapeur Miele comble vos souhaits les plus exigeants en matière de résultats de cuisson : croquant, tendre,...

Unique, la production externe de vapeur, issue de la technologie MultiSteam de Miele, assure de parfaits résultats de cuisson.

8 orifices d'admission de vapeur permettent une génération rapide de la vapeur (3,3 kW), la montée en température et la répartition de la vapeur, pour une cuisson uniforme.

Pendant la cuisson, le four est rempli de vapeur et tout l'oxygène est refoulé. C'est la raison pour laquelle l'aspect des aliments ne s'altère pas en cours de cuisson.



Exclusivité Miele Grand espace de cuisson

Exploitation de toute la profondeur : la préparation simultanée de grandes quantités d'aliments vous fait gagner du temps et économiser de l'énergie.



Exclusivité Miele Cuisson automatique de menus

Un menu complet : l'option Cuisson d'un menu permet de déterminer automatiquement la température, le temps et le mode de cuisson.



Facilité de nettoyage

Aucun dépôt de calcaire : le générateur externe de vapeur garantit un nettoyage simple et rapide.



Programmes automatiques

Préparation simple de plus de 150 plats : la garantie de la réussite de vos plats de poissons, viandes, légumes, et bien plus.



Exclusivité Miele Touche Popcorn

Une simple pression : la préparation simple et rapide d'un cornet de popcorn.

* selon modèle

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les fours à vapeur avec micro-ondes en un clin d'oeil

Aux pages suivantes, tous les fours à vapeur avec micro-ondes Miele sont repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et des caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés chaque fois d'une petite explication.



 **Commande**
Indique quelles commandes l'appareil possède

 Commande tactile intuitive

 Commande tactile sur pavé numérique rétroéclairé et touches sensibles

 Sélection directe du mode et du temps via les touches sensibles, affichage sur 4 lignes de texte

 **Volumes d'enceinte de cuisson**
Indique la capacité de l'espace interne de l'appareil

 Volumes d'enceinte de cuisson: 40 litres

 **Cuisson sous vide**
L'appareil possède ce mode de préparation

 Méthode qui permet une cuisson douce des aliments dans un sachet de mise sous vide

 **Puissance du four à micro-ondes**
Indique quelle puissance l'appareil possède

 Préparer des plats aisément et automatiquement

 **MultiSteam**
Indique le type de production de vapeur de l'appareil

 Production rapide de vapeur et distribution régulière via 8 entrées de vapeur

 **Popcorn**
L'appareil possède une touche Popcorn

 Pour une préparation rapide et aisée de popcorn frais

 **Programmes automatiques**
L'appareil dispose de programmes automatiques

 Préparer des plats aisément et automatiquement

 **Éclairage LED**
Indique comment l'espace interne de l'appareil est éclairé

 Éclairage optimal de l'enceinte de cuisson et excellente vue sur les aliments

 **Raccordement fixe à l'eau**
Un raccordement fixe à l'eau est possible

 L'appareil peut être raccordé à l'eau fraîche

Fours à vapeur avec micro-ondes

PureLine



Type	DGM 6401	DGM 6600	DGM 6800
PureLine/ContourLine	●/-	●/-	●/-
Affichage	DirectSensor	SensorTronic	M Touch
Avantages			
Réglage électronique de la température en Cuisson vapeur de 40 à 100°C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Niveaux de puissance (W)	80/150/300/450/600/850/1.000	80/150/300/450/600/850/1.000	80/150/300/450/600/850/1.000
Préparation de menus sans transfert de goûts	●	●	●
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Fonctions			
Cuire à la vapeur/Sous vide/Micro-ondes	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmes automatiques du four vapeur	plus de 75	plus de 150	plus de 150
Décongeler/Chauffer	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
Cuisson à la vapeur sur jusqu'à 3 niveaux simultanément	●	●	●
Préparation automatique de menus	–	●	●
Diminution de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	●	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation Marche/Arrêt	●	●	●
Affichage de la température réelle/Température proposée	●/●	●/●	●/●
Fonction Quick Start/Popcorn	●/●	●/●	●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●	20/●
Porte d'appareil			
Porte CleanGlass/Porte transparente/Charnières	●/●/en bas	●/●/en bas	●/●/en bas
Enceinte de cuisson			
Volume de l'enceinte en l	40	40	40
Nombre de niveaux d'introduction	4	4	4
Nombre d'éclairages LED	3	3	3
Module MultiSteam	●	●	●
Confort d'entretien			
Façade inox CleanSteel*	●	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●	●
Résistances de sole pour réduire la condensation	●	●	●
Détartrage automatique	●	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau			
MultiSteam	●	●	●
Réservoir d'eau pour env. 90 min. de temps de cuisson	●	●	●
Réservoir d'eau fraîche/Raccordement à l'eau fraîche	●/-	●/-	●/-
Réservoir d'eau fraîche amovible avec mécanisme Push-to-Release	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WifiConn@ct	-/-	-/-	●/●
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–	XKM 3100 W
Sécurité			
Système de refroidissement de l'appareil et façade froide	●	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 x 550	560 – 568 x 450 x 550	560 – 568 x 450 x 550
Valeur totale de raccordement en kWh/Tension en V/Protection par fusible en A	3,3/230/16	3,3/230/16	3,3/230/16
Accessoires fournis			
Récipients inox perforés/non perforés	2/1	2/2	2/2
Grille/coupelle en verre	●/●	●/●	●/●
Carte de réponse pour un livre de recettes four à vapeur gratuit	●	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA compris)			
Inox/CleanSteel	2.099,–	2.849,–	3.649,–
Blanc brillant	2.099,–	–	3.649,–
Noir obsidien	2.099,–	–	3.649,–

Fours à vapeur avec micro-ondes

PureLine



Type	DGM 6805
PureLine/ContourLine	●/–
Affichage	M Touch
Avantages	
Réglage électronique de la température en Cuisson vapeur de 40 à 100°C	40 – 100
Niveaux de puissance (W)	80/150/300/450/600/850/1.000
Préparation de menus sans transfert de goûts	●
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●
Maintien au chaud	●
Fonctions	
Cuire à la vapeur/Sous vide/Micro-ondes	●/●/●
Programmes automatiques du four vapeur	plus de 150
Décongeler/Chauffer	●/●
Confort d'utilisation	
Cuisson à la vapeur sur jusqu'à 3 niveaux simultanément	●
Préparation automatique de menus	●
Diminution de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation Marche/Arrêt	●
Affichage de la température réelle/Température proposée	●/●
Fonction Quick Start/Popcorn	●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●
Porte d'appareil	
Porte CleanGlass/Porte transparente/Charnières	●/●/en bas
Enceinte de cuisson	
Volume de l'enceinte en l	40
Nombre de niveaux d'introduction	4
Nombre d'éclairages LED	3
Module MultiSteam	●
Confort d'entretien	
Façade inox CleanSteel*	●
Générateur de vapeur externe	●
Résistances de sole pour réduire la condensation	●
Détartrage automatique	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
MultiSteam	●
Réservoir d'eau pour env. 90 min. de temps de cuisson	–
Réservoir d'eau fraîche/Raccordement à l'eau fraîche	●/●
Réservoir d'eau fraîche amovible avec mécanisme Push-to-Release	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/WifiConn@ct	●/●
Accessoire indispensable, achat en supplément	XKM 3100 W
Sécurité	
Système de refroidissement de l'appareil et façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 x 550
Valeur totale de raccordement en kWh/Tension en V/ Protection par fusible en A	3,3/230/16
Accessoires fournis	
Récipients inox perforés/non perforés	2/2
Grille/coupelle en verre	●/●
Carte de réponse pour un livre de recettes four à vapeur gratuit	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA compris)	
Inox/CleanSteel	3.849,–
Blanc brillant	3.849,–
Noir obsidien	3.849,–

Fours à vapeur avec micro-ondes

ContourLine



Type	DGM 6301	DGM 6500
PureLine/ContourLine	–/●	–/●
Affichage	DirectSensor	SensorTronic
Avantages		
Réglage électronique de la température en Cuisson vapeur de 40 à 100°C	40 – 100	40 – 100
Niveaux de puissance (W)	80/150/300/450/600/850/1.000	80/150/300/450/600/850/1.000
Préparation de menus sans transfert de goûts	●	●
Programmes automatiques avec ajustement indiv. du résultat de cuisson	●	●
Maintien au chaud	●	●
Fonctions		
Cuire à la vapeur/Sous vide/Micro-ondes	●/●/●	●/●/●
Programmes automatiques du four vapeur	plus de 75	plus de 150
Décongeler/Chauffer	●/●	●/●
Confort d'utilisation		
Cuisson à la vapeur sur jusqu'à 3 niveaux simultanément	●	●
Préparation automatique de menus	–	●
Diminution de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●	●/●/●
Programmation Marche/Arrêt	●	●
Affichage de la température réelle/Température proposée	●/●	●/●
Fonction Quick Start/Popcorn	●/●	●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●	20/●
Porte d'appareil		
Porte CleanGlass/Porte transparente/Charnières	●/●/en bas	●/●/en bas
Enceinte de cuisson		
Volume de l'enceinte en l	40	40
Nombre de niveaux d'introduction	4	4
Nombre d'éclairages LED	3	3
Module MultiSteam	●	●
Confort d'entretien		
Façade inox CleanSteel*	●	●
Générateur de vapeur externe	●	●
Résistances de sole pour réduire la condensation	●	●
Détartrage automatique	●	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau		
MultiSteam	●	●
Réservoir d'eau pour env. 90 min. de temps de cuisson	●	●
Réservoir d'eau fraîche/Raccordement à l'eau fraîche	●/–	●/–
Réservoir d'eau fraîche amovible avec mécanisme Push-to-Release	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WifiConn@ct	–/–	–/–
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–
Sécurité		
Système de refroidissement de l'appareil et façade froide	●	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 x 550	560 – 568 x 450 x 550
Valeur totale de raccordement en kWh/Tension en V/Protection par fusible en A	3,3/230/16	3,3/230/16
Accessoires fournis		
Récipients inox perforés/non perforés	2/1	2/2
Grille/coupelle en verre	●/●	●/●
Carte de réponse pour un livre de recettes four à vapeur gratuit	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA compris)		
Inox/CleanSteel	2.149,–	2.849,–
Blanc brillant	–	–
Noir obsidien	–	–



Fours à micro-ondes

Les modèles

Appareils encastrables TopControl Miele

Les fours à micro-ondes Miele dont le panneau de commande se situe sur la partie supérieure offrent des avantages uniques. Vous pouvez les placer où vous voulez dans votre cuisine, car ils garantissent un design parfaitement uniforme avec les autres appareils encastrables Miele. Tout comme sur un four, vous pouvez ouvrir la porte vers le bas. L'autre avantage de l'emplacement de la commande en haut est que l'enceinte est plus spacieuse.

Appareils encastrables SideControl Miele

Alternative aux appareils TopControl: les appareils dont la commande est située latéralement comme sur les micro-ondes classiques. Vous pouvez combiner ces appareils SideControl verticalement avec d'autres appareils encastrables Miele ou les installer séparément. La porte s'ouvre sur le côté.

Appareil autonome

Vous n'avez pas de niche dans vos armoires de cuisine pour un four à micro-ondes encastrable ? Le four à micro-ondes autonome de Miele est alors le bon choix. Vous pouvez simplement le déposer sur le plan de travail.

Concepts de commande

TopControl (EasyControl): vous choisissez la puissance souhaitée en watt ou la température souhaitée grâce au bouton rotatif gauche. Les réglages sur l'écran d'affichage LCD à 7 segments sont choisis via le bouton de commande de droite et confirmés via les touches sensibles.

SideControl : vous réglez la puissance souhaitée en watt ou la température souhaitée avec le bouton rotatif supérieur, et vous réglez le poids et la durée avec le bouton inférieur. Vous pouvez modifier d'autres réglages grâce aux touches sensibles en bas du panneau de commande.

Design parfaitement ajusté

Les fours à micro-ondes Miele

Dimensions de niche

Vous réfléchissez à une nouvelle cuisine ou vous souhaitez remplacer un appareil de votre cuisine actuelle ? Les micro-ondes Miele peuvent être intégrés dans toutes les niches d'encastrement courantes.



36 cm de haut, 60 cm de large
SideControl



45 cm de haut, 60 cm de large
SideControl



45 cm de haut, 60 cm de large
TopControl

Vaste choix

Le volume utile de l'enceinte des fours à micro-ondes Miele diffère selon la dimension de la niche.



Enceinte de 17 l



Enceinte de 26 l



Enceinte de 46 l

Les fonctions

À première vue, le four à micro-ondes ne fait pas partie des appareils dits polyvalents. Et pourtant, les modèles Miele ne se contentent pas de réchauffer ou de décongeler des plats. Laissez-vous surprendre par tout le panel de fonctionnalités dont sont dotés les fours à micro-ondes Miele.

Four à micro-ondes sans grill

Réchauffer un verre de lait, préparer des bocaux de confiture, faire fondre du chocolat, préparer des légumes, décongeler du poisson, peler des amandes sont quelques-unes des nombreuses fonctionnalités qu'offre votre four à micro-ondes Miele rien qu'avec le système Micro-ondes.

Four à micro-ondes avec grill

Le grill quartz intégré vous permet de faire gratiner les aliments au terme de la préparation. Ou encore de faire rôtir ou griller des aliments. Vos toasts, légumes ou scampis grillés n'en seront que meilleurs. Apportez à vos gratins de légumes une délicieuse croûte de fromage.



Pour des résultats impeccables et un confort accru

Les highlights* des fours à micro-ondes encastrables Miele

Enceinte de four XL

Dans la grande enceinte inox des appareils dotés de la commande TopControl, vous pouvez parfaitement préparer des plats plus grands comme du poulet ou des plats mijotés au four. La plaque tournante a un diamètre de 40 cm, ce qui rend l'appareil particulièrement polyvalent. Vous pouvez y placer des récipients de différentes tailles ou plusieurs récipients, tasses ou assiettes en même temps.



Plaque tournante de 40 cm

Vaste espace: idéal pour plusieurs, tasses, pots ou assiettes ou récipients de diverses tailles.



Eclairage Led

Des leds de haute qualité offrent un éclairage optimal dans l'enceinte du four de manière à ce que vos plats soient bien visibles. Leur grande longévité constitue un avantage supplémentaire.



Touche Popcorn

Une seule pression sur une touche suffit pour préparer rapidement et facilement un paquet de popcorn.



Gril quartz

Rapidité et uniformité: vos plats sont dorés rapidement et parfaitement.



Programmes automatiques

Concoctez facilement des mets délicieux. Il vous suffit de sélectionner le programme souhaité et de saisir le poids. Le four à micro-ondes fait le reste.

* selon l'appareil

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les fours à micro-ondes en un clin d'œil

A la page suivante, tous les fours à micro-ondes Miele sont repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés d'une explication.



Types de commande
Indique le type de commande sur le panneau de l'appareil

EasyControl
EasyControl: Sélection du mode et du temps via un bouton de commande, affichage sur 7 lignes de texte

Volume de cuisson
Indique la capacité du four à micro-ondes

17L
Les fours à micro-ondes ont une enceinte de cuisson de 17, 26 ou 46 litres

Gril quartz
Indique si l'appareil possède un gril quartz

QUARZ GRILL
Pour faire gratiner les plats après la cuisson

Puissance
Indique la puissance du micro-ondes en W

800W
Les fours à micro-ondes Miele ont une puissance allant jusqu'à 1000 W

Éclairage Led
Indique comment l'enceinte de l'appareil est éclairée

LED LIGHTING
Éclairage optimal de l'enceinte et excellente visibilité des aliments

Popcorn
L'appareil possède une touche Popcorn

POPCORN
Pour une préparation rapide et aisée de popcorn frais

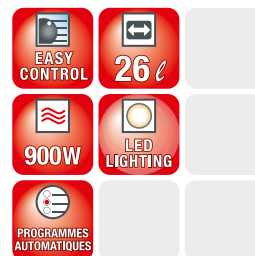
Programmes automatiques
L'appareil dispose de programmes automatiques

PROGRAMMES AUTOMATIQUES
Préparer des plats facilement et automatiquement

Plateau tournant de 40 cm
L'appareil possède un plateau tournant d'un diamètre de 40 cm

Ø 40
Le plateau tournant de 40 cm peut accueillir des plats de diverses tailles ou plusieurs récipients

Four à micro-ondes autonome et encastrables



* Ce design ne convient pas avec la mise en place horizontale avec les appareils de 45 cm de la série 6000

Type	M 6012	M 6032	M 6040*
Modèle			
Four à micro-ondes autonome/Four à micro-ondes encastrable	●/–	–/●	–/●
Design			
PureLine/ContourLine	–/–	●/●	●/●
TopControl/SideControl	–/●	–/●	–/●
Facilité d'utilisation			
Réglage électronique de la puissance 80 – 800/80 – 900 W	–/●	●/–	–/●
Niveaux de puissance	7	6	7
Puissance du gril	800 W	800 W	–
Maintien au chaud	●	●	●
Gril quartz	●	●	–
Modes de fonctionnement			
Programmes automatiques	17	17	11
Fonction micro-ondes	●	●	●
Fonction gril	●	●	–
Combinaison fonction micro-ondes/gril	●	●	–
Confort d'utilisation			
Fonction Popcorn	–	–	–
Affichage de l'heure	●	●	●
Minuterie/Coupure automatique	●/●	●/●	●/●
Fonction Quick-start (démarrage rapide)	●	●	●
Fonction Memory (de mémorisation)	●	●	●
Réglages personnalisés	●	●	●
Enceinte de cuisson			
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	26 l	17 l	26 l
Éclairage LED de l'enceinte de cuisson	●	●	●
Hauteur de l'enceinte de cuisson en cm	20,7	20,2	20,7
Diamètre de la plaque tournante en cm	32,5	27,2	32,5
Porte de l'appareil			
Contacteur de porte	●	●	●
Touche d'ouverture de la porte	●	●	●
Charnières de porte	à gauche	à gauche	à gauche
Confort d'entretien			
Façade en inox avec revêtement CleanSteel	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Désactivation de nuit/Affichage de l'heure désactivé	●/–	●/–	●/–
Sécurité			
Sécurité enfants	●	●	●
Interrupteur de sécurité			
Alerte „Door“	●	●	●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	–	562 - 595 x 350 - 372 x 310	562–568 x 450–452 x 550
Aération indépendante de la niche	●	●	●
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	2,17/220–240/10	2,17/220 – 240/10	2,17/220 – 240/10
Accessoires fournis			
Couvercle	●	●	●
Tige anti-ébullition	–	–	–
Grille	●	●	–
Plat gourmet	●	●	–
Accessoires contre supplément			
Cache pour niche AB 45-9/AB 42-1	–/–	●/●	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	599,–	899,–	799,–
Blanc brillant	–	899,–	–
Noir obsidien	–	–	–

Fours à micro-ondes encastrables

PureLine



* Ce design ne convient pas avec la mise en place horizontale avec les appareils de 45 cm de la série 6000

Type	M 6260	M 6262
Modèle		
Four à micro-ondes autonome/Four à micro-ondes encastrable	–/●	–/●
Design		
PureLine/ContourLine	●/–	●/–
TopControl/SideControl	●/–	●/–
Facilité d'utilisation		
Réglage électronique de la puissance 80 – 800/80 – 900 W	–/●	–/●
Niveaux de puissance	7	7
Puissance du gril	–	1.500 W
Maintien au chaud	●	●
Gril quartz	–	●
Modes de fonctionnement		
Programmes automatiques	16	23
Fonction micro-ondes	●	●
Fonction gril	–	●
Combinaison fonction micro-ondes/gril	–	●
Confort d'utilisation		
Fonction Popcorn	●	●
Affichage de l'heure	●	●
Minuterie/Coupure automatique	●/●	●/●
Fonction Quick-start (démarrage rapide)	●	●
Fonction Memory (de mémorisation)	●	●
Réglages personnalisés	●	●
Enceinte de cuisson		
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	46 l	46 l
Éclairage LED de l'enceinte de cuisson	●	●
Hauteur de l'enceinte de cuisson en cm	23,2	23,2
Diamètre de la plaque tournante en cm	40,6	40,6
Porte de l'appareil		
Contacteur de porte	●	●
Touche d'ouverture de la porte	–	–
Charnières de porte	en bas	en bas
Confort d'entretien		
Façade en inox avec revêtement CleanSteel	●	●
Efficacité et durabilité		
Désactivation de nuit/Affichage de l'heure désactivé	–/●	–/●
Sécurité		
Sécurité enfants	●	●
Interrupteur de sécurité		
Alerte „Door“	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	562–568 x 450–452 x 551	562–568 x 450–452 x 552
Aération indépendante de la niche	●	●
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	1,6/220 – 240/10	1,6/220 – 240/10
Accessoires fournis		
Couvercle	●	●
Tige anti-ébullition	–	–
Grille	–	●
Plat gourmet	–	●
Accessoires contre supplément		
Cache pour niche AB 45-9/AB 42-1	–/–	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)		
Inox/CleanSteel	999,–	1.299,–
Blanc brillant	–	1.299,–
Noir obsidien	–	1.299,–

Fours à micro-ondes encastrables

ContourLine



Type	M 6160
Modèle	
Four à micro-ondes autonome/Four à micro-ondes encastrable	–/●
Design	
PureLine/ContourLine	–/●
TopControl/SideControl	●/–
Facilité d'utilisation	
Réglage électronique de la puissance 80 – 800/80 – 900 W	–/●
Niveaux de puissance	7
Puissance du gril	–
Maintien au chaud	●
Gril quartz	–
Modes de fonctionnement	
Programmes automatiques	16
Fonction micro-ondes	●
Fonction gril	–
Combinaison fonction micro-ondes/gril	–
Confort d'utilisation	
Fonction Popcorn	●
Affichage de l'heure	●
Minuterie/Coupure automatique	●/●
Fonction Quick-start (démarrage rapide)	●
Fonction Memory (de mémorisation)	●
Réglages personnalisés	●
Enceinte de cuisson	
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	46 l
Éclairage LED de l'enceinte de cuisson	●
Hauteur de l'enceinte de cuisson en cm	23,2
Diamètre de la plaque tournante en cm	40,6
Porte de l'appareil	
Contacteur de porte	●
Touche d'ouverture de la porte	–
Charnières de porte	en bas
Confort d'entretien	
Façade en inox avec revêtement CleanSteel	●
Efficacité et durabilité	
Désactivation de nuit/Affichage de l'heure désactivé	–/●
Sécurité	
Sécurité enfants	●
Interrupteur de sécurité	
Alerte „Door“	●
Caractéristiques techniques	
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	562–568 x 450–452 x 550
Aération indépendante de la niche	●
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	1,6/220 – 240/10
Accessoires fournis	
Couvercle	●
Tige anti-ébullition	–
Grille	–
Plat gourmet	–
Accessoires contre supplément	
Cache pour niche AB 45-9/AB 42-1	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	
Inox/CleanSteel	999,–
Blanc brillant	–
Noir obsidien	–



Un appareil de cuisine à part entière

Les tiroirs culinaires Miele

Types

Miele propose trois types de tiroirs culinaires intégrés. Vous pouvez choisir parmi différentes dimensions. Idéal donc pour toutes les cuisines!



Tiroir chauffant – 10 cm de haut

Ce tiroir vous permet de préchauffer facilement des tasses, des assiettes et de la vaisselle de service. Un tiroir chauffant est extrêmement pratique et vient idéalement compléter votre four à vapeur ou votre machine à café.



Tiroir culinaire – 14 cm de haut

En plus des avantages d'un tiroir chauffant, le tiroir culinaire vous offre deux atouts supplémentaires: la possibilité de maintenir des plats au chaud et la fonction « Cuisson à basse température » pour les préparations délicates et savoureuses de viande et autre.



Tiroir culinaire – 29 cm de haut

Ce tiroir culinaire vient idéalement compléter un montage vertical de plusieurs appareils. De grande dimension, il possède deux niveaux.

Vaste choix de formats



Le format compact – 10 cm de haut, 60 cm de large

Il complète idéalement un appareil encastrable de 35 cm de haut comme la machine à café Miele Nespresso ou le four à vapeur Miele. Un duo en or qui vient s'intégrer parfaitement dans une niche de 45 cm!



Le format classique – 14 cm de haut, 60 cm de large

Le tiroir culinaire est disponible dans un format intermédiaire. Vous pouvez parfaitement combiner ce tiroir avec un appareil encastrable compact de 45 cm de haut. Il peut s'agir d'une machine à café, d'un four à vapeur, d'un four à vapeur combiné ou d'un four combiné Miele. Difficile d'imaginer meilleure façon d'exploiter une niche de 60 cm de haut. Miele a conçu deux variantes de design. Vous pouvez ainsi choisir un tiroir parfaitement coordonné à l'appareil avec lequel vous le combinez. Résultat? Un ensemble harmonieux.



Le format extra grand – 29 cm de haut, 60 cm de large

Avec sa hauteur de 29 cm, le tiroir culinaire extra grand affiche un confort ultime. Il s'utilise parfaitement pour le préchauffage de votre service de table. Combiné avec un four classique de 60 cm de haut, ce modèle permet de nombreuses prouesses culinaires. Ce format est disponible en variante PureLine et ContourLine. Votre cuisine présente ainsi un design uniforme.



La température parfaite pour votre service de table et vos plats

Les highlights* des tiroirs culinaires intégrés Miele

Exclusivité Miele

Cuisson à basse température: programme pour tous types de viande

La cuisson à basse température est une méthode utilisée dans la gastronomie professionnelle pour cuire la viande avec délicatesse. La viande reste ainsi tendre et juteuse et est plus goûteuse. Les saveurs et les éléments nutritifs sont préservés au maximum. Ce mode de cuisson est utilisé par les grands chefs depuis longtemps pour créer des goûts raffinés, mais est aussi de plus en plus utilisé à domicile. La cuisson à basse température est une préparation sans stress: le processus ne doit pas être surveillé de près. Vous pouvez entre-temps vous concentrer sur le reste des préparations. La viande peut être découpée dès la fin de la cuisson. Vous ne devez pas la laisser reposer, puisque le jus de viande est réparti uniformément.



4 fonctions

Polyvalence : vous pouvez utiliser le tiroir culinaire pour réchauffer des tasses/verres et votre service de table, pour maintenir des plats au chaud ou pour cuire à basse température.

Exclusivité Miele

Commande par touches sensibles

Convivialité et confort : la commande s'effectue par l'effleurement de touches sensibles. Le panneau de commande est une surface vitrée plane facile à nettoyer.

Timer

Chaleur garantie : tous les tiroirs chauffants intégrés ont un timer qui permet à l'appareil de s'arrêter automatiquement à l'issue d'une certaine durée. Vous pouvez régler une durée de 4 heures maximum.

Mécanisme Push2Open

Un jeu d'enfant : une légère pression sur le tiroir suffit pour l'ouvrir.

Tiroir entièrement extractible

Aperçu optimal : vous pouvez ouvrir le tiroir complètement pour le remplir ou le vider en toute facilité.

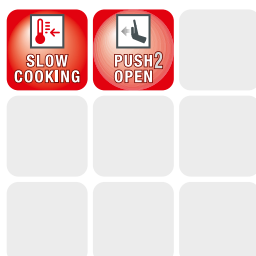
* selon l'appareil

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les tiroirs culinaires en un clin d'oeil

A la page suivante, tous les tiroirs culinaires Miele sont repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés chaque fois d'une explication.



 **Cuisson à basse température**
L'appareil possède ce mode de préparation

 Avec des températures basses, les recettes de viande sont automatiquement réussies

 **Push2Open**
L'appareil possède cette fonction

 Activation de l'ouverture automatique via une légère pression sur le tiroir

Tiroirs culinaires encastrables

PureLine & ContourLine



Type	EGW 6210	ESW 6114	ESW 6214
Modèle			
Tiroir chauffant	•	–	–
Tiroir culinaire	–	•	•
Design			
PureLine	•	•	•
ContourLine	•	•	•
Panneau de commande en verre avec touches sensibles	–	•	•
Bandeau de commande avec symboles	–	•	•
Sans poignée	•	•	•
Facilité d'utilisation			
Réchauffement de la vaisselle	•	•	•
Maintien au chaud de plats pour la préparation d'un menu	–	•	•
Résultats de cuisson parfaits à basse température	–	•	•
Réglage de la température de 30°C à 50°C	•	–	–
Réglage de la température en continu	•	–	–
Réglage électronique de la température au degré près de 40 à 85°C	–	•	•
Modes de fonctionnement			
Réchauffement des tasses	•	•	•
Réchauffement des assiettes	•	•	•
Maintien au chaud de plats	–	•	•
Cuisson à basse température	–	•	•
Confort d'utilisation			
Tiroir totalement extractible pour faciliter le chargement et le déchargement	•	•	•
Mécanisme Push2Open	•	•	•
Fermeture automatique avec amortissement	–	–	–
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Minuterie	–	•	•
Capacité de charge	56 tasses à Espresso ou 25 à Cappuccino	Vaisselle pour 6 personnes	Vaisselle pour 6 personnes
Confort d'entretien			
Façade en inox avec revêtement CleanSteel	•	•	•
Affichage 'Touch' (tactile) avec surface lisse	–	•	•
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Connexion automatique avec CVA 6805 (accessoire supplém. CVVK-câble)	–	•	•
Combinaison possible avec CVA 6431 dans une niche de 45 cm	•	–	–
Sécurité			
Façade froide	•	•	•
Revêtement antidérapant	•	•	•
Coupure de sécurité	–	•	•
Caractéristiques techniques			
Dimensions de l'appareil (lxhxp)	595 x 545 x 100	595 x 548 x 141	595 x 548 x 141
Hauteur utile (de l'enceinte) en mm	70	85	85
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,15/230/10	0,7/230/10	0,7/230/10
Accessoires fournis			
Carte réponse pour recevoir le livre de recettes Cuire à basse température	–	•	•
Grille pour placer les plats en hauteur	–	–	–
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)			
Inox/Clean Steel	749,–	949,–	949,–
Blanc brillant	–	–	949,–
Noir obsidien	–	–	949,–

Tiroirs culinaires encastrables

PureLine & ContourLine



Type	ESW 6229 X	ESW 6129 X
Modèle		
Tiroir chauffant	–	–
Tiroir culinaire	●	●
Design		
PureLine	●	–
ContourLine	–	●
Panneau de commande en verre avec touches sensibles	●	●
Bandeau de commande avec symboles	●	●
Sans poignée, mécanisme Push2Open	●	●
Facilité d'utilisation		
Réchauffement de la vaisselle	●	●
Maintien au chaud de plats pour la préparation d'un menu	●	●
Résultats de cuisson parfaits à basse température	●	●
Réglage de la température de 30°C à 50°C	–	–
Réglage de la température en continu	–	–
Réglage électronique de la température au degré près de 40 à 85°C	●	●
Modes de fonctionnement		
Réchauffement des tasses	●	●
Réchauffement des assiettes	●	●
Maintien au chaud de plats	●	●
Cuisson à basse température	●	●
Confort d'utilisation		
Tiroir totalement extractible pour faciliter le chargement et le déchargement	●	●
Mécanisme Push2Open	●	●
Fermeture automatique avec amortissement	●	●
Programmation du démarrage et de l'arrêt/Minuterie	●	●
Capacité de charge	Vaisselle pour 12 personnes	Vaisselle pour 12 personnes
Confort d'entretien		
Façade en inox avec revêtement CleanSteel	●	●
Affichage 'Touch' (tactile) avec surface lisse	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers		
Connexion automatique avec CVA 6805 (accessoire supplém. CVVK-câble)	–	–
Combinaison possible avec CVA 6431 dans une niche de 45 cm	–	–
Sécurité		
Façade froide	●	●
Revêtement antidérapant	●	●
Coupure de sécurité	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de l'appareil (lxhxp)	595 x 548 x 289	595 x 548 x 289
Hauteur utile (de l'enceinte) en mm	230	230
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,7/230/10	0,7/230/10
Accessoires fournis		
Carte réponse pour recevoir le livre de recettes Cuire à basse température	●	●
Grille pour placer les plats en hauteur	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)		
Inox/Clean Steel	1.099,–	1.099,–
Blanc brillant	1.099,–	–
Noir obsidien	1.099,–	–



Le tiroir sous vide encastrable aux multiples fonctions

Cuisson sous vide: la préparation des chefs

Pour profiter des belles choses de la vie...

Conditions optimales pour conserver les aliments ou les préparer via une délicieuse cuisson sous vide : le nouveau tiroir sous vide séduit par ses multiples fonctions. Préparer en toute simplicité des plats qui s'avèrent aussi savoureux que ne le laisse suggérer la photo du livre de cuisine, que rêver de mieux ? La fonction de base du tiroir sous vide est assurément simple : les aliments emballés sous film plastique sont mis sous vide. L'air (surtout l'oxygène) est aspiré et extrait de l'emballage. Et l'emballage est ensuite scellé. La qualité des aliments est ainsi conservée plus longtemps. Par ailleurs, le tiroir sous vide permet de préparer les aliments à la cuisson sous vide. Cet appareil est donc parfait pour diviser les aliments en portions, préparer des aliments à la conservation et concocter de délicieuses préparations selon la méthode de cuisson sous vide !



Tout juste acheté - et après ? Pur délice et saveurs naturelles

Les produits frais sont à la base d'une alimentation saine. Nous préférons d'ailleurs n'utiliser que des ingrédients en provenance directe du marché ou du boucher. Mais qui parvient à acheter ses ingrédients frais jour après jour ?

Au contraire - Souvent, de nombreux aliments se gâtent et atterrissent à la poubelle. Rien qu'en Allemagne, chaque habitant jette chaque année en moyenne plus de 300 euros d'aliments à la poubelle.

Si la qualité des denrées alimentaires est importante, la quantité de provisions l'est tout autant. Car cette réserve détermine dans quelle mesure les denrées alimentaires sont encore fraîches, savoureuses et saines lors de la cuisson. Le tiroir sous vide offre un grand nombre de possibilités, tant pour le stockage de vos aliments que pour d'autres applications.



Cuisson sous vide : la préparation des chefs

Dans bon nombre de cuisines professionnelles, cette méthode de préparation délicate est depuis longtemps la norme pour des résultats savoureux. Les préparations sous vide se font dans le four à vapeur à basse température constante et pendant une durée plus longue. L'aspect, la forme, les minéraux et les vitamines du plat sont préservés. Grâce au tiroir sous vide, la viande, le poisson, les légumes ou les fruits sont idéalement préparés à la cuisson sous vide. Vous trouverez aux pages suivantes davantage d'informations à propos de cette fabuleuse méthode de préparation.







Un équipement exclusif pour un plaisir à l'état pur

Les highlights du tiroir sous vide encastrable

Mise sous vide

Le tiroir sous vide Miele permet d'extraire l'oxygène et l'air des sachets. Les conditions optimales sont ainsi réunies pour une plus longue conservation des aliments. La mise sous vide prépare aussi parfaitement les aliments à leur cuisson sous vide au four à vapeur. Vous pouvez choisir entre trois niveaux de mise sous vide. Chaque niveau répond à des besoins différents. Le niveau 3, par exemple, convient bien à la viande marinée tandis que le niveau 1 est idéal pour les aliments délicats comme les baies.



Grand volume utile

Convient pour les petites et grandes quantités. Le volume utile convient pour des sachets sous vide jusqu'à 250 x 350 mm.

Sachets sous vide adaptés aux aliments

En toute sécurité : les sachets sous vide de Miele sont résistants à la chaleur, hermétiques et préservent le goût.

Trois niveaux

Pour une protection toujours optimale, vous pouvez choisir entre 3 niveaux : le niveau 3 est idéal pour la viande, le niveau 2 convient aux aliments fragiles et sauces et le niveau 1 est idéal pour les aliments très fragiles.

Durée de scellement réglable

Parfait pour les sachets de toute épaisseur : en fonction du sachet, choisissez parmi les 3 niveaux pour le scellement.

Boîtes sous vide réutilisables

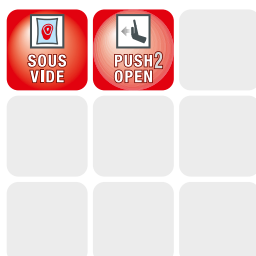
Une solution particulièrement durable : contrairement aux sachets, les boîtes peuvent être réutilisées.

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les tiroirs sous vide en un clin d'oeil

A la page suivante, tous les tiroirs sous vide Miele sont repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés d'une explication.



Mise sous vide

Le tiroir peut effectuer une mise sous vide



Aspire l'air du sachet sous vide



Push2Open

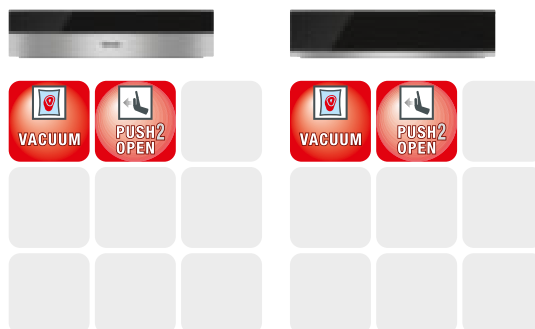
L'appareil possède cette fonction



Activation de l'ouverture automatique via une légère pression sur le tiroir

Tiroirs sous vide intégrables

PureLine & ContourLine



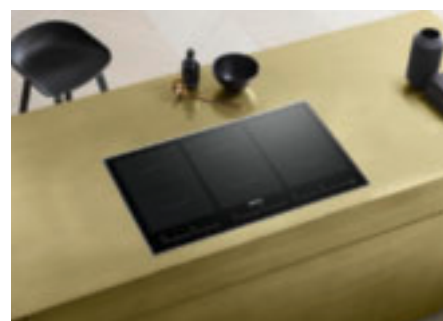
Modèle/désignation commerciale	EVS 6114	EVS 6214
Chaque-assiettes	–	–
Tiroir culinaire	–	–
Tiroir à accessoires	–	–
Tiroir sous vide intégrable	•	•
Design		
PureLine	•	•
ContourLine	•	•
Panneau en verre avec touches sensibles	•	•
Listel de commande avec texte/symboles	–/•	–/•
Sans poignée	•	•
Avantages		
Préparation à la cuisson sous vide	•	•
Conservation plus longue des aliments	•	•
Marinade des aliments	•	•
Possibilités d'utilisation		
Mise sous vide des denrées alimentaires	•	•
Marinade des denrées alimentaires	•	•
Division en portions des denrées alimentaires	•	•
Mise sous vide du conteneur	•	•
Refermeture de l'emballage d'origine	•	•
Confort d'utilisation		
Rails télescopiques pour charger et décharger facilement	•	•
Mécanisme Push2Open	•	•
Fermeture automatique avec amortisseur	–	–
Puissance de mise sous vide en niveaux	1 – 3	1 – 3
Puissance de mise sous vide affichée sur LED	•	•
Durée de soudage en niveaux	1 – 3	1 – 3
Durée de soudage affichée sur LED	•	•
Fonction Stop	•	•
Taille maximale du sachet en mm	250 – 350	250 – 350
Capacité de la chambre de mise sous vide en l	8,0	8,0
Technique de mise sous vide		
Chambre de mise sous vide en acier inoxydable	•	•
Puissance d'aspiration de pompe en m³/h	4	4
Confort d'entretien		
Façade inox CleanSteel*	•	•
Affichage Touch à revêtement lisse	•	•
Indication de dégraissage avec la pompe à vide	•	•
Barres de soudure interchangeables	•	•
Sécurité		
Revêtement antidérapant	–	–
Arrêt de sécurité	•	•
Informations techniques		
Dimension de l'appareil en mm (L x H x P)	595 x 140 x 545	595 x 140 x 545
Hauteur utile à l'intérieur en mm	80	80
Valeur totale de raccordement en kW/Tension en V/		
Protection par fusible en A	0,3/230/10	0,3/230/10
Longueur du câble de branchement électrique en m	1,8	1,8
Accessoires fournis		
Revêtement antidérapant	–	–
Adaptateur pour mise sous vide d'un conteneur	1	1
Carte de réponse pour livre de recette sous vide gratuit	•	•
Câble de raccordement avec prise	1	1
Sachets de mise sous vide	•	•
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA compris)		
Inox/CleanSteel	2.199,–	2.199,–
Blanc brillant	–	2.199,–
Noir obsidien	–	2.199,–



Plans de cuisson
Types d'appareils



Commande par une cuisinière



Commande sur le plan de cuisson

Parfaitement adaptés à vos exigences

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

Modèles



Le modèle à induction vraiment tendance



Le modèle électrique traditionnel



Le modèle à gaz classique

Des formats variés



Classique, appareil de 60 cm de large avec 4 zones de cuisson qui permet un gain de place



Confortable, appareil de 75 cm de large avec 4 à 6 zones de cuisson



Format XL, appareil de 90 cm de large avec jusqu'à 5 zones de cuisson

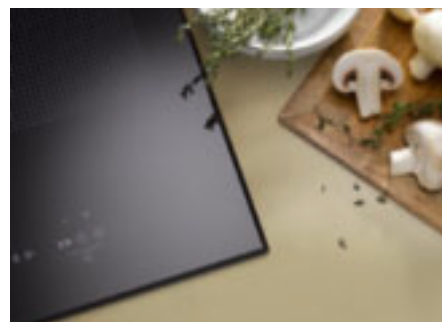
Design du cadre



Le modèle vitrocéramique, avec un **cadre en inox**



Le modèle vitrocéramique, sans cadre à **fleur du plan de travail**



Le modèle vitrocéramique, avec des **bords biseautés**

Les concepts d'utilisation et l'aménagement des plans de cuisson simplifient l'art de cuisiner

La commande, l'aménagement des zones de cuisson, la rapidité des plans de cuisson électriques et à induction Miele

Modes d'utilisation



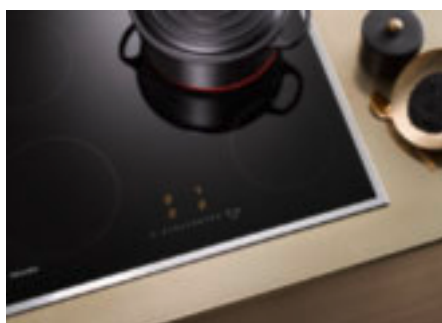
Exclusivité Miele SmartSelect White



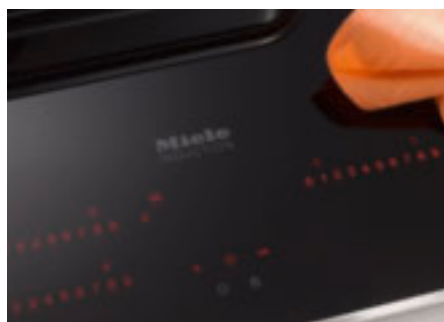
DirectSelection



Exclusivité Miele SmartSelect



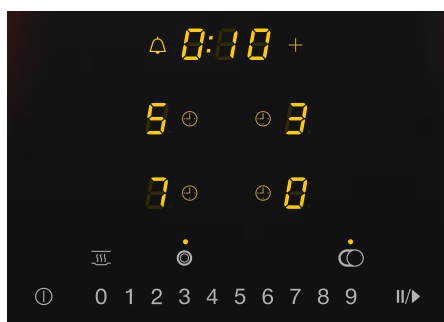
EasySelect



Exclusivité Miele DirectSelection Plus



EasyControl Plus



ComfortSelect

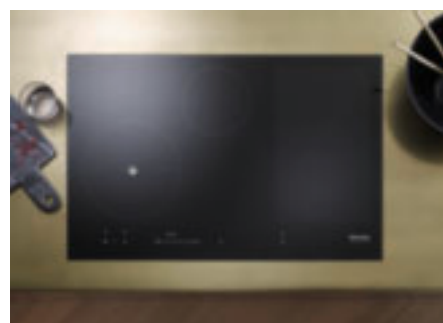


Commande par bouton

Zones de cuisson flexibles



Zones de cuisson et de rôti



Zone de cuisson TempControl¹⁾



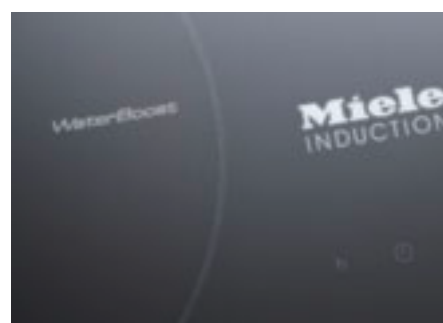
PowerFlex



La rapidité des plans de cuisson
Miele



**Exclusivité
Miele** ExtraSpeed²⁾



**Exclusivité
Miele** WaterBoost



**Exclusivité
Miele** TwinBooster

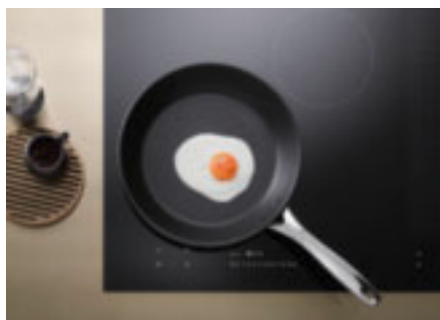


**Exclusivité
Miele** PowerFlex

TempControl*

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

Une technologie intelligente s'invite dans votre cuisine avec les plans de cuisson TempControl Miele. La fonction garantit des résultats constamment optimaux lors des processus de cuisson à la poêle les plus variés. Outre l'utilisation simple, la sécurité s'avère prioritaire.



Des résultats parfaits

L'un des trois niveaux de rôtissage sélectionné, la température optimale est rapidement atteinte et confirmée par un signal acoustique. Une fois réglée, la température reste constante durant tout le processus, si bien que l'utilisateur n'a plus besoin de régler les niveaux de puissance.



Utilisation souple

Le plan de cuisson TempControl est utilisable avec toutes les poêles compatibles avec l'induction, ce qui vous évite de devoir acquérir une nouvelle batterie de cuisine. La zone de cuisson circulaire du plan TempControl est également utilisable pour une cuisson classique par exemple.



Simplicité d'utilisation

Trois niveaux de rôtissage sont proposés au choix avec différentes plages de température. Tous les aliments peuvent être ainsi préparés à la perfection. De nombreux plats doivent être accompagnés d'une sauce comme les pâtes à la bolognaise ou les émincés. La fonction TempControl régule la température à la baisse suivant le niveau de mijotage sélectionné. Les sauces qui éclaboussent appartiennent à un passé.



Sécurité élevée

La fonction TempControl empêche que l'huile ou le beurre ne chauffe trop dans la poêle. Elle assure une très grande sécurité d'une part et elle maintient toujours la température optimale des aliments à cuire d'autre part, évitant tout risque de brûler le plat.



Maintien au chaud Plus

Les plans de cuisson à induction Miele disposent en principe d'une fonction de maintien au chaud permettant de conserver les mets à une température de service optimale. De plus, la fonction TempControl sert à réchauffer en douceur des plats froids tels que des ragoûts ou des potées, sans qu'ils n'attachent et qu'ils ne cuisent trop.

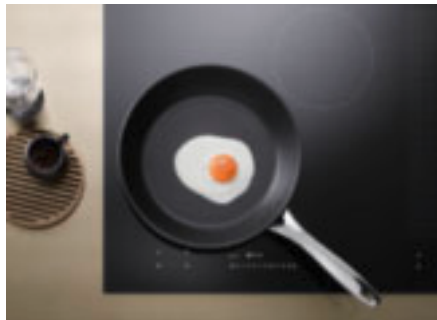




TempControl*

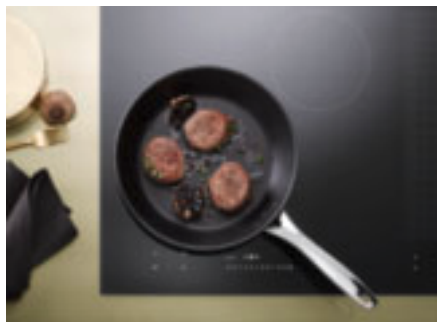
Une cuisson précise et à point

Niveaux de rôtissage et de mijotage



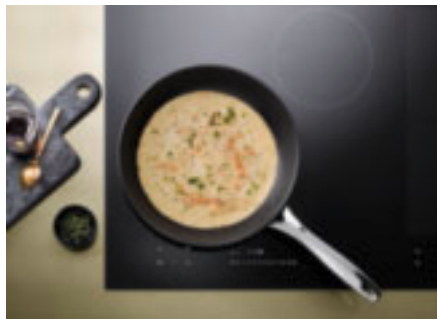
Niveau de rôtissage I

Le niveau 1 se prête très bien à la préparation de tous les mets à une faible température de cuisson. Il en va ainsi des œufs au plat, du poisson et de la plupart des plats surgelés.



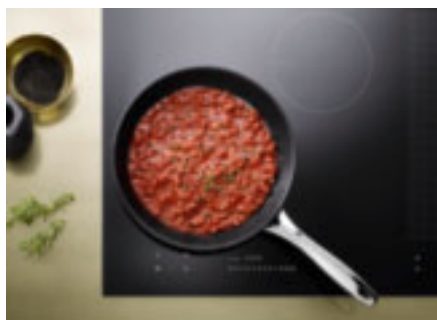
Niveau de rôtissage II

Ce niveau intermédiaire sert à cuire à la poêle des aliments comme des crevettes et des steaks. En outre, il convient pour faire griller des graines par exemple.



Niveau de rôtissage III

Le niveau le plus élevé s'avère idéal pour saisir un aliment à feu vif et cuire au wok. Même des crêpes réussissent parfaitement sur ce niveau de réglage.



Niveau de mijotage

De nombreux plats ne sont terminés qu'une fois la sauce ajoutée tels que les ragoûts ou pâtes à la bolognaise. Le plan de cuisson régule la température appropriée à l'aide du niveau de mijotage. Les éclaboussures sont ainsi évitées et les sauces sont toujours réussies.

* EP 1704754 et EP 2153698 (modèle breveté)



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les spécificités techniques¹⁾ des plans de cuisson Miele

Con@ctivity : la fonction automatique des plans de cuisson et des hottes Miele

Concentrez-vous uniquement sur la cuisson grâce à la fonction d'automatisation Con@ctivity2.0, qui enclenche et arrête la hotte automatiquement. Qui plus est, Con@ctivity2.0 propose aussi une adaptation automatique de la puissance d'aspiration de la hotte. Et ce, en fonction de l'activité du plan de cuisson. Il règne ainsi toujours un climat agréable dans la maison. Avec Con@ctivity2.0, la hotte et le plan de cuisson communiquent ensemble sans fil. L'installation est très simple: toutes les hottes dotées de Con@ctivity2.0 sont fournies avec un stick sans fil (Funkstick) qui, avec la facilité du plug-and-play, peut être raccordé sur n'importe quel plan de cuisson Miele compatible avec la fonction Con@ctivity.



Exclusivité Miele TempControl²⁾

Cette fonction garantit des résultats de cuisson parfaits : la température de la poêle reste constante et plus rien n'attache.

Exclusivité Miele SmartSelect White

Affichant un texte blanc élégant, cette fonction rapide et intuitive permet de régler les niveaux de puissance et de rôtissage de chaque zone de cuisson.

Exclusivité Miele PowerFlex

À l'aide de cette fonction polyvalente et flexible, même de grandes casseroles chauffent rapidement et sans problème.

Exclusivité Miele ExtraSpeed³⁾

Cette prouesse technique exclusive Miele vous offre un gain de temps pouvant atteindre 35 %⁴⁾.

Exclusivité Miele DirectSelection Plus

Cette fonction sert à sélectionner rapidement de manière intuitive les niveaux de puissance et les temps de cuisson sur une rangée de chiffres par zone de cuisson.

¹⁾ selon les modèles

²⁾ EP 1704754, EP 2153698 (modèle breveté)

³⁾ EP 2001267 (modèle breveté)

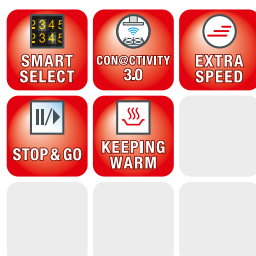
⁴⁾ par rapport à un plan de cuisson électrique Miele vieille de 15 ans

Signification des icônes

Aperçu de tous les symboles des plans de cuisson électriques

Tous les plans de cuisson électriques Miele sont de nouveau présentés en détail sous la forme de tableaux dans les pages suivantes. Les produits Miele possèdent en principe de nombreuses fonctions et propriétés différentes.

Les principales caractéristiques figurent directement au-dessus du produit sous la forme d'icônes pour les différencier d'un simple coup d'œil. Pour vous fournir un aperçu plus rapide, cette page présente une brève explication de toutes les icônes utilisées dans ce groupe de produits, exemple à l'appui.



 **Commande**
Indique le type de commande de l'appareil.

 Les niveaux de puissance sont sélectionnables très rapidement de manière intuitive. Séries de chiffres rétroéclairés en jaune.

 Sélection rapide intuitive à l'aide d'une rangée de chiffres rétroéclairés pour chaque zone de cuisson.

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

 Sélection rapide intuitive à l'aide d'une rangée de chiffres centrale couvrant toutes les zones de cuisson.

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

 Sélection intuitive au moyen d'une touche centrale +/-, dédiée à toutes les zones de cuisson.

 Sélection rapide et simple de chaque zone de cuisson au moyen d'un bouton séparé.

 **Con@ctivity 3.0**
Indique si le plan de cuisson est doté de la fonction Con@ctivity 3.0.

 WLAN-basierte Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort.

 **ExtraSpeed**
Indique si l'appareil est équipé de la fonction ExtraSpeed.

 Corps de chauffe HiLight garantissant des temps de cuisson courts

 **Stop & Go**
Indique si l'appareil est muni de la fonction Stop & Go.

 Stop & Go : puissance réduite facilement d'une simple pression du doigt

 **Maintien au chaud**
Indique si l'appareil possède la fonction de maintien au chaud.

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

Plans de cuisson électriques



NEW

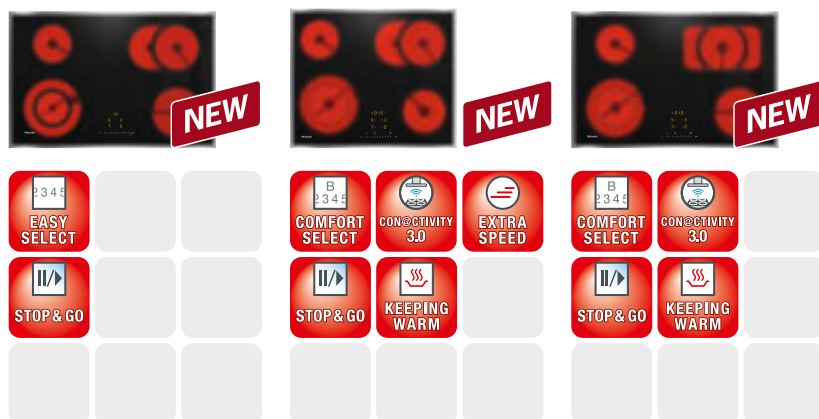


NEW



Modèle/désignation commerciale	KM 6012	KM 6520 FR	KM 6520 FL
Mode de chauffe			
Type de chauffe	Electrique	Electrique	Electrique
Modèle			
Combiné avec cuisinière/Indépendant d'une cuisinière	●/-	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir	Noir
Cadre complet en inox	●	●	-
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan	-/-	-/-	-/●
Equipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	-/-	-/-	-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/Art/Diamètre en mm/Nombre T	Avant gauche/Zone de cuisson vario/Ø 120/Ø 210	Avant gauche/un foyer/Ø 180	Avant gauche/un foyer/Ø 180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	750/2200/-/-	1800/-/-	1800/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/un foyer/Ø 145	Arrière gauche/un foyer/Ø 160	Arrière gauche/un foyer/Ø 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1500/-/-	1500/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière droite/un foyer/180	Arrière droite/Zone de cuisson vario/120/210	Arrière droite/Zone de cuisson vario/120/210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	750/2200/-/-	750/2200/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Avant droite/un foyer/Ø 145	Avant droite/un foyer/Ø 145	Avant droite/un foyer/Ø 145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/commande par bouton	-/●	●/-	●/-
TempControl	-	-	-
Écran d'affichage	Rouge	Jaune	Jaune
Fonction Mémorisation	-	●	●
Extension des zones de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/Minuterie	-/-	●/●	●/●
Arrêt automatique pour toutes les zones de cuisson/			
Début de cuisson automatique	-/-/-	●/●/-	●/●/-
Maintien au chaud Plus	-	-	-
Possibilité de réglages individuels (p. ex. signaux sonores)	-	●	●
Indicateurs			
Affichage numérique des niveaux de puissance	-	●	●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/Fonction automatique Con@ctivity 3.0	-/-	-/-	-/-
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche	-/-/-	●/●/●	●/●/●
Contrôle des erreurs/Ventilateur de froid intégré/			
Protection contre la surchauffe	-/-/-	●/-/●	●/-/●
Protection casserole/Indicateur de la chaleur résiduelle	-/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Dimensions en mm (L x P)	574 x 504	574 x 504	592 x 492
Hauteur d'encastrement maximale en mm	-	43	-
Dimension de découpe en mm (B x T)	560 x 490	560 x 490	570 x 470/596 x 496
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V	6,400 - 7,000/230 - 240	6,700/230	6,700/230
Accessoires fournis			
Raclor/Câble de raccordement	●/●	●/●	●/●
Prix maximum conseillés en Euros, TTC	499,-	599,-	599,-

Plans de cuisson électriques



Modèle/désignation commerciale	KM 6522 FR	KM 6540 FR	KM 6542 FR
Mode de chauffe			
Type de chauffe	Electrique	Electrique	Electrique
Modèle			
Combiné avec cuisinière/Indépendant d'une cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir	Noir
Cadre complet en inox	●	●	●
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan	-/-	-/-	-/-
Equipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zone de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	-/-	-/-	-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/Art/Diamètre en mm/Nombre T	Avant gauche/Zone de cuisson vario/Ø 120/Ø 210	Avant gauche/ExtraSpeed/Ø 120/Ø 210	Avant gauche/Extraspeed/Ø 120/Ø 210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	750/2200/-/-	1200/2900/-/-	1200/2900/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/un foyer/Ø 145	Arrière gauche/un foyer/Ø 145	Arrière gauche/un foyer/Ø 145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière droite/zone cuisson-rôtisserie/Ø 170/largeur 265	Arrière droite/zone cuisson-rôtisserie/Ø 170/largeur 265	Arrière droite/zone cuisson-rôtisserie/Ø 170/largeur 290
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/2400/-/-	1500/2400/-/-	1500/2600/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Avant droite/un foyer/Ø 180	Avant droite/un foyer/Ø 160	Avant droite/un foyer/Ø 180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	1500/-/-	1800/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par touches sensibles/commande par bouton	●/-	●/-	●/-
TempControl	-	-	-
Écran d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
Fonction Mémorisation	●	●	●
Extension des zones de cuisson	-	●	●
Fonction Stop&Go/Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique pour toutes les zones de cuisson/	●/●/-	●/●/●	●/●/●
Début de cuisson automatique	-	-	-
Maintien au chaud Plus	●	●	●
Possibilité de réglages individuels (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Indicateurs			
Affichage numérique des niveaux de puissance	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/Fonction automatique Con@ctivity 3.0	-/-	-/●	-/●
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Contrôle des erreurs/Ventilateur de froid intégré/	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Protection contre la surchauffe	●/●	●/●	●/●
Protection casserole/Indicateur de la chaleur résiduelle	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Dimensions en mm (L x P)	764 x 504	614 x 514	764 x 504
Hauteur d'encastrement maximale en mm	-	43	-
Dimension de découpe en mm (B x T)	750 x 490	600 x 500	750 x 490
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V	7,600/230	8,000/230	8,500/230
Accessoires fournis			
Raclor/Câble de raccordement	●/●	●/●	●/●
Prix maximum conseillés en Euros, TTC	899,-	899,-	1.099,-



Modèle/désignation commerciale	KM 6542 FL	KM 6565 FR
Mode de chauffe		
Type de chauffe	Electrique	Electrique
Modèle		
Combiné avec cuisinière/Indépendant d'une cuisinière	-/●	-/●
Design		
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir
Cadre complet en inox	-	●
Bord biseauté/Encastrement à fleur de plan	-/●	-/-
Equipped des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Zone de cuisson PowerFlex		
Nombre/Diamètre en mm	-/-	-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson		
Position/Art/Diamètre en mm/Nombre T	Avant gauche/ExtraSpeed/ Ø 120/Ø 210	Avant gauche/un foyer/Ø 145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/2900/-/-	1200/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/un foyer/Ø 145	Arrière gauche/Zone de cuisson vario/Ø 120/Ø 210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	750/2200/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière droite/zone cuisson-rôtis- serie/Ø 170/largeur 290	Arrière centre/ ExtraSpeed/145/210/270
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1500/2600/-/-	1050/2050/3200/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Avant droite/un foyer/Ø 180	Arrière droite/zone cuisson-rôtis- serie/Ø 170/170 x 290
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	1500/2600/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation		
Commande par touches sensibles/commande par bouton	●/-	●/-
TempControl	-	-
Écran d'affichage	Jaune	Jaune
Fonction Mémoire	●	●
Extension des zones de cuisson	●	●
Fonction Stop&Go/Minuterie	●/●	●/●
Arrêt automatique pour toutes les zones de cuisson/ Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●
Maintien au chaud Plus	-	-
Possibilité de réglages individuels (p. ex. signaux sonores)	●	●
Indicateurs		
Affichage numérique des niveaux de puissance	●	●
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/Fonction automatique Con@ctivity 3.0	-/●	-/●
Sécurité		
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en marche	●/●/●	●/●/●
Contrôle des erreurs/Ventilateur de froid intégré/ Protection contre la surchauffe	●/-/●	●/-/●
Protection casserole/Indicateur de la chaleur résiduelle	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimensions en mm (L x P)	752 x 648	942 x 526
Hauteur d'encastrement maximale en mm	40	40
Dimension de découpe en mm (B x T)	- x -	916 x 500
Puissance totale de raccordement en kW/tension en V	8,500/230	9,200/230
Accessoires fournis		
Racloir/Câble de raccordement	●/●	●/●
Prix maximum conseillés en Euros, TTC	1.099,-	1.499,-

Signification des icônes

Aperçu de tous les symboles des plans de cuisson à induction

Tous les plans de cuisson à induction Miele sont à nouveau présentés en détail à l'aide de tableaux dans les pages suivantes. Les produits Miele possèdent en principe de nombreuses fonctions et propriétés différentes.

Les principales caractéristiques figurent directement au-dessus du produit sous la forme d'icônes pour les différencier d'un simple coup d'œil. Pour vous fournir un aperçu plus rapide, cette page présente une brève explication de toutes les icônes utilisées dans ce groupe de produits, exemple à l'appui.



Commande

Indique le type de commande de l'appareil.



Les niveaux de puissance sont sélectionnables très rapidement de manière intuitive. Affichage d'un texte blanc très contrasté.



Les niveaux de puissance sont sélectionnables très rapidement de manière intuitive. Séries de chiffres rétroéclairés en jaune.



Sélection rapide intuitive à l'aide d'une rangée de chiffres rétroéclairés pour chaque zone de cuisson



Sélection rapide intuitive à l'aide d'une rangée de chiffres centrale couvrant toutes les zones de cuisson



Sélection intuitive au moyen d'une touche centrale +/-, dédiée à toutes les zones de cuisson



Sélection rapide et simple de chaque zone de cuisson au moyen d'un bouton séparé.



Con@ctivity 2.0

Indique si la table de cuisson est équipée de la fonction Con@ctivity 2.0.



Fonction automatique sans fil, assurant un air ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal



Flexibilité

Indique le type des zones de cuisson disponibles.



Surface extra-grande pour deux casseroles ou poêles, une grande sauteuse ou une grande casserole de pâtes



TwinBooster

Indique si l'appareil est doté d'une fonction Booster.



Deux niveaux de puissance sont ainsi cumulés durant des temps de cuisson extrêmement courts



Maintien au chaud

Indique si l'appareil possède la fonction de maintien au chaud.



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



Stop & Go

Indique si l'appareil est pourvu de la fonction Stop & Go.



Puissance réduite facilement d'une simple pression du doigt



TempControl

Indique si l'appareil présente la fonction TempControl.



Des résultats optimaux sont constamment garantis lors de différents processus de rôtissage



Maintien au chaud Plus

Indique si l'appareil est équipé de cette fonction.



Le réchauffement de plats froids en douceur est réalisable en plus du maintien au chaud à la température de service.



SmartLine

Indique que le plan de cuisson est parfaitement combinable avec des éléments SmartLine.



Les éléments SmartLine offrent diverses méthodes de cuisson et ils sont combinables à merveille les uns aux autres.

Plans de cuisson à induction



Type	KM 6115	KM 6117	KM 6314
Technologie de chauffe	Induction	induction	Induction
PowerFlex/TempControl	-/-	-/-	-/-
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	-/●	-/●	-/●
Design			
Cadre plat en inox	●	●	●
Cadre surélevé en inox/Listel décoratif en inox à l'avant et à l'arrière	-/-	-/-	-/-
Bord biseauté/Sans cadre, encastrément à fleur de plan de travail	-/-	-/-	-/-
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			
Position/Type/Diamètre en mm	avant gauche/Vario/160 – 230	avant gauche/Vario/160 – 230	avant gauche/Vario/160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.700	2.300/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/2.200/-	1.400/2.200/-	1.400/2.200/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière droite/Vario/140 – 200	arrière droite/zone cuisson-rôtis-série/200 Ø/200 x 300	arrière droite/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.850/3.000/-	2.300/3.000/3.700	1.850/3.000/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant droite/Vario/140 – 200	avant droite/Vario/140 – 200	avant droite/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.850/3.000/-	1.850/3.000/-	1.850/3.000/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensibles/Boutons	●/-	●/-	●/-
Affichage d'informations	en rouge	en rouge	en rouge
Détection de présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension de zone de cuisson (zone de cuisson Vario)	●	●	●
Fonction Stop & Go/Fonction de Maintien au chaud	-/●	-/●	●/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelle possible (par ex. niveau sonore)	●	●	●
Zone de Maintien au chaud avec 150 Watt	-	-	-
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	-	-	●
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	-/●	-/●	-/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x p)	574 x 504	614 x 514	574 x 504
Mesures de la découpe en mm (l x p)	560 x 490	600 x 500	560 x 490
Puissance de raccordement en kW	7,3	7,4	7,3
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	-/●	-/●	-/●
Casserole Wok	-	-	-
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	899,-	999,-	1.249,-



Type	KM 6322	KM 6328-1	KM 6118
Technologie de chauffe	Induction	Induction	Induction
PowerFlex/TempControl	●/-	●/-	-/-
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	-/●	-/●	-/●
Design			
Cadre plat en inox	●	-	●
Cadre surélevé en inox/Listel décoratif en inox à l'avant et à l'arrière	-/-	●/-	-/-
Bord biseauté/Sans cadre, encastrément à fleur de plan de travail	-/-	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	2/150 – 230	4/150 – 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/140 – 200	gauche/interconnexion PowerFlex/230 x 390	avant gauche/Vario/160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.850/3.000/-	3.400/4.800/7.300	2.300/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Vario/100 – 160	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390	arrière gauche/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/2.200/-	3.400/4.800/7.300	1.400/2.200/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390	-/-/-	arrière droite/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	-/-/-	1.850/3.000/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	avant droite/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	1.850/3.000/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensibles/Boutons	●/-	●/-	●/-
Affichage d'informations	en rouge	en rouge	en rouge
Détection de présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension de zone de cuisson (zone de cuisson Vario)	●	●	●
Fonction Stop & Go/Fonction de Maintien au chaud	●/●	●/●	-/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelle possible (par ex. niveau sonore)	●	-	●
Zone de Maintien au chaud avec 150 Watt	-	-	-
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	-
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	-/●	-/●	-/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x p)	614 x 514	626 x 526	764 x 504
Mesures de la découpe en mm (l x p)	600 x 500	560 x 490	750 x 490
Puissance de raccordement en kW	7,3	7,3	7,3
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	-/●	-/●	-/●
Casserole Wok	-	-	-
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	1.349,-	1.549,-	1.249,-

Plans de cuisson à induction

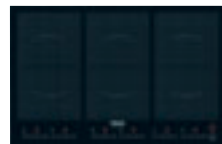


Type	KM 6307	KM 6342	KM 6344
Technologie de chauffe	Induction	Induction	Induction
PowerFlex/TempControl	●/-	-/-	-/-
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	-/●	-/●	-/●
Design			
Cadre plat en inox	●	-	-
Cadre surélevé en inox/Listel décoratif en inox à l'avant et à l'arrière	-/-	-/-	●/-
Bord biseauté/Sans cadre, encastrément à fleur de plan de travail	-/-	●/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	2/150 – 230	-/-	-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.700	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant gauche/Vario/160 – 230	avant gauche/Vario/160 – 230	avant gauche/Vario/180 – 280
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.700	2.300/3.000/3.650	2.600/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/2.200/-	1.400/2.200/-	1.400/2.200/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390	arrière droite/Vario/140 – 200	arrière droite/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.400	1.850/3.000/-	1.850/3.000/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	avant droite/Vario/140 – 200	avant droite/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	1.850/3.000/-	1.850/3.000/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensibles/Boutons	●/-	●/-	●/-
Affichage d'informations	rouge	en rouge	en rouge
Détection de présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension de zone de cuisson (zone de cuisson Vario)	●	●	●
Fonction Stop & Go/Fonction de Maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelle possible (par ex. niveau sonore)	●	●	●
Zone de Maintien au chaud avec 150 Watt	-	-	-
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	-/●	-/●	-/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x p)	764 x 504	860 x 510	806 x 526
Mesures de la découpe en mm (l x p)	750 x 490	750 x 490	780 x 500
Puissance de raccordement en kW	7,3	7,3	7,3
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	-/●	-/●	-/●
Casserole Wok	-	-	-
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	1.499,-	1.499,-	1.549,-

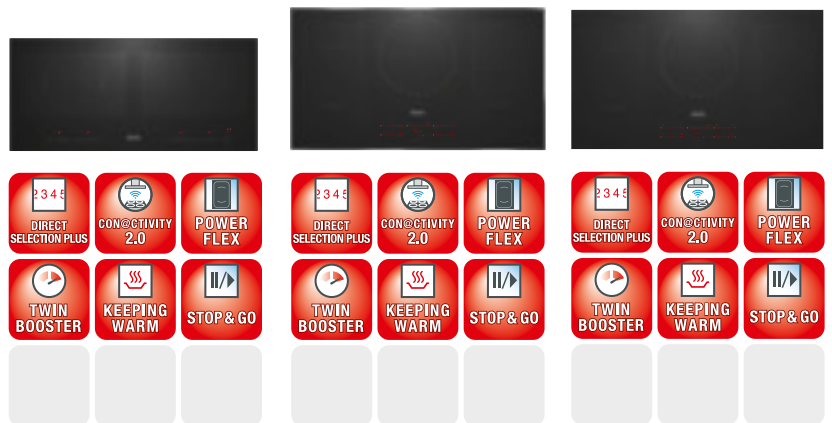


Type	KM 6362-1	KM 6347	KM 6357
Technologie de chauffe	Induction	Induction	Induction
PowerFlex/TempControl	●/-	●/-	●/-
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	-/●	-/●	-/●
Design			
Cadre plat en inox	-	●	-
Cadre surélevé en inox/Listel décoratif en inox à l'avant et à l'arrière	-/●	-/-	●/-
Bord biseauté/Sans cadre, encastrément à fleur de plan de travail	-/-	-/-	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	2/150 – 230	2/150 – 230	2/150 – 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 WaterBoost 100 – 230/-	avant gauche/Vario/160 – 230	avant gauche/Vario/180 – 280
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.200/5.000	2.300/3.000/3.650	2.600/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Vario/140 – 190	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.850/3.000/-	1.400/2.200/-	1.400/2.200/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	droite/droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390	arrière centre droite/inter- connexion PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.300/4.800/7.300	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	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensibles/Boutons	-/●	●/-	●/-
Affichage d'informations	en jaune	en rouge	en rouge
Détection de présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension de zone de cuisson (zone de cuisson Vario)	●	●	●
Fonction Stop & Go/Fonction de Maintien au chaud	-/●	●/●	●/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	-/-/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelle possible (par ex. niveau sonore)	-	●	●
Zone de Maintien au chaud avec 150 Watt	-	-	-
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	-/●	●/●	●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	-/●	-/●	-/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x p)	800 x 522	764 x 504	806 x 526
Mesures de la découpe en mm (l x p)	780 x 500	750 x 490	780 x 500
Puissance de raccordement en kW	7,3	7,3	7,3
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	-/●	-/●	-/●
Casserole Wok	-	-	-
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	1.499,-	1.649,-	1.849,-

Plans de cuisson à induction



Type	KM 6348	KM 6366-1	KM 6367-1
Technologie de chauffe	Induction	Induction	Induction
PowerFlex/TempControl	●/-	●/-	●/-
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	-/●	-/●	-/●
Design			
Cadre plat en inox	-	-	-
Cadre surélevé en inox/Listel décoratif en inox à l'avant et à l'arrière	-/-	●/-	-/-
Bord biseauté/Sans cadre, encastrément à fleur de plan de travail	-/●	-/-	-/●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	6	6
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	2/150 – 230	6/150 – 230	6/150 – 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/160 – 230	côté gauche/interconnexion PowerFlex/230 x 390	côté gauche/interconnexion PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.650	3.400/3.700/4.800 – 7.300	3.400/3.650/4.800 – 7.300
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Vario/100 – 160	centre/interconnexion PowerFlex/230 x 390	centre/interconnexion PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/2.200/-	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390	droite/interconnexion 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	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensibles/Boutons	●/-	●/-	●/-
Affichage d'informations	en rouge	en rouge	en rouge
Détection de présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension de zone de cuisson (zone de cuisson Vario)	●	●	●
Fonction Départ différé/Fonction de Maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelle possible (par ex. niveau sonore)	●	-	-
Zone de Maintien au chaud avec 150 Watt	-	-	-
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	-/●	-/●	-/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x p)	752 x 492	806 x 526	792 x 512
Mesures de la découpe en mm (l x p)	730 x 470/756 x 496	780 x 500	770 x 490/796 x 516
Puissance de raccordement en kW	7,3	11	11
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	-/●	-/●	-/●
Casserole Wok	-	-	-
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	1.849,-	2.199,-	2.249,-



Type	KM 6381	KM 6388	KM 6389
Technologie de chauffe	Induction	Induction	Induction
PowerFlex/TempControl	●/-	●/-	●/-
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	-/●	-/●	-/●
Design			
Cadre plat en inox	-	-	-
Cadre surélevé en inox/Listel décoratif en inox à l'avant et à l'arrière	-/-	●/-	-/-
Bord biseauté/Sans cadre, encastrément à fleur de plan de travail	●/-	-/-	-/●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	5	5
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	4/150 – 230	4/150 – 230	4/150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.680	2.100/3.000/3.680	2.100/3.000/3.680
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	gauche/Vario/150 – 230/ interconnexion PowerFlex	gauche/2 x 150 – 230/ interconnexion PowerFlex	gauche /2 x 150 – 230/ interconnexion PowerFlex
Puissance en W/Booster/TwinBooster	230 x 390/3.400/4.800/7.360	230 x 390/3.400/4.800/7.360	230 x 390/3.400/4.800/7.360
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	2ième de gauche/Vario/ 150 – 230/interconnexion PowerFlex	centre/Vario/180 – 280	centre/Vario/180 – 280
Puissance en W/Booster/TwinBooster	230 x 390/3.400/4.800/7.360	2.600/3.300/5.500 Waterboost	2.600/3.300/5.500 Waterboost
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	droite/Vario/150 – 230/ interconnexion PowerFlex	droite/2 x 150 – 230/ interconnexion PowerFlex	droite/2 x 150 – 230/ interconnexion PowerFlex
Puissance en W/Booster/TwinBooster	230 x 390/3.400/4.800/7.360	230 x 390/3.400/4.800/7.360	230 x 390/3.400/4.800/7.360
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	2ième de droite/Vario/ interconnexion PowerFlex	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	230 x 390/3.400/4.800/7.360	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensibles/Boutons	●/-	●/-	●/-
Affichage d'informations	en rouge	en rouge	en rouge
Détection de présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension de zone de cuisson (zone de cuisson Vario)	●	●	●
Fonction Stop & Go/Fonction de Maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelle possible (par ex. niveau sonore)	●	●	●
Zone de Maintien au chaud avec 150 Watt	-	-	-
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Niveaux de puissance	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	-/●	-/●	-/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x p)	916 x 416	942 x 526	928 x 512
Mesures de la découpe en mm (l x p)	886 x 386	916 x 500	906 x 490/932 x 516
Puissance de raccordement en kW	7,3	11	11
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	-/●	-/●	-/●
Casserole Wok	-	-	-
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	2.049,-	2.549,-	2.649,-

Plans de cuisson à induction avec TempControl



Modèle/désignation commerciale	KM 6629	KM 6639	KM 6669
Technologie de chauffe	induction	induction	induction
PowerFlex/TempControl	●/●	●/●	●/●
Modèle			
Combiné avec cuisinière/Indépendant d'une cuisinière	-/●	-/●	-/●
Design			
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir	Noir
Cadre inox tout autour, large/étroit	●/-	-/-	-/●
Listel décoratif inox à l'avant/à l'arrière	-	-	-
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan	-/-	-/●	-/-
Équipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	5
Zone de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	2/150 x 230	2/150 x 230	2/150 x 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/Nombre de zones PowerFlex	Avant gauche/TempControl/ Ø 160 – 230	Avant gauche/TempControl/ Ø 160 – 230	Avant gauche/Zone de cuisson Vario/Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.700	2.300/3.000/3.700	1.400/1.750/2.200
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Zone de cuisson Vario/Ø 100 – 160	Arrière gauche/Zone de cuisson Vario/Ø 100 – 160	Arrière gauche/Zone de cuisson Vario/Ø 160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/1.750/2.200	1.400/1.750/2.200	2.300/3.000/3.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	droite/Interconnexion PowerFlex/ 230 x 390	droite/Interconnexion PowerFlex/ 230 x 390	Arrière centre/TempControl/ 180 – 280
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	2.600/3.000/3.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-	droite/Interconnexion 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 par système Touch/Touches sensibles/Boutons	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Écran d'affichage	Jaune	Jaune	Jaune
Détection de présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension des zones de cuisson	●	●	●
Fonction Stop&Go/Minuterie	●/●	●/●	●/●
Arrêt automatique pour toutes les zones de cuisson/ Début de cuisson automatique/Maintien au chaud	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Zone de Maintien au chaud avec 150 Watt	-	-	-
Possibilité de réglages individuels (p. ex. signaux sonores)	●	●	●
Indicateurs			
Affichage numérique des niveaux de puissance	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●	●
Sécurité			
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/ Blocage de la mise en marche	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Contrôle des erreurs/Ventilateur de froid intégré/ Protection contre la surchauffe	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	●/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Dimensions en mm (L x P)	764 x 504	752 x 492	942 x 526
Dimension de découpe en mm (B x T)	750 x 490	730 x 470 / 756 x 496	916 x 500
Valeur totale de raccordement en kW	7,3	7,3	11,0
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA compris)	2.149,-	2.249,-	2.549,-



Modèle/désignation commerciale	KM 6679	KM 6699
Technologie de chauffe	induction	induction
PowerFlex/TempControl	●/●	●/●
Modèle		
Combiné avec cuisinière/Indépendant d'une cuisinière	-/●	-/●
Design		
Couleur de la vitrocéramique	Noir	Noir
Cadre inox tout autour, large/étroit	-	-
Listel décoratif inox à l'avant/à l'arrière	-	-
Bord biseauté/Sans cadre, encastrément à fleur de plan	-/●	Bord biseauté tout autour/-
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	5	4
Zone de cuisson PowerFlex		
Nombre/Diamètre en mm	2/150 x 230	2/150 x 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/Nombre de zones PowerFlex	Avant gauche/Zone de cuisson Vario/Ø 100 – 160	Gauche/TempControl/Ø 160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/1.750/2.200	2.300/3.000/3.700
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/TempControl/Ø 160 – 230	central/Interconnexion PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.700	3.400/4.800/7.300
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière centre/Zone de cuisson Vario/180 – 280	droite/Zone de cuisson Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.600/3.000/3.700	1.400/1.750/2.200
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	droite/Interconnexion PowerFlex/230 x 390	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300	-/-/-
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Confort d'utilisation		
Commande par système Touch/Touches sensibles/Boutons	-/-/-	-/-/-
Écran d'affichage	Jaune	Jaune
Détection de présence d'une casserole et son format	●	●
Extension des zones de cuisson	●	●
Fonction Stop&Go/Minuterie	●/●	●/●
Arrêt automatique pour toutes les zones de cuisson/ Début de cuisson automatique/Maintien au chaud	●/●/●	●/●/●
Zone de Maintien au chaud avec 150 Watt	-	-
Possibilité de réglages individuels (p. ex. signaux sonores)	●	●
Indicateurs		
Affichage numérique des niveaux de puissance	●	●
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●
Sécurité		
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/ Blocage de la mise en marche	●/●/●	●/●/●
Contrôle des erreurs/Ventilateur de froid intégré/ Protection contre la surchauffe	●/●/●	●/●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimensions en mm (L x P)	928 x 512	916 x 416
Dimension de découpe en mm (B x T)	906 x 490/932 x 516	886 x 386
Valeur totale de raccordement en kW	11,0	7,3
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA compris)	2.649,-	2.549,-

Plans de cuisson à induction avec TempControl



Modèle/désignation commerciale	KM 6839	KM 6879
Technologie de chauffe	induction	induction
PowerFlex/TempControl	●/●	●/●
Modèle		
Combiné avec cuisinière/Indépendant d'une cuisinière	-/●	-/●
Design		
Couleur de la vitrocéramique	Noir Graphite	Noir Graphite
Cadre inox tout autour, large/étroit	-	-
Listel décoratif inox à l'avant/à l'arrière	-	-
Bord biseauté/Sans cadre, encastrément à fleur de plan	-/●	-/●
Équipement des zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	5
Zone de cuisson PowerFlex		
Nombre/Diamètre en mm	2/150 x 230	2/150 x 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/Nombre de zones PowerFlex	Avant gauche/TempControl/ Ø 160 – 230	Avant gauche/Zone de cuisson Vario/Ø 100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.700	1.400/1.750/2.200
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	Arrière gauche/Zone de cuisson Vario/Ø 100 – 160	Arrière gauche/TempControl/ Ø 160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/1.750/2.200	2.300/3.000/3.700
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	droite/Interconnexion PowerFlex/ 230 x 390	Arrière centre/Zone de cuisson Vario/180 – 280
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.300	2.600/3.000/3.700
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	-/-/-	droite/Interconnexion 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 par système Touch/Touches sensibles/Boutons	-/●/-	-/●/-
Écran d'affichage	Blanc	Blanc
Détection de présence d'une casserole et son format	●	●
Extension des zones de cuisson	●	●
Fonction Stop&Go/Minuterie	●/●	●/●
Arrêt automatique pour toutes les zones de cuisson/ Début de cuisson automatique/Maintien au chaud	●/●/●	●/●/●
Zone de Maintien au chaud avec 150 Watt	-	-
Possibilité de réglages individuels (p. ex. signaux sonores)	●	●
Indicateurs		
Affichage numérique des niveaux de puissance	●	●
Efficacité et durabilité		
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●
Sécurité		
Arrêt de sécurité/Fonction de verrouillage/ Blocage de la mise en marche	●/●/●	●/●/●
Contrôle des erreurs/Ventilateur de froid intégré/ Protection contre la surchauffe	●/●/●	●/●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimensions en mm (L x P)	752 x 492	928 x 512
Dimension de découpe en mm (B x T)	730 x 470/756 x 496	906 x 490/932 x 516
Valeur totale de raccordement en kW	7,3	11,0
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA compris)	2.399,-	2.849,-





Découvrez la nouvelle liberté en cuisine

Les plans de cuisson TwoInOne de Miele avec hotte intégrée



"TwoInOne" - La puissance 2 en 1

Technologie induction de Miele testée et approuvée avec zones de cuisson flexibles PowerFlex, associée à une hotte efficace. C'est le nouveau "TwoInOne" de Miele. Cette approche garantit une grande liberté de planification puisque la gamme comprend une version à fleur de plan de travail, mais aussi un modèle avec cadre inox.



Pour chaque situation de montage, il y a une solution adaptée

Le "TwoInOne" est le nec plus ultra des hottes aspirantes. Il excelle par sa technologie intelligente, son côté pratique et sa facilité d'installation dans toutes les cuisines. L'installation d'un TwoInOne résoud tous les problèmes : la hauteur sous plafond ou d'autres obstacles limitant la visibilité pendant la cuisson.

L'extracteur Miele intégré est flexible à tous points de vue : son ventilateur interne est adapté aussi bien pour le mode d'extraction extrêmement efficace que pour un mode de recyclage, par exemple dans les maisons passives. Outre ses nombreux avantages techniques, l'extracteur intégré au comptoir ne prend que peu de place et laisse suffisamment d'espace pour les tiroirs.



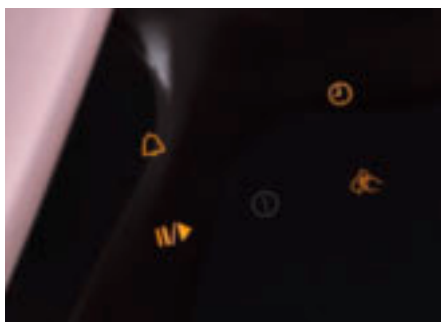
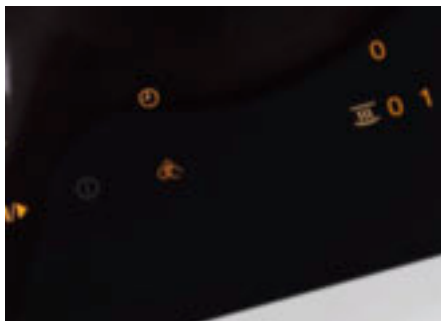
Équipement exclusif pour un plaisir ultime !

Les avantages produit* des plans de travail "TwoInOne" de Miele

Con@ctivity 2.0

Avec Con@ctivity 2.0, vous pouvez vous concentrer pleinement sur le plaisir de cuisiner. En effet, la hotte aspirante communique avec le plan de cuisson situé en dessous. Le plan de cuisson transmet des informations sur les réglages au système électronique de la hotte, qui ajuste automatiquement la vitesse de ventilation en conséquence. Plus besoin de penser à éteindre la hotte lorsque vous avez fini de cuisiner.

Toutes les plans de cuisson "TwoInOne" de Miele ont la fonction Con@ctivity 2.0 de série.



**Exclusivité
Miele**

Induction PowerFlex

Rapidité et polyvalence imbattables : puissance de booster jusqu'à 7,3 kW.

**Exclusivité
Miele**

TwinBooster

Flexibilité unique : la sortie d'induction peut être distribuée individuellement ou utilisée pour une zone simple.

Maintien au chaud

Maintien de la nourriture à température de service : cette fonction contrôle la température au fond de la casserole, empêchant les aliments de brûler.

Stop & Go

Impossible de brûler vos plats : il suffit d'appuyer sur un bouton pour régler toutes les zones de cuisson sur la puissance 1.

**Exclusivité
Miele**

SmartSelect

Rapide et intuitif : sélection directe de la puissance et des paramètres de cuisson pour chacune des zones de cuisson.

* Selon le modèle

Que signifient les pictogrammes ?

Tous les symboles pour les modèles "TwoInOne" de Miele en un clin d'œil

Les tableaux des pages suivantes contiennent des informations détaillées sur les plans à induction Miele avec sortie de vapeur intégrée. En général, les produits Miele ont plusieurs fonctions et caractéristiques différentes.

Les icônes pour les caractéristiques les plus importantes au-dessus du produit permettent de les différencier d'un coup d'œil. Pour un aperçu plus rapide, nous vous donnons une brève explication des icônes utilisées dans le groupe de produits à cette page, au moyen d'un exemple.



Touches de commande

Indique les commandes dont dispose l'appareil.



Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés très rapidement et intuitivement. Affichage numérique avec rétroéclairage jaune.



Con@ctivity 2.0

Indique si la table de cuisson dispose de la fonction Con@ctivity 2.0.



Fonction automatique pour un environnement idéal dans la pièce et une facilité d'utilisation



Flexibilité

Indique le type de zones de cuisson disponibles.



Zone extra large pour deux casseroles ou poêles, une grande sauteuse ou une grande casserole de pâtes.



TwinBooster

Indique si l'appareil dispose de la fonction Booster.



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



Maintien au chaud

Indique si l'appareil dispose de la fonction Maintien au chaud.



Conserve les aliments au chaud à la température de service, peu importe la quantité.



Stop & Go

Indique si l'appareil dispose de la fonction Stop & Go.



Il suffit d'une pression du bout du doigt pour réduire très facilement la puissance



10 x filtre

Indique si l'appareil dispose d'un filtre à graisses en métal à 10 couches.



Filtre à graisses en métal à 10 couches, convient pour le nettoyage au lave-vaisselle.



Moteur ECO

Indique si l'appareil est équipé d'un moteur ECO.



Le moteur ECO permet d'économiser jusqu'à 70 % d'électricité par rapport aux ventilateurs classiques.



Efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique.



L'étiquette énergétique vous informe de l'efficacité et des valeurs énergétiques.

Plans de cuisson à induction avec hotte intégrée



Type	KMDA 7774 FR – Bord	KMDA 7774 FL
Technologie de chauffe	Induction	Induction
Modèle		
Plan de cuisson à induction avec hotte intégrée	●	●
Design		
Cadre en inox/sans cadre, encastrement à fleur de PT/en relief	●/-/-	-/●/●
Commande		
Système avec évacuation d'air/système avec circulation d'air	●/●	●/●
Équipement de la zone de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Zones de cuisson PowerFlex		
Nombre/Diamètre en mm	4/150 – 230	4/150 – 230
Puissance/Booster/TwinBooster en W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	gauche/interconnexion Power-Flex/230 x 390	gauche/interconnexion Power-Flex/230 x 390
Puissance/Booster/TwinBooster en W	3.400 /4.800/7.300	3.400 /4.800/7.300
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	droite/interconnexion Power-Flex/230 x 390	droite/interconnexion Power-Flex/230 x 390
Puissance/Booster/TwinBooster en W	3.400 /4.800/7.300	3.400 /4.800/7.300
Confort d'utilisation		
Commande par Touches sensibles	SmartSelect	SmartSelect
Affichage digital des niveaux de puissance/Couleur du display	●/jaune	●/jaune
Détection de présence d'une casserole et son format/ Fonction Stop&Go/Timer	●/●/●	●/●/●
Arrêt automatique/Début de cuisson automatique/Maintien au chaud	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelle possible (par ex. niveau sonore)	●	●
Connexion de plusieurs appareils électroménagers		
Fonction automatique Con@ctivity 2.0	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Consommation d'énergie par an en kWh/Moteur Eco	31,2/●	31,2/●
Confort d'entretien		
Verre en vitrocéramique facile à nettoyer	●	●
Nettoyage aisé de l'intérieur avec CleanCover	●	●
Système du filtre		
Nombre de filtres à graisse en inox-métal (10 couches) lavables au lave-vaisselle	1	1
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale		
Mode évacuation (pas en variante externe) – Mode recyclage		
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	490 – 420	490 – 420
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	71/56 – 73/58	71/56 – 73/58
En niveau intensif : puissance d'évacuation d'air (m³/h)	570 – 510	570 – 510
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	75/60 – 77/63	75/60 – 77/63
Sécurité		
Coupure de sécurité/Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	●/●/●	●/●/●
Vérification des erreurs/Ventilateur intégré/protection contre la surchauffe	●/●/●	●/●/●
Indication de chaleur résiduelle	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (l x p)	806 x 526	800 x 520
Dimensions de la découpe à fleur de plan (l x p)	–	780/804 x 500/524
Dimensions de la découpe en relief (l x p)	780 x 500	780 x 500
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	7,47/230/16	7,47/230/16
Accessoires fournis		
Câble de raccordement	●	●
Accessoires en option		
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif régénérable	DUU 1000-1/ DKF 1000-R	DUU 1000-1/ DKF 1000-R
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA incl.)	2.999,–	2.999,–

Combiset SmartLine de Miele – Flexibilité et élégance

Options d'agencement individuelles et illimitées



Induction

Rapidité et efficacité énergétique : avec la cuisson par induction, la chaleur est générée directement au fond du récipient et sa taille est automatiquement détectée. L'avantage est qu'il n'y a pratiquement aucune perte d'énergie. La cuisson est particulièrement sûre puisque les surfaces autour des zones de cuisson restent relativement froides. La flexibilité et la vitesse des zones de cuisson PowerFlex sont uniques. Du fait de ses nombreux avantages, la cuisson par induction est bien ancrée dans les cuisines professionnelles.



Gaz

Le gaz est une source d'énergie primaire. L'énergie primaire provient de sources naturelles et brutes pouvant être utilisées sans conversion. C'est pourquoi la cuisson au gaz est particulièrement écologique.





Wok à induction

Qualité professionnelle : le wok de Miele s'insère parfaitement dans la cavité de la table de cuisson en céramique. Ainsi, la chaleur est répartie uniformément, pour des aliments parfaitement cuits. Le système intelligent Control Induc® du wok empêche l'huile et la graisse de surchauffer. Le wok à induction de Miele offre aussi des avantages spéciaux pour l'utilisateur, comme la technologie Booster.



TeppanYaki

Méthode moderne de cuisson japonaise traditionnelle : la cuisson au TeppanYaki est une expérience culinaire dans les cuisines modernes. Les aliments sont cuits directement sur la surface en inox chaude. Le TeppanYaki à induction de Miele a deux circuits de chauffe séparés, ce qui vous permet, par exemple, de cuire simultanément des aliments nécessitant des températures différentes ou de maintenir des aliments au chaud.



Hotte de plan de travail

Cuisiner sans vapeur ni odeur de nourriture désagréable, c'est possible grâce à la hotte Miele intégrée dans le plan de travail. Installée entre deux éléments SmartLine, elle extrait les vapeurs de cuisson directement à la source. La hotte intégrée dans le plan de travail peut aussi être installée à côté des unités au gaz. Pour cet usage, le couvercle fait office de FlameGuard magnétique.

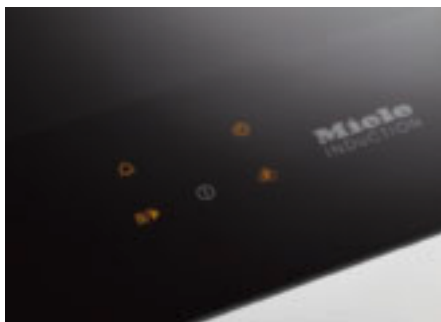


Design élégant et options de combinaison parfaite

Les avantages produit* des éléments CombiSet SmartLine de Miele

Exclusivité Miele SmartSelect

Cette fonction vous permet de sélectionner rapidement et intuitivement les réglages de puissance et les durées de cuisson. Chaque zone de cuisson a son propre affichage numérique rétroéclairé. L'affichage peut ainsi être lu aisément sous plusieurs angles. Les durées du minuteur peuvent être réglées encore plus facilement avec une minuterie à commande séparée, un arrêt automatique et un indicateur à 3 chiffres.



Exclusivité Miele PowerFlex

Polyvalence et flexibilité : même les casseroles et poêles de grande taille chauffent rapidement et facilement.

Exclusivité Miele TwinBooster

Flexibilité unique : la sortie d'induction peut être distribuée individuellement ou utilisée pour une zone simple.

Fonction Mémoire

Avec la fonction Mémoire : si le plan de cuisson est éteint accidentellement, les réglages sont conservés pendant 10 secondes.

Détection permanente de casserole

Activation automatique de l'affichage numérique : dès que le plan de cuisson est allumé, les casseroles se trouvant déjà sur une zone de cuisson sont détectées.

Stop & Go

Impossible de brûler vos plats : il suffit d'appuyer sur un bouton pour régler toutes les zones de cuisson sur la puissance 1.

* Selon le modèle

Que signifient les pictogrammes ?

Tous les symboles des éléments SmartLine CombiSet en un coup d'œil

Les tableaux des pages suivantes contiennent des informations détaillées sur tous les éléments CombiSet SmartLine de Miele. En général, les produits Miele ont plusieurs fonctions et caractéristiques différentes.

Les icônes pour les caractéristiques les plus importantes au-dessus du produit permettent de les différencier d'un coup d'œil. Pour un aperçu plus rapide, nous vous donnons une brève explication des icônes utilisées dans le groupe de produits à cette page, au moyen d'un exemple.



SmartLine

Indique la gamme de conception.



Tous les appareils SmartLine peuvent être agencés librement, selon vos envies.



Commande

Indique le type de commandes installées.



Les niveaux de puissance peuvent être sélectionnés très rapidement et intuitivement. Affichage numérique avec rétroéclairage jaune.



Activation rapide et simple de chaque zone de cuisson au moyen d'un bouton individuel.



Flexibilité

Indique le type de zones de cuisson disponibles.



Zone extra large pour deux casseroles ou poêles, une grande sauteuse ou une grande casserole de pâtes.



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



Les aliments sont cuits directement sur la surface en inox chaude. Deux circuits de chauffe avec commandes indépendantes.



TwinBooster

Indique si l'appareil est équipé d'un TwinBooster.



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



Maintien au chaud

Indique si les appareils comportent la fonction Maintien au chaud.



Conserve les aliments au chaud à la température de service quelle que soit la quantité.



GasStop

Indique si l'appareil dispose de la fonction GasStop.



Sécurité élevée grâce à une coupure immédiate de l'arrivée de gaz en cas de défaillance de la flamme.



10 x filtre

Indique si l'appareil dispose d'un filtre à graisses en métal à 10 couches.



Filtre à graisses en métal à 10 couches, convient pour le nettoyage au lave-vaisselle.



Moteur ECO

Indique si les appareils sont équipés d'un moteur ECO à économie d'énergie.



Extracteur haute efficacité intégré au comptoir

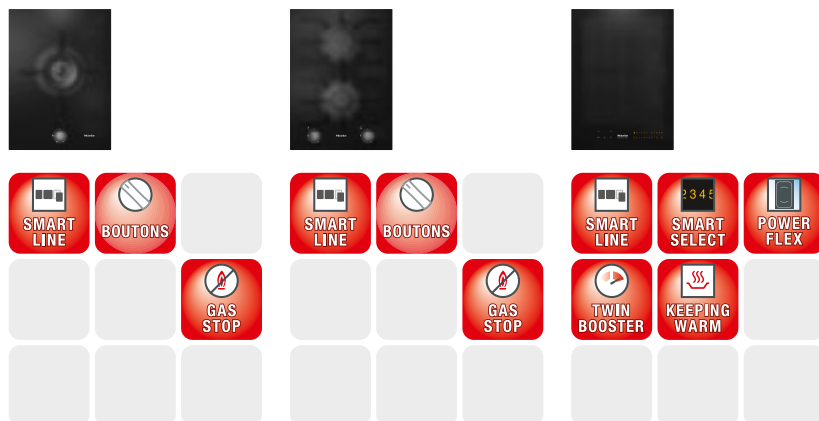


Efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique.



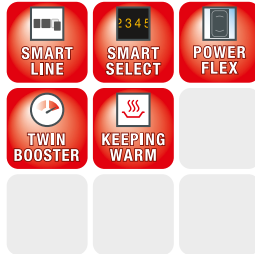
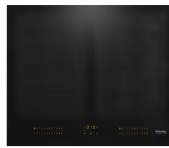
Affiche la classe d'efficacité énergétique A.



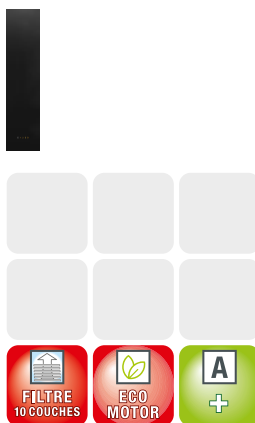
Type	CS 7101 FL	CS 7102 FL	CS 7612 FL
Technologie de chauffe	Gaz	Gaz	Induction
Modèle et design			
SmartLine	●	●	●
Couleur du verre vitrocéramique	noir	noir	noir
Sans cadre, encastrement à fleur de plan	●	●	●
Sans cadre, encastrement en relief	●	●	●
Supports de casserole (en fonte émaillée, noir mat)	●	●	–
Grille en fonte	–	–	–
Surface Tepan en inox	–	–	–
Cuvette intégrée en verre	–	–	–
Nombre de zones de cuisson	1	2	2
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	–	–	2/150 x 230
Puissance/Booster/TwinBooster en W	–	–	2.100/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/Diamètre en mm	centre/Dual-Wok/150 – 280	avant/Brûleur normal/100 – 200	centre/interconnexion Power-Flex/230 x 390
Puissance/Booster/TwinBooster en W	4.500	1.700	2.100/3.000/3.650
Zone de cuisson			
Position/type/Diamètre en mm		arrière/Brûleur fort/140 – 220	–
Puissance/Booster/TwinBooster en W		2.700	–
Confort d'utilisation			
Commande avec boutons	●	●	–
Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'une main	●	●	–
Commande avec touches sensibles	–	–	SmartSelect
Couleur d'affichage	–	–	jaune
Indication digitale des niveaux de puissance	–	–	●
Détection de présence d'une casserole et son format	–	–	●
Fonction Recall	–	–	●
Fonction Stop & Go	–	–	●
Minuterie	–	–	●
Arrêt automatique	–	–	●
Début de cuisson automatique	–	–	●
Maintien au chaud	–	–	●
Programmation individuelle possible (par ex. niveau sonore)	–	–	●
Confort d'entretien			
Verre en vitrocéramique facile à nettoyer	●	●	●
Protection anti-éclaboussure	–	–	●
Support de casserole lavable au lave-vaisselle	●	●	–
Grille lavable au lave-vaisselle	–	–	–
Sécurité			
Coupure de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en service	–	–	●/●/●
Vérification des erreurs/Ventilateur de froid intégré/Protection contre la surchauffe	–	–	●/●/●
Indication de chaleur résiduelle	–	–	●
GazStop	●	●	–
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (largeur x profondeur)	378 x 520	378 x 520	378 x 520
Dimensions de la découpe en relief (l x p)	358 x 500	358 x 500	358 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan (l x p)	358 x 500/382 x 524	358 x 500/382 x 524	358 x 500/382 x 524
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,025/230/10	0,025/230/10	3,65/230/16
Accessoires fournis			
Câble de raccordement	●	●	●
Casserole Wok (non enduit)	–	–	–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA incl.)	1.199,–	1.149,–	1.249,–



Type	CS 7611 FL – Wok	CS 7632 FL – TeppanYaki
Technologie de chauffe	Induction	Induction
Modèle et design		
SmartLine	●	●
Couleur du verre vitrocéramique	noir	noir
Sans cadre, encastrement à fleur de plan	●	●
Sans cadre, encastrement en relief	●	●
Supports de casserole (en fonte émaillée, noir mat)	–	–
Grille en fonte	–	–
Surface Tepan en inox	–	●
Cuvette intégrée en verre	●	–
Nombre de zones de cuisson	1	2
Zones de cuisson PowerFlex		
Nombre/Diamètre en mm	–	–
Puissance/Booster/TwinBooster en W	–	–
Zone de cuisson		
Position/type/Diamètre en mm	centre/Wok/300	avant/TeppanYaki/305 x 175
Puissance/Booster/TwinBooster en W	2.400/3.200/–	1.400/–/–
Zone de cuisson		
Position/type/Diamètre en mm	–	arrière/TeppanYaki/305 x 175
Puissance/Booster/TwinBooster en W	–	1.400/–/–
Confort d'utilisation		
Commande avec boutons	–	–
Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'une main	–	–
Commande avec touches sensibles	SmartSelect	SmartSelect
Couleur d'affichage	jaune	jaune
Indication digitale des niveaux de puissance	●	●
Détection de présence d'une casserole et son format	●	–
Fonction Recall	●	●
Fonction Stop & Go	●	–
Minuterie	●	–
Arrêt automatique	●	●
Début de cuisson automatique	●	–
Maintien au chaud	●	●
Programmation individuelle possible (par ex. niveau sonore)	●	●
Confort d'entretien		
Verre en vitrocéramique facile à nettoyer	●	●
Protection anti-éffleurement	●	●
Support de casserole lavable au lave-vaisselle	–	–
Grille lavable au lave-vaisselle	–	–
Sécurité		
Coupure de sécurité/Fonction de verrouillage/		
Blocage de la mise en service	●/●/●	●/●/●
Vérification des erreurs/Ventilateur de froid intégré/Protection contre la surchauffe	●/●/●	●/●/●
Indication de chaleur résiduelle	●	●
GazStop	–	–
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (largeur x profondeur)	378 x 520	378 x 520
Dimensions de la découpe en relief (l x p)	358 x 500	358 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan (l x p)	358 x 500/382 x 524	358 x 500/382 x 524
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	3,0/230/16	2,8/230/16
Accessoires fournis		
Câble de raccordement	●	●
Casserole Wok (non enduit)	●	–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA incl.)	2.099,–	2.199,–



Type	KM 6329
Technologie de chauffe	Induction
Modèle et design	
SmartLine	●
Surface vitrocéramique élégante	●
Couleur du verre vitrocéramique	noir
Sans cadre, encastrément à fleur de plan	●
Sans cadre, encastrément en relief	●
Supports de casserole (en fonte émaillée, noir mat)	–
Grille en fonte	–
Surface Tepan en inox	–
Cuvette intégrée en verre	–
Nombre de zones de cuisson	4
Zones de cuisson PowerFlex	
Nombre/Diamètre en mm	4/150 x 230
Puissance/Booster/TwinBooster en W	2.100/3.000/3.650
Zone de cuisson	
Position/type/Diamètre en mm	gauche/interconnexion Power-Flex/230 x 390
Puissance/Booster/TwinBooster en W	3.400/4.800/7.300
Zone de cuisson	
Position/type/Diamètre en mm	droite/interconnexion Power-Flex/230 x 390
Puissance/Booster/TwinBooster en W	3.400/4.800/7.300
Confort d'utilisation	
Commande avec boutons	–
Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'une main	–
Commande avec touches sensibles	SmartSelect
Couleur d'affichage	jaune
Indication digitale des niveaux de puissance	●
Détection de présence d'une casserole et son format	●
Fonction Recall	●
Fonction Stop & Go	●
Minuterie	●
Arrêt automatique	●
Début de cuisson automatique	●
Maintien au chaud	●
Programmation individuelle possible (par ex. niveau sonore)	●
Confort d'entretien	
Verre en vitrocéramique facile à nettoyer	●
Protection anti-effleurement	●
Support de casserole lavable au lave-vaisselle	–
Grille lavable au lave-vaisselle	–
Sécurité	
Coupure de sécurité/Fonction de verrouillage/Blocage de la mise en service	●/●/●
Vérification des erreurs/Ventilateur de froid intégré/Protection contre la surchauffe	●/●/●
Indication de chaleur résiduelle	●
GazStop	–
Caractéristiques techniques	
Dimensions en mm (largeur x profondeur)	620 x 520
Dimensions de la découpe en relief (l x p)	600 x 500
Dimensions de la découpe à fleur de plan (l x p)	600 x 500/624 x 524
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	7,3/230/16
Accessoires fournis	
Câble de raccordement	●
Casserole Wok (non enduit)	–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA incl.)	1.549,–



¹⁾ Vous trouverez l'ensemble des mesures des découpes pour une combinaison d'appareils SmartLine dans le chapitre « Croquis d'encastrement ».

²⁾ Norme de la puissance d'aspiration : EIN 61591

Puissance sonore : EN 60704-3

Pression sonore : EN 60704-2-13



Type	CSDA 7000
Hotte de plan de travail	●
Design	
SmartLine	●
Sans cadre, encastrement à fleur de plan	●
Sans cadre, encastrement en relief	●
Modes de fonctionnement	
Mode évacuation/Mode recyclage	●/●
Confort d'utilisation	
Commande avec touches sensibles	SmartSelect
Indication digitale de la puissance en niveaux	●/jaune
Nombre de filtre à graisses métallique de 10 couches	1
CleanCover: intérieur du gabarit facile à nettoyer	●
Nettoyage du verre céramique aisé	●
Déclenchement de sécurité/Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	●/●
Caractéristiques techniques	
Dimensions en mm (L x H x P)	120 x 165 x 520
Hauteur maximum d'encastrement avec boîte de raccordement en mm	165
Mesures de la découpe en mm (l x p) en relief	100 x 500
Mesures de la découpe externe en mm (l x p) encastrement à fleur de plan	100/124 x 500/524
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,17/230/16
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie par an en kWh	29,3
Moteur Eco (moteur à courant continu)	●
Puissance d'évacuation avec un diamètre maximal du manchon d'évacuation ²⁾	
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale	
Mode évacuation (pas en variante externe) – Mode recyclage	
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	440 – 380
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	66/51 – 73/58
En fonction Booster : puissance d'évacuation d'air (m³/h)	535 – 460
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	70/78 – 55/63
Montage	
Ventilateur dans le socle avec raccordement évacuation d'air	●
Raccordement d'évacuation vers le mur et latéral	●
Dimensions des supports d'évacuation d'air en mm (largeur x profondeur)	222 x 89
Accessoires fournis	
Câble de raccordement avec prise	●
Accessoires en option	
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif regenerable	DUU 1000-1/DKF 1000 R
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA incl.)	1.299,–





Donnez une touche professionnelle à votre cuisine

Le CombiSet ProLine Miele se combine à votre guise

Types

CombiSet ProLine

Tous les éléments CombiSet ProLine sont commandés depuis l'élément proprement dit. Il ne faut donc pas installer de cuisinière en dessous. L'avantage? Selon le modèle, vous pouvez utiliser l'espace situé sous les éléments CombiSet pour un tiroir ou une armoire. Vous pouvez ainsi aménager votre cuisine en toute liberté.

Plans de cuisson



HiLight

La zone de cuisson est chauffée par des éléments de chauffe placés sous la plaque vitrocéramique. La zone de cuisson devient alors rouge flamboyante. Tout comme les plans de cuisson HiLight classiques, les plans de cuisson HiLight de la gamme CombiSet disposent de zones extensibles ou de zones de rôtissage.



Induction

Avec l'induction, la chaleur est produite directement dans le fond de la casserole. L'appareil reconnaît automatiquement la taille de la casserole. Avantages : presque aucune perte d'énergie et le plaisir de cuisiner en toute sécurité grâce à un environnement qui reste relativement froid. Le confort est encore accru grâce à des dispositifs pratiques.



Gaz

Que vous vouliez saisir une viande ou faire mijoter un plat: tout est possible avec les plans de cuisson au gaz traditionnels de Miele. Les brûleurs à gaz à commande électronique CombiSet excellent par leur sécurité et leur confort grâce à des équipements innovants.

Vaste choix de largeurs



Cuisinez-vous généralement avec peu d'ustensiles? Ou préférez-vous servir des repas copieux qui nécessitent de nombreuses poêles et casseroles? Selon le modèle, les éléments CombiSet sont disponibles en 2 largeurs. Vous pouvez les combiner à votre guise.

Classique – 288 mm de large

Confortable – 380 mm de large

Vous pouvez combiner les appareils que vous souhaitez en toute liberté. Et vous avez toujours suffisamment de place pour votre batterie de cuisine.



Polyvalence

Les experts de la gamme ProLine CombiSet de Miele



Wok à induction

Le wok Miele est parfaitement intégré dans une plaque vitrocéramique incurvée. La chaleur est ainsi répartie de manière optimale. Le système Control Induc® intelligent empêche toute surchauffe des huiles et des graisses. Des dispositifs spéciaux comme la technologie Booster augmentent encore le confort d'utilisation du wok à induction de Miele.



Gril

La cuisson de viande, de poisson ou de légumes au gril est un pur délice. L'appareil est équipé de deux zones de gril, qui peuvent être réglées séparément. Vous pouvez ainsi à la fois griller et maintenir des aliments au chaud. Si vous utilisez le gril avec de l'eau, vos aliments seront particulièrement juteux. Si vous utilisez des pierres volcaniques, vous obtenez un délicieux goût de grillade.



TeppanYaki

Préparez les aliments directement sur la surface inox chaude. Le TeppanYaki Miele a deux circuits de chauffe, que vous pouvez utiliser séparément. Vous pouvez ainsi préparer ou tenir au chaud plusieurs aliments, à des températures différentes.



Friteuse

Les amateurs de délicieux plats croustillants ne peuvent se passer de la friteuse. Un voyant indique quand l'huile a atteint la température réglée. Avantages : un goût extra et une préparation sûre. Vous évitez la formation d'acrylamide, une substance toxique pour la santé. En plus de frire, l'appareil permet aussi de cuire vos pâtes facilement et rapidement grâce au bac spécialement conçu à cet effet.



Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

Les highlights* du CombiSet ProLine Miele

Les éléments ProLine CombiSet de Miele fascinent par leurs caractéristiques particulières au niveau design et confort. Malgré la fonctionnalité spécifique à chaque appareil, tous les modèles sont comme sortis d'un même moule. Les appareils encastrables combinés présentent une conception homogène pour former un ensemble unique. Un design inégalable pour chaque cuisine !



Les largeurs des appareils

Programme polyvalent : grâce aux 2 différentes largeurs, des combinaisons individuelles sont toujours possibles.

Rebords en inox

Design à rebords uniforme : quels que soient les éléments CombiSet que vous associez, l'effet visuel est toujours parfait.

Boutons

Confort adapté : des boutons* en métal complètent le design harmonieux des éléments CombiSet.

Panneau de commande incliné

Design parfait: un élément de commande ergonomique facilite l'utilisation de l'appareil.

Éléments d'affichage

Sûr et efficace : un display allant jusqu'à trois modes d'affichage.

* selon le modèle

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour le CombiSet ProLine en un clin d'œil

A la page suivante, tous les éléments du CombiSet ProLine Miele sont repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés d'une explication.



 **Commande**
Indique le type de commande de l'appareil

 Sélection du mode et du temps via un bouton de commande

 **GasStop & ReStart**
L'appareil possède un dispositif GasStop & ReStart

 Plus de confort via un rallumage automatique si la flamme s'éteint

 **QuickStart**
L'appareil possède un dispositif QuickStart

 Meilleur confort grâce à un allumage de la flamme accéléré

 **TwinBooster**
L'appareil possède une fonction Booster

 Deux niveaux de puissance pour une cuisson très rapide

 **Maintien au chaud**
L'appareil possède la fonction de maintien au chaud

 Conserve les aliments au chaud à la température de service, peu importe la quantité



Type	CS 1112 E	CS 1212-1 i	CS 1223-1 i
Technologie de chauffe	Electrique	Induction	Induction-wok
Modèle			
Élément CombiSet	●	●	●
Design			
Forme d'encadrement	Cadre surélevé en inox	Cadre surélevé en inox	Cadre surélevé en inox
Supports de casseroles/grille - en fonte émaillée noir mat	-/-	-/-	-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant/Vario/145	avant/Vario/100 – 160	centre/Vario/300
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.200/-/-	1.400/2.200/-	2.400/3.200/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière/Vario/100/180	arrière/Vario/160 – 230	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	600/1.800/-/-	2.300/3.000/3.700	-/-/-
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	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Surface Teppan en mm/Puissance surface Teppan en W	-/-	-/-	-/-
Surface Gril en mm/Puissance surface Gril en W	-/-	-/-	-/-
Puissance friteuse en W	-	-	-
Charge admissible de la balance en kg	-	-	-
Confort d'utilisation			
Commande avec boutons	●	●	●
Indicateurs			
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	●
Affichage du poids à l'écran avec fonction de tare	-	-	-
Indicateur température souhaitée atteinte	-	-	-
Sécurité			
Indicateur de chaleur résiduelle/Indicateur de fonctionnement	-/●	-/●	-/●
Protection anti-pincement	-	-	-
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x P)	288 x 520	288 x 520	380 x 520
Hauteur d'encastrement armoire basse en mm	-	-	-
Dimensions de la découpe en mm (l x p)	272 x 500	272 x 500	364 x 500
Puissance de raccordement en kW	3,0	3,7	3,2
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	●/●	-/●	-/●
Batteries	-	-	-
Pierres volcaniques/Brosse de nettoyage	-/-	-/-	-/-
Bac à friture/Couvercle pour le bac de friture	-/-	-/-	-/-
Casserole Wok	-	-	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	949,-	1.199,-	2.099,-



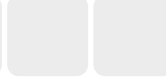
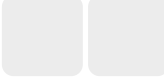
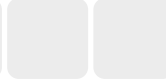
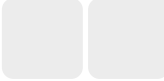
NEW



NEW



Type	CS 1012-2	CS 1011-1	CS 1411 F
Technologie de chauffe	Gaz	Gaz	Friteuse
Modèle			
Élément CombiSet	●	●	●
Design			
Forme d'encadrement	Cadre surélevé en inox	Cadre surélevé en inox	Cadre surélevé en inox
Supports de casseroles/grille - en fonte émaillée noir mat	●/-	●/-	-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant/Brûleur normal/100 – 240	centre/Dual-Wok/150 – 280	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1,6 kW/-/-	6.00 kW/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière/Brûleur fort/100 – 200	-/-/-	-/-/-
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3,00 kW/-/-	-/-/-	-/-/-
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	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson			
Surface Teppan en mm/Puissance surface Teppan en W	-/-	-/-	-/-
Surface Gril en mm/Puissance surface Gril en W	-/-	-/-	-/-
Puissance friteuse en W	-	-	2.400
Charge admissible de la balance en kg	-	-	-
Confort d'utilisation			
Commande avec boutons	●	●	●
Indicateurs			
Indicateur de chaleur résiduelle	●	●	-
Affichage du poids à l'écran avec fonction de tare	-	-	-
Indicateur température souhaitée atteinte	-	-	●
Sécurité			
Indicateur de chaleur résiduelle/Indicateur de fonctionnement	-/●	-/●	-/●
Protection anti-pincement	-	-	-
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x P)	288 x 520	288 x 520	288 x 520
Hauteur d'encastrement armoire basse en mm	-	-	225
Dimensions de la découpe en mm (l x p)	272 x 500	272 x 500	272 x 500
Puissance de raccordement en kW	0,025	0,025	2,4
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	-/●	-/●	-/●
Batteries	-	-	-
Pierres volcaniques/Brosse de nettoyage	-/-	-/-	-/-
Bac à friture/Couvercle pour le bac de friture	-/-	-/-	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	999,-	949,-	1.249,-



Type	CS 1312 BG	CS 1327 Y
Technologie de chauffe	Gril	TeppanYaki
Modèle		
Élément CombiSet	●	●
Design		
Forme d'encadrement	Cadre surélevé en inox	Cadre surélevé en inox
Supports de casseroles/grille - en fonte émaillée noir mat	-/●	-
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	-/-/-	-/-/-
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	-/-/-	-/-/-
Zone de cuisson		
Surface Teppan en mm/Puissance surface Teppan en W	-/-	350 x 450/3.000
Surface Gril en mm/Puissance surface Gril en W	250 x 450/3.000	-
Puissance friteuse en W	-	-
Charge admissible de la balance en kg	-	-
Confort d'utilisation		
Commande avec boutons	●	●
Indicateurs		
Indicateur de chaleur résiduelle	-	●
Affichage du poids à l'écran avec fonction de tare	-	-
Indicateur température souhaitée atteinte	-	-
Sécurité		
Indicateur de chaleur résiduelle/Indicateur de fonctionnement	-/●	-/●
Protection anti-pincement	-	-
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (L x P)	288 x 520	380 x 520
Hauteur d'encastrement armoire basse en mm	100	-
Dimensions de la découpe en mm (l x p)	272 x 500	364 x 500
Puissance de raccordement en kW	3,0	2,3
Accessoires fournis		
Grattoir/Câble de raccordement	-/●	-/●
Batteries	-	-
Pierres volcaniques/Brosse de nettoyage	●/●	-/-
Bac à friture/Couvercle pour le bac de friture	-/-	-/-
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	1.099,-	2.049,-



Types

Plans de cuisson au gaz

Tous les plans de cuisson au gaz sont commandés depuis le plan proprement dit. Il ne faut donc pas installer de four en dessous. Et vous pouvez exploiter la place pour y installer un tiroir ou une armoire. Aménagez ainsi votre cuisine en toute liberté.

Modèles



Gaz

Le gaz est de l'énergie primaire qui provient directement de la nature et qui n'a subi aucune conversion ou transformation. La cuisson au gaz est donc particulièrement écologique. Le gaz peut se targuer d'une longue tradition. Les premiers poêles au gaz sont apparus au 19^e siècle, bien avant l'arrivée des appareils de cuisson électriques.

Conversion au gaz riche

A partir de 2018 jusqu'en 2029, les parties du réseau de distribution en gaz naturel en Belgique qui sont alimentées en gaz naturel pauvre seront graduellement converties au gaz riche.

Les plans de cuisson au gaz Miele fonctionnent sans problème avec les deux sortes de gaz naturel.

Un réglage par un technicien n'est en principe pas nécessaire. Vous pouvez trouver plus d'informations sur cette conversion sur www.legazchange.be.

Les conditions idéales pour cuisiner à votre gré

Les variantes de design et les concepts de commande des plans de cuisson au gaz Miele

Vaste choix de formats



Classique

60 cm de large –
Plans de cuisson avec
4 brûleurs



Confortable

75 cm de large –
Plans de cuisson avec 5 brûleurs



Généreux

Largeur 90 mm - variante de table de
cuisson extra-large avec 5 brûleurs.

Variantes de design



Classique – Plans de cuisson à gaz en Inox



La variante intégrée – Plans de cuisson
avec support inox



La variante avec élégance sobre – Plans
de cuisson avec plaque vitrocéramique

Concepts de commande



Sans commande électronique

Tous les plans de cuisson au gaz sont équipés avec Gas-Stop. Si la flamme s'arrête, p. ex. suite à un débordement ou à l'humidité, GasStop entraîne la coupure automatique de l'arrivée de gaz. Aucune fuite de gaz ne risque de survenir à votre insu.



Avec commande électronique

QuickStart permet un allumage rapide et GasStop & ReStart assurent un rallumage automatique si la flamme s'éteint. Certains appareils sont également équipés d'une minuterie et d'un affichage de la chaleur résiduelle.



La cuisine devient un pur plaisir grâce à cet équipement exclusif!

Les highlights* des plans de cuisson au gaz Miele

Plans de cuisson au gaz avec commande électronique

Les plans de cuisson au gaz avec commande électronique sont équipés de dispositifs qui augmentent la sécurité et le confort à un niveau encore supérieur: QuickStart permet un allumage rapide et GasStop & ReStart assurent un rallumage automatique si la flamme s'éteint. Certains appareils sont également équipés d'une minuterie, d'une indication « chaud » et d'un affichage de la chaleur résiduelle.



Supports de casserole ComfortClean

Rapides à nettoyer: il vous suffit de mettre les supports au lave-vaisselle. Votre plan de cuisson restera ainsi impeccable longtemps.



Design: pour tous les goûts

Des variantes de design attrayant pour les goûts de chacun: optez pour le look inox épuré ou l'élégance sobre de la vitrocéramique.



Supports de casserole et éléments de brûleur émaillés

Une longévité et une facilité d'entretien sans pareil: les supports de casseroles et boutons de brûleur émaillés avec revêtement PerfectClean.



QuickStart

Fini le temps où il faut maintenir les boutons enfoncés: vous tournez une seule fois le bouton et le brûleur s'enclenche automatiquement. Pour un confort maximal!



GasStop & ReStart

La cuisson en toute sécurité: si la flamme s'éteint, la commande tente de rallumer automatiquement le brûleur. Si le rallumage échoue, l'arrivée de gaz est immédiatement coupée.

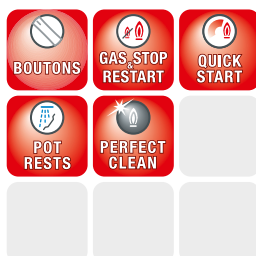
* selon l'appareil

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les plans de cuisson au gaz en un clin d'oeil

A la page suivante, tous les plans de cuisson au gaz Miele sont repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés d'une explication.



Brûleurs PerfectClean
L'appareil possède des couvercles de brûleurs PerfectClean



Traitement de surface breveté pour un confort de nettoyage inégalé



Commande

Indique le type de commande de l'appareil



Sélection du mode et du temps via un bouton de commande



Sécurité

Indique quels sont les équipements de sécurité de l'appareil



Plus de confort via un rallumage automatique si la flamme s'éteint



Sécurité élevée via la coupure immédiate de l'arrivée de gaz si la flamme s'éteint



QuickStart

L'appareil possède un dispositif QuickStart



Meilleur confort grâce à un allumage de la flamme accéléré



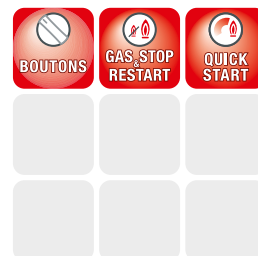
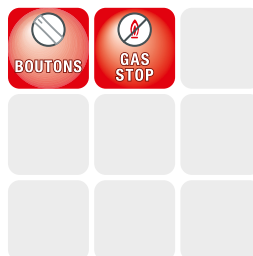
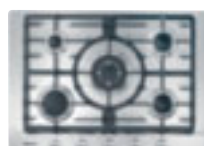
Supports de casserole

Les supports de casserole sont lavables au lave-vaisselle



Propreté éclatante en nettoyant les supports de casserole au lave-vaisselle

Plans de cuisson au gaz



Type	KM 2010	KM 2032	KM 2356-1
Technologie de chauffe	Gaz	Gaz	Gaz
Modèle			
Installation indépendante d'un four	●	●	●
Design			
Surface en verre de sécurité	–	–	–
Cadre en inox	–	–	–
Listeaux de décoration en inox à l'avant et à l'arrière	–	–	–
Cuisinière en acier inoxydable	●	●	●
Supports de casseroles (en fonte émaillée, noir mat)	●	●	●
Équipement des zones de cuisson			
Nombre des zones de cuisson	4	5	5
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant gauche/Brûleur fort/ 140 – 240	avant gauche/Brûleur fort/ 140 – 240	avant gauche/Brûleur mijoteur/ 100 – 220
Puissance en W	2.600	2.600	1.000
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Brûleur mijoteur/ 100 – 220	arrière gauche/Brûleur mijoteur/ 100 – 220	arrière gauche/Brûleur fort/ 120 – 240
Puissance en W	1.000	1.000	2.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière droite/Brûleur normal/ 120 – 220	centre/Mono-Wok/160 – 260	centre/Dual-Wok/150 – 260
Puissance en W	1.750	3.800	4.500
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant droite/Brûleur normal/ 120 – 220	arrière droite/Brûleur normal/ 120 – 220	arrière droite/Brûleur normal/ 100 – 220
Puissance en W	1.750	1.750	1.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–	avant droite/Brûleur normal/ 120 – 220	avant droite/Brûleur normal/ 100 – 220
Puissance en W	–	1.750	1.700
Confort d'utilisation			
Boutons	●	●	●
Minuterie	–	–	–
Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'un main/ QuickStart	●/–	●/–	●/●
Connexion de plusieurs appareils électroménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	–	–	–
Confort d'entretien			
Vitrocéramique, facile à nettoyer	–	–	–
Supports de casseroles lavables au lave-vaisselle	–	–	●
Sécurité			
Coupure de sécurité	–	–	●
Sécurité enfants	–	–	–
Indicateur de chaleur résiduelle/Indicateur de fonctionnement	–/–	–/–	–/–
Arrêt rapide	–	–	–
GasStop/GasStop & ReStart	●/–	●/–	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x P)	650 x 520	750 x 520	888 x 508
Dimensions de la découpe en mm (l x p)	560 x 480 – 490	560 x 480 – 490	862 x 490
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,025/230 – 240/10	0,025/230 – 240/10	0,025/230/10
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	749,–	949,–	1.549,–

Plans de cuisson au gaz



Type	KM 3010	KM 3054-1
Technologie de chauffe	Gaz	Gaz
Modèle		
Installation indépendante d'un four	●	●
Design		
Surface en verre de sécurité	●	●
Cadre en inox	–	●
Listeaux de décoration en inox à l'avant et à l'arrière	●	–
Cuisinière en acier inoxydable	–	–
Supports de casseroles (en fonte émaillée, noir mat)	●	●
Équipement des zones de cuisson		
Nombre des zones de cuisson	4	5
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	avant gauche/Brûleur fort/ 140 – 240	centre gauche/Dual-Wok/ 140 – 260
Puissance en W	2.700	4.700
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Brûleur mijoteur/ 100 – 200	à l'avant centre/Brûleur fort/ 140 – 240
Puissance en W	1.000	2.700
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	arrière droite/Brûleur normal/ 120 – 220	à l'arrière centre/ Brûleur mijoteur/100 – 200
Puissance en W	1.700	1.000
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	avant droite/Brûleur normal/ 120 – 220	arrière droite/Brûleur normal/ 120 – 220
Puissance en W	1.700	1.700
Zone de cuisson		
Position/Type/Diamètre en mm	–	avant droite/Brûleur normal/ 120 – 220
Puissance en W	–	1.700
Confort d'utilisation		
Boutons	●	●
Minuterie	–	●
Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'un main/ QuickStart	●/–	●/●
Connexion de plusieurs appareils électroménagers		
Fonction automatique Con@ctivity	–	–
Confort d'entretien		
Vitrocéramique, facile à nettoyer	●	●
Supports de casseroles lavables au lave-vaisselle	●	●
Sécurité		
Coupure de sécurité	–	●
Sécurité enfants	–	●
Indicateur de chaleur résiduelle/Indicateur de fonctionnement	–/–	●/●
Arrêt rapide	–	●
GasStop/GasStop & ReStart	●/–	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (L x P)	626 x 526	942 x 526
Dimensions de la découpe en mm (l x p)	560 – 600 x 490–500	916 x 490 – 500
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,025/230/10	0,025/230/10
Accessoires fournis		
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	899,–	1.499,–





Un design poussé jusque dans les moindres détails !

Les modèles de hottes Miele

Modèles

Hottes murales et pour îlot

La solution idéale pour votre cuisine



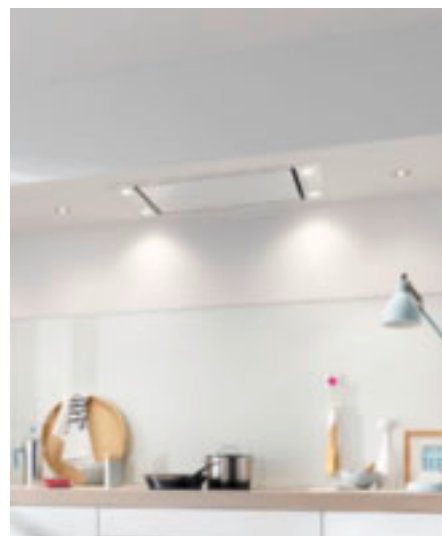
Hottes pour îlot



Hottes murales

Hottes pour montage dans le plafond

Montage dans le plafond pour un espace de vie ouvert avec une cuisine épurée



Hotte plan de travail - Downdraft

La solution élégante derrière le plan de cuisson

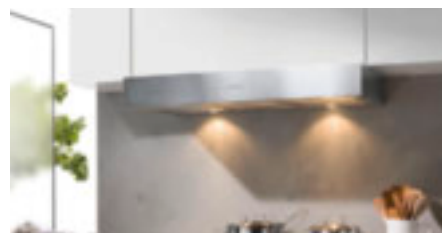


Hottes encastrables

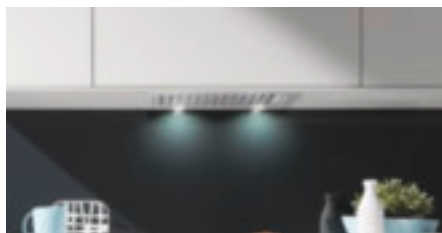
A chaque situation d'encastrement sa solution



Hottes télescopiques



Hottes sous-encastrables



Groupes d'extraction: pour encastrement dans une cheminée ou dans une armoire murale



DA 2578, largeur 70 cm

Groupes d'extraction

Elargissement de la gamme d'appareils

Un design de cuisine personnalisé, par exemple avec un feu ouvert mis en valeur, peut gagner en originalité stylée grâce à des modules aérateurs. Ce concept de construction garantit une liberté quasi illimitée dans le domaine de la conception et de la réalisation. Idéal pour votre cuisine artisanale et sur mesure. Laissez libre cours à vos idées !



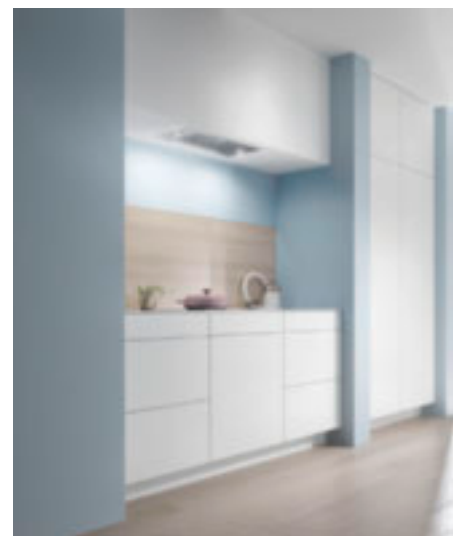
DA 2558, largeur 50 cm



DA 2450, largeur 50 cm



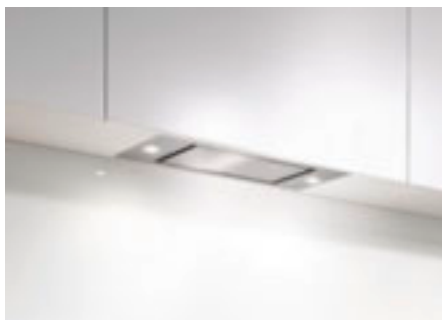
DA 2390, largeur 90 cm



DA 2360, largeur 60 cm

Choisissez la largeur qui convient à votre plan de cuisson

Les dimensions des hottes Miele



Pour des petites et moyennes cuisines

Hottes de

- 53 cm de large
- 60 cm de large
- 70 cm de large
- 75 cm de large



Pour des grandes cuisines et des cuisines ouvertes

Hottes de

- 90 cm de large
- 110 cm de large
- 100 cm de large
- 120 cm de large



Un environnement ambiant optimal pour chaque habitation

Les fonctions des hottes Miele

Certains processus de cuisson dont le rôtissage entraînent des vapeurs de cuisson. Elles résultent d'une combinaison de vapeurs d'eau, de particules de graisse et d'odeurs. Si l'air n'est pas aspiré ou purifié, les vapeurs restent dans la pièce et ont un effet négatif sur l'air ambiant. À terme, les graisses et l'humidité se déposent sur vos meubles, tapis, rideaux, etc. Pour purifier l'air efficacement, vous avez donc besoin d'une hotte. Il en existe 3 types:



Système avec évacuation de l'air –
Aspiration extrêmement efficace et déshumidification



Système avec évacuation de l'air via un ventilateur externe –
Aspiration efficace et silencieuse



Système avec circulation d'air – simple et économe en énergie



Con@ctivity

Bénéficier d'un environnement optimal associé à un design

Les highlights* des hottes Miele

Con@ctivity – La fonction automatique des hottes aspirantes Miele

Assurer en permanence une aspiration optimale de la vapeur et des odeurs tout en économisant de l'énergie : une hotte aspirante Miele s'en charge automatiquement si elle est dotée de la fonction Con@ctivity. Car grâce à Con@ctivity de Miele, votre hotte communique avec le plan de cuisson. Con@ctivity collecte les informations du plan de cuisson et les transmet à la commande du ventilateur de la hotte aspirante. Votre hotte Miele sélectionne ensuite automatiquement le niveau de puissance adéquat et garantit ainsi un air ambiant agréable. Vous pouvez vous concentrer entièrement sur la cuisson et ne devez même pas penser à éteindre l'appareil. Après un certain laps de temps, la hotte s'arrête d'elle-même et évite ainsi une consommation énergétique excessive. La hotte dispose aussi d'une commande manuelle.

La communication entre la table de cuisson et la hotte est assurée via Zigbee (Con@ctivity 2.0) ou Wi-Fi (Con@ctivity 3.0). La plupart des hottes sont équipées en usine de la technologie Zigbee et Wi-Fi. Le type de connexions approprié est utilisé en fonction du modèle de plan de cuisson. Pour Con@ctivity 2.0, un stick sans fil adapté au plan de cuisson est nécessaire et fourni à la livraison de la hotte. En cas d'utilisation de Con@ctivity 3.0, la hotte peut également être commandée via l'application Miele@mobile grâce à MobileControl.



Classe énergétique

Toutes les données en un clin d'oeil: l'étiquette énergétique vous informe de l'efficacité et de la performance de l'appareil.

Pack acoustique de Miele

Efficace et silencieux: le ventilateur est isolé efficacement avec des mousses d'isolation sonore spéciales.

Filtres à graisse métalliques avec finition en inox (10 couches)

Nettoyage facile : les filtres à graisse métalliques de haute qualité, à 10 couches, se nettoient au lave-vaisselle et conservent très longtemps leur aspect qualitatif.

Miele CleanCover

Rapide et facile à nettoyer: tout est soigneusement dissimulé derrière ce revêtement lisse qui vous protège de tout contact avec le câblage électrique et le moteur.

Exclusivité Miele

Filtres Active AirClean

L'efficacité contre les odeurs : en mode recyclage, les odeurs sont neutralisées plus longtemps.

* En fonction du modèle

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les hottes en un clin d'oeil

A la page suivante, toutes les hottes Miele sont reprises en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et des caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'oeil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés d'une petite explication.



Efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique.



Les classes d'efficacité énergétique de A+ à B sont affichées.



Con@ctivity 2.0/3.0

L'appareil est équipé de Con@ctivity 2.0/3.0.



Fonction automatique sans fil pour un environnement optimal et un confort d'utilisation.



Silence

L'appareil est particulièrement silencieux.



Niveau sonore très faible dans la cuisine.



Filtres à 10 couches

L'appareil possède un filtre à graisse métallique à 10 couches.



Filtre à graisse métallique à 10 couches lavable au lave-vaisselle.



Indicateur du filtre

L'appareil possède un indicateur de saturation du filtre.



Indicateur visuel de saturation des filtres à graisse et à charbon actif.



Moteur ECO

L'appareil possède un moteur à courant continu économe en énergie.



Hotte aspirante très efficace.



Eclairage Led

L'appareil possède un éclairage Led.



Éclairage optimal de tout le plan de cuisson.



Individual

L'appareil peut faire l'objet d'une fabrication spéciale.



Hotte adaptable individuellement : solution personnalisée possible.



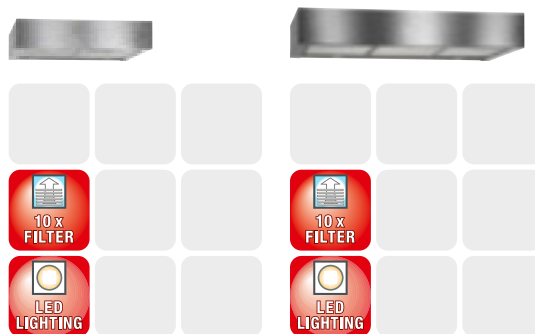
Hood in motion

L'appareil est une hotte réglable motorisée.



Pour chaque situation de travail, une position optimale.

Hottes sous-encastrables



Type	DA 1260	DA 1200
Hotte sous-encastable	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/–	●/●/–
Confort d'utilisation		
Curseur/Bouton rotatif	●/–	●/–
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/2	●/3
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	C	C
Consommation d'énergie par an en kWh	92	91
Éclairage		
Led	●	●
Nombre x watts	2 X 3 W	2 X 3 W
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)	●	●
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale		
Mode évacuation (pas en variante externe)		
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	355 – 195	355 – 195
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64 – 73/50 – 59	64 – 73/50 – 59
Niveau intensif : puissance (m³/h)	545 – 220	545 – 220
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	74 – 75/30 – 62	74 – 75/30 – 62
Caractéristiques techniques		
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	598/125/500	998/125/500
Distance minimale - plan de cuisson électrique/ plan de cuisson au gaz en mm	450/650	450/650
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	236/230/10	236/230/10
Montage		
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/–/–	●/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Accessoires fournis		
Clapet antiretour	●	●
Accessoires en option		
Filtre à charbon actif	DKF 18-1	DKF 18-1
Amortisseur de bruit DAS 150/	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)		
Inox brossé	449,–	549,–
Blanc brillant	449,–	–

Hottes télescopiques



Type	DA 3366	DA 3466	DA 3496
Hotte télescopique	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/-	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Interrupteur/Touches sensibles avec Led/Télécomonade	●/-/-	-/●/-	-/●/-
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	-	-	-
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	-/-	-/-	-/-
CleanCover/Filtres à graisses métallique au inox lavable au lave-vaisselle	●/1	●/1	●/2
Hotte rétractible motorisée	-	-	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Controle	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	-/-	-/-	-/-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	C	B	B
Consommation d'énergie par an en kWh	61,4	69,5	69,5
Éclairage			
Halogène/Led	-/●	-/●	-/●
Nombre x watts	2 x 3 W	2 x 3 W	2 x 3 W
Eclairage indirect/Eclairage des bords en verre avec changement de couleur	-/-	-/-	-/-
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	●/-	●/-	●/-
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	320 – 200	400 – 280	400 – 280
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	51/38 – 61/49	56/44 – 67/54	56/44 – 67/54
Niveau intensif : puissance (m³/h)	430 – 300	550 – 350	550 – 350
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	58/45 – 67/55	64/52 – 72/60	64/52 – 72/60
Caractéristiques techniques			
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	595/34/275	595/34/275	895/34/275
Distance minimale - plan de cuisson électrique/ plan de cuisson au gaz en mm	450/650	450/650	450/650
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,21/230/10	0,19/230/10	0,19/230/10
Montage			
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Télécommande/ Stick Con@ctivity pour fonctionnement avec KM	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option			
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage	-	-	-
Filtre à charbon actif	DKF 13-1	DKF 13-1	DKF 13-1
Module de commande DSM 400/DSM 406	-/-	-/●	-/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Kit de montage pour (une) baguette de meuble originale DML 400	●	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	499,-	599,-	749,-
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	-	569,-	739,-



Type	DA 3568	DA 3598
Hotte télescopique	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/–	●/●/●
Confort d'utilisation		
Interrupteur/Touches sensibles avec Led/Télécommande	–/●/–	–/●/–
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	●	●
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/2	●/2
Hotte rétractible motorisée	–	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Contrôle	●/●/●	●/●/●
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++
Consommation d'énergie par an en kWh	25	26
Éclairage		
Halogène/Led	–/●	–/●
Nombre x watts	2 x 3 W	2 x 3 W
Eclairage indirect/Eclairage des bords en verre avec changement de couleur	–/–	–/–
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	–/●	–/●
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage		
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	400 – 365	400 – 365
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	51/37 – 65/51	51/37 – 65/51
Niveau intensif : puissance (m³/h)	635 – 530	635 – 530
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/49 – 73/59	63/49 – 73/59
Caractéristiques techniques		
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	593/14/309 – 470	893/14/309 – 470
Distance minimale - plan de cuisson électrique/ plan de cuisson au gaz en mm	450/650	450/650
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,086/230/10	0,089/230/10
Montage		
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Télécommande/ Stick Con@ctivity pour fonctionnement avec KM	●/–/XKS 3000 Z	●/–/XKS 3000 Z
Accessoires en option		
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage	DUU 15x ou DUU 2900	DUU 15x ou DUU 2900
Filtre à charbon actif	DKF 19-1 (2 filtres)	DKF 19-1 (2 filtres)
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●
Kit de montage pour (une) baguette de meuble originale DML 400	–	–
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)		
Inox brossé	1.099,–	1.249,–
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	–	1.199,–

Hottes télescopiques, rétractibles motorisées



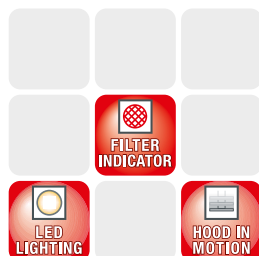
Type	DA 3668	DA 3698
Hotte télescopique	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/-	●/●/-
Confort d'utilisation		
Interrupteur/Touches sensibles avec Led/Télécommande	-/●/●	-/●/●
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	●	●
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/2	●/2
Hotte rétractible motorisée	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Contrôle	●/●/●	●/●/●
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++
Consommation d'énergie par an en kWh	25	26
Éclairage		
Halogène/Led	-/●	-/●
Nombre x watts	2 x 3 W	3 x 3 W
Eclairage indirect/Eclairage des bords en verre avec changement de couleur	-/-	-/-
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	-/●	-/●
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage		
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	400 – 365	400 – 365
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	51/37 – 65/51	51/37 – 65/51
Niveau intensif : puissance (m³/h)	635 – 530	635 – 530
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/49 – 73/59	63/49 – 73/59
Caractéristiques techniques		
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	593/14/307 – 470	893/14/309 – 470
Distance minimale - plan de cuisson électrique/ plan de cuisson au gaz en mm	450/650	450/650
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,086/230/10	0,089/230/10
Montage		
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/-	●/●/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Télécommande/ Stick Con@ctivity pour fonctionnement avec KM	●/●/XKS 3000 Z	●/●/XKS 3000 Z
Accessoires en option		
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage	DUU 15x ou DUU 2900	DUU 15x ou DUU 2900
Filtre à charbon actif	DKF 19-1 (2 filtres)	DKF 19-1 (2 filtres)
Module de commande DSM 400/DSM 406	-/●	-/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●
Kit de montage pour (une) baguette de meuble originale DML 400	-	-
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)		
Inox brossé	1.749,-	1.949,-
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	-	-

Hottes pour montage dans le plafond



Type	DA 2808	DA 2906
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	-/-●	-/-●
Design		
Aspiration périphérique multizones	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe/Moteur à distance	●/●/●/-	●/●/●/●
Confort d'utilisation		
Touches sensibles avec Led/Commande "Touch" tactile sur verre	●/-	●/-
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	●	●
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/2	●/4
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	-	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Contrôle	●/●/●	-/-/-
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	●/●	●/-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Consommation d'énergie par an en kWh	28	36,1
Éclairage		
Halogène/Led/Nombre x watts	-/●/4 x 3 W	-/●/4 x 3 W
Eclairage indirect/Eclairage des bords en verre avec changement de couleur	-/-	-/-
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	-/●	-/●
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage		
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	450 – 335	450 – 330
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	53/38 – 62/47	57/40 – 66/52
Niveau intensif : puissance (m³/h)	725 – 535	740 – 480
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	65/50 – 72/57	66/49 – 73/56
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de la hotte avec moteur/avec moteur externe en mm	312/178	310/171
Largeur/Hauteur/Profondeur de la hotte en mm	880/500/312	1.100/322/700
Distance minimale - plan de cuisson électrique/ plan de cuisson au gaz en mm	450/650	550/650
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,117/230/10	0,14/230/10
Montage		
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/●	●/●/●
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Cheminée télescopique/Tôle d'arrêt murale télescopique	-/-	-/-
Accessoires fournis		
Télécommande/Module de communication pour Con@ctivity pour KM	●/XKS 3000 Z	●/●
Panneaux d'aspiration périphérique multizones inclus	●	-
Clapet antiretour/Vanne directionnelle pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-
Accessoires en option		
Box de circulation nécessaire p. recyclage/Filtre à charbon actif	DUU 2900 ou 1000-1/DKF 20-1	DUU 2900 ou 1000-1/DKF 20-1
Module de commande DSM 400/DSM 406	-/●	-/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●
Panneaux d'aspiration périphérique multizones à commander (inox ou verre)	-	●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)		
Inox brossé/Blanc brillant	2.049,-/2.049,-	2.349,-/-
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	2.049,-	2.249,-/-
DRP 2900 set inox/verre	-	100,-/300,-

Hotte plan de travail Downdraft



Type	DA 6890
Hotte plan de travail	●
Design	
Aspiration périphérique	●
Modes de fonctionnement	
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe/Moteur à distance	●/●/–/●
Confort d'utilisation	
Touches sensibles avec Led/Commande "Touch" tactile sur verre	–/●
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	15 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	●/–
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	–/2
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	–
Hotte avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Controle	–/–/–
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	–/–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	C
Consommation d'énergie par an en kWh	109,9
Éclairage	
Halogène/Led	–/●
Nombre x watts	12 x 0,9 W
Eclairage indirect/Eclairage des bords en verre avec changement de couleur	–/–
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	●/–
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage	
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	450 – 435
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/49 – 67/53
Niveau intensif : puissance (m³/h)	710 – 640
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	71/67
Caractéristiques techniques	
Hauteur totale de la hotte avec moteur/avec moteur externe en mm	1.051/1.051
Largeur/Hauteur/Profondeur de la hotte en mm	916/400/120
Distance minimale – plan de cuisson électrique/ plan de cuisson au gaz en mm	–/DA 6890 n'est pas combinable avec des plans de cuisson au gaz
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,29/230/10
Montage	
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral/en bas	●/●/●/●
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150
Combinaison optimale avec plan de cuisson KM 6381	●
Accessoires fournis	
Clapet antiretour/Vanne directionnelle pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif	–/–/–
Accessoires en option	
Box de circulation nécessaire pour recyclage/Filtre à charbon actif	DUU 2900 ou 1000/2 x DKF 18-1
Grille d'évacuation pour recyclage/Filtre à charbon actif	DUU 151/DKF 22-1
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–
Module DEXT 6890 pour transformation en moteur à distance	●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)	
Inox brossé	2.099,–
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	–

Groupes d'extraction



Type	DA 2450	DA 2558	DA 2578
Groupe d'extraction	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec Led/Bouton rotatif	-/●	●/-	●/-
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	-/-	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/1	●/1	●/2
Pack acoustique/coupure de sécurité / Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	-/-/-	-/●/●	-/●/●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Consommation d'énergie par an en kWh	53	52	52
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Controle	-/-/-	●/●/●	●/●/●
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	-/-	●/●	●/●
Éclairage			
Halogène/Led	-/●	-/●	-/●
Nombre x watts	2 x 3 W	2 x 3 W	2 x 3 W
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	-/●	●/-	●/-
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe)			
Niveau d'aspiration 3: puissance (m³/h)	350/305	360/320	360/320
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	54 – 61/32 – 38	56 – 41/63 – 48	56 – 41/63 – 48
Niveau intensif: puissance (m³/h)	590/525	600/530	600/530
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	66 – 71/52 – 57	67 – 52/72 – 57	67 – 52/72 – 57
Caractéristiques techniques			
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	532/295/372	532/732/295	702/402/295
Distance minimale du plan de cuisson électrique/ plan de cuisson au gaz en mm	450 – 650	450 – 650	450 – 650
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	226/230/10	0,226/230/10	0,226/230/10
Montage			
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Accessoires fournis			
Télécommande/Stick de fonctionnement Con@ctivity pour KM	-/-	-/●	-/●
Clapet antiretour	●	●	●
Accessoires en option			
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	DUU 151/DKF 15-1	DUU 151/DKF 15-1	DUU 151/DKF 15-1
Télécommande DARC 6	-	●	-
Module de commande DSM 400/DSM 406	-/-	-/●	-/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox	449,-	699,-	799,-
Blanc brillant	-	-	-
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	-	-	-

Groupes d'extraction

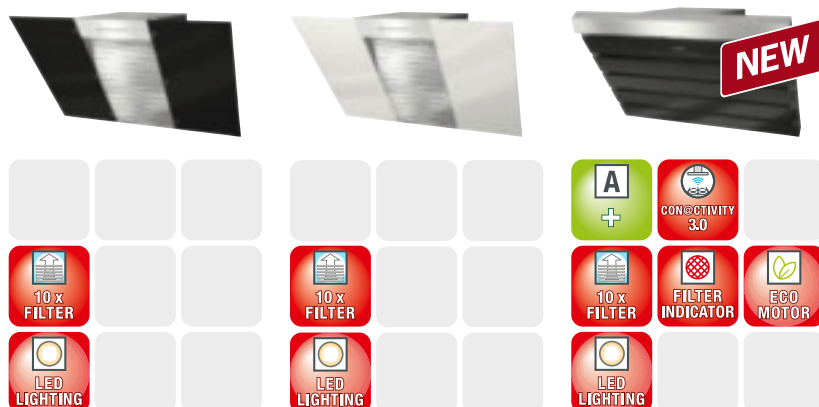


Type	DA 2360	DA 2390
Groupe d'extraction	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/–	●/●/●
Confort d'utilisation		
Touches sensibles avec Led/Bouton rotatif	●/–	●/–
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	–/–	–/–
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/1	●/2
Pack acoustique/coupure de sécurité/ Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	–/–/–	–/–/–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A	A
Consommation d'énergie par an en kWh	49	55
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Controle	–/–/–	–/–/–
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	–/–	–/–
Éclairage		
Halogène/Led	–/●	–/●
Nombre x watts	2 x 3 W	4 x 3 W
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	–/●	–/●
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale		
Mode évacuation (pas en variante externe)		
Niveau d'aspiration 3: puissance (m³/h)	360/320	460/342
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	52 – 64/38 – 49	52 – 64/38 – 49
Niveau intensif: puissance (m³/h)	600/500	600/500
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64 – 72/50 – 57	64 – 72/50 – 57
Caractéristiques techniques		
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	580/342/293	880/342/293
Distance minimale du plan de cuisson électrique/ plan de cuisson au gaz en mm	450 – 650	450 – 650
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	220/230/10	220/230/10
Montage		
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Accessoires fournis		
Télécommande/Stick de fonctionnement Con@ctivity pour KM	–/–	–/–
Clapet antiretour	●	●
Accessoires en option		
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	DUU 151/DKF 19–1	DUU 151/DKF 19–1
Télécommande DARC 6	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/–	–/–
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)		
Inox	799,–	1.049,–
Blanc brillant	–	–
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	–	1.049,–



Type	DA 2668	DA 2698	DA 2628
Groupe d'extraction	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/–	●/●/●	●/–/●
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec Led/Bouton rotatif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	●	●	●
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/2	●/2	●/4
Pack acoustique/coupure de sécurité/ Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+
Consommation d'énergie par an en kWh	28	29	27
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Contrôle	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	●/●	●/●	●/●
Éclairage			
Halogène/Led	–/●	–/●	–/●
Nombre x watts	2 x 4,5 W	4 x 3 W	3 x 4,5 W
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	–/●	–/●	–/●
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	365/330	400/365	400/–
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	51 – 37 / 64 – 49	51 – 37/62 – 48	51 – 37/–
Niveau intensif : puissance (m³/h)	585/490	640/535	640/–
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64 – 50/74 – 60	62 – 48/74 – 59	62 – 48/–
Caractéristiques techniques			
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	584/310/297	884/310/297	1.184/310/297
Distance minimale – plan de cuisson électrique/ plan de cuisson au gaz mm	450 – 650	450 – 650	450 – 650
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,089/230/10	0,092/230/10	0,0935/230/10
Montage			
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Accessoires fournis			
Télécommande/Module de communication Con@ctivity pour KM	–/●	–/●	–/●
Clapet antiretour	●	●	●
Accessoires en option			
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif	DUU 151/DKF 15 -1	DUU 151/DKF 15 -1	DUU 151/DKF 15 -1
Télécommande DARC 6	●	●	●
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox	1.399,–	1.649,–	1.999,–
Blanc brillant	–	1.649,–	2.099,–
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	–	1.699,–	2.049,–

Hottes murales «tête libre»



** Livraison standard en mode recyclage, mode évacuation d'air possible

Type	DA 6096 W Black Wing**	DA 6096 W White Wing**	DA 6798 W Shape**
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec Led/Commande "Touch" tactile sur verre	●/-	●/-	-/●
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	-/-	-/-	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/1	●/1	●/1
Dispositif d'insonorisation du ventilateur/Coupure de sécurité/ Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	-/-/-	-/-/-	-/●/●
Hotte avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	B	B	A+
Consommation d'énergie par an en kWh	70,4	70,4	34,1
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Control	-/-/-	-/-/-	●/●/●
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	-/-	-/-	●/●
Éclairage			
Halogène/Led	-/●	-/●	-/●
Nombre x watts	2 x 4,5 W	2 x 4,5 W	3 x 3 W
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	●/-	●/-	-/●
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	400/320	400/320	380/325
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	58 - 54/67 - 54	58 - 54/67 - 54	52 - 37/57 - 43
Niveau intensif : puissance (m³/h)	640/520	640/520	610/490
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	70 - 57/74 - 61	70 - 57/74 - 61	63 - 48/69 - 54
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	547/547	547/547	568/568
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	898/547/523	898/547/523	898/568/495
Puissance de raccordement en Wk/Tension en V/Fusible en A	0,21/230/10	0,21/230/10	0,089/230/10
Montage			
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Gabarit télescopique/Elément de montage télescopique	-/-	-/-	-/-
Accessoires fournis			
Télécommande/Stick de fonctionnement Con@ctivity pour KM	-/-	-/-	-/●
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Accessoires en option			
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif	-/DKF 25-1	-/DKF 25-1	-/DKF 25-1 ou DKF 25-R
Télécommande DARC 6/DADC 6000, gabarit pour évacuation d'air	-/●	-/●	-/●
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/-	●/-	-/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	-	-	-
Blanc brillant, Noir obsidien	-/1.099,-	1.099,-/-	-/1.999,-
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	-	-	-



Type	DA 6498 W Pure Black	DA 7198 W Triple Black
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	●/–/–	●/–/–
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/–	●/●/–
Confort d'utilisation		
Touches sensibles avec Led/Commande "Touch" tactile sur verre	–/●	●/–
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/1	●/1
Dispositif d'insonorisation du ventilateur/Coupure de sécurité/ Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	●/●/●	–/●/●
Hotte avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	–	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Contrôle	●/●/●	●/●/●
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A++	A+
Consommation d'énergie par an en kWh	25	26–
Éclairage		
Halogène/Led	–/●	–/●
Nombre x watts	2 x 3 W	2 x 3 W
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur ECO (à courant continu - moteur CC)	–/●	–/●
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage		
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	380 – 330	375 – 265
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	53 – 38/60 - 46	60 – 45/66 – 51
Niveau intensif : puissance (m³/h)	610/490	600/375
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64 – 49/69 – 54	72 – 57/75 – 61
Caractéristiques techniques		
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	550 – 550	440 – 440
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	898/550/525	880/440/433
Distance minimale - plan de cuisson électrique/		
Plan de cuisson au gaz en mm	450/650	450/650
Puissance de raccordement en Wk/Tension en V/Fusible en A	0,086/230/10	0,11/230/10
Montage		
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Gabarit télescopique/Elément de montage télescopique	–/–	–/–
Accessoires fournis		
Télécommande/Stick de fonctionnement Con@ctivity pour KM	–/ XKS 3000 Z	–/ XKS 3000 Z
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/–/–	●/–/–
Accessoires en option		
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif	DKF 25-1 ou DKF 25-R	DKF 11-1 ou DKF 11-R
Télécommande DARC 6/DADC 6000, gabarit pour évacuation d'air	●/DADC 6000	●/DADC 7000
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)		
Inox brossé	–	–
Blanc brillant, Noir obsidien	–/1.499,–	–/1.599,–

Hottes murales



* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc

Type	DA 399-7	PUR 98 W	DA 5798 W
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	●	●
Aspiration périphérique multizones	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec Led/Commande "Touch" tactile sur verre	●/-	●/-	●/-
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	-	-	-
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	-/-	-/-	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/3	●/3	●/2
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	-	-	●
Hotte avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	C	A	A++
Consommation d'énergie par an en kWh	58,9	69,2	24
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Controle	-/-/-	-/-/-	●/●/●
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	-	-	●/●
Éclairage			
Halogène/Led	-/●	-/●	-/●
Nombre x watts	2 x 3 W	3 x 4,5 W	2 x 3 W
Eclairage indirect/Eclairage des bords en verre avec changement de couleur	-/-	-/-	-/-
Fonction variateur	-	-	-
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	●/-	●/-	-/●
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	350 – 250	400 – 330	380 – 320
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	53/40 – 61/48	55/40 – 64/48	52 – 37/63 – 48
Niveau intensif : puissance (m³/h)	500 – 350	640 – 490	600 – 460
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	61/48 – 67/54	67/52 – 71/56	63 – 48/72 – 57
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	695 – 1.015/825 – 1.145	685 – 1.005/815 – 1.135	660 – 980/790 – 1.110
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	898/120/520	898 x 62 x 500	893/34/520
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,22/230/10	0,23/230/10	0,086/230/10
Montage			
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/-	●/●/-	●/-/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Gabarit télescopique/Elément de montage télescopique	●/-	●/-	●/●
Accessoires fournis			
Télécommande/Stick de fonctionnement Con@ctivity pour KM	-/-	-/-	-/XKS 3000 Z
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Panneaux d'aspiration périphérique multizones en verre ou en inox	-	-	-
Accessoires en option			
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif	DUW20/DKF 12-1	DUW 20/DKF 12-1	DUW 20/DKF 12-1 ou DKF 12-R
Télécommande DARC 6	-	-	●
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/-	●/-	-/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	899,-	999,-	1.349,-
Blanc brillant, Noir obsidien	-	-	-
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	-	-	-



* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc

Type	DA 4298 W	DA 7096 W	DA 6698 W
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	●	●
Aspiration périphérique multizones	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/●	-/●/-	●/●/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec Led/Commande "Touch" tactile sur verre	●/-	-/●	-/●
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	●	●	●
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/3	●/2	●/3
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	●	-	●
Hotte avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	C	A++
Consommation d'énergie par an en kWh	27	80,1	25
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Contrôle	●/●/●	-/-/-	●/●/●
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	●/●	●/-	●/●
Éclairage			
Halogène/Led	-/●	-/●	-/●
Nombre x watts	3 x 3 W	2 x 3 W	3 x 3 W
Eclairage indirect/Eclairage des bords en verre avec changement de couleur	-/-	-/-	-/-
Fonction variateur	-	●	-
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	●/-	●/-	-/●
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	390 – 315	- 360	400 – 315
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	52/37 – 64/49	- 69/55	52/37 – 63/48
Niveau intensif : puissance (m³/h)	630 – 460	- 550	640 – 460
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/49 – 73/58	- 78/64	63/48 – 72/57
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	685 – 1.005/815 – 1.135	-/-	710 – 1.030/840 – 1.160
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	898/62/500	898/160/520	898/85/500
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,089/230/10	0,13/230/10	0,089/230/10
Montage			
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/-/-	-/-/-	●/-/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	-	150
Gabarit télescopique/Elément de montage télescopique	●/●	-/-	●/●
Accessoires fournis			
Télécommande/Stick de fonctionnement Con@ctivity pour KM	-/XKS 3000 Z	-/●	-/XKS 3000 Z
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/-/-	-/-/●	●/-/-
Panneaux d'aspiration périphérique multizones en verre ou en inox	-	-	-
Accessoires en option			
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif	DUW 20/DKF 12-1 ou DKF 12-R	-/2 x DKF12-1	DUW 20/DKF 12-1 ou DKF 12-R
Télécommande DARC 6	●	●	-
Module de commande DSM 400/DSM 406	-/●	-/●	-/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	-/-	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	1.349,-	-	2.249,-
Blanc brillant, Noir obsidien	-	-/2.099,-	2.249,-/-
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	1.349,-	-	-

Hottes murales



* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc

Type	DA 4228 W
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	●/-/-
Design	
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●
Aspiration périphérique multizones	-
Modes de fonctionnement	
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/-/●
Confort d'utilisation	
Touches sensibles avec Led/Commande "Touch" tactile sur verre	●/-
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	●
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/4
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	●
Hotte avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie par an en kWh	29
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Controle	●/●/●
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	●/●
Éclairage	
Halogène/Led	-/●
Nombre x watts	3 x 3 W
Eclairage indirect/Eclairage des bords en verre avec changement de couleur	-/-
Fonction variateur	-
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	-/●
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage	
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	390 -
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	52/37 -
Niveau intensif : puissance (m³/h)	630 -
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/49 -
Caractéristiques techniques	
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	685 - 1.005/-
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	1.198/62/500
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,089/230/10
Montage	
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/-/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150
Gabarit télescopique/Élément de montage télescopique	●/●
Accessoires fournis	
Télécommande/Stick de fonctionnement Con@ctivity pour KM	-/XKS 3000 Z
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/-/-
Panneaux d'aspiration périphérique multizones en verre ou en inox	-
Accessoires en option	
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif	-/-
Télécommande DARC 6	-
Module de commande DSM 400/DSM 406	-/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)	
Inox brossé	1.599,-
Blanc brillant, Noir obsidien	-
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	1.549,-

Hottes îlots



* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc

Type	PUR 98 D	DA 4208 D	DA 7006 D
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	●	●
Aspiration périphérique multizones	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/-	●/●/-	-/●/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec Led/Commande "Touch" tactile sur verre	●/-	●/-	-/●
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	-	●	●
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	-/-	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/3	●/3	●/4
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	-	●	-
Hotte avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A	A++	D
Consommation d'énergie par an en kWh	113,2	30	83,2
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Controle	-/-/-	●/●/●	-/-/-
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	-/-	●/●	●/-
Éclairage			
Halogène/Led	-/●	-/●	-/●
Nombre x watts	4 x 3 W	4 x 3 W	3 x 3 W
Eclairage indirect/Eclairage des bords en verre avec changement de couleur	-/-	-/-	-/-
Fonction variateur	-	-	●
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	●/-	●/-	●/-
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	350 – 250	450 – 320	- 500
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	53/40 – 61/48	54/39 – 64/49	- 67/53
Niveau intensif : puissance (m³/h)	500 – 350	720 – 480	- 600
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	61/48 – 67/54	65/50 – 73/57	- 70/56
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	690 – 990/750 – 1.060	690 – 990/750 – 1.060	-/500 – 1.500
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	898 x 70 x 598	898/70/598	1.000/160/700
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,23/230/10	0,117/230/10	0,17/230/10
Montage			
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/-/-	●/-/-	-/-/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	-
Gabarit télescopique/Elément de montage télescopique	●/-	●/-	-/-
Accessoires fournis			
Télécommande/Stick de fonctionnement Con@ctivity pour KM	-/-	-/XKS 3000 Z	-/●
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/-/-	●/-/-	-/-/●
Panneaux d'aspiration périphérique multizones en verre ou en inox	-	-	-
Accessoires en option			
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif	DUI 32/DKF 12-1	DUI 32/DKF 12-1 ou DKF 12-R	4 x DKF 12-1
Télécommande DARC 6	-	●	●
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/-	-/●	-/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	-/-
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	1.699,-	2.249,-	-
Blanc brillant, Noir obsidien	-	-	-/2.999,-
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	-	-	-

Hottes îlots



* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc

Type	DA 6698 D	DA 6708 D	DA 4248 V D
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	-	●
Aspiration périphérique multizones	-	-	-
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/-	-/●/-	●/-/-
Confort d'utilisation			
Touches sensibles avec Led/Commande "Touch" tactile sur verre	-/●	-/●	●/-
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	●	●	●
Indicateur de saturation du filtre à graisses/ filtre à charbon actif programmable	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Filtres à graisses métallique en inox lavable au lave-vaisselle	●/3	●/2	●/6
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	●	-	●
Hotte avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	-	-	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	C	A+
Consommation d'énergie par an en kWh	32	81	31
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct/Mobile Contrôle	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fonction automatique Con@ctivity 2.0/3.0	●/●	●/●	●/●
Éclairage			
Halogène/Led	-/●	-/●	-/●
Nombre x watts	4 x 3 W	4 x 3 W	4 x 3 W
Eclairage indirect/Eclairage des bords en verre avec changement de couleur	-/-	-/-	-/-
Fonction variateur	-	-	●
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/ Moteur Eco (à courant continu - moteur CC)	-/●	●/-	●/-
Puissance : avec mode évacuation - avec mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m³/h)	450 - 330	- 470	420 -
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	53/38 - 64/49	- 67/53	58/43 -
Niveau intensif : puissance (m³/h)	730 - 480	- 620	675
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	65/50 - 73/58	- 74/59	70/55
Caractéristiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	705 - 1.005/765 - 1075	-/500 - 1.400	755 - 1.045
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	898/85/598	998/111,5/698	1.198/70/698
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	0,117/230/10	0,156/230/10	0,292/230/10
Montage			
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/-/-	-/-/-	●/-/-
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	-	150
Gabarit télescopique/Elément de montage télescopique	●/-	-/-	-/-
Accessoires fournis			
Télécommande/Stick de fonctionnement Con@ctivity pour KM	-/XKS 3000 Z	-/XKS 3000 Z	●/XKS 3000 Z
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/-/-	-/-/DKF 20-1	●/-/-
Panneaux d'aspiration périphérique multizones en verre ou en inox	-	-	-
Accessoires en option			
Set d'adaptation nécessaire pour mode recyclage/ Filtre à charbon actif	DUI 32/DKF 12-1 ou DKF 12-R	-/2 x DKF 20-1	DUI 32/DKF 12-1
Télécommande DARC 6	-	-	-
Module de commande DSM 400/DSM 406	-/●	-/●	-/●
Amortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	-/-	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	2.899,-	3.199,-	3.299,-
Blanc brillant, Noir obsidien	-/-	3.199,-/3.199,-	-/-
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	-	-	-



Quel type d'appareil souhaitez-vous utiliser ?

Les formes et les systèmes de préparation des machines à café Miele

Chez Miele, vous avez le choix entre différentes formes et tailles de carter. Ici, vous trouverez la machine à café la mieux adaptée à votre cuisine – et toujours avec la qualité Miele. Miele vous propose des machines à café avec deux systèmes de préparation éprouvés. Quel que soit le système pour lequel vous optez, Miele vous procure un plaisir infini de dégustation du café.

Machines à café avec système à grains

Vous souhaitez déterminer vous-même votre élixir de prédilection avec tous les grains de café de ce monde? Et savourer l'arôme intense de grains fraîchement moulus? Alors, le système de Miele est idéal pour vous. Vous permet d'adapter à la perfection le paramétrage de l'appareil à vos goûts et à vos grains.



Machines à café à encastrer avec système à grains

La machine à café s'encastre parfaitement dans une niche d'armoire de 45 cm de hauteur. En la combinant, verticalement ou horizontalement, à d'autres appareils à encastrer de Miele, vous obtiendrez une vue d'ensemble homogène. La machine à café est également disponible avec un raccordement à l'eau fraîche.

Cette machine à café avec un raccordement à l'eau fraîche, est toujours prête à l'emploi. Elle est reliée directement au réseau d'eau potable. Il est donc inutile de remplir manuellement le réservoir d'eau.



Machines à café posables avec système à grains

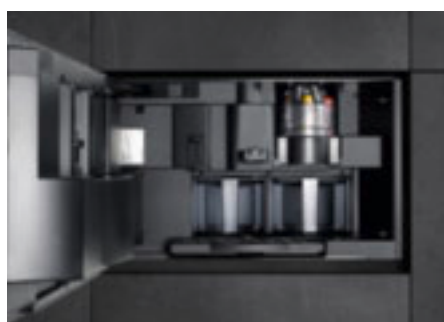
Les machines posables Miele s'installent pratiquement partout où vous pourriez déguster un délicieux café, dans votre cuisine, dans votre salon ou votre bureau.

Faites votre choix parmi la gamme épurée CM avec commande sensitive CM ou les appareils compacts CM6 et CM5 avec commande DirectSensor.



Machine à café avec système Nespresso

Vous préférez le système Nespresso à capsules et sa sélection de 21 variétés en capsules pour une fraîcheur optimale ? Vous appréciez le confort d'une machine à café haut de gamme, qui se charge des différents réglages et se nettoie très facilement ? Dotée d'une technologie hors normes, la machine à café Nespresso de Miele répond à tous ces désirs : elle est, par exemple, la seule à disposer d'un carrousel intégré pouvant contenir jusqu'à 20 capsules.



Machine à café à encastrer avec système Nespresso

Cette machine à café s'encastre dans des niches de 36 cm de haut – dans une armoire haute, une armoire supérieure ou un élément superposé. Elle se combine à la perfection avec les fours à vapeur et les fours à micro-ondes de 36 cm de haut.



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des machines à café à encastrer avec système à grains de Miele

Harmonie parfaite pour un pur plaisir de dégustation

Lorsque les composants de la machine à café sont si parfaitement adaptés les uns aux autres que le café n'est plus simplement une boisson, mais un véritable plaisir gustatif, ça ne peut être qu'un appareil Miele. Nos machines à café haut de gamme réalisent une mouture particulière douce. La technique de percolation permet aux grains de café de développer tout leur arôme pour un pur plaisir de dégustation.



Simple d'utilisation

Fonctions intelligentes: une pression du doigt sur l'écran tactile suffit pour préparer en un tour de main une ou deux boissons en reconnaissant la taille de la tasse.

Nettoyage facile

L'hygiène en toute simplicité : les composants amovibles et des programmes de nettoyage automatiques sont le gage de la propreté.

OneTouch for Two

La perfection entièrement automatisée : il suffit d'une pression sur une touche pour préparer instantanément deux tasses de café.

Diversité de boissons

La diversité pour les amateurs de café : avec les machines à encastrer Miele, vous pouvez préparer jusqu'à neuf spécialités différentes de café.

**Exclusivité
Miele**

CupSensor¹⁾

Distance idéale : le capteur CupSensor détecte la hauteur de la tasse et règle la position de l'écoulement central en conséquence.

* selon les modèles

¹⁾ Brevet : EP 2 454 977 B1



Un café nommé plaisir

Les highlights* des machines à café autonomes Miele avec système à grains

Préparation OneTouch et OneTouch for Two

La perfection entièrement automatique: préparez des spécialités de café d'une simple pression sur une touche. L'appareil fait le reste. Grâce à la fonction OneTouch for Two, la machine à café prépare simultanément deux verres de latte macchiato ou deux tasses de cappuccino, de café ou d'espresso. Grâce à la fonction OneTouch, l'appareil prépare successivement deux boissons chaudes. Vous ne devez pas faire glisser les verres ou les tasses sous la buse centrale. Il vous suffit de déguster votre préparation bien chaude.



AromaticSystem

Arôme intense : technique intelligente pour le meilleur résultat possible.

Rinçage automatique de la buse de lait avec l'eau du réservoir

Confort maximal : après la préparation de spécialités de café avec du lait, l'appareil est nettoyé automatiquement.

Cappuccinatore

Du lait chaud ou de la mousse de lait en deux temps trois mouvements : le cappuccinatore vous prépare cela directement dans la tasse ou le verre ou dans un petit pot séparé.

Système de filtre facilement extractible

Facile à retirer et à nettoyer : la garantie d'une hygiène parfaite et d'un café à l'arôme parfait. Votre appareil gagne ainsi aussi en longévité.

ComfortClean

Nettoyage en profondeur pour une grande longévité de l'appareil : de nombreux éléments peuvent aller au lave-vaisselle.

* selon l'appareil



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts de la machine à café à encastrer avec système Nespresso de Miele

Exclusivité Miele

Machine à café à encastrer avec système Nespresso

La machine à café à encastrer de Miele vous permet de préparer agréablement un espresso et un café avec les capsules Nespresso, mais aussi un cappuccino, un latte macchiato, etc. Au total, ce ne sont pas moins de 21 saveurs qui ravissent vos sens – d'intenses à légères, fruitées ou épicées. Le procédé Nespresso consiste à conditionner le café moulu dans une capsule. Chaque capsule garantit un plein arôme et une qualité constante, tasse après tasse.



Cappuccinatore

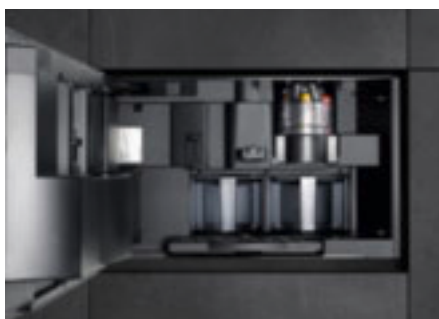
Quelques gestes suffisent pour préparer du lait chaud ou une mousse onctueuse directement dans une tasse, un verre ou une cafetière.



Exclusivité Miele

Carrousel à capsules

Sur pression d'un bouton : le carrousel à commande électronique unique en son genre délivre 5 spécialités de café différentes.



ComfortDoor - système de porte avec façade à ouverture intégrale

À portée de main : accès confortable au carrousel à capsules, au réservoir d'eau, au bac à capsules usagées et au bac d'égouttage.



ComfortClean

Nettoyage en profondeur et préservation de l'appareil : de nombreux composants sont lavables au lave-vaisselle.



Profils d'utilisateurs

Libre choix : jusqu'à 10 profils d'utilisateurs pour une dégustation personnalisée.

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les machines à café encastrables en un clin d'œil

Aux pages suivantes, toutes les machines à café encastrables Miele sont repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et des caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés chaque fois d'une petite explication.



 **Philosophie d'utilisation**
Affiche à l'écran le type de commande de l'appareil

 Commande tactile intuitive, affichage sur un écran multicolore

 Sélection directe des boissons via des capteurs tactiles, affichage sur 4 lignes de texte

 **Système de préparation**
Indique si l'appareil fonctionne avec grains ou capsules

 Le café en poudre et l'eau se mélangent de manière particulièrement intense et l'arôme du café s'en trouve déployé

 Appareil automatisé, avec système à capsules Nespresso

 **OneTouch for Two**
L'appareil possède la fonction OneTouch for Two

 Préparation simultanée de deux délicieuses spécialités de café en appuyant sur un simple bouton

 **ComfortDoor**
L'appareil possède un système de porte avec ouverture intégrale façade

 Accès facile par ex. au réservoir d'eau amovible, ainsi qu'à la coupe d'égouttement et au bac à déchets.

 **EasyClick**
L'appareil est équipé du système de lait EasyClick

 Enclenchement ou retrait facile du système de lait frontalement, dans ou hors de la porte de l'appareil

 **Cupsensor**
L'appareil possède une détection automatique du bord de tasse

 Détecte la hauteur de la tasse et adapte la position de la distribution centrale

 **Programmes de nettoyage**
L'appareil possède de différents programmes de nettoyage

 Programmes de nettoyage pratiques pour une hygiène optimale et une longévité assurée

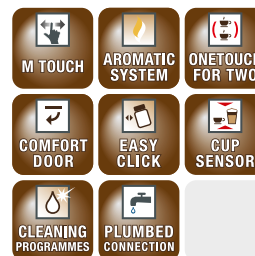
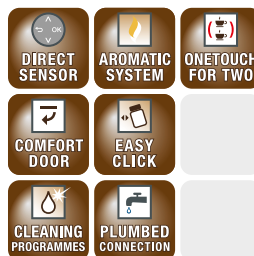
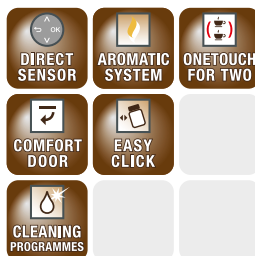
 **Raccordement à l'eau**
L'appareil peut être raccordé à une arrivée fixe d'eau courante

 L'appareil peut être raccordé à une prise d'eau fixe

 **Chauffe-tasses**
L'appareil peut être rattaché à un chauffe-tasses

 Raccordement pour un chauffe-tasses sous la CVA 6000 : des tasses préchauffées et une crème parfaite

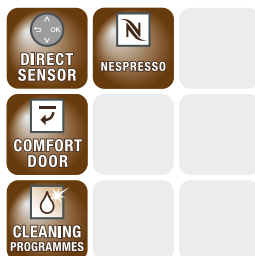
Machines à café encastrables



* Accessoire contre supplément

Type	CVA 6401	CVA 6405	CVA 6805
Modèle			
Machine à café autonome avec système à grains	–	–	–
Machine à café encastrable avec système à grains/ Système Nespresso	●/–	●/–	●/–
Design			
PureLine/ContourLine	●/●	●/●	●/–
Écran	DirectSensor	DirectSensor	M Touch
Boissons spéciales			
Espresso/Café/Caffè Lungo	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Cappuccino/Latte Macchiato/Caffè Latté	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Avantages			
Préparation OneTouch/OneTouch for Two	●/●	●/●	●/●
Moulin à café préservant les arômes	●	●	●
Degré de mouture réglable/quantité de café programmable	●/●	●/●	●/●
Deuxième sorte de café sous forme moulure	●	●	●
Profils utilisateurs programmables	●	●	●
Quantité d'eau/température de l'eau programmables	●/●	●/●	●/●
Quantité de lait et de mousse de lait programmables	●/●	●/●	●/●
Préinfusion/Fonction cafetière	●/●	●/●	●/●
Confort d'utilisation			
Choix individuel de la langue	●	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/CupSensor	●/●/–	●/●/–	●/●/●
Buse réglable en hauteur	8,5 – 16,5 cm	8,5 – 16,5 cm	8,5 – 16,5 cm
Chauffe-tasses	–	–	–
ComfortDoor/Poignée de porte dissimulée/Brilliant Light	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Réservoir à grains amovible/porte-capsules Nespresso	●/–	●/–	●/–
Capacité du réservoir à grains	500 gr	500 gr	500 gr
Capacité du carrousel à capsules	–	–	–
Capacité du réservoir d'eau en	2,3 litres	2,3 litres	2,3 litres
Capacité du bac à déchets	15 portions	15 portions	15 portions
Heures de mise sous et hors tension programmables	●	●	●
Mise en veille programmable/Mémorisation de l'heure	●/●	●/●	●/●
Raccordement optionnel câble CVVK* pour tiroir culinaire ESW 6114/ESW 6214	–	–	●
Raccordement à l'arrivée d'eau/réservoir	–/●	●/●	●/●
Confort d'entretien			
Programmes de nettoyage pratiques/ComfortClean	●/●	●/●	●/●
Rinçage automatique du circuit de lait	●	●	●
Circuit de lait amovible/Unité de percolation amovible	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Possibilité d'activer le mode Eco	●	●	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home	–	–	●
Accessoire indispensable, achat en supplément	–	–	XKM 3100 W
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	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Puissance de raccordement en kW	2,8	2,8	3,5
Tension en V/Fusible en A	220 – 240/12	220 – 240/12	220 – 240/12
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/électrique	–/2,0 m	1,5/2,0 m	1,5/2,0 m
Accessoires fournis			
Récipient à lait en verre	●	●	●
Produit détartrant/Pastilles de nettoyage	●/●	●/●	●/●
Cuillère pour café sous forme moulure	●	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	2.649,–	2.849,–	3.549,–
Blanc brillant	2.649,–	–	3.549,–
Noir obsidien	2.649,–	–	3.549,–

Machine à café avec système Nespresso



Ce design ne convient pas avec la mise en place horizontale
avec les appareils de 45 cm de la série 6000

Type	CVA 6431*
Modèle	
Machine à café autonome avec système à grains	–
Machine à café encastrable avec système à grains/Système Nespresso	–/●
Design	
PureLine/ContourLine	●/●
Écran	DirectSensor
Boissons spéciales	
Espresso/Café/Caffè Lungo	●/●/●
Cappuccino/Latte Macchiato/Caffè Latte	●/–/–
Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait	–/●/●
Avantages	
Préparation OneTouch/OneTouch for Two	●/–
Moulin à café préservant les arômes	–
Degré de mouture réglable/quantité de café programmable	–/–
Deuxième sorte de café sous forme moulure	–
Profils utilisateurs programmables	10
Quantité d'eau/température de l'eau programmables	●/–
Quantité de lait et de mousse de lait programmables	–/–
Préinfusion/Fonction cafetière	–/–
Confort d'utilisation	
Choix individuel de la langue	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/CupSensor	●/●/–
Buse réglable en hauteur	–
Chauffe-tasses	–
ComfortDoor/Poignée de porte dissimulée	●/●/●
Réservoir à grains amovible/porte-capsules Nespresso	–/●
Capacité du réservoir à grains	–
Capacité du carrousel à capsules	20
Capacité du bac à capsules usagées en pièces	15
Capacité du réservoir d'eau en l	1,5
Heures de mise sous et hors tension programmables	●
Mise en veille programmable/Mémorisation de l'heure	●/200
Combinaison avec EGW 6210 pour une niche de 45 cm	●
Raccordement à l'arrivée d'eau/réservoir	–/●
Confort d'entretien	
Programmes de nettoyage pratiques/ComfortClean	●/●
Rinçage automatique du circuit de lait	–
Circuit de lait/Unité de percolation amovible	–/–
Efficacité et durabilité	
Possibilité d'activer le mode Eco	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home	–
Accessoire indispensable, achat en supplément	–
Sécurité	
Sécurité enfants	●
Caractéristiques techniques	
Dimensions de la niche en mm (l x h x p)	595 x 372 x 313
Puissance de raccordement en kW	2,8
Tension en V/Fusible en A	220 – 240/12
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/électrique	–/2,0 m
Accessoires fournis	
Produit détartrant/Pastilles de nettoyage	●/●
Cappuccinatore	●
Cuillère pour café sous forme moulure	–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	
Inox/CleanSteel	2.499,–



Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les machines à café autonomes en un clin d'œil

A la page suivante, toutes les machines à café autonomes Miele sont repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et des caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés chaque fois d'une petite explication.



 **Philosophie d'utilisation**
Affiche à l'écran le type de commande de l'appareil

 C-Touch: commande tactile intuitive, affichage sur un écran multicolore

 Sélection directe des boissons via des capteurs tactiles, affichage sur 4 lignes de texte

 **AromaticSystem**
L'appareil est équipé de AromaticSystem

 Le café en poudre et l'eau se mélangent de manière particulièrement intense et l'arôme du café s'en trouve déployé

 **OneTouch for Two**
L'appareil possède la fonction OneTouch for Two

 Préparation simultanée de deux délicieuses spécialités de café en appuyant sur un simple bouton

 **Programmes de nettoyage**
L'appareil possède différents programmes de nettoyage

 Programmes de nettoyage pratiques pour une hygiène optimale et une longévité assurée

 **EasyClean**
L'unité de percolation est facile à nettoyer

 Groupe de mouture amovible : hygiène optimale

 **Café et thé**
L'appareil peut préparer des spécialités de café et de thé

 Spécialités de café italiennes et préparation individuelle de différents types de thé à une température optimale

 **BrilliantLight**
L'appareil est équipé de LED

 Une douce lumière à LED met en valeur chaque tasse et crée une ambiance agréable dans votre cuisine

 **CupSensor**
L'appareil possède une détection automatique du bord de tasse

 Détecte la hauteur de la tasse et adapte la position de la distribution centrale

 **AutoDescale**
L'appareil possède un détartrage automatique

 Détartrage automatique pour plus de confort

Machines à café autonomes

CM5



Type	CM 5300	CM 5300
Modèle		
Machine à café encastrable avec système à grains	●	●
Design		
Écran	DirectSensor	DirectSensor
Façade	Mat.synthétique	Mat.synthétique
Boissons spéciales		
Préparation simple et double : Espresso/Café/Caffè Lungo	●/●/●	●/●/●
Préparation simple et double : Cappuccino/Latte Macchiato/Café Latte/Ristretto	●/●/●/●	●/●/●/●
Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait	-/●/●	-/●/●
Avantages		
Préparation OneTouch/OneTouch for Two	●/●	●/●
Degré de mouture réglable/quantité de café programmable	●/●	●/●
Quantité d'eau/température de l'eau programmables	●/●	●/●
Quantité de lait et de mousse de lait programmables	●/●	●/●
Préinfusion/Fonction cafetière	3 à 6 tasses	3 à 6 tasses
Confort d'utilisation		
Choix individuel de la langue	●	●
CupSensor	-	-
Buse réglable en hauteur	8,0 – 13,5	8,0 – 13,5
ComfortDoor/Poignée de porte dissimulée/BrillantLight	-/-/-	-/-/-
Capacité du réservoir à grains en g	200	200
Profils utilisateurs programmables	-	-
Capacité du bac à déchets (en portions)	6	6
Capacité du réservoir d'eau en l	1,3	1,3
Heures de mise sous et hors tension programmables	-	-
Mise en veille programmable/Mémorisation de l'heure	●/-	●/-
Raccordement à l'arrivée d'eau/réservoir	-/●	-/●
Confort d'entretien		
Programmes de nettoyage pratiques/ComfortClean	●/●	●/●
Rinçage automatique du circuit de lait	●	●
Circuit de lait/Unité de percolation amovible	●/●	●/●
Egouttoir et bec d'écoulement en acier inoxydable poli	-	-
Efficacité et durabilité		
Possibilité d'activer le mode Eco	●	●
Sécurité		
Sécurité enfants	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (l x h x p)	241 x 360 x 460	241 x 360 x 460
Puissance de raccordement en kW	1,45	1,45
Tension en V	220 – 240	220 – 240
Fusible en A	10	10
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/électrique	-/1,2	-/1,2
Accessoires fournis		
Pastilles pour détartrer/Pastilles de nettoyage	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)		
Noir obsidien	899,-	-
Gris praphite	-	-
Rouge	-	899,-
Rosé or	-	-

Machines à café autonomes

CM5



Type	CM 5500	CM 5500
Modèle		
Machine à café encastrable avec système à grains	●	●
Design		
Écran	DirectSensor	DirectSensor
Façade	Laqué PearlFinish	Laqué PearlFinish
Boissons spéciales		
Préparation simple et double : Espresso/Café/Caffè Lungo	●/●/●	●/●/●
Préparation simple et double : Cappuccino/Latte Macchiato/Café Latte/Ristretto	●/●/●/●	●/●/●/●
Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait	●/●/●	●/●/●
Avantages		
Préparation OneTouch/OneTouch for Two	●/●	●/●
Degré de mouture réglable/quantité de café programmable	●/●	●/●
Quantité d'eau/température de l'eau programmables	●/●	●/●
Quantité de lait et de mousse de lait programmables	●/●	●/●
Préinfusion/Fonction cafetière	3 à 6 tasses	3 à 6 tasses
Confort d'utilisation		
Choix individuel de la langue	●	●
CupSensor	–	–
Buse réglable en hauteur	8,0 – 13,5	8,0 – 13,5
ComfortDoor/Poignée de porte dissimulée/BrillantLight	–/–/–	–/–/–
Capacité du réservoir à grains en g	200	200
Profils utilisateurs programmables	2	2
Capacité du bac à déchets (en portions)	6	6
Capacité du réservoir d'eau en l	1,3	1,3
Heures de mise sous et hors tension programmables	–	–
Mise en veille programmable/Mémorisation de l'heure	●/–	●/–
Raccordement à l'arrivée d'eau/réservoir	–/●	–/●
Confort d'entretien		
Programmes de nettoyage pratiques/ComfortClean	●/●	●/●
Rinçage automatique du circuit de lait	●	●
Circuit de lait/Unité de percolation amovible	●/●	●/●
Egouttoir et bec d'écoulement en acier inoxydable poli	●	●
Efficacité et durabilité		
Possibilité d'activer le mode Eco	●	●
Sécurité		
Sécurité enfants	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (l x h x p)	241 x 360 x 460	241 x 360 x 460
Puissance de raccordement en kW	1,45	1,45
Tension en V	220 – 240	220 – 240
Fusible en A	10	10
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/électrique	–/1,2	–/1,2
Accessoires fournis		
Pastilles pour détartrer/Pastilles de nettoyage	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)		
Noir obsidien	–	–
Gris graphite	999,–	–
Rouge	–	–
Rosé or	–	999,–

Machines à café autonomes

CM6



Type	CM 6150	CM 6350
Modèle		
Machine à café autonome avec système à grains	●	●
Machine à café encastrable avec système à grains	-/-	-/-
Design		
PureLine	-	-
ContourLine	-	-
Écran	DirectSensor	DirectSensor
Boissons spéciales		
Espresso/Café/Caffè Lungo	●/●/●	●/●/●
Cappuccino/Latte Macchiato/Caffè Latte/Ristretto	●/●/●/●	●/●/●/●
Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait	-/●/●	●/●/●
Avantages		
Préparation OneTouch/OneTouch for Two	●/●	●/●
Moulin à café préservant les arômes	●	●
Deuxième sorte de café sous forme moulure	●	●
Degré de mouture réglable/quantité de café programmable	●/●	●/●
Profils utilisateurs programmables	4	4
Quantité d'eau/température de l'eau programmables	●/●	●/●
Quantité de lait et de mousse de lait programmables	●/●	●/●
Préinfusion/Fonction cafetière	●/3 à 8 tasses	●/3 à 8 tasses
Confort d'utilisation		
Choix individuel de la langue	●	●
Affichage de l'heure/Affichage de la date	-/-	-/-
CupSensor	-	-
Buse réglable en hauteur	8,0 – 14,0	8,0 – 14,0
Chauffe-tasses	-	●
ComfortDoor/Poignée de porte dissimulée/BrillantLight	-/-/-	-/-/●
Réservoir à grains amovible/porte-capsules Nespresso	-/-	-/-
Capacité du réservoir à grains en g	300	300
Capacité du carrousel à capsules	-	-
Capacité du bac à capsules usagées en l	1	1
Capacité du réservoir d'eau en l	1,8	1,8
Heures de mise sous et hors tension programmables	●	●
Mise en veille programmable/Mémoire de l'heure	●/-	●/-
Raccord optionnel pour tiroir culinaire intégré	-	-
Raccordement à l'arrivée d'eau/réservoir	-/●	-/●
Confort d'entretien		
Programmes de nettoyage pratiques/ComfortClean	●/●	●/●
Rinçage automatique du circuit de lait	●	●
Circuit de lait/Unité de percolation amovible	●/●	●/●
Efficacité et durabilité		
Possibilité d'activer le mode Eco	●	●
Sécurité		
Sécurité enfants	●	●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (l x h x p)	250 x 356 x 420	250 x 356 x 420
Puissance de raccordement en kW	1,5	1,5
Tension en V	220 – 240	220 – 240
Fusible en A	10	10
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/électrique	-/1,4	-/1,4
Accessoires fournis		
Récipient à lait en inox/boîte café Illy	-/●	●/●
Produit détartrant/Pastilles de nettoyage	●/●	●/●
Cuillère pour café sous forme moulure	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)		
Blanc lotus	1.099,-	1.299,-
Noir obsidien	1.099,-	1.299,-

Quel type d'appareil souhaitez-vous ?

Les nombreux modèles de réfrigérateurs, congélateurs et armoires à vin Miele

Modèles



Réfrigérateurs

Pour une conservation efficace et très organisée de vos aliments.



Combinés réfrigérateur/congérateur

Ces appareils disposent d'un compartiment de réfrigération spacieux ainsi que d'un compartiment de congélation, qui s'ouvrent par des portes séparées.



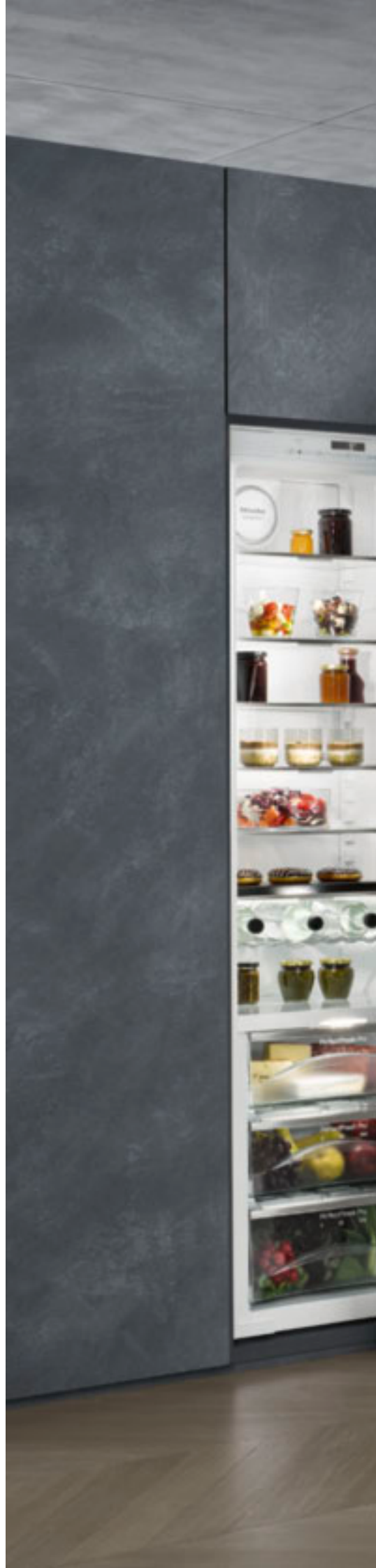
Congélateurs

Une congélation puissante et efficace assortie d'une organisation et d'une fonctionnalité exemplaires.



Armoires à vin

Les armoires à vin Miele ne sont pas seulement le lieu de stockage optimal pour vos grands vins mais aussi un objet de design qui participe au style de votre intérieur.



Comment souhaitez-vous installer votre appareil ?

Les modèles d'appareils de réfrigérateurs, congélateurs et armoires à vin



Appareils encastrables

Une intégration parfaite dans l'agencement de votre cuisine.



reddot design award
winner 2015



Appareils sous plan

Offrent beaucoup d'espace dans les cuisines les plus petites.



Quel type de commande privilégiez-vous ?

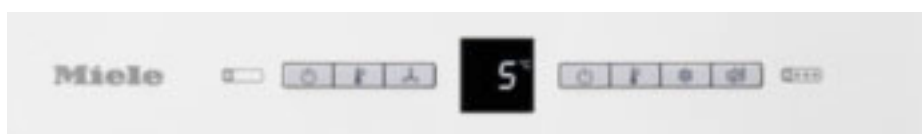
Les concepts de commande des réfrigérateurs, congélateurs et armoires à vin

Types de commande



Commande TouchControl

La commande TouchControl pour des appareils autonomes est caractérisée par une surface de commande lisse avec des touches sensibles et un affichage de température digitale et au degré près. Une légère impulsion suffit pour sélectionner la fonction souhaitée.



Commande PicTronic

La commande PicTronic est également équipée de touches sensibles confortables. La température s'affiche sur un écran noir.



Commande ComfortControl

Avec la commande ComfortControl, les fonctions telles le réglage de la température, Super-Froid ou le signal sonore se commandent simplement à l'aide des touches sensibles. La température est indiquée par des leds.

Miele MasterCool

Design et technologie de pointe en grand format



Esthétique impressionnante

Rien que l'aspect des réfrigérateurs MasterCool laisse déjà présumer avec quelle précision et quel enthousiasme les différents matériaux ont été choisis et travaillés. L'amour sans limite du détail se reflète dans cette esthétique unique.



Design parfait

Les équipements uniques de l'intérieur répondent à tous vos souhaits. Les lignes horizontales soulignent le design épuré. Les parois intérieures lisses et blanches sont faciles à nettoyer et contribuent à l'éclairage parfait et antiéblouissant des appareils.



Un éclairage plaisant

Le concept d'éclairage exceptionnel de la gamme MasterCool s'appelle BrilliantLight. Plusieurs lampes halogènes permettent un éclairage homogène et doux de chaque zone à l'intérieur de l'appareil.



Qualité inégalée

La meilleure qualité grâce à la perfection et la précision. Cette meilleure qualité commence dès le choix des bons matériaux. Des tablettes en verre de grande qualité, des plastiques résistants aux éraflures et des cadres en aluminium massif caractérisent la meilleure qualité. Le savoir-faire et l'expérience constituent des atouts clés pour obtenir des produits de pointe.



Confort maximal

Les appareils réfrigérateurs MasterCool vous proposent jour après jour un confort maximal comme les possibilités idéales pour la conservation d'aliments, le distributeur de glaçons et d'eau, le concept BrilliantLight et la commande rapide. Les appareils réfrigérateurs MasterCool satisfont dans tous les domaines les exigences les plus élevées.

Montage Side-by-Side

La flexibilité des réfrigérateurs, congélateurs et armoires à vin Miele



Les réfrigérateurs Miele séduisent par la diversité de leurs dimensions, leur qualité, leur design soigné, mais aussi par leur exceptionnelle flexibilité. Vous pouvez ainsi combiner deux réfrigérateurs ou opter pour l'installation classique Side-by-Side d'un réfrigérateur et d'un congélateur. Les appareils à encastrer suivants, de 60 cm de large, conviennent pour un meuble colonne et peuvent être combinés Side-by-Side : une succession fixe des appareils n'est pas nécessaire lors du montage, ce qui vous offre toute latitude pour agencer les appareils.

Niche de 140 cm	
FNS 35402 i	K 35222 iD, K 35272 iD, K 35473 iD
Niche de 178 cm	
FNS 37402 i	K 37222 iD, K 37272 iD, K 37472 iD
FNS 37402 i	KF 37272 iD, K 37252 iD, K 37272 iD, KFN 37282 iD, KFNS 37432 iD, KFN 37452 iDE, KF 37673 iD, KFN 37682 iD, KFN 37692 iDE
KFNS 37432 iD	K 37222 iD, K 37272 iD, K 37472 iD
KFNS 37432 iD	KFN 37282 iD, KFNS 37432 iD, KFN 37452 iDE, KFN 37682 iD, KFN 37692 iDE

Les appareils à encastrer suivants, de 60 cm de large, conviennent pour un meuble colonne et peuvent être combinés l'un sur l'autre. Au montage, un fond de meuble doit être installé entre les appareils.

Appareil inférieur	Appareil supérieur
Niche de 88 cm	
F 32202 i	K 32222 i
FN 32402 i	K 32222 i

Les armoires à vin encastrables suivantes de largeur 60 cm peuvent être placées côte à côte. Une succession fixe des appareils n'est pas nécessaire lors du montage, ce qui vous offre toute latitude pour agencer les appareils.

KWT 6322 UG	KWT 6312 UGS
KWT 6322 UG	KWT 6322 UG

Alle Einbau-Kältegeräte der Baureihe MasterCool können miteinander beliebig nebeneinander angeordnet werden. Allerdings muss zwischen jeweils zwei Geräten das nachkaufbare Zubehör KSK 1002 eingesetzt werden.



Quel système de conservation et de congélation souhaitez-vous?

Le plaisir à l'état pur et des saveurs naturelles

Système de conservation

Les aliments frais sont la base d'une alimentation saine. Idéalement, vos fruits et légumes sont aussi croquants et appétissants lorsque vous les consommez que lorsque vous les achetez au marché. Mais qui réussit encore à acheter chaque jour des ingrédients frais ?

Outre la qualité des aliments au moment de leur achat, il est donc important aussi de bien les conserver. La bonne conservation des aliments détermine la fraîcheur, la saveur et les qualités nutritionnelles des aliments lors de leur préparation. La solution : MasterFresh, PerfectFresh et PerfectFresh Pro.

Système de congélation

Si vous souhaitez conserver vos provisions à long terme, la congélation est la solution idéale. Les aliments gardent ainsi leurs nutriments et leur saveur même sur une longue période et sont, si nécessaire, toujours accessibles rapidement. Grâce à une technique de congélation moderne, les appareils réfrigérants Miele assurent des basses températures de manière fiable et confortable pour des résultats parfaits et un plaisir inégalé.



PerfectFresh Pro

Les aliments restent frais jusqu'à 5 fois plus longtemps. À une température réglée automatiquement entre 0 °C et +3 °C, la viande, le poisson et de nombreux produits laitiers se conservent jusqu'à 3 fois plus longtemps. Et grâce au régulateur optimisé sur le tiroir qui permet d'ajuster l'humidité de l'air, les fruits et légumes restent même frais jusqu'à 5 fois plus longtemps. Un éclairage Led est en outre intégré pour offrir une visibilité parfaite. Cela fait de PerfectFresh Pro la meilleure zone de conservation de Miele.

PerfectFresh

Avec PerfectFresh, les aliments restent frais jusqu'à 3 fois plus longtemps. La température entre 0 °C et +3 °C offre les conditions idéales pour une conservation nettement plus longue de la viande, du poisson et de nombreux produits laitiers. Grâce à l'humidité de l'air particulièrement élevée, le compartiment humide offre aux fruits et légumes un climat optimal. Les substances vitales, le goût et la consistance sont préservés longtemps pour que vous puissiez en profiter davantage.

MasterFresh

Dans les gigantesques tiroirs MasterCool avec humidité de l'air réglable, vous conservez vos aliments dans un climat optimisé sur mesure : la température de réfrigération oscille entre 0 et +3 °C et l'humidité de l'air peut être réglée en fonction des aliments qui y sont conservés. Les fruits, les légumes, la viande, le poisson et bon nombre de produits laitiers restent ainsi frais jusqu'à 3 fois plus longtemps.

NoFrost

Grâce au système NoFrost, vous n'avez plus besoin de dégivrer votre congélateur Miele. L'air froid ventilé permet d'envoyer un air sec frais et uniforme afin d'éviter la formation de glace dans l'espace interne. De plus, vos produits congelés ne sont pas givrés et vos tiroirs restent faciles à ouvrir et à fermer, sans couche de glace.

NoFrost offre un confort de congélation supérieur et vous épargne un dégivrage fastidieux, pour toujours.



Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts* des réfrigérateurs de Miele

Exclusivité Miele

PerfectFresh Pro

Les produits alimentaires restent frais 5 fois plus longtemps. Dans la plage de température régulée automatiquement entre 0 °C et +3 °C, la viande, le poisson et de nombreux produits laitiers peuvent se conserver jusqu'à 3x plus longtemps. Les fruits et les légumes restent même frais jusqu'à 5 fois plus longtemps - grâce à l'optimisation du réglage d'humidité sur le tiroir. Un éclairage Led clair est intégré en plus pour assurer une visibilité parfaite. Fort de ses atouts, PerfectFresh Pro est le meilleur dispositif de conservation au frais de Miele.



PerfectFresh

De la fraîcheur 3 fois plus longtemps : la température de conservation optimale pour les fruits et légumes, le poisson, la viande et les produits laitiers.

Exclusivité Miele

FlexiLight

Le nouvel éclairage LED de tablette en verre FlexiLight éclaire l'enceinte sans éblouir et avec un éclat unique.

Efficacité énergétique

Meilleures performances A+++ : efficacité maximale avec fraîcheur optimale et possibilités d'usage multiples.

DynaCool

Répartition uniforme de la température: un ventilateur offre une circulation et une répartition optimales de l'air froid.

SelfClose

Confort maximal: faciles d'accès, les tiroirs sont entièrement extractibles et se referment d'une légère impulsion.

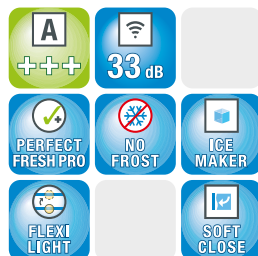
* selon les modèles

Signification des pictogrammes

Tous les symboles des appareils de froid encastrables en un coup d'oeil

Tous les appareils frigorifiques Miele sont présentés en détail sous forme de tableaux dans les pages suivantes. Les produits Miele sont dotés de fonctions et de caractéristiques différentes selon les modèles.

Vous trouverez ci-contre une liste des principales caractéristiques sous forme de pictogrammes représentés au-dessus de chaque produit afin de vous permettre de visualiser les différences d'un simple coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.



 **Efficacité énergétique**
Indique l'efficacité énergétique de l'appareil.

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

 **Niveau sonore**
Indique le niveau sonore.

 Indique le niveau sonore exact en décibels (dB).

 **Système de refroidissement**
Indique le système de refroidissement correspondant.

 PerfectFresh Pro : conservation pro pour une fraîcheur 5 fois plus longue

 PerfectFresh : vos aliments restent frais 3 fois plus longtemps.

 **Système de congélation**
Indique de quel système de congélation l'appareil est équipé.

 NoFrost : fini le dégivrage grâce à l'air froid ventilé.

 **IceMaker**
Indique si l'appareil est équipé d'un distributeur à glaçons.

 IceMaker : distributeur de glaçons avec raccordement fixe à l'eau pour une préparation simple et rapide. Fabrique jusqu'à 100 glaçons par jour.

 **Éclairage**
Indique de quel éclairage l'appareil dispose.

 FlexiLight : éclaire, mais n'éblouit pas et peut être déplacé à chaque niveau pour une plus grande modularité.

 BrilliantLight : les spots halogène offrent un éclairage idéal et agréable dans chaque zone du réfrigérateur.

 Led : sans maintenance, à économie d'énergie et encastrement parfaitement éclairée.

 **Amortissement de fermeture de porte**
Indique si l'appareil dispose d'un système d'amortissement de fermeture de porte.

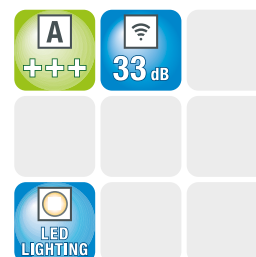
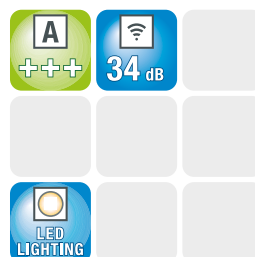
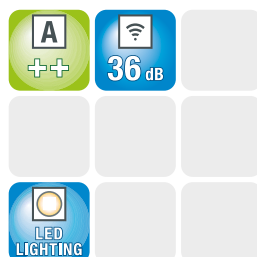
 SoftClose : fermeture toute en douceur de la porte sans que les bouteilles s'entrechoquent dans la contre-porte.

Réfrigérateurs encastrables

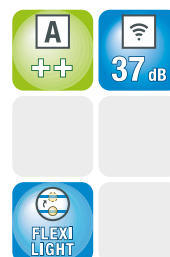
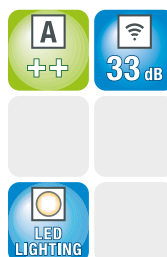
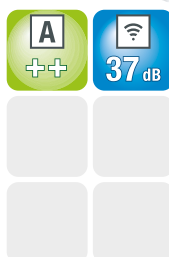


Modèle/désignation commerciale	K 31222 Ui	K 32222 i
Catégorie d'appareil		
Réfrigérateur	●	●
Modèle		
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	-/●/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/-	droite/●/-
Design		
Type d'éclairage	LED	LED
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-
Confort d'utilisation		
Système de refroidissement	-	-
ComfortClean/DynaCool	●/-	●/-
SelfClose	-	-
SoftClose/Drop and Lock	-/-	-/-
Commande		
Affichage et réglage électroniques de la température	PicTronic	PicTronic
Partie réfrigération débranchable	-	-
SuperFroid	●	●
Nombre de zones de température	1	1
Mode Sabbat	-	-
Réfrigérateur/Zone de réfrigération		
Nombre de clayettes/dont éclairées	4/-	3/-
Porte-bouteilles en métal chromé	-	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	1 unité/-	2 unités/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	-	-
Porte-bouteilles amovible pour un retrait pratique	-	-
Balconnets continus	1	2
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	1	1
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	92/0,252	98/0,266
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-
Accessoires en option nécessaires	-	-
Sécurité		
Fonction de verrouillage	●	●
Signal sonore pour porte/température	●/-	-/-
Signal optique pour porte/température	-/-	-/-
Informations techniques		
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	600 x 820 - 870 x 550	560 - 570 x 874 - 890 x 550
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	10/-	16/-
Classe climatique	SN-ST	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	135/0/0	151/0/0
Volume total utile en l	135	151
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	39	33
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	0/0,0	0/0,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200
Accessoires fournis		
Beurrer/Oeufrier	-/●	-/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	1.049,-	649,-

Réfrigérateurs encastrables

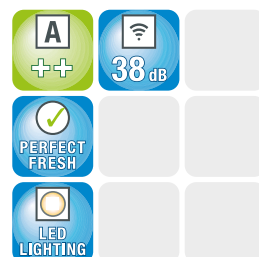
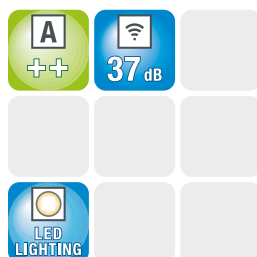
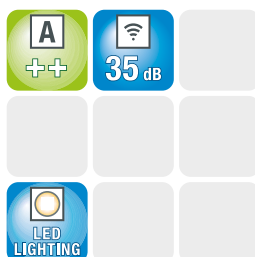


Modèle/désignation commerciale	K 32242 iF	K 32223 i	K 32243 iF
Catégorie d'appareil			
Réfrigérateur	●	●	●
Modèle			
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/-	droite/●/-	droite/●/-
Design			
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-	-
Confort d'utilisation			
Système de refroidissement	-	-	-
ComfortClean/DynaCool	●/-	●/-	●/-
SelfClose	-	-	-
SoftClose/Drop and Lock	-/-	-/-	-/-
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	PicTronic	PicTronic	PicTronic
Partie réfrigération débranchable	-	-	-
SuperFroid	●	●	●
Nombre de zones de température	2	1	2
Mode Sabbat	-	-	-
Réfrigérateur/Zone de réfrigération			
Nombre de clayettes/dont éclairées	2/-	3/-	2/-
Porte-bouteilles en métal chromé	-	-	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	2 unités/-	2 unités/-	2 unités/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	-	-	-
Porte-bouteilles amovible pour un retrait pratique	-	-	-
Balconnets continus	2	2	2
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	1	1	1
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A+++	A+++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	151/0,413	65/0,177	101/0,275
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-	-/-
Accessoires en option nécessaires	-	-	-
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Signal sonore pour porte/température	-/-	-/-	-/-
Signal optique pour porte/température	-/-	-/-	-/-
Informations techniques			
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 570 x 874 - 890 x 550	560 - 570 x 874 - 890 x 550	560 - 570 x 874 - 890 x 550
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	17/-	16/-	16/-
Classe climatique	ST	SN-T	ST
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	118/0/16	151/0/0	118/0/16
Volume total utile en l	134	151	134
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	36	34	33
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	13/2,0	0/0,0	13/2,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200
Accessoires fournis			
Beurrer/Oeufrier	-/●	-/●	-/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	699,-	699,-	799,-



Modèle/désignation commerciale	K 5324 iF	K 33222 i	K 33442 iF
Catégorie d'appareil			
Réfrigérateur	●	●	●
Modèle			
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/-	droite/●/-	droite/●/-
Design			
Type d'éclairage	Lampe à incandescence	LED	FlexiLight
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-	-
Confort d'utilisation			
Système de refroidissement	-	-	-
ComfortClean/DynaCool	-/-	●/-	●/-
SelfClose	-	-	-
SoftClose/Drop and Lock	-/-	-/-	●/-
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	ComfortControl	PicTronic	TouchControl
Partie réfrigération débranchable	-	-	-
SuperFroid	●	●	●
Nombre de zones de température	2	1	2
Mode Sabbat	-	-	●
Réfrigérateur/Zone de réfrigération			
Nombre de clayettes/dont éclairées	3/-	4/-	3/2
Porte-bouteilles en métal chromé	-	-	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	1 unité/-	2 unités/-	2 unités/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	-	-	-
Porte-bouteilles amovible pour un retrait pratique	-	-	-
Balconnets continus	4	3	3
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	1	1	1
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	160/0,437	101/0,275	162/0,442
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-	●/●
Accessoires en option nécessaires	-	-	XKS 3130 W
Sécurité			
Fonction de verrouillage	-	●	●
Signal sonore pour porte/température	-/-	-/-	●/-
Signal optique pour porte/température	-/-	-/-	●/-
Informations techniques			
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 568 x 1.025 - 1.029 x 550	560 - 570 x 1.024 - 1.040 x 550	560 - 570 x 1.024 - 1.040 x 550
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	-/-	13/-	13/-
Classe climatique	SN-ST	SN-T	ST
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	143/0/17	181/0/0	149/0/16
Volume total utile en l	160	181	165
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	37	33	37
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	10/2,0	0/0,0	13/2,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/700	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200
Accessoires fournis			
Beurrer/Oeufrier	-/●	-/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	799,-	849,-	1.199,-

Réfrigérateurs encastrables

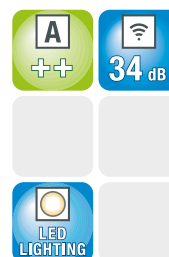
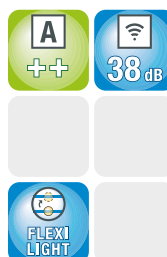


Modèle/désignation commerciale	K 34222 i	K 34242 iF	K 34272 iD
Catégorie d'appareil			
Réfrigérateur	●	●	●
Modèle			
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/-	droite/●/-	droite/●/-
Design			
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-	-
Confort d'utilisation			
Système de refroidissement	-	-	PerfectFresh
ComfortClean/DynaCool	●/-	●/-	●/●
SelfClose	-	-	-
SoftClose/Drop and Lock	-/-	-/-	-/-
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	PicTronic	PicTronic	PicTronic
Partie réfrigération débranchable	-	-	-
SuperFroid	●	●	●
Nombre de zones de température	1	2	2
Mode Sabbat	-	-	-
Réfrigérateur/Zone de réfrigération			
Nombre de clayettes/dont éclairées	5/-	4/-	4/-
Porte-bouteilles en métal chromé	-	-	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	1 unité/1	1 unité/1	-/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	-	-	2
Porte-bouteilles amovible pour un retrait pratique	-	-	-
Balconnets continus	3	3	2
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	1	1	1
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	105/0,286	174/0,476	121/0,329
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-	-/-
Accessoires en option nécessaires	-	-	-
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Signal sonore pour porte/température	-/-	-/-	●/-
Signal optique pour porte/température	-/-	-/-	-/-
Informations techniques			
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 570 x 1.220 - 1.236 x 550	560 - 570 x 1.220 - 1.236 x 550	560 - 570 x 1.220 - 1.236 x 550
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	19/-	19/-	19/-
Classe climatique	SN-T	ST	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	217/0/0	185/0/16	196/59/0
Volume total utile en l	217	201	196
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	35	37	38
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	0/0,0	13/2,0	0/0,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200
Accessoires fournis			
Beurrer/Oeufrier	-/●	-/●	-/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)	799,-	929,-	1.099,-

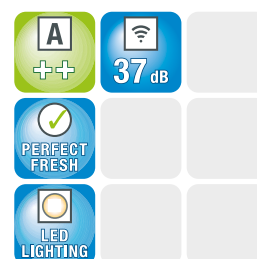
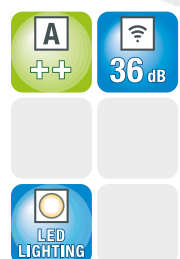
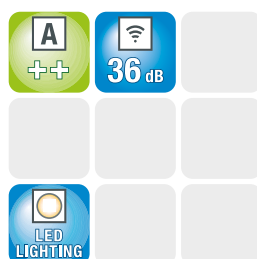


Modèle/désignation commerciale	K 34223 i	K 34243 iF	K 35222 iD
Catégorie d'appareil			
Réfrigérateur	●	●	●
Modèle			
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/-	droite/●/-	droite/●/●
Design			
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-	-
Confort d'utilisation			
Système de refroidissement	-	-	-
ComfortClean/DynaCool	●/-	●/-	●/●
SelfClose	-	-	-
SoftClose/Drop and Lock	-/-	-/-	-/-
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	PicTronic	PicTronic	PicTronic
Partie réfrigération débranchable	-	-	-
SuperFroid	●	●	●
Nombre de zones de température	1	2	1
Mode Sabbat	-	-	-
Réfrigérateur/Zone de réfrigération			
Nombre de clayettes/dont éclairées	5/-	4/-	6/-
Porte-bouteilles en métal chromé	-	-	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	1 unité/1	1 unité/1	1 unité/1
Nombre de tiroirs PerfectFresh	-	-	-
Porte-bouteilles amovible pour un retrait pratique	-	-	-
Balconnets continus	3	3	2
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	1	1	2
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A+++	A+++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	70/0,190	120/0,328	109/0,297
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-	-/-
Accessoires en option nécessaires	-	-	-
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Signal sonore pour porte/température	-/-	-/-	-/-
Signal optique pour porte/température	-/-	-/-	-/-
Informations techniques			
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 570 x 1.220 - 1.236 x 550	560 - 570 x 1.220 - 1.236 x 550	560 - 570 x 1.397 - 1.413 x 550
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	-/-	19/-	21/-
Classe climatique	SN-T	T	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	216/0/0	184/0/16	252/0/0
Volume total utile en l	216	200	252
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	34	34	36
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	-/0,0	13/2,0	0/0,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200
Accessoires fournis			
Beurrer/Oeufrier	-/●	-/●	-/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	999,-	999,-	1.199,-

Réfrigérateurs encastrables



Modèle/désignation commerciale	K 35272 iD	K 35442 iF	K 37222 iD
Catégorie d'appareil			
Réfrigérateur	●	●	●
Modèle			
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/●	droite/●/-	droite/●/●
Design			
Type d'éclairage	LED	FlexiLight	LED
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-	-
Confort d'utilisation			
Système de refroidissement	PerfectFresh	-	-
ComfortClean/DynaCool	●/●	●/-	●/●
SelfClose	-	-	-
SoftClose/Drop and Lock	-/-	●/-	-/-
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	PicTronic	TouchControl	PicTronic
Partie réfrigération débranchable	-	-	-
SuperFroid	●	●	●
Nombre de zones de température	2	2	1
Mode Sabbat	-	●	-
Réfrigérateur/Zone de réfrigération			
Nombre de clayettes/dont éclairées	5/-	4/3	7/-
Porte-bouteilles en métal chromé	-	●	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	-/-	1 unité/-	2 unités/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	2	-	-
Porte-bouteilles amovible pour un retrait pratique	-	-	-
Balconnets continus	3	2	3
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	1	2	2
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	125/0,340	187/0,512	117/0,319
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	●/●	-/-
Accessoires en option nécessaires	-	XKS 3130 W	-
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Signal sonore pour porte/température	●/-	●/-	-/-
Signal optique pour porte/température	-/-	●/-	-/-
Informations techniques			
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 570 x 1.397 - 1.413 x 550	560 - 570 x 1.397 - 1.413 x 550	560 - 570 x 1.772 - 1.788 x 550
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	21/-	21/-	26/-
Classe climatique	SN-T	ST	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	231/59/0	215/0/20	325/0/0
Volume total utile en l	231	235	325
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	37	38	34
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	0/0,0	14/2,0	0/0,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200
Accessoires fournis			
Beurrer/Oeufrier	-/●	●/●	-/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)	1.299,-	1.599,-	1.249,-

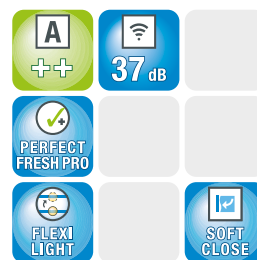
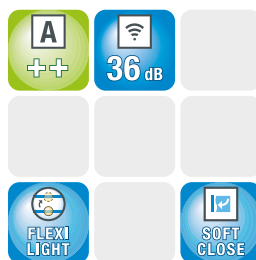
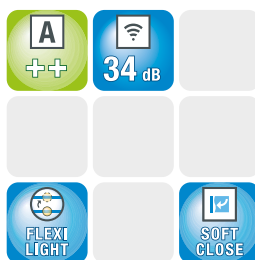


Modèle/désignation commerciale	K 37242 iDF	K 37252 iD	K 37272 iD
Catégorie d'appareil			
Réfrigérateur	●	●	●
Modèle			
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/-	droite/●/●	droite/●/●
Design			
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-	-
Confort d'utilisation			
Système de refroidissement	-	-	PerfectFresh
ComfortClean/DynaCool	●/●	●/●	●/●
SelfClose	-	-	-
SoftClose/Drop and Lock	-/-	-/-	-/-
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	PicTronic	PicTronic	PicTronic
Partie réfrigération débranchable	-	-	-
SuperFroid	●	●	●
Nombre de zones de température	2	1	2
Mode Sabbat	-	-	-
Réfrigérateur/Zone de réfrigération			
Nombre de clayettes/dont éclairées	5/-	5/-	6/-
Porte-bouteilles en métal chromé	-	-	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	2 unités/-	2 unités/-	-/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	-	-	3
Porte-bouteilles amovible pour un retrait pratique	-	2	-
Balconnets continus	2	3	3
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	2	1	2
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	214/0,584	117/0,319	133/0,363
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-	-/-
Accessoires en option nécessaires	-	-	-
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Signal sonore pour porte/température	-/-	-/-	●/-
Signal optique pour porte/température	-/-	-/-	-/-
Informations techniques			
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 570 x 1.772 - 1.788 x 550	560 - 570 x 1.772 - 1.788 x 550	560 - 570 x 1.772 - 1.788 x 550
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	26/-	26/-	26/-
Classe climatique	ST	SN-T	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	279/0/27	325/-/0	301/90/0
Volume total utile en l	306	325	301
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	36	36	37
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	17/2,0	0/0,0	0/0,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200
Accessoires fournis			
Beurrer/Oeufrier	-/●	-/●	-/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	1.299,-	1.449,-	1.599,-

Réfrigérateurs encastrables

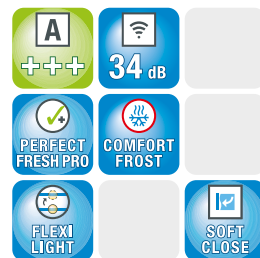
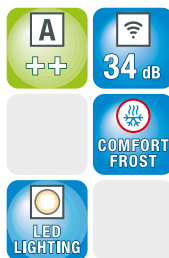


Modèle/désignation commerciale	K 37282 iDF	K 37273 iD
Catégorie d'appareil		
Réfrigérateur	●	●
Modèle		
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/-	droite/●/●
Design		
Type d'éclairage	LED	LED
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-
Confort d'utilisation		
Système de refroidissement	PerfectFresh	PerfectFresh
ComfortClean/DynaCool	●/●	●/●
SelfClose	-	-
SoftClose/Drop and Lock	-/-	-/-
Commande		
Affichage et réglage électroniques de la température	PicTronic	PicTronic
Partie réfrigération débranchable	-	-
SuperFroid	●	●
Nombre de zones de température	3	2
Mode Sabbat	-	-
Réfrigérateur/Zone de réfrigération		
Nombre de clayettes/dont éclairées	4/-	6/-
Porte-bouteilles en métal chromé	-	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	-/-	-/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	3	3
Porte-bouteilles amovible pour un retrait pratique	-	-
Balconnets continus	3	3
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	2	2
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A+++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	230/0,630	89/0,242
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-
Accessoires en option nécessaires	-	-
Sécurité		
Fonction de verrouillage	●	●
Signal sonore pour porte/température	●/-	●/-
Signal optique pour porte/température	-/-	-/-
Informations techniques		
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 570 x 1.772 - 1.788 x 550	560 - 570 x 1.772 - 1.788 x 550
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	26/-	26/-
Classe climatique	SN-ST	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	257/90/27	301/90/0
Volume total utile en l	284	301
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	37	34
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	17/2,0	0/0,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200
Accessoires fournis		
Beurrier/Oeufrier	-/●	-/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)	1.599,-	1.649,-



Modèle/désignation commerciale	K 37422 iD	K 37442 iDF	K 37672 iD
Catégorie d'appareil			
Réfrigérateur	●	●	●
Modèle			
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/●	droite/●/-	droite/●/●
Design			
Type d'éclairage	FlexiLight	FlexiLight	FlexiLight
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-	-
Confort d'utilisation			
Système de refroidissement	-	-	PerfectFresh Pro
ComfortClean/DynaCool	●/●	●/●	●/●
SelfClose	-	-	●
SoftClose/Drop and Lock	●/-	●/-	●/-
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	TouchControl	TouchControl	TouchControl
Partie réfrigération débranchable	-	-	-
SuperFroid	●	●	●
Nombre de zones de température	1	2	2
Mode Sabbat	●	●	●
Réfrigérateur/Zone de réfrigération			
Nombre de clayettes/dont éclairées	7/-	5/3	6/4
Porte-bouteilles en métal chromé	●	●	●
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	2 unités/-	2 unités/-	-/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	-	-	3
Porte-bouteilles amovible pour un retrait pratique	-	-	-
Balconnets continus	3	3	3
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	2	2	2
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	117/0,319	214/0,584	133/0,363
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Accessoires en option nécessaires	XKS 3130 W	XKS 3130 W	XKS 3130 W
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Signal sonore pour porte/température	●/-	●/-	●/-
Signal optique pour porte/température	●/-	●/-	●/-
Informations techniques			
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 570 x 1.772 - 1.788 x 550	560 - 570 x 1.772 - 1.788 x 550	560 - 570 x 1.772 - 1.788 x 550
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	26/-	26/-	26/-
Classe climatique	SN-T	ST	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	325/0/0	279/0/27	301/90/0
Volume total utile en l	325	306	301
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	34	36	37
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	0/0,0	17/2,0	0/0,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200
Accessoires fournis			
Beurrer/Oeufrier	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	1.849,-	1.849,-	2.199,-

Combinés réfrigérateur/congélateur encastrables



Modèle/désignation commerciale	KF 37122 iD	KF 37272 iD	KF 37673 iD
Catégorie d'appareil			
Combiné réfrigération/congélation	●	●	●
Modèle			
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/-	droite/●/●	droite/●/●
Design			
Type d'éclairage	LED	LED	FlexiLight
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-	●
Confort d'utilisation			
Système de refroidissement	-	PerfectFresh	PerfectFresh Pro
Machine à glaçons automatique avec raccordement à l'eau courante/réservoir d'eau Mylce	-/-	-/-	-/-
ComfortClean	●	●	●
DuplexCool/DynaCool/NoFrost/VarioRoom	●/●/-/●	●/●/-/●	●/●/-/●
SoftClose/SelfClose/Drop and Lock	-/-/-	-/-/-	●/●/-
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	PicTronic	PicTronic	TouchControl
Partie réfrigération débranchable	●	●	●
SuperFroid/SuperFrost	●/●	●/●	●/●
Nombre de zones de température	2	3	3
Mode Sabbat	-	-	●
Réfrigérateur/Zone de réfrigération			
Nombre de clayettes/dont éclairées/dont divisibles	5/-/-	4/-/-	4/2/-
Porte-bouteilles en métal chromé	-	-	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	1 unité/1	-/-	-/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	-	2	2
Balconnets continus	3	2	2
Compartiment de porte intérieure pour bouteilles	1	1	1
Congélateur/Zone de congélation			
Nombre de tiroirs congélation/dont sur roulettes	2 unités/-	2 unités/-	2 unités/-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A++	A+++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	228/0,622	232/0,635	162/0,442
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-	●/●
Accessoires en option nécessaires	-	-	XKS 3130 W
Sécurité			
Fonction de verrouillage/Indication de panne de courant partie congélation	●/●	●/●	●/●
Signal sonore pour porte/température	-/●	-/●	●/●
Signal optique pour porte/température	-/●	-/●	●/●
Informations techniques			
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 570 x 1.772 – 1.788 x 550	560 – 570 x 1.772 – 1.788 x 550	560 – 570 x 1.772 – 1.788 x 550
Technique de fixation	Porte entraî.	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	20/12	17/12	17/12
Classe climatique	SN-T	SN-ST	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	224/0/57	204/67/57	204/67/57
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	34	35	34
Volume total utile en l	281	261	261
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	22/10,0	24/10,0	27/10,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 – 240/10/1.400	220 – 240/10/1.400	220 – 240/10/1.400
Accessoires fournis			
Beurrer/Oeufrier	-/●	-/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	1.249,-	1.699,-	2.349,-



Modèle/désignation commerciale	KFN 37232 iD	KFN 37282 iD	KFNS 37432 iD
Catégorie d'appareil			
Combiné réfrigération/congélation	●	●	●
Modèle			
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/-	droite/●/●	droite/●/●
Design			
Type d'éclairage	LED	LED	FlexiLight
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-	-
Confort d'utilisation			
Système de refroidissement	-	PerfectFresh	-
Machine à glaçons automatique avec raccordement à l'eau courante/réservoir d'eau Mylce	-/-	-/-	-/-
ComfortClean	●	●	●
DuplexCool/DynaCool/NoFrost/VarioRoom	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
SoftClose/SelfClose/Drop and Lock	-/-/-	-/-/-	●/-/-
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	PicTronic	PicTronic	TouchControl
Partie réfrigération débranchable	-	●	●
SuperFroid/SuperFrost	●/●	●/●	●/●
Nombre de zones de température	2	3	2
Mode Sabbat	-	-	●
Réfrigérateur/Zone de réfrigération			
Nombre de clayettes/dont éclairées/dont divisibles	4/-/-	3/-/-	3/2/-
Porte-bouteilles en métal chromé	-	-	●
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	1 unité/1	-/-	1 unité/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	-	2	-
Balconnets continus	2	1	2
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	1	1	1
Congélateur/Zone de congélation			
Nombre de tiroirs congélation/dont sur roulettes	3 unités/-	3 unités/-	3 unités/-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	230/0,630	235/0,643	230/0,628
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-	●/●
Accessoires en option nécessaires	-	-	XKS 3130 W
Sécurité			
Fonction de verrouillage/Indication de panne de courant partie congélation	●/-	●/●	●/●
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	-/●	-/●	●/●
Informations techniques			
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 570 x 1.772 – 1.788 x 550	560 – 570 x 1.772 – 1.788 x 550	560 – 570 x 1.772 – 1.788 x 550
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	17/12	17/12	17/12
Classe climatique	SN-T	SN-ST	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	194/0/62	175/67/62	193/0/62
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	38	39	38
Volume total utile en l	256	237	255
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	15/10,0	15/10,0	15/10,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 – 240/10/1.400	220 – 240/10/1.400	220 – 240/10/1.400
Accessoires fournis			
Beurrier/Oeufrier	-/●	-/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	1.349,-	1.799,-	2.149,-

Combinés réfrigérateur/congélateur encastrables



Modèle/désignation commerciale	KFN 37452 iDE	KFN 37692 iDE
Catégorie d'appareil		
Combiné réfrigération/congélation	●	●
Modèle		
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/●	droite/●/●
Design		
Type d'éclairage	FlexiLight	FlexiLight
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	●
Confort d'utilisation		
Système de refroidissement	-	PerfectFresh Pro
Machine à glaçons automatique avec raccordement à l'eau courante/réservoir d'eau MyIce	●/●	●/-
ComfortClean	●	●
DuplexCool/DynaCool/NoFrost/VarioRoom	●/●/●/●	●/●/●/●
SoftClose/SelfClose/Drop and Lock	●/●/-	●/●/-
Commande		
Affichage et réglage électroniques de la température	TouchControl	TouchControl
Partie réfrigération débranchable	●	●
SuperFroid/SuperFrost	●/●	●/●
Nombre de zones de température	2	3
Mode Sabbat	2	●
Réfrigérateur/Zone de réfrigération		
Nombre de clayettes/dont éclairées/dont divisibles	3/2/-	3/2/-
Porte-bouteilles en métal chromé	●	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	1/-	-/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	-	2
Balconnets continus	2	1
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	1	1
Congélateur/Zone de congélation		
Nombre de tiroirs congélation/dont sur roulettes	4 unités/-	4 unités/-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	226/0,617	232/0,633
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●
Accessoires en option nécessaires	XKS 3130 W	XKS 3130 W
Sécurité		
Fonction de verrouillage/Indication de panne de courant partie congélation	●/●	●/●
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	1.772 – 1.788 x 560 – 570	560 – 570 x 1.772 – 1.788 x 550
Technique de fixation	Raccordement fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	17/12	17/12
Classe climatique	SN-T	SN-ST
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	191/0/58	176/67/57
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	39	38
Volume total utile en l	249	233
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	20/10,0	14/10,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 – 240/10/1.400	220 – 240/10/1.400
Accessoires fournis		
Beurrer/Oeufrier	-/-	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	2.349,-	2.599,-

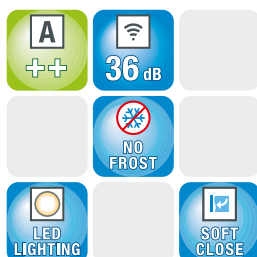
Jusqu'à épuisement du stock

Congélateurs encastrables



Modèle/désignation commerciale	F 32202 i	FN 32402 i	FNS 35402 i
Catégorie d'appareil			
Congélateur/Bahut	●	●	●
Modèle			
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/-	droite/●/-	Gauche/●/●
Design			
Éclairage zone de congélation	-	LED	LED
Confort d'utilisation			
Machine à glaçons automatique avec raccordement à l'eau courante/réservoir d'eau MyIce	-/-	-/-	-/-
NoFrost/VarioRoom	-/●	●/●	●/●
Amortissement de fermeture de porte SoftClose/Drop and Lock	-/-	●/-	●/-
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	PicTronic	TouchControl	TouchControl
SuperFrost	●	●	●
Congélateur/Zone de congélation			
Distributeur de glace et d'eau dans cette porte	-	-	-
Nombre de tiroirs congélation/dont sur roulettes	4 unités/-	4 unités/-	6 unités/-
Nombre de paniers métalliques amovibles dans la porte	-	-	-
Nombre de paniers métalliques amovibles	-	-	-
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	159/0,434	159/0,435	207/0,567
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	●/●	●/●
Accessoires en option nécessaires	-	XKS 3130 W	XKS 3130 W
Sécurité			
Fonction de verrouillage/Indication de panne de courant partie congélation	●/-	●/●	●/●
Signal sonore pour porte/température	-/●	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	-/●	●/●	●/●
Informations techniques			
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 570 x 874 – 890 x 550	560 – 570 x 874 – 890 x 550	560 – 570 x 1.397 – 1.413 x 550
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	16/-	16/-	21/-
Classe climatique	SN-T	SN-T	SN-T
Zone de congélation 4 étoiles en l	100	84	157
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	35	38	37
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	24/12,0	15/12,0	14/14,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 – 240/10/1.300	220 – 240/10/1.300	220 – 240/10/1.300
Accessoires fournis			
Batterie froid/Bac à glaçons	-/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)	999,-	1.399,-	1.999,-

Congélateurs encastrables



Modèle/désignation commerciale	FNS 37402 i
Catégorie d'appareil	
Congélateur/Bahut	●
Modèle	
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	Gauche/●/●
Design	
Éclairage zone de congélation	LED
Confort d'utilisation	
Machine à glaçons automatique avec raccordement à l'eau courante/réservoir d'eau MyIce	-/-
NoFrost/VarioRoom	●/●
Amortissement de fermeture de porte SoftClose/Drop and Lock	●/-
Commande	
Affichage et réglage électroniques de la température	TouchControl
SuperFrost	●
Congélateur/Zone de congélation	
Distributeur de glace et d'eau dans cette porte	-
Nombre de tiroirs congélation/dont sur roulettes	8 unités/-
Nombre de paniers métalliques amovibles dans la porte	-
Nombre de paniers métalliques amovibles	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	244/0,668
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●
Accessoires en option nécessaires	XKS 3130 W
Sécurité	
Fonction de verrouillage/Indication de panne de courant partie congélation	●/●
Signal sonore pour porte/température	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●
Informations techniques	
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 570 x 1.772 – 1.788 x 550
Technique de fixation	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	26/-
Classe climatique	SN-T
Zone de congélation 4 étoiles en l	213
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	36
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	14/18,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 – 240/10/1.300
Accessoires fournis	
Batterie froid/Bac à glaçons	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)	2.199,-

Réfrigérateurs encastrables XXL-MasterCool



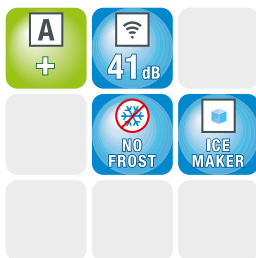
Modèle/désignation commerciale	K 1801 Vi	K 1901 Vi
Catégorie d'appareil		
Réfrigérateur	●	●
Modèle		
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/-/●	droite/-/●
Design		
Type d'éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-
Confort d'utilisation		
Système de refroidissement	MasterFresh	MasterFresh
ComfortClean/DynaCool	-/●	-/●
SelfClose	-	-
SoftClose/Drop and Lock	-/●	-/●
Commande		
Affichage et réglage électroniques de la température	TouchControl	TouchControl
Partie réfrigération débranchable	-	-
SuperFroid	●	●
Nombre de zones de température	1	1
Mode Sabbat	-	-
Réfrigérateur/Zone de réfrigération		
Nombre de clayettes/dont éclairées	3/-	3/-
Porte-bouteilles en métal chromé	-	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	1 unité/-	1 unité/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	2	2
Porte-bouteilles amovible pour un retrait pratique	-	-
Balconnets continus	2	2
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	2	2
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A+	A+
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	180/0,492	194/0,530
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-
Accessoires en option nécessaires	-	-
Sécurité		
Fonction de verrouillage	-	-
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	762 x 2.134 x 629	915 x 2.134 x 629
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	50/-	37/-
Classe climatique	SN-T	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	446/124/0	556/154/0
Volume total utile en l	446	556
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	40	40
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	0/0,0	0/0,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/1.200	220 - 240/10/1.200
Accessoires fournis		
Beurrer/Oeufrier	-/-	-/-
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	8.199,-	8.599,-

Combinés réfrigérateur/ congélateur encastrables MasterCool XXL



Modèle/désignation commerciale	KF 1901 Vi	KF 1911 Vi
Catégorie d'appareil		
Combiné réfrigération/congélation	●	●
Modèle		
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/-/●	Gauche/-/●
Design		
Type d'éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Eclairage LED PerfectFresh Pro	-	-
Confort d'utilisation		
Système de refroidissement	MasterFresh	MasterFresh
Machine à glaçons automatique avec raccordement à l'eau courante/réservoir d'eau Mylce	●/-	●/-
ComfortClean	-	-
DuplexCool/DynaCool/NoFrost/VarioRoom	●/●/●/-	●/●/●/-
SoftClose/SelfClose/Drop and Lock	-/-/●	-/-/●
Commande		
Affichage et réglage électroniques de la température	TouchControl	TouchControl
Partie réfrigération débranchable	●	●
SuperFroid/SuperFrost	●/●	●/●
Nombre de zones de température	2	2
Mode Sabbat	-	-
Réfrigérateur/Zone de réfrigération		
Nombre de clayettes/dont éclairées/dont divisibles	3/-/-	3/-/-
Porte-bouteilles en métal chromé	-	-
Nombre de bacs à légumes/dont sur roulettes	-/-	-/-
Nombre de tiroirs PerfectFresh	1	1
Balconnets continus	2	2
Compartment de porte intérieure pour bouteilles	1	1
Congélateur/Zone de congélation		
Nombre de tiroirs congélation/dont sur roulettes	2 unités/-	2 unités/-
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A+	A+
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	411/1,125	411/1,125
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-
Accessoires en option nécessaires	-	-
Sécurité		
Fonction de verrouillage/Indication de panne de courant partie congélation	-/-	-/-
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	915 x 2.134 x 629	915 x 2.134 x 629
Technique de fixation	Porte fixe	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	38/14	38/14
Classe climatique	SN-T	SN-T
Zone de réfrigération/dont zone PerfectFresh/zone de congélation 4* en l	383/70/105	383/70/105
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	42	42
Volume total utile en l	488	488
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	17/20,0	17/20,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/2.300	220 - 240/10/2.300
Accessoires fournis		
Beurrer/Oeufrier	-/-	-/-
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	9.499,-	9.499,-

Congélateurs encastrables MasterCool XXL



Modèle/désignation commerciale	F 1472 Vi
Catégorie d'appareil	
Congélateur/Bahut	●
Modèle	
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/-/-
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	Gauche/-/●
Design	
Éclairage zone de congélation	-
Confort d'utilisation	
Machine à glaçons automatique avec raccordement à l'eau courante/réservoir d'eau MyIce	●/-
NoFrost/VarioRoom	●/-
Amortissement de fermeture de porte SoftClose/Drop and Lock	-/●
Commande	
Affichage et réglage électroniques de la température	TouchControl
SuperFrost	-
Congélateur/Zone de congélation	
Distributeur de glace et d'eau dans cette porte	●
Nombre de tiroirs congélation/dont sur roulettes	2 unités/-
Nombre de paniers métalliques amovibles dans la porte	-
Nombre de paniers métalliques amovibles	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A+
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	292/0,799
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-
Accessoires en option nécessaires	-
Sécurité	
Fonction de verrouillage/Indication de panne de courant partie congélation	-/-
Signal sonore pour porte/température	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●
Informations techniques	
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	457 x 2.134 x 629
Technique de fixation	Porte fixe
Poids max. façade de porte partie réfrigération/congélation en kg	65/-
Classe climatique	SN-T
Zone de congélation 4 étoiles en l	192
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	41
Temps de conservation en cas de panne/Capacité de congélation en h/kg	11/14,0
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 - 240/10/1.200
Accessoires fournis	
Batterie froid/Bac à glaçons	-/●
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)	8.099,-



Miele

Quelles caractéristiques de confort recherchez-vous ?

Les points forts des armoires à vin Miele

Exclusivité Miele

Zones de température

Réglables individuellement : vous pouvez entreposer et maintenir à la bonne température jusqu'à trois sortes de vin différentes.



FlexiFrame Plus

Parfaitement en place : les baguettes amovibles dans le sens de la longueur et de la largeur permettent même de stocker des magnums.

FlexiFrame

En un clin d'œil : baguettes semblables à la forme de la bouteille.

NoteBoard

Marquage individuel : à l'avant de chaque clayette se trouve une bande magnétique amovible.

Filtre Active AirClean

Arôme authentique : la combinaison du charbon actif et du chitosan naturel empêche toute odeur.

Protection contre les rayons UV

Une mesure de sécurité utile : Le verre de sécurité teinté offre une protection optimale contre les rayons UV.

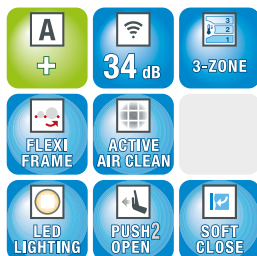
* selon les modèles

Signification des pictogrammes

Tous les symboles des armoires à vin en un coup d'œil

Toutes les armoires à vin Miele sont présentées en détail sous forme de tableaux dans les pages suivantes. Les produits Miele sont dotés de fonctions et de caractéristiques différentes selon les modèles.

Vous trouverez ci-contre une liste des principales caractéristiques sous forme de pictogrammes représentés au-dessus de chaque produit afin de vous permettre de visualiser les différences d'un simple coup d'œil. Vous en trouverez un aperçu sur cette page, ainsi qu'une brève explication de tous les symboles utilisés.



Efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique



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



Niveau sonore

Indique le niveau sonore.



Indique le niveau sonore exact en décibels (dB).



Zone de température

Indique le nombre de zones de température différentes.



Les appareils peuvent avoir une, deux ou trois zones de température, dans lesquelles la température peut être sélectionnée individuellement.



Clayettes

Indique de quelle surface de dépôt de bouteilles l'appareil dispose.



Même les Magnum peuvent être entreposés grâce aux entretoises à positionnement longitudinal et transversal.



FlexiFrame : parfait maintien pour chaque bouteille grâce à des entretoises individuelles et modulables.



Filtre anti-odeurs

Indique si l'appareil est équipé d'un filtre ActiveClean.



Quasiment aucune odeur ne se forme dans le réfrigérateur.



Éclairage

Indique de quelle forme d'éclairage l'appareil dispose.



BrilliantLight : les spots halogènes offrent un éclairage idéal et agréable à chaque zone du réfrigérateur.



Led : sans entretien, à économie d'énergie et enceinte parfaitement éclairée.



Système d'ouverture de porte

Indique le type de mécanisme d'ouverture de l'appareil.



Push2Open : activation de l'ouverture automatique par légère pression sur le tiroir en verre.



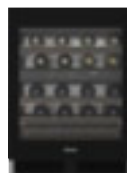
Amortissement de fermeture de porte

Indique si l'appareil dispose d'un système d'amortissement de fermeture de porte.



SoftClose : fermeture tout en douceur de la porte sans que les bouteilles s'entrechoquent à l'intérieur.

Armoires à vin encastrables



Modèle/désignation commerciale	KWT 6321 UG	KWT 6322 UG
Catégorie d'appareil		
Armoire à vin	●	●
Modèle		
Appareil autonome	–	–
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/●/–	●/●/–
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/●
Design		
Couleur de l'appareil	–	–
Couleur de la façade	Porte verre	Porte verre
Type d'éclairage	LED	LED
Confort d'utilisation		
DynaCool/Amortissement de fermeture de porte SoftClose	●/–	●/●
Filtre Active AirClean et indication de changement de filtre	●	●
Nombre de grilles en bois	3	4
Matériau des grilles en bois	–	–
Grilles en bois flexibles FlexiFrame	–	3
Nombre de grilles en bois FlexiFrame Plus	–	–
SommelierSet	–	–
Présentoir de bouteilles	–	–
Grille de sol 3D	–	–
Assistance ouverture de porte	–	Push2Open
Système Silence	–	–
Commande		
Affichage et réglage électroniques de la température	TouchControl	TouchControl
Nombre de zones de température	2	2
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	B	A
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	195/0,532	144/0,392
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct	–/–	–/–
Accessoires en option nécessaires	–	–
Sécurité		
Fonction de verrouillage	●	●
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	–/–	–/–
Informations techniques		
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	600 x 820 – 870 x 580	600 x 820 – 870 x 580
Dimension de l'appareil en mm (L x H x P)	597 x 818 x 575	597 x 818 x 575
Classe climatique	N	SN-ST
Zone de mise en température du vin en l	94	94
Nombre de bouteilles de vin de Bordeaux de 0,75l	34 bouteilles	34 bouteilles
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	38	36
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 – 240/10/800	220 – 240/10/800
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	2.349,–	2.949,–

Armoires à vin encastrables



Modèle/désignation commerciale	KWT 6112 iG	KWT 6422 iG	KWT 6722 iGS
Catégorie d'appareil			
Armoire à vin	●	●	●
Modèle			
Appareil autonome	–	–	–
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	inf./–/–	droite/●/●	droite/●/●
Design			
Couleur de l'appareil	–	–	–
Couleur de la façade	CleanSteel acier inox (verre)	Noir obsidien	Noir obsidien
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Confort d'utilisation			
DynaCool/Amortissement de fermeture de porte SoftClose	●/●	●/●	●/●
Filtre Active AirClean et indication de changement de filtre	●	–	–
Nombre de grilles en bois	3	2	8
Matériau des grilles en bois	–	–	–
Grilles en bois flexibles FlexiFrame	–	2	8
Nombre de grilles en bois FlexiFrame Plus	2	–	–
SommelierSet	–	–	●
Présentoir de bouteilles	–	–	–
Grille de sol 3D	–	●	●
Assistance ouverture de porte	Push2open	Push2open	Push2open
Système Silence	●	●	●
Commande			
Affichage et réglage électroniques de la température	TouchControl	TouchControl	TouchControl
Nombre de zones de température	1	2	2
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	A+	A	A
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	106/0,290	145/0,396	162/0,442
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/WiFiConn@ct	préparé/–	préparé/–	préparé/–
Accessoires en option nécessaires	XKS 3000 Z	XKS 3000 Z	XKS 3000 Z
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●	–/●	–/●
Informations techniques			
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 874 – 890 x 550	560 – 570 x 1.772 - 1.785 x 550
Dimension de l'appareil en mm (L x H x P)	560 x 450 x 550	595 x 906 x 552	595 x 1.816 x 552
Classe climatique	SN-ST	SN	SN
Zone de mise en température du vin en l	46	104	271
Nombre de bouteilles de vin de Bordeaux de 0,75l	18	33	80
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	34	34	34
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 – 240/10/500	220 – 240/10/1.000	220 – 240/10/1.000
Prix indicatif du marché en euros (cotation Recupel et TVA comprise)			
Inox	2.349,–	2.799,–	4.199,–
Noir obsidien	2.449,–	–	–

MasterCool - Armoires à vin encastrables



Modèle/désignation commerciale	KWT 1602 Vi	KWT 1612 Vi
Catégorie d'appareil		
Armoire à vin	●	●
Modèle		
Appareil autonome	—	—
Appareil encastrable intégré/sous-encastré/avec panneau décoratif	●/—/—	●/—/—
Charnières de porte/Charnières de porte commutables/ convient pour Side-by-Side	droite/—/●	Gauche/—/●
Design		
Couleur de l'appareil	—	—
Couleur de la façade	Porte verre	Porte verre
Type d'éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Confort d'utilisation		
DynaCool/Amortissement de fermeture de porte SoftClose	—/—	—/—
Filtre Active AirClean et indication de changement de filtre	●	●
Nombre de grilles en bois	14	14
Matériau des grilles en bois	—	—
Grilles en bois flexibles FlexiFrame	—	—
Nombre de grilles en bois FlexiFrame Plus	—	—
SommelierSet	—	—
Présentoir de bouteilles	●	●
Grille de sol 3D	—	—
Assistance ouverture de porte	—	—
Système Silence	—	—
Commande		
Affichage et réglage électroniques de la température	TouchControl	TouchControl
Nombre de zones de température	3	3
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - G)	C	C
Consommation d'énergie par an/en 24 h en kWh	293/0,802	293/0,802
Mise en réseau d'appareils électroménagers		
Miele@home/WiFiConn@ct	—/—	—/—
Accessoires en option nécessaires	—	—
Sécurité		
Fonction de verrouillage	—	—
Signal sonore pour porte/température	●/●	●/●
Signal optique pour porte/température	●/●	●/●
Informations techniques		
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	610 x 2.134 x 629	610 x 2.134 x 629
Dimension de l'appareil en mm (L x H x P)	603 x 2.125 x 608	603 x 2.125 x 608
Classe climatique	SN-T	SN-T
Zone de mise en température du vin en l	365	365
Nombre de bouteilles de vin de Bordeaux de 0,75l	—	—
Puissance acoustique en dB(A) re1pW	42	42
Tension en V/protection par fusible A/consommation électrique en mA	220 – 240/10/500	220 – 240/10/700
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	9.799,—	9.799,—

Quel appareil souhaitez-vous ?

Vaste choix de lave-vaisselle Miele

Modèles



Lave-vaisselle intégrables

La face avant de l'appareil peut être recouverte du même habillage que les meubles de cuisine ou d'un habillage inox CleanSteel.



Lave-vaisselle sans poignée

Lave-vaisselle avec Knock2open pour des cuisines sans poignée.



Lave-vaisselle totalement intégrables

Toute la façade de l'appareil est recouverte du même habillage que les meubles de cuisine ou d'un habillage Miele en inox CleanSteel.

Vaste choix de formats



Lave-vaisselle standard

(81 cm de haut, 60 cm de large)
Pour des niches standard dans la plupart des cuisines plus anciennes, avec une hauteur de sous-encastrement d'au moins 81cm.



Lave-vaisselle extra hauts

(85 cm de haut, 60 cm de large)
Offrent 4 cm d'espace intérieur en plus, qui bénéficie au panier supérieur: encore plus de flexibilité et de meilleures possibilités de rangement.



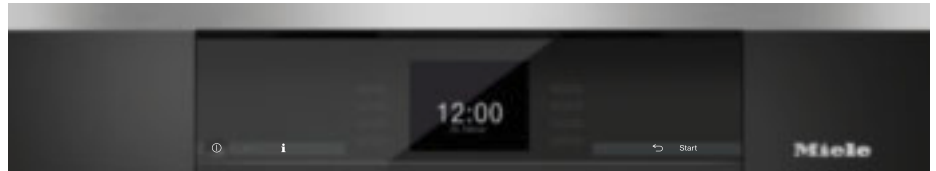
Lave-vaisselle peu encombrants

(81 cm de haut, 45 cm de large)
Vous avez peu de place mais voulez quand même profiter du confort d'un lave-vaisselle Miele ? Pas de souci: ce format vous convient parfaitement.

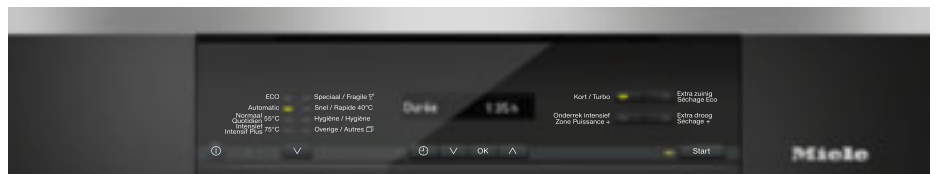




Aperçu des panneaux de commande



SensorTronic/TFT-display (G 6925 SCi XXL)



Touches de sélection et affichage à 1 ligne avec texte (G6720 SCi, G 6730 SCi XXL)



Touches de sélection et affichage à 1 ligne de texte (G 6720 SCi/6730 SCi XXL)

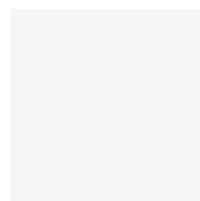


Touches de sélection et affichage de 3 chiffres
(G 6620 SCi/6630 SCi XXL: texte sur le panneau; G 4930 (SC)i/4935 SCi XXL: des icônes sur le panneau)

Options de couleurs: lave-vaisselle intégrables*



Inox CleanSteel



Blanc brillant



Brun havane



Noir obsidien

* en fonction du modèle



Quelles caractéristiques d'équipement appréciez-vous particulièrement ?

Les highlights des lave-vaisselle Miele*

QuickPowerWash

Puissance conjuguée: grâce au nouveau programme QuickPowerWash et aux UltraTabs Multi spécialement conçues à cet effet, vous obtenez en 58 minutes les meilleurs résultats de lavage et de séchage pour une vaisselle quotidienne. Les tablettes spéciales offrent un temps de dissolution plus rapide de seulement 2-3 minutes. Les tablettes exercent ainsi leur pouvoir nettoyant dès le début du programme. Résultat? Classe d'efficacité de lavage A.



Exclusivité Miele

Le tiroir à couverts 3D+ breveté ¹⁾

Flexibilité supplémentaire: une pièce centrale rabattable avec une rangée de pics rabattable offre de la place pour les couverts volumineux.

Nouvel équipement de panier Miele

Maximum de flexibilité et de confort: pour une commande, des possibilités de rangement et des résultats de lavage impeccables.

A+++ -20%

20 % plus économe que la classe d'efficacité énergétique A+++ : meilleurs résultats de lavage et de séchage avec une économie maximale grâce au stockage de chaleur EcoTech.

Lave-vaisselle avec système à eau renouvelée, avec une consommation d'eau d'à peine 6,5 litres

Consommation minimale: résultats de lavage optimaux avec consommation d'eau minimale pour le programme Automatic.

Exclusivité Miele

Knock2open²⁾

Unique: l'appareil s'intègre parfaitement dans une cuisine sans poignée. Frappez deux petits coups et la porte s'ouvre automatiquement.

* Caractéristiques de l'équipement selon l'appareil

¹⁾ DE102008062761B3, EP2201887B1

²⁾ EP2428153B1, US8758524B2

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les lave-vaisselle intégrés en un clin d'œil

A la page suivante, tous les lave-vaisselle intégrés Miele sont encore repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés chaque fois d'une petite explication.



Efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique



Les classes d'efficacité énergétique A+++ -20 % à A+ sont proposées



Consommation d'eau

Indique la consommation d'eau en litres



Les lave-vaisselle les plus économes ne consomment que 6,5 litres en programme Automatic. La valeur la plus haute est de 13,5 litres



Niveau sonore

Indique le niveau sonore en décibels (dB)



À partir de 38 dB pour le lave-vaisselle le plus silencieux. La valeur la plus haute est de 46 dB



Nettoyage des couverts

Indique où les couverts doivent être placés pour le lavage



Le tiroir à couverts 3D breveté¹⁾ est réglable et tous les couverts sont séparés



Le tiroir à couverts 3D+ breveté¹⁾ est réglable en hauteur, en largeur et en profondeur



Tous les couverts sont séparés, la salissure est totalement éliminée et les couverts parfaitement séchés



Peut être installé facilement sur les rangées de pointes avant du panier inférieur



QuickPowerWash

L'appareil possède le programme de lavage QuickPowerWash



Une efficacité de lavage de classe A en moins d'une heure avec les tablettes UltraTabs Multi²⁾



Perfect GlassCare³⁾

L'appareil est équipé du Perfect GlassCare



Cette technologie brevetée³⁾ garantit des verres soigneusement entretenus



Séchage avec fonction

AutoOpen⁴⁾

L'appareil possède le dispositif de séchage AutoOpen



À la fin du programme de lavage, la porte du lave-vaisselle s'ouvre automatiquement

 Réservoir de sel intégré dans la porte⁵⁾

 L'appareil abrite le réservoir de sel dans la porte



Remplissage aisé du réservoir avec la porte entre-ouverte

 BrilliantLight⁶⁾

 L'appareil est éclairé de l'intérieur



4 puissantes LED assurent un éclairage parfait de l'espace interne

* 20 % plus économique que la classe d'efficacité énergétique A +++

¹⁾ EP 2201887B1, DE 102008062761B3

²⁾ Certifié par TÜV Rheinland : « L'indice de performance de nettoyage du programme QuickPowerWash avec les UltraTabs Multi de Miele de 1,14 correspond à la classe A, meilleure performance de nettoyage (machine de référence testée avec le nettoyant type B conforme à l'IEC). »

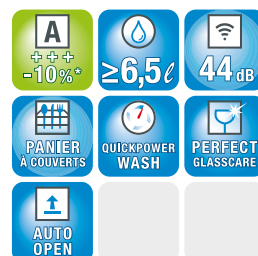
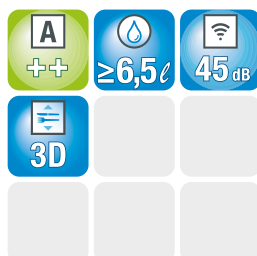
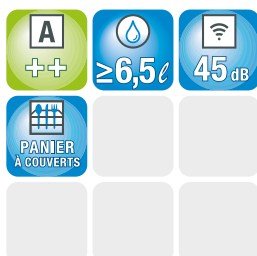
³⁾ EP1080681B1

⁴⁾ EP 2120671B1, DE 102007008950B4

⁵⁾ EP 1457153B1

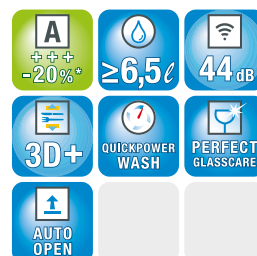
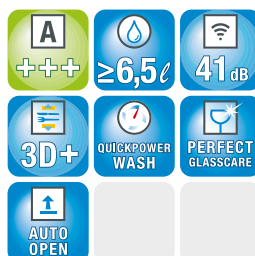
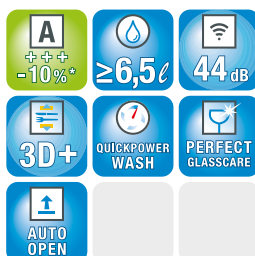
⁶⁾ EP 2233061B1

Lave-vaisselle intégrables, 60 cm



Modèle Hauteur standard (60 x 81 cm) Modèle Hauteur XXL (60 x 85 cm)	G 4930 i Jubilee -	G 4930 SCi Jubilee G 4935 SCi XXL Jubilee	G 6620 i - EcoFlex -
Design			
Exécution des panneaux/Type de commande	Panneau droit/ Touches de sélection	Panneau droit/ Touches de sélection	Panneau droit/ Touches de sélection
Affichage	Affichage 7 segments 3 chiffres	Affichage 7 segments 3 chiffres	Affichage 7 segments 3 chiffres
Confort			
Knock2open	-	-	-
ComfortClose/AutoClose	●/-	●/-	●/-
BrilliantLight/Réservoir à sel dans la porte	-/-	-/-	-/-
Niveau sonore dB(A)	45	45	44
Affichage de l'heure restant/Start différé jusqu'à 24 h/TimeControl	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Contrôle des fonctions	Affichage de contrôle	Affichage de contrôle	Affichage de contrôle
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de séchage	A++/A	A++/A	A+++ -10%/A
Consommation d'eau du programme Automatic en L	6,5	6,5	6,5
Consommation d'eau (l)/ Consommation électrique (kWh) en programme Eco	9,9/0,93	9,9/0,94	9,7/0,75
Consommation annuelle d'eau (l)/ d'électricité (kWh) en programme ECO	2.772/262	2.772/266	2.716/210
Consommation d'électricité du programme ECO en kWh avec ThermoSpaar®	0,58	0,59	0,44
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedback	-/-	-/-	-/-
Echangeur thermique EcoTech	-	-	-
Technologie rotation alternative des bras de lavage/Demi-charge	●/-	●/-	●/●
Qualité de résultat			
Lave-vaisselle à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec fonction AutoOpen	-	-	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	-/●	-/●	●/●
Perfect GlassCare	-	-	●
Programme de lavage			
ECO/Automatic/Intensif 75°C/QuickPowerWash	●/●/●/-	●/●/●/-	●/●/●/●
Quotidien 50°C/Normal 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/●/●/-	●/●/●/-	●/●/●/●
Hygiène/EcoSolarSpar/Nettoyage machine	-/-/-	-/-/-	-/-/-
ExtraSilencieux 38 dB(A)/ExtraSilencieux 40 dB(A)	-/-	-/-	-/-
Programmes spéciales (p. ex. pâtes/paella)	-	-	-
Options de lavage			
Court/Panier inférieur intensif/Extra eco/Extra sec	●/-/-/-	●/-/-/-	●/-/-/-
Trempage/Prélavage	-/-	-/-	-/-
Panier			
Rangement des couverts	Panier à couverts	Tiroir à couverts 3D	Panier à couverts
Agencement du panier	Comfort	Comfort	ExtraComfort
Nombre de couverts	13	14	13
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/SuperVision/SmartStart/MobileControl	-/-/-/-	-/-/-/-	-/-/-/-
Sécurité			
Système Waterproof	●	●	●
Affichage de contrôle du filtre	-	-	-
Sécurité enfants/Blocage de la mise en marche	●/-	●/-	●/-
Informations techniques			
Valeur totale de raccordement en kW/Tension en V/ Protection par fusible en A	2,1/230/10	2,1/230/10	2,1/230/10
Longueur tuyau d'alimentation / du tuyau de vidange/ longueur de câble électrique	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70
Prix indicatifs en EURO, TVA et cotisation Recupel inclus			
Inox/CleanSteel	949,-	999,-/XXL: 1.049,-	1.199,-
Blanc brillant	849,-	899,-	1.099,-
Noir obsidien	-	899,-	-
Brun havane	-	899,-	-

Lave-vaisselle intégrables, 60 cm



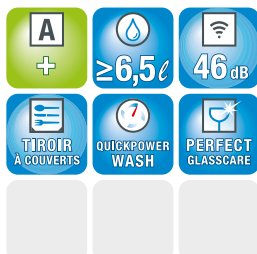
Modèle Hauteur standard (60 x 81 cm) Modèle Hauteur XXL (60 x 85 cm)	G 6620 SCI – EcoFlex G 6625 SCI XXL – EcoFlex	G 6630 SCI – EcoFlex –	G 6720 SCI – EcoFlex G 6725 SCI XXL – EcoFlex
Design			
Exécution des panneaux/Type de commande	Panneau droit/ Touches de sélection	Panneau droit/ Touches de sélection	Panneau droit/ Touches de sélection
Affichage	Affichage 7 segments 3 chiffres	Affichage 7 segments 3 chiffres	Affichage à 1 ligne avec texte
Confort			
Knock2open	–	–	–
ComfortClose/AutoClose	●/–	●/–	●/–
BrilliantLight/Réservoir à sel dans la porte	–/–	–/–	–/–
Niveau sonore dB(A)	44	41	44
Affichage de l'heure restant/Start différé jusqu'à 24 h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Contrôle des fonctions	Affichage de contrôle	Affichage de contrôle	Affichage
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de séchage	A+++ -10%/A	A+++/A	A+++ -20%/A
Consommation d'eau du programme Automatic en L	6,5	6,5	6,5
Consommation d'eau (l)/ Consommation électrique (kWh) en programme Eco	9,7/0,75	9,7/0,84	9,9/0,67
Consommation annuelle d'eau (l)/ d'électricité (kWh) en programme ECO	2.716/213	2.716/237	2.772/189
Consommation d'électricité du programme ECO en kWh avec ThermoSpaar®	0,45	0,45	0,49
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedback	–/–	–/–	●/●
Echangeur thermique EcoTech	–	–	●
Technologie rotation alternative des bras de lavage/Demi-charge	●/●	●/●	●/●
Qualité de résultat			
Lave-vaisselle à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec fonction AutoOpen	●	●	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●	●/●	●/●
Perfect GlassCare	●	●	●
Programme de lavage			
ECO/Automatic/Intensif 75°C/QuickPowerWash	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Quotidien 50°C/Normal 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Hygiène/EcoSolarSpar/Nettoyage machine	–/–/–	–/–/–	–/●/●
ExtraSilencieux 38 dB(A)/ExtraSilencieux 40 dB(A)	–/–	–/–	–/●
Programmes spéciales (p. ex. pâtes/paella)	–	–	–
Options de lavage			
Court/Panier inférieur intensif/Extra eco/Extra sec	●/–/–/–	●/–/–/–	●/–/●/–
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	–/–
Panier			
Rangement des couverts	Tiroir à couverts 3D +	Tiroir à couverts 3D +	Tiroir à couverts 3D +
Agencement du panier	ExtraComfort	ExtraComfort	ExtraComfort
Nombre de couverts	14	14	14
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/SuperVision/SmartGrid Ready/MobileControl	–/–/–/–	–/–/–/–	–/–/–/–
Sécurité			
Système Waterproof	●	●	●
Affichage de contrôle du filtre	–	–	●
Sécurité enfants/Blocage de la mise en marche	●/–	●/–	●/–
Informations techniques			
Valeur totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	2,1/230/10	2,1/230/10	2,1/230/10
Longueur tuyau d'alimentation /du tuyau de vidange/ longueur de câble électrique	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70
Prix indicatifs en EURO, TVA et cotisation Recupel inclus			
Inox/CleanSteel	1.249,–/XXL: 1.299,–	1.249,–/–	1.499,–/XXL: 1.549,–
Blanc brillant	1.149,–/XXL: 1.199,–	–/–	1.399,–
Noir obsidien	–/–	–/–	1.399,–
Brun havane	–/–	–/–	–/–

Lave-vaisselle intégrables, 60 cm



	G 6730 SCi – EcoFlex	G 6820 SCi – EcoFlex G 6825 SCi XXL – EcoFlex	– G 6925 SCi XXL – EcoFlex
Modèle Hauteur standard (60 x 81 cm) Modèle Hauteur XXL (60 x 85 cm)			
Design			
Exécution des panneaux/Type de commande	Panneau droit/ Touches de sélection	Panneau droit/ Touches de sélection	Panneau incliné/Softkeys
Affichage	Affichage à 1 ligne avec texte	Affichage à 1 ligne avec texte	Affichage SensorTronic
Confort			
Knock2open	–	–	–
ComfortClose/AutoClose	●/–	●/–	–/●
BrilliantLight/Réservoir à sel dans la porte	–/●	●/●	●/●
Niveau sonore dB(A)	44	41	41
Affichage de l'heure restant/Start différé jusqu'à 24 h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Contrôle des fonctions	Affichage	Affichage	Affichage
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de séchage	A+++ -10%/A	A+++ -20%/A	A+++ -20%/A
Consommation d'eau du programme Automatic en L	6,5	6,5	6,5
Consommation d'eau (l)/ Consommation électrique (kWh) en programme Eco	9,7/0,75	9,9/0,67	9,9/0,67
Consommation annuelle d'eau (l)/ d'électricité (kWh) en programme ECO	2.716/213	2.772/189	2.772/189
Consommation d'électricité du programme ECO en kWh avec ThermoSpar®	0,45	0,49	0,49
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedback	●/●	●/●	●/●
Echangeur thermique EcoTech	–	●	●
Technologie rotatin alternative des bras de lavage/Demi-charge	●/●	●/●	●/●
Qualité de résultat			
Lave-vaisselle à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec fonction AutoOpen	●	●	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●	●/●	●/●
Perfect GlassCare	●	●	●
Programme de lavage			
ECO/Automatic/Intensif 75°C/QuickPowerWash	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Quotidien 50°C/Normal 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Hygiène/EcoSolarSpar/Nettoyage machine	–/●/●	●/●/●	●/●/●
ExtraSilencieux 38 dB(A)/ExtraSilencieux 40 dB(A)	–/●	●/–	●/–
Programmes spéciales (p. ex. pâtes/paella)	–	–	●
Options de lavage			
Court/Panier inférieur intensif/Extra eco/Extra sec	●/–/●/–	●/●/●/●	●/●/●/●
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	●/●
Panier			
Rangement des couverts	Tiroir à couverts 3D +	Tiroir à couverts 3D +	Tiroir à couverts 3D +
Agencement du panier	ExtraComfort	MaxiComfort	MaxiComfort
Nombre de couverts	14	14	14
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/SuperVision/SmartGrid Ready/MobileControl	–/–/–/–	équipé/–/●/●	équipé/●/●/●
Sécurité			
Système Waterproof	●	●	●
Affichage de contrôle du filtre	●	●	●
Sécurité enfants/Blocage de la mise en marche	●/–	●/–	●/●
Informations techniques			
Valeur totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	2,1/230/10	2,1/230/10	2,1/230/10
Longueur tuyau d'alimentation /du tuyau de vidange/ longueur de câble électrique	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70
Prix indicatifs en EURO, TVA et cotisation Recupel inclus			
Inox/CleanSteel	1.499,–/–	1.749,–/XXL: 1.799,–	XXL: 2.549,–
Blanc brillant	–/–	–/–	–
Noir obsidien	–	–/–	–
Brun havane	–	–/–	–

Lave-vaisselle intégrables, 45 cm



Modèle Hauteur standard (60 x 81 cm)	G 4720 SCI – EcoFlex
Modèle Hauteur XXL (60 x 85 cm)	–
Design	
Exécution des panneaux/Type de commande	Panneau droit/ Touches de sélection
Affichage	Affichage 7 segments 3 chiffres
Confort	
Knock2open	–
ComfortClose/AutoClose	●/–
BrilliantLight/Réservoir à sel dans la porte	–/–
Niveau sonore dB(A)	46
Affichage de l'heure restant/Start différé jusqu'à 24 h/TimeControl	●/●/–
Contrôle des fonctions	Affichage de contrôle
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de séchage	A+/A
Consommation d'eau du programme Automatic en L	6,0
Consommation d'eau (l)/ Consommation électrique (kWh) en programme Eco	8,7/0,78
Consommation annuelle d'eau (l)/ d'électricité (kWh) en programme ECO	2.436/221
Consommation d'électricité du programme ECO en kWh avec ThermoSpaar®	0,52
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedback	–/–
Echangeur thermique EcoTech	–
Technologie rotation alternative des bras de lavage/Demi-charge	●/●
Qualité de résultat	
Lave-vaisselle à eau renouvelée	●
Séchage avec fonction AutoOpen	–
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●
Perfect GlassCare	●
Programme de lavage	
ECO/Automatic/Intensif 75°C/QuickPowerWash	●/●/●/●
Quotidien 50°C/Normal 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/●/●/●
Hygiène/EcoSolarSpar/Nettoyage machine	–/–/–
ExtraSilencieux 38 dB(A)/ExtraSilencieux 40 dB(A)	–/–
Programmes spéciales (p. ex. pâtes/paella)	–
Options de lavage	
Court/Panier inférieur intensif/Extra eco/Extra sec	●/–/–/–
Trempage/Prélavage	–/–
Panier	
Rangement des couverts	Tiroir à couverts
Agencement du panier	Comfort
Nombre de couverts	9
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/SuperVision/SmartGrid Ready/MobileControl	–/–/–/–
Sécurité	
Système Waterproof	●
Affichage de contrôle du filtre	–
Sécurité enfants/Blocage de la mise en marche	●/–
Informations techniques	
Valeur totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	2,1/230/10
Longueur tuyau d'alimentation /du tuyau de vidange/ longueur de câble électrique	1,50/1,50/1,70
Prix indicatifs en EURO, TVA et cotisation Recupel inclus	
Inox/CleanSteel	1.249,–
Blanc brillant	1.149,–
Noir obsidien	–
Brun havane	–

Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les lave-vaisselle totalement intégrés en un clin d'oeil

A la page suivante, tous les lave-vaisselle totalement intégrés Miele sont encore repris en détail dans des tableaux. Les produits Miele ont de nombreuses fonctions et caractéristiques différentes.

Les principales caractéristiques sont mentionnées par des pictogrammes juste au-dessus du produit. Vous pouvez ainsi les comparer en un coup d'œil. Sur cette page, vous voyez un aperçu pratique de tous les symboles utilisés, accompagnés chaque fois d'une petite explication.



Efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique



Les classes d'efficacité énergétique A+++ -20 % à A+ sont proposées



Consommation d'eau

Indique la consommation d'eau en litres



Les lave-vaisselle les plus économes ne consomment que 6,5 litres en programme Automatique. La valeur la plus haute est de 13,5 litres



Niveau sonore

Indique le niveau sonore en décibels (dB)



À partir de 38 dB pour le lave-vaisselle le plus silencieux. La valeur la plus haute est de 46 dB



Nettoyage des couverts

Indique où les couverts doivent être placés pour le lavage



Le tiroir à couverts 3D breveté¹⁾ est réglable et tous les couverts sont séparés



Le tiroir à couverts 3D+ breveté¹⁾ est réglable en hauteur, en largeur et en profondeur



Tous les couverts sont séparés, la salissure est totalement éliminée et les couverts parfaitement séchés



Peut être installé facilement sur les rangées de pointes avant du panier inférieur



QuickPowerWash

L'appareil possède le programme de lavage QuickPowerWash



Une efficacité de lavage de classe A en moins d'une heure avec les tablettes UltraTabs Multi²⁾



Séchage avec fonction

AutoOpen³⁾

L'appareil possède le dispositif de séchage AutoOpen



À la fin du programme de lavage, la porte du lave-vaisselle s'ouvre automatiquement



Réservoir de sel intégré dans la porte⁴⁾

L'appareil abrite le réservoir de sel dans la porte



Remplissage aisé du réservoir avec la porte entre-ouverte



BrilliantLight⁵⁾

L'appareil est éclairé de l'intérieur



4 puissantes LED assurent un éclairage parfait de l'espace interne



Knock2open⁶⁾

Indique le mécanisme d'ouverture du lave-vaisselle



Plus besoin de poignée : en frappant 2 fois sur la porte de l'appareil, le lave-vaisselle s'ouvre automatiquement

* 20 % plus économique que la classe d'efficacité énergétique A +++

¹⁾ EP 2201887B1, DE 102008062761B3

²⁾ Certifié par TÜV Rheinland : « L'indice de performance de nettoyage du programme QuickPowerWash avec les UltraTabs Multi de Miele de 1,14 correspond à la classe A, meilleure performance de nettoyage (machine de référence testée avec le nettoyant type B conforme à l'IEC). »

³⁾ EP 2120671B1, DE 102007008950B4

⁴⁾ EP 1457153B1

⁵⁾ EP 2233061B1

⁶⁾ EP 2428153B1

Lave-vaisselle totalement intégrables, 60 cm



Modèle Hauteur standard (60 x 81 cm) Modèle Hauteur XXL (60 x 85 cm)	G 4263 SCVi Active G 4268 SCVi XXL Active	G 4980 Vi Jubilee –	G 4980 SCVi Jubilee G 4985 SCVi XXL Jubilee
Design			
Exécution des panneaux/Type de commande	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection
Affichage	Affichage 7 segments 3 chiffres	Affichage 7 segments 3 chiffres	Affichage 7 segments 3 chiffres
Confort			
Knock2open	–	–	–
ComfortClose/AutoClose	●/–	●/–	●/–
BrilliantLight/Réservoir à sel dans la porte	–/–	–/–	–/–
Niveau sonore dB(A)	46	45	45
Affichage de l'heure restant/Start différé jusqu'à 24 h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Contrôle des fonctions	Sonore	Sonore	Sonore
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de séchage	A+/A	A++/A	A++/A
Consommation d'eau du programme Automatic en L	13,5	6,5	6,5
Consommation d'eau (l)/ Consommation électrique (kWh) en programme Eco	13,5/1,05	9,9/0,93	9,9/0,94
Consommation annuelle d'eau (l)/ d'électricité (kWh) en programme ECO	3.780/299	2.772/262	2.772/266
Consommation d'électricité du programme ECO en kWh avec ThermoSpaar®	0,59	0,58	0,59
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedback	–/–	–/–	–/–
Echangeur thermique EcoTech	–	–	–
Technologie rotation alternative des bras de lavage/Demi-charge	–/●	●/●	●/●
Qualité de résultat			
Lave-vaisselle à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec fonction AutoOpen	–	–	–
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	–/●	–/●	–/●
Perfect GlassCare	–	–	–
Programme de lavage			
ECO/Automatic/Intensif 75°C/QuickPowerWash	●/●/●/–	●/●/●/–	●/●/●/–
Quotidien 50°C/Normal 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/●/●/–	●/●/●/–	●/●/●/–
Hygiène/EcoSolarSpar/Nettoyage machine	–/–/–	–/–/–	–/–/–
ExtraSilencieux 38 dB(A)/ExtraSilencieux 40 dB(A)	–/–	–/–	–/–
Programmes spéciales (p. ex. pâtes/paella)	–	–	–
Options de lavage			
Court/Panier inférieur intensif/Extra eco/Extra sec	●/–/–/–	●/–/–/–	●/–/–/–
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	–/–
Panier			
Rangement des couverts	Tiroir à couverts	Panier à couverts	Tiroir à couverts 3D
Agencement du panier	Comfort	Comfort	Comfort
Nombre de couverts	14	13	14
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/SuperVision/SmartGrid Ready/MobileControl	–/–/–/–	–/–/–/–	–/–/–/–
Sécurité			
Système Waterproof	●	●	●
Affichage de contrôle du filtre	–	–	–
Sécurité enfants/Blocage de la mise en marche	●/–	●/–	●/–
Informations techniques			
Valeur totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	2,2/230/10	2,1/230/10	2,1/230/10
Longueur tuyau d'alimentation /du tuyau de vidange/ longueur de câble électrique	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70
Prix indicatifs en EURO, TVA cotisation Recupel inclus			
Inox/Clean steel	899,–/XXL: 949,–	949,–	999,–/XXL: 1.049,–

Lave-vaisselle totalement intégrables, 60 cm



Modèle Hauteur standard (60 x 81 cm) Modèle Hauteur XXL (60 x 85 cm)	G 6060 Vi Jubilee A+++ –	G 6060 SCVi Jubilee A+++ G 6065 SCVi XXL Jubilee A+++	G 6660 Vi – EcoFlex G 6665 Vi XXL – EcoFlex
Design			
Exécution des panneaux/Type de commande	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection
Affichage	Affichage 7 segments 3 chiffres	Affichage 7 segments 3 chiffres	Affichage 7 segments 3 chiffres
Confort			
Knock2open	–	–	–
ComfortClose/AutoClose	●/–	●/–	●/–
BrilliantLight/Réservoir à sel dans la porte	–/–	–/–	–/–
Niveau sonore dB(A)	44	44	44
Affichage de l'heure restant/Start différé jusqu'à 24 h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Contrôle des fonctions	Optique et sonore	Optique et sonore	Optique et sonore
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de séchage	A+++/A	A+++/A	A+++ -10%/A
Consommation d'eau du programme Automatic en L	6,5	6,5	6,5
Consommation d'eau (l)/ Consommation électrique (kWh) en programme Eco	9,7/0,83	9,7/0,84	9,7/0,74
Consommation annuelle d'eau (l)/ d'électricité (kWh) en programme ECO	2.716/234	2.716/237	2.716/210
Consommation d'électricité du programme ECO en kWh avec ThermoSpaar®	0,48	0,49	0,44
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedback	–/–	–/–	–/–
Echangeur thermique EcoTech	–	–	–
Technologie rotation alternative des bras de lavage/Demi-charge	●/●	●/●	●/●
Qualité de résultat			
Lave-vaisselle à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec fonction AutoOpen	●	●	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/–	●/–	●/●
Perfect GlassCare	●	●	●
Programme de lavage			
ECO/Automatic/Intensif 75°C/QuickPowerWash	●/●/●/–	●/●/●/–	●/●/●/●
Quotidien 50°C/Normal 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Hygiène/EcoSolarSpar/Nettoyage machine	–/–/–	–/–/–	–/–/–
ExtraSilencieux 38 dB(A)/ExtraSilencieux 40 dB(A)	–/–	–/–	–/–
Programmes spéciales (p. ex. pâtes/paella)	–	–	–
Options de lavage			
Court/Panier inférieur intensif/Extra eco/Extra sec	●/–/–/–	●/–/–/–	●/–/–/–
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	–/–
Panier			
Rangement des couverts	Panier à couverts	Tiroir à couverts 3D	Panier à couverts
Agencement du panier	ExtraComfort	ExtraComfort	ExtraComfort
Nombre de couverts	13	14	13
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/SuperVision/SmartGrid Ready/MobileControl	–/–/–/–	–/–/–/–	–/–/–/–
Sécurité			
Système Waterproof	●	●	●
Affichage de contrôle du filtre	–	–	–
Sécurité enfants/Blocage de la mise en marche	●/–	●/–	●/–
Informations techniques			
Valeur totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	2,1/230/10	2,1/230/10	2,1/230/10
Longueur tuyau d'alimentation /du tuyau de vidange/ longueur de câble électrique	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70
Prix indicatifs en EURO, TVA et cotisation Recupel inclus			
Inox/CleanSteel	1.149,–	1.199,–/XXL: 1.249,–	1.249,–/XXL: 1.299,–

Lave-vaisselle totalement intégrables, 60 cm



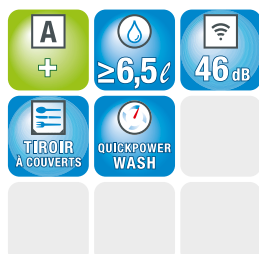
Modèle Hauteur standard (60 x 81 cm) Modèle Hauteur XXL (60 x 85 cm)	G 6660 SCVi – EcoFlex G 6665 SCVi XXL – EcoFlex	G 6670 SCVi – EcoFlex G 6675 SCVi XXL – EcoFlex	G 6770 SCVi – EcoFlex G 6775 SCVi XXL – EcoFlex
Design			
Exécution des panneaux/Type de commande	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection
Affichage	Affichage 7 segments 3 chiffres	Affichage 7 segments 3 chiffres	Affichage à 1 ligne avec texte
Confort			
Knock2open	–	–	–
ComfortClose/AutoClose	●/–	●/–	●/–
BrilliantLight/Réservoir à sel dans la porte	–/–	–/–	–/●
Niveau sonore dB(A)	44	41	44
Affichage de l'heure restant/Start différé jusqu'à 24 h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Contrôle des fonctions	Optique et sonore	Optique et sonore	Optique et sonore
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de séchage	A+++ -10%/A	A+++/A	A+++ -10%/A
Consommation d'eau du programme Automatic en L	6,5	6,5	6,5
Consommation d'eau (l)/ Consommation électrique (kWh) en programme Eco	9,7/0,75	9,7/0,84	9,7/0,75
Consommation annuelle d'eau (l)/ d'électricité (kWh) en programme ECO	2.716/213	2.716/237	2.716/213
Consommation d'électricité du programme ECO en kWh avec ThermoSpaar®	0,45	0,45	0,45
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedback	–/–	–/–	●/●
Echangeur thermique EcoTech	–	–	–
Technologie rotation alternative des bras de lavage/Demi-charge	●/●	●/●	●/●
Qualité de résultat			
Lave-vaisselle à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec fonction AutoOpen	●	●	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●	●/●	●/●
Perfect GlassCare	●	●	●
Programme de lavage			
ECO/Automatic/Intensif 75°C/QuickPowerWash	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Quotidien 50°C/Normal 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Hygiène/EcoSolarSpar/Nettoyage machine	–/–/–	–/–/–	–/●/●
ExtraSilencieux 38 dB(A)/ExtraSilencieux 40 dB(A)	–/–	–/–	–/●
Programmes spéciales (p. ex. pâtes/paella)	–	–	–
Options de lavage			
Court/Panier inférieur intensif/Extra eco/Extra sec	●/–/–/–	●/–/–/–	●/–/●/–
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	Display
Panier			
Rangement des couverts	Tiroir à couverts 3D +	Tiroir à couverts 3D +	Tiroir à couverts 3D +
Agencement du panier	ExtraComfort	ExtraComfort	ExtraComfort
Nombre de couverts	14	14	14
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/SuperVision/SmartGrid Ready/MobileControl	–/–/–/–	–/–/–/–	–/–/–/–
Sécurité			
Système Waterproof	●	●	●
Affichage de contrôle du filtre	–	–	●
Sécurité enfants/Blocage de la mise en marche	●/–	●/–	●/–
Informations techniques			
Valeur totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	2,1/230/10	2,1/230/10	2,1/230/10
Longueur tuyau d'alimentation /du tuyau de vidange/ longueur de câble électrique	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70
Prix indicatifs en EURO, TVA cotisation Recupel inclus			
Inox/Clean steel	1.299,–/XXL: 1.349,–	1.299,–/XXL: 1.349,–	1.549,–/XXL: 1.599,–

Lave-vaisselle totalement intégrables, 60 cm



	G 6860 SCVi – EcoFlex G 6865 SCVi XXL – EcoFlex	G 6890 SCVi K20 – EcoFlex G 6895 SCVi XXL K20 – EcoFlex	– G 6997 SCVi XXL K20 – EcoFlex
Modèle Hauteur standard (60 x 81 cm) Modèle Hauteur XXL (60 x 85 cm)			
Design			
Exécution des panneaux/Type de commande	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection	Panneau entièrement intégré/ Touch on metal
Affichage	Affichage à 1 ligne avec texte	Affichage à 1 ligne avec texte	Affichage à 2 lignes avec texte
Confort			
Knock2open	–	●	●
ComfortClose/AutoClose	●/–	–/●	–/●
BrilliantLight/Réservoir à sel dans la porte	●/●	●/●	●/●
Niveau sonore dB(A)	41	41	41
Affichage de l'heure restant/Start différé jusqu'à 24 h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/●
Contrôle des fonctions	Optique et sonore	Optique et sonore	Optique et sonore
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de séchage	A+++ -20%/A	A+++ -20%/A	A+++ -20%/A
Consommation d'eau du programme Automatic en L	6,5	6,5	6,5
Consommation d'eau (l)/ Consommation électrique (kWh) en programme Eco	9,9/0,67	9,9/0,67	9,9/0,67
Consommation annuelle d'eau (l)/ d'électricité (kWh) en programme ECO	2.772/189	2.772/189	2.772/189
Consommation d'électricité du programme ECO en kWh avec ThermoSpar®	0,49	0,49	0,49
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedback	●/●	●/●	●/●
Echangeur thermique EcoTech	●	●	●
Technologie rotation alternative des bras de lavage/Demi-charge	●/●	●/●	●/●
Qualité de résultat			
Lave-vaisselle à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec fonction AutoOpen	●	●	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●	●/●	●/●
Perfect GlassCare	●	●	●
Programme de lavage			
ECO/Automatic/Intensif 75°C/QuickPowerWash	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Quotidien 50°C/Normal 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Hygiène/EcoSolarSpar/Nettoyage machine	●/●/●	●/●/●	●/●/●
ExtraSilencieux 38 dB(A)/ExtraSilencieux 40 dB(A)	●/–	●/–	●/–
Programmes spéciales (p. ex. pâtes/paella)	–	–	●
Options de lavage			
Court/Panier inférieur intensif/Extra eco/Extra sec	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Trempage/Prélavage	Display	Display	Display
Panier			
Rangement des couverts	Tiroir à couverts 3D +	Tiroir à couverts 3D+	Tiroir à couverts 3D+
Agencement du panier	MaxiComfort	MaxiComfort	MaxiComfort
Nombre de couverts	14	14	14
Mise en réseau d'appareils électroménagers			
Miele@home/SuperVision/SmartGrid Ready/MobileControl	–/–/–/●	équipé/–/●/●	équipé/–/●/●
Sécurité			
Système Waterproof	●	●	●
Affichage de contrôle du filtre	●	●	●
Sécurité enfants/Blocage de la mise en marche	●/–	●/–	●/–
Informations techniques			
Valeur totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	2,1/230/10	2,1/230/10	2,1/230/10
Longueur tuyau d'alimentation /du tuyau de vidange/ longueur de câble électrique	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70	1,50/1,50/1,70
Prix indicatifs en EURO, TVA et cotisation Recupel inclus			
Inox/CleanSteel	1.799,–/XXL: 1.849,–	1.999,–/XXL: 2.049,–	XXL: 2.649,–

Lave-vaisselle totalement intégrables, 45 cm



Modèle Hauteur standard (60 x 81 cm) Modèle Hauteur XXL (60 x 85 cm)	G 4780 SCVi – EcoFlex
Design	–
Exécution des panneaux/Type de commande	Panneau entièrement intégré/ Touches de sélection
Affichage	Affichage 7 segments 3 chiffres
Confort	–
Knock2open	–
ComfortClose/AutoClose	●/–
BrilliantLight/Réservoir à sel dans la porte	–/–
Niveau sonore dB(A)	46
Affichage de l'heure restant/Start différé jusqu'à 24 h/TimeControl	●/●/–
Contrôle des fonctions	Optique et sonore
Efficacité et durabilité	–
Classe d'efficacité énergétique/Classe d'efficacité de séchage	A+/A
Consommation d'eau du programme Automatic en L	6,0
Consommation d'eau (l)/ Consommation électrique (kWh) en programme Eco	8,7/0,78
Consommation annuelle d'eau (l)/ d'électricité (kWh) en programme ECO	2.436/221
Consommation d'électricité du programme ECO en kWh avec ThermoSpaar®	0,52
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedback	–/–
Echangeur thermique EcoTech	–
Technologie rotation alternative des bras de lavage/Demi-charge	●/●
Qualité de résultat	–
Lave-vaisselle à eau renouvelée	●
Séchage avec fonction AutoOpen	–
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●
Perfect GlassCare	●
Programme de lavage	–
ECO/Automatic/Intensif 75°C/QuickPowerWash	●/●/●/●
Quotidien 50°C/Normal 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/●/●/●
Hygiène/EcoSolarSpar/Nettoyage machine	–/–/–
ExtraSilencieux 38 dB(A)/ExtraSilencieux 40 dB(A)	–/–
Programmes spéciales (p. ex. pâtes/paella)	–
Options de lavage	–
Court/Panier inférieur intensif/Extra eco/Extra sec	●/–/–/–
Trempage/Prélavage/Fonction Turbo	–/–
Panier	–
Rangement des couverts	Tiroir à couverts
Agencement du panier	Comfort
Nombre de couverts	9
Mise en réseau d'appareils électroménagers	–
Miele@home/SuperVision/SmartGrid Ready/MobileControl	–/–/–/–
Sécurité	–
Système Waterproof	●
Affichage de contrôle du filtre	–
Sécurité enfants/Blocage de la mise en marche	●/–
Informations techniques	–
Valeur totale de raccordement en kW/Tension en V/Protection par fusible en A	2,1/230/10
Longueur tuyau d'alimentation /du tuyau de vidange/ longueur de câble électrique	1,50/1,50/1,70
Prix indicatifs en EURO, TVA et cotisation Recupel inclus	–
Inox/CleanSteel	1.249,–
Blanc brillant	–
Noir obsidien	–
Brun havane	–

Lave-vaisselle ProfiLine



* raccordement à l'eau chaude 55°C et 3N AC 400V 50 Hz

Type standard (60 x 81 cm)	PG 8131 SCi ProfiLine	PG 8133 SCVi XXL ProfiLine
Type XXL (60 x 85 cm)		
Modèle		
Modèle intégrable	Encastrable	–
Modèle complètement intégrable	–	Totalement intégrable
Prestation		
Nombre max. de programmes par jour	5	5
Durée du programme Court en min.*	17	17
Design/Confort		
Tableau de commande	incliné avec touches	total. Intégré avec touches
Temps restant/Start différé jusqu'à 24h	●/●	●/●
Réservoir de sel dans la cuve	●	●
BrilliantLight	●	●
ComfortClose	●	●
Dosage externe avec module G 80 SEMI possible (Accessoire contre supplément)	●	●
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	45	45
Label énergie		
Efficacité énergétique/Résultat de lavage/Résultat de séchage	A++/A/A	A++/A/A
Consommation en programme ECO avec ThermoSpaar	0,60 kWh	0,60 kWh
Consommation en programme ECO (eau/électricité)	0,927 kWh/13,8 l	0,941 kWh/13,8 l
Consommation annuelle d'électricité (kWh/an/d'eau (l/an))	262 kWh/3.864 l	266 kWh/3.864 l
Lavage de la vaisselle et des verres		
Perfect GlassCare	●	●
Programmes de lavage		
Nombre de programmes de lavage	8	8
Lavage intensif	Intensif/Hygiène 75°C	Intensif/Hygiène 75°C
Lavage facile et rapide	Court/Universel 65°C	Court/Universel 65°C
Lavage en douceur des verres	Verres/Verres à bière 50°C	Verres/Verres à bière 50°C
Programme Label	ECO 52°C	ECO 52°C
Programme spéciaux	Froid/Prélavage, Plastiques	Froid/Prélavage, Plastiques
Séchage		
Système de séchage Turbothermic interne	●	●
Séchage avec AutoOpen	●	●
Paniers		
Panier à couverts/Tiroir à couverts 3D (SC)	Panier à couverts	Tiroir à couverts 3D
Équipement des paniers avec FlexCare	MaxConfort	MaxConfort
Couverts standard	13	14
Connection		
Miele@home/wifi Conn@ct	●/●	●/●
Sécurité		
Waterproof-System	●	●
Indications de contrôle	Optique	Optique et sonore
Verrouillage porte	●	–
Sécurité d'après la directive 2006/42/EG	●	●
Raccordement électrique 3N AC 400V 50 Hz (commutable mono 230V)		
Puissance chauffage en kW/Fusible	8,1 kW/3 x 16 A	8,1/3 x 16 A
Valeur de raccordement totale en kW	8,3	8,3
Raccordement à l'eau froide et chaude (15°C – 60°C)	●	●
Raccordement électrique 3 AC 230V 50 Hz (commutable mono 230V)		
Puissance chauffage en kW/Fusible	6,1 kW/3 x 10 A (2,3 kW/1 x 16 A)	6,1 kW/3 x 10 A (2,3 kW/1 x 16 A)
Valeur totale de raccordement en kW	6,7 kW (2,3 kW)	6,7 kW (2,3 kW)
Raccordement à l'eau froide et chaude (15°C – 60°C)	●	●
Prix indicatifs en EURO, TVA et cotisation Recupel inclus		
3N AC 400V 50 Hz	3.099,–	3.599,–
3 AC 230V 50 Hz	3.099,–	3.599,–



Accessoires d'origine Miele

Parfaitement adaptés aux appareils Miele

L'utilisation des accessoires d'origine Miele garantit le fonctionnement optimal de vos appareils Miele. Vous obtiendrez ainsi des résultats parfaits à coup sûr. En effet, tous les accessoires d'origine Miele ont été élaborés spécialement pour être utilisés avec des appareils Miele. Ils ont fait l'objet de tests approfondis et sont parfaitement adaptés aux appareils Miele.

Afin que vous obteniez toujours un résultat optimal avec vos appareils Miele, nous vous proposons une gamme complète d'accessoires d'origine Miele. Vous pouvez ainsi adapter vos appareils à vos besoins et à vos utilisations personnelles et exploiter au maximum toutes les possibilités.



Table des matières

Accessoires pour la cuisine

Poignées, caches pour niches etc. pour appareils encastrables	258
Accessoires pour fours: Plaques de cuisson, poêles à frire, grilles, rails télescopiques	
FlexiClip ...	260
Accessoires pour fours à vapeur	266
Accessoires pour tiroir sous vide	271
Accessoires pour la gamme CombiSet	272

Accessoires pour hottes	274
Accessoires pour Con@ctivity et Miele@home	284
Accessoires pour machines à café	286
Accessoires pour MasterCool, réfrigérateurs et armoires à vin encastrables	288
Accessoires pour lave-vaisselle	292

Miele CareCollection et Miele produits d'entretien

Produits nettoyants Miele pour lave-vaisselle	294
Produits d'entretien pour lave-vaisselle, fours (à vapeur) et autres appareils encastrables Miele	298
Livres de recettes	
Devenez chef dans votre propre maison grâce à Miele !	301

Poignées, caches pour niche et listels d'adaptation pour les appareils encastrables Miele



Listel d'adaptation HAL 5900

Listel d'adaptation en inox CleanSteel, nécessaire pour l'encastrement d'un four de 90 cm de large dans un meuble bas. De cette manière on laisse un espace suffisant pour l'encastrement d'un plan de cuisson en vitrocéramique Miele.

n° M. 7.032.520 inox/CleanSteel € 90,00*



Set de décoration DS 6000**

Poignée design PureLine, disponible en différentes couleurs

n°M. 9.555.120 inox/CleanSteel € 100,00*
n°M. 9.555.130 aluminium € 100,00*
n°M. 9.555.140 chrome € 105,00*
n°M. 9.445.670 blanc brillant € 100,00*
n°M. 9.445.660 noir obsidien € 100,00*



Set de décoration DS 6000 Vitro**

Poignée design PureLine, disponible en blanc brillant ou noir obsidien

n° M. 9.823.280 blanc brillant € 200,00*
n° M. 9.823.270 noir obsidien € 200,00*

** Attention: en cas de remplacement d'une poignée sur un appareil avec fonction micro-ondes, une intervention d'un technicien Miele est nécessaire. Avec un forfait de 100,00 EUR (transport + main d'oeuvre), ce technicien remplace les poignées sur tous vos appareils.



Cache pour niche AB 45-9

Pour niche de 45 cm
Convient pour: CVA 6431, DG 6030

- Ajustement parfait de l'appareil dans la niche
- Moins de traces de doigts et facile à nettoyer - CleanSteel

n° M. 7.134.490 € 105,00*



Bandeau combi HKL 60

Pour couvrir les rebords des meubles pour différentes combinaisons d'appareils

- Effet harmonieux au montage
- Utilisation: combinaison verticale d'appareils de 45 cm et 60 cm de haut

n° M. 7.114.780 inox CleanSteel € 35,00*
n° M. 5.165.170 noir obsidien € 35,00*



Cache pour niche AB 45-7

Pour niche de 45 cm
Convient pour: DGD 4635, DGD 6605

- Ajustement parfait de l'appareil dans la niche
- Moins de traces de doigts et facile à nettoyer - CleanSteel
- Harmonie des couleurs optimale avec l'appareil à associer

AB 45-7 inox CleanSteel, associé au DGD 4635
n° M. 9.350.640 € 100,00*

AB 45-7L inox CleanSteel, associé au DGD 6605 ou DGD 4635 inox/Clst
n° M. 9.350.630 € 120,00*

AB 45-7L noir obsidien, associé au DGD 6635 obsw
n° M. 9.350.620 € 120,00*



Cache pour niche AB 42-1

Pour niche de 42 cm
Convient pour: CVA 6431, DG 6030, M 6030

- Ajustement parfait de l'appareil dans la niche
- Moins de traces de doigts et facile à nettoyer - CleanSteel
- Harmonie des couleurs optimale avec l'appareil associé

n° M. 7.027.170 inox CleanSteel € 85,00*
n° M. 7.027.140 blanc brillant € 100,00*



Exploitez au maximum l'espace de votre four

Accessoires pour fours

Les accessoires fournis avec une cuisinière, un four ou un four à vapeur combiné Miele varient en fonction de l'appareil pour lequel vous optez. En acquérant des accessoires supplémentaires, vous pouvez encore mieux exploiter l'espace et les différentes fonctions de votre four.

Plaques de cuisson et plaques pour griller et rôtir

Notre gamme comprend des plats à rôtir destinés à diverses utilisations. Ces plats sont parfaitement adaptés aux cuisinières, fours et fours à vapeur combinés de Miele :

- Peu profonds : pour cuire
- Universels profonds: p.ex. pour cuire des abaisses de pâte levée ou comme lèche-frites lorsque vous faites rôtir ou griller du poisson ou de la viande.
- Perforés: idéaux pour un résultat croustillant avec le programme professionnel, comme p.ex. des petits pains, du pain ou des pizzas, pour cuire des tartes/gâteaux ou encore pour de délicieuses frites au four.
- Vous pouvez insérer tous les plats à rôtir et rôtissoires universels de Miele dans les glissières télescopiques FlexiClip ou directement dans les rails latéraux.



Plats à rôtir Miele d'origine

Une plaque à griller et rôtir se place sur la plaque de cuisson multiusage. Elle s'y adapte parfaitement. Ce système permet ainsi de récupérer le jus de cuisson qui s'écoule. Le plat à rôtir empêche le jus de brûler, ce qui vous permet de réaliser de savoureuses sauces. Les plats à rôtir de Miele facilitent également grandement le nettoyage du four. Fini les éclaboussures de graisse !



Revêtement PerfectClean

Les plats à rôtir possèdent un revêtement breveté possédant des propriétés anti-adhésives uniques et une excellente résistance aux griffes. Vous pourrez facilement en éliminer les salissures les plus résistantes avec un peu de liquide vaisselle et une éponge douce.





Plaques de cuisson avec PerfectClean

Pour les fours des générations 2000/6000



Plaque de four HBB 51/ HBB 71

HBB 51 pour les appareils de la génération H 2000 d'un volume utile de 56 l

n° M. 9.519.690

€ 59,00*

HBB 71 pour les appareils des générations H 2000/H 6000 d'un volume utile de 49 l et 76 l, et pour tous les fours à vapeur combinés DGC XL et XXL.

n° M. 9.519.820

€ 80,00*



Plaque de four perforée HBBL 71

Pour les appareils des générations H 2000/H 6000 d'un volume utile de 49 l et 76 l, et pour tous les fours à vapeur combinés DGC XL et XXL.

À travers les trous, la fonction Profi est particulièrement efficace, parce que les pâtes comme le pain ou des gâteaux peuvent être humidifiées aussi par le bas.

n° M. 9.520.620

€ 90,00*



Plaque de four HUBB 51/ HUBB 71/ HUBB 91

HUBB 51 pour les appareils de la génération H 2000 d'un volume utile de 56 l

n° M. 9.519.720

€ 80,00*

HUBB 71 pour les appareils des générations H 2000/H 6000 d'un volume utile de 49 l et 76 l, et pour tous les fours à vapeur combinés DGC XL et XXL

n° M. 9.519.840

€ 90,00*

HUBB 91 pour H 6890 BP

n° M. 9.520.680

€ 180,00*



Plaque à griller et rôtir HGBB 71

HGBB 71 pour les appareils des générations H 2000/H 6000 d'un volume utile de 49 l et 76 l, et pour tous les fours à vapeur combinés DGC XL et XXL

Se pose sur le HUBB 71

n° M. 9.520.630

€ 90,00*



Moule pour pizzas et quiches HBF 27-1

Pour pizzas, pitas, tartes ou quiches

- Avec un revêtement PerfectClean pour un nettoyage facile
- Diamètre 27 cm

n° M. 9.520.720

€ 55,00*



Moule perforé pour préparer pâtisseries croustillantes HBFP 27-1

Pour des petits pains, croissants, pizzas

- Avec un revêtement PerfectClean pour un nettoyage facile
- Diamètre 27 cm

n° M. 10116800

€ 55,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Grilles et autres



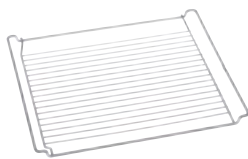
Grilles à rôtir d'origine Miele

Les cuisinières, fours et fours à vapeur combinés de Miele sont livrés avec une grille à rôtir. Si vous souhaitez pouvoir encore mieux utiliser le volume de votre four et cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux, vous pouvez équiper votre appareil de grilles supplémentaires. Les grilles Miele conviennent non seulement comme grilles de support pour vos moules à pâtisserie, mais elles sont également idéales pour cuire ou rôtir des saucisses et des morceaux de viande. Pour récupérer le jus de cuisson qui s'écoule, il vous suffit de placer la grille au-dessus du rôtissoire universel d'origine Miele. Elle s'y adapte parfaitement, exactement de la même manière que le plat à rôtir. Vous pouvez si vous le souhaitez, insérer les grilles Miele originales dans les glissières télescopiques FlexiClip, ou directement dans les rails latéraux à l'intérieur du four.



PyroFit

Les rails latéraux, les grilles à rôtir et les glissières télescopiques avec revêtement PyroFit retrouvent leur brillance initiale après chaque nettoyage par pyrolyse. Grâce à ce revêtement, vous pouvez laisser les accessoires dans le four pendant la pyrolyse. Ils seront ainsi nettoyés en même temps !

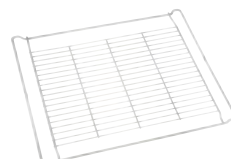


Grille HBBR 50

Pour les appareils de la génération H 2000 d'un volume utile de 56 l

n° M. 9.519.790

€ 60,00*



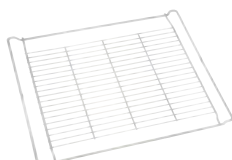
Grille HBBR 71

Pour les appareils des générations H 2000/H 6000 d'un volume utile de 49 l et 76 l, et pour tous les fours à vapeur combinés DGC XL et XXL

• Avec PerfectClean

n° M. 9.524.950

€ 70,00*



Grille HBBR 72

Pour les appareils des générations H 2000/H 6000 d'un volume utile de 49 l et 76 l

• Avec PyroFit

n° M. 9.520.640

€ 90,00*



Pierre à pâtisserie HBS 60

Pour une cuisson comme dans les fours à pierre

- En argile réfractaire verni
- Pour faire des pizzas, quiches, pain ou pâtisserie
- Facile à nettoyer grâce à un revêtement spécial
- Avec grattoir en bois
- A placer sur une grille

n° M. 5.382.220

€ 240,00*



Plateau en verre HGS 100

Idéal pour les plats au four, gratins et cakes.

À utiliser dans les appareils H 6xxx BM, M 61xx, M 62xx

n° M. 4.317.620

€ 65,00*

Rails télescopiques totalement extractibles



Rails télescopiques totalement extractibles FlexiClip

Grâce aux rails télescopiques, vous pouvez sortir complètement les plats à rôtir, grilles à rôtir et poêles du four. Ils restent stables dans toutes les positions. Vous pouvez ainsi facilement arroser un rôti sans courir le moindre risque de vous brûler. Autre avantage des rails télescopiques FlexiClip : vous pouvez facilement enfourner plats à rôtir, grilles et poêles à différents moments ou encore les placer à une autre hauteur.

Au total, vous pouvez utiliser simultanément jusqu'à 3 niveaux de cuisson si votre four est équipé de 3 paires de rails télescopiques FlexiClip (nombre maximum). Les rails télescopiques FlexiClip se fixent en un tour de main sur les rails latéraux à l'intérieur du four.



Rails télescopiques totalement extractibles FlexiClip HFC 50

HFC 50 pour les appareils de la génération H 2000 d'un volume utile de 56 l

- Pour chaque niveau d'introduction et pour chaque largeur

n° M. 9.170.810

€ 110,00*



Rails télescopiques totalement extractibles FlexiClip HFC 70-C

HFC 70 pour les appareils de la génération H 2000/ H 6000 d'un volume utile de 76 l

- Pour chaque niveau d'introduction et pour chaque largeur

n° M. 10.581.490

€ 115,00*



Rails télescopiques totalement extractibles FlexiClip HFC 70 / HFC 71

HFC 71 est pour les appareils des générations H 2000/H 6000 d'un volume utile de 49 l et 76 l, et pour tous les fours à vapeur combinés DGC XL et XXL

- Pour chaque niveau d'introduction et pour chaque largeur
- Avec PerfectClean

n° M. 9.520.660

€ 165,00*

HFC 70 a les mêmes fonctions mais:

- Sans PerfectClean

n° M. 9.520.650

€ 125,00*



Rails télescopiques totalement extractibles FlexiClip HFC 72 / HFC 92

HFC 72 pour les appareils des générations H 2000/H 6000 d'un volume utile de 49 l et 76 l, et pour tous les fours à vapeur combinés DGC XL et XXL

- Pour chaque niveau d'introduction et pour chaque largeur
- PyroFit

n° M. 9.520.670

€ 190,00*

HFC 92 pour le H 6890 BP

- Pour chaque niveau d'introduction
- PyroFit

n° M. 9.520.710

€ 205,00*

Les options pour combiner des rails télescopiques totalement extractibles									
Désignation	H 2000 ¹⁾		H 2265	H 6000			DGC 6000 XL		DGC 6000 XXL
Clip / Capacité	49 l / 56 l	76 l	76 l	49 l / 76 l	49 l / 76 l Pyrolyse	90 cm	48 l n° M. 127273728	48 l n° M. 127273729	68 l
HFC 61 Perfect Clean							•		
HFC 50	•								
HFC 70 C			•						
HFC 70		•	•	•				•	•
HFC 71 Perfect Clean		•	•	•				•	•
HFC 72 PyroFit					•				
HFC 92 PyroFit						•			

• = Compatible

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Plats à rôtir



Plats à rôtir Miele

Notre gamme comprend des plats Miele d'origine permettant de préparer des rôtis, des gratins, des plats mijotés et de nombreuses autres recettes. Ces plats sont parfaitement adaptés aux cuisinières, fours et fours à vapeur combinés de Miele. Vous pouvez les insérer dans les rails latéraux, sur des glissières mobiles séparées ou sur des glissières télescopiques FlexiClip, ou encore les poser sur la grille. Tous les plats d'origine Miele sont des pièces moulées en coquille: elles sont fabriquées en aluminium coulé à la main, puis revêtus d'une couche anti-adhésive de qualité. L'avantage? Plus de taches de brûlé. Le nettoyage devient un jeu d'enfant.

Couvercles pour les plats Miele

Miele propose un couvercle inox parfaitement adapté pour tous ses plats. Le couvercle n'est pas fourni avec les plats. Vous devez donc le commander séparément.



Plats à rôtir HUB 5000-M

- Max. ca. 5 kg
- Dimensions extérieures L x P x H : 44,8 x 26,8 x 8,6 cm
- Dimensions intérieures L x P x H : 38,0 x 22,7 x 8,0 cm

Pour les appareils des générations H 2000/H 6000 d'un volume utile de 49 l, et pour tous les fours à vapeur combinés DGC XL et XXL. Convient également aux plans de cuisson vitrocéramiques et électriques (mais pas au gaz ou à induction).

n° M. 10.314.250

€ 170,00*



Plats à rôtir pour induction HUB 62-22

Description: voir HUB 61-22
Convient également aux plans de cuisson à induction. Dimensions et volume max. : voir HUB 61-22.

n° M. 10.314.280

€ 230,00*



Plats à rôtir pour induction HUB 5001-M

Description : voir HUB 5000-M
Convient également aux plaques de cuisson à induction. Dimensions et volume max. : voir HUB 5000-M.

n° M. 10.314.270

€ 230,00*



Couvercle pour plat à rôtir HBD 60-22

Pour les poêles à frire Miele HUB 62-22, 5000-M en 5001-M

- Non fourni avec ces poêles
- En inox de haute qualité
- Ne convient pas aux fours avec fonctions micro-ondes, ni au grill
- Dimensions L x P x H: 39,0 x 23,5 x 7,4 cm

n° M. 5.136.950

€ 105,00*



Plats à rôtir pour induction HUB 5001-XL

- Max. ca. 8 kg
- Dimensions extérieures
L x P x H: 44,8 x 38,6 x 8,6 cm
- Dimensions intérieures
L x P x H: 38,0 x 34,5 x 8,0 cm

Pour les appareils des générations H 2000/H 6000 d'un volume utile de 49 l et 76 l, et pour tous les fours à vapeur combinés DGC XL et XXL. Convient également aux plans de cuisson vitrocéramiques et électriques (mais pas au gaz ou à induction).

n° M. 10.314.310

€ 280,00*

Plats à rôtir pour induction HUB 62-35

- Max. ca. 8 kg
- Dimensions extérieures
L x P x H: 42,2 x 37,5 x 8,6 cm
- Dimensions intérieures
L x P x H: 38,0 x 34,5 x 8,0 cm

Pour les appareils de la génération H 2000 d'un volume utile de 56 l, pour les appareils de la série H 6000 BM et pour le H 6890 BP. Convient également aux plans de cuisson vitrocéramiques et électriques (mais pas au gaz ou à induction).

n° M. 10.314.300

€ 280,00*

Couvercle pour plats à rôtir HBD 60-35

Pour les plats à frire Miele HUB 62-35 et HUB 5001-XL

- Non fourni avec ces plats
- En inox de haute qualité
- Ne convient pas aux fours avec fonctions micro-ondes, ni au grill.
- Dimensions L x P x H: 39,0 x 35,5 x 13,4 cm

n° M. 5.136.960

€ 115,00*

Les options pour combiner les plats à rôtir									
Désignation	Couvercle		H 2000		H 6000		H 6000 BM	DGC 6600-6865	H 6860
	HBD 60-22	HBD 60-35	56 l	76 l	49 l 76 l	90 cm			
Pour taques électriques									
HUB 5000-M	•			•	•	R		•	
Pour taques électriques et à induction									
HUB 5001-M	•			•	•	R		•	
HUB 5001-XL		•		•	•			•	
HUB 62-22	•		•	R	R	R	E1		•
HUB 62-35		•	•	R	R	R	E1		

• = Compatible

■ = Le rôtissoire s'insère dans la grille ou sur les FlexiClips (selon l'appareil)

R = Le plat à rôtir peut être utilisée que sur le grill

E1 = Le plat à rôtir ne peut être utilisé sur la grille qu'au niveau 1 par le bas

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Accessoires pour fours à vapeur

Plats à rôtir et casseroles

Les plats à rôtir pour fours à vapeur de notre gamme peuvent être utilisés dans tous les fours à vapeur Miele*. Avec les plats à rôtir extra-larges pour les fours à vapeur combinés Miele, dotés de toutes les fonctions d'un four classique (DGC XL), vous pouvez exploiter au maximum le vaste volume intérieur de votre appareil. Les plats pour fours à vapeur conviennent pour la préparation de plats en sauce et de fonds, ou encore pour la cuisson à l'eau de pâtes et de riz. Les plats pour fours à vapeur d'une plus grande contenance sont idéaux pour la préparation de soupes, ragoûts et plats mijotés.

Les plats pour fours à vapeur perforés conviennent particulièrement pour blanchir des légumes ou encore préparer du poisson, de la viande et des pommes de terre sans sauce ou fonds. Ils sont également idéaux pour la décongélation. Toutes les poêles Miele sont de qualité professionnelle. Fabriquées en Europe. Inox 0,6 mm, la surface est spécialement traitée.



* Dans les fours à vapeur haute pression Miele, vous ne pouvez utiliser que des récipients de 325 x 176 mm (dimensions extérieures).

Plats sans perforation pour fours à vapeur

et autres accessoires pour fours à vapeur



Planche à découper DGSB 2

Planche à découper avec deux hauteurs d'insertion pour plats pour fours à vapeur (max. 6,5 cm) ou Miele KMB 5000 S

- En bois d'hêtre huilé, avec pieds en silicone inoxydables
- Avec une large rigole facile à nettoyer

n° M. 9.120.970

€ 110,00*



Plats en porcelaine

- Dimensions extérieures plat bas: L x P x H: 32,5 x 17,6 x 2 cm
- Dimensions extérieures plat profond: L x P x H: 32,5 x 17,6 x 6,5 cm
- Convient pour tous les fours à vapeur (XL et XXL avec grille de support)

n° M. 99.288.432 (plat)

€ 25,00*

n° M. 99.288.433 (profond)

€ 35,00*

n° M. 99.288.434 (set plat + profond)

€ 50,00*



Plat sans perforation DGG 2

- 2,5 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 32,5 x 17,6 x 6 cm
- Convient pour tous les fours à vapeur (four à vapeur XL et XXL avec grille de support)

n° M. 5.001.390

€ 35,00*



Plat sans perforation DGG 3

- 4 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 32,5 x 26,5 x 6,5 cm
- Convient pour les fours à vapeur sans pression (four à vapeur XL et XXL avec grille de support)
- Ne convient pas pour le four à vapeur pression

n° M. 5.001.400

€ 35,00*



Plat sans perforation DGG 7

- 4 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 32,5 x 17,6 x 10 cm
- Convient pour tous les fours à vapeur (four à vapeur XL et XXL avec grille de support)

n° M. 8.019.361

€ 45,00*



Plat sans perforation DGG 20

- 2,4 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 45 x 19 x 4 cm
- Convient uniquement pour le four à vapeur XL et XXL

n° M. 8.246.340

€ 30,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Plats sans perforation pour fours à vapeur

et autres accessoires pour fours à vapeur



Plat sans perforation DGG 15

- 1,75 l
- Dimensions extérieures L x P x H:
32,5 x 26,5 x 4 cm
- Convient pour les fours à vapeurs sans pression
(four à vapeur XL et XXL avec grille de support)
- Ne convient pas pour le four à vapeur pression

n° M. 8.101.330

€ 25,00*



Plat sans perforation DGG 14

- 1,5 l
- Dimensions extérieures L x P x H:
32,5 x 17,6 x 4 cm
- Convient pour tous les fours à vapeur (four à
vapeur XL et XXL avec grille de support)

n° M. 8.019.972

€ 25,00*



Plat sans perforation DGG 9

- 5,7 l
- Dimensions extérieures L x P x H:
32,5 x 17,6 x 4 cm
- Convient pour tous les fours à vapeur (four à
vapeur XL et XXL avec grille de support)

n° M. 8.015.103

€ 55,00*

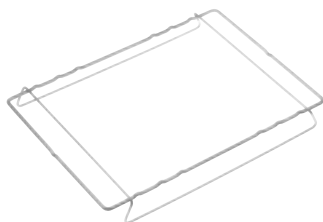


Plat sans perforation DGG 18

- 7,5 l
- Dimensions extérieures L x P x H:
32,5 x 17,6 x 20 cm
- Convient uniquement pour le four à vapeur
pression

n° M. 8.019.007

€ 75,00*



Grille de support pour récipients de cuisson

- Convient uniquement pour le four à vapeur XL et
XXL

n° M. 8.249.560

€ 35,00*



Plaque de cuisson DGG 11

- Plaque de cuisson pour DGC 6300 et 6400
- Convient aussi comme plat d'égouttement pour
tous les fours à vapeur sans pression
à partir de 38 l.
- Dimensions extérieures L x P x H:
32,5 x 35,4 x 2 cm

n° M. 8.234.900

€ 55,00*



Plat d'égouttement DGG 16

- Dimensions extérieures L x P x H:
32,5 x 17,6 x 2 cm
- Peut aussi être utilisé comme une plaque de
cuisson.
- Convient pour tous les fours à vapeur (four à
vapeur XL et XXL avec grille de support)

n° M. 8.109.060

€ 20,00*

Plats avec perforations pour fours à vapeur



Plat avec perforations DGGL 1

- 1,5 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 32,5 x 17,6 x 4 cm
- Convient pour tous les fours à vapeur (four à vapeur XL et XXL avec grille de support)

n° M. 5.001.370

€ 40,00*

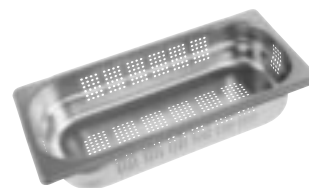


Plat avec perforations DGGL 4

- 4,0 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 32,5 x 26,5 x 6 cm
- Ne convient pas pour four à vapeur pression

n° M. 5.379.570

€ 45,00*



Plat avec perforations DGGL 5

- 2,5 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 32,5 x 17,6 x 6 cm
- Convient pour tous les fours à vapeur (four à vapeur XL et XXL avec grille de support)

n° M. 8.019.293

€ 45,00*



Plat avec perforations DGGL 6

- 4,0 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 32,5 x 17,6 x 10 cm
- Convient pour tous les fours à vapeur (four à vapeur XL et XXL avec grille de support)

n° M. 8.019.294

€ 55,00*



Plat avec perforations DGGL 8

- 2,0 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 32,5 x 26,5 x 4 cm
- Ne convient pas pour four à vapeur pression

n° M. 8.227.240

€ 35,00*



Plat avec perforations DGGL 10

- 5,7 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 17,5 x 32 x 15 cm
- Convient pour tous les fours à vapeur (four à vapeur XL et XXL avec grille de support)

n° M. 8.019.295

€ 65,00*



Couvercle DGD 1/3

- Pour plats pour four à vapeur
- Dimensions extérieures L x P : 32,5 x 17,6 cm
 - Inox

n° M. 8.109.071

€ 25,00*



Plat avec perforations DGGL 13

- Pour le blanchiment de légumes, poisson, viande ou pommes de terre
- Contenu : 3.3l,
 - Dimensions L x P x H: 354 x 325 x 40 mm
 - Inox de 0,6 mm d'épaisseur

n° M. 8.279.450

€ 45,00*



Plat avec perforations DGGL 12

- Pour plats pour four à vapeur
- Dimensions extérieures L x P : 32,5 x 17,6 cm
 - Inox

n° M. 8.249.430

€ 60,00*



Plat avec perforations DGGL 20

- 2,4 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 45 x 19 x 4 cm
- Convient uniquement pour four à vapeur XL et XXL

n° M. 8.285.410

€ 45,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Accessoires pour fours à vapeur avec fonction micro-ondes (DGM)



Plat sans perforation
DGG 1/2-40L 1,4l

Convient uniquement pour les fours à vapeur avec fonction micro-ondes

- Contenu: 2,2 l, contenu utile : 1,6 l
- Dimensions extérieures L x P x H : 37,5 x 19,7 x 4 cm

n° M. 10.168.200

€ 25,00*



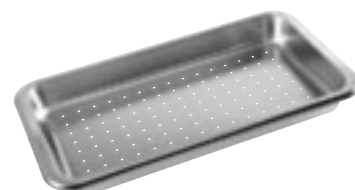
Plat sans perforation
DGG 1/2-80L 3,5l

Convient uniquement pour les fours à vapeur avec fonction micro-ondes

- Contenu: 4,2 l, contenu utile : 3,6 l
- Dimensions extérieures L x P x H : 37,5 x 19,7 x 8 cm

n° M. 10.168.230

€ 30,00*



Plat avec perforation
DGGL 1/2-40L 1,4l

Convient uniquement pour les fours à vapeur avec fonction micro-ondes

- Contenu: 2,2 l, contenu utile : 1,6 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 37,5 x 19,7 x 4 cm

n° M. 10.168.190

€ 35,00*



Plateau en verre

Convient uniquement pour les fours à vapeur avec fonction micro-ondes

Peut être utilisé pour la cuisson vapeur et pour la cuisson avec fonction micro-ondes

n° M. 10.168.180

€ 55,00*



Plat sans perforation
DGG 1/1-40L

Préparation des plats en sauce, des fonds ou avec de l'eau

Dimensions extérieures, L x P x H : 375 x 394 x 40 mm

- Contenu: 4,0 l, volume utile : 3,4 l
- Dimensions extérieures, L x P x H : 375 x 394 x 40 mm

n° M. 10.170.290

€ 35,00



Plat avec perforation
DGG 1/1-40L

Plat de cuisson vapeur perforé

Pour blanchir ou cuire des légumes, poissons, viandes, pommes de terre, etc

- Contenu: 4,0 l, volume utile : 3,4 l
- Dimensions extérieures, L x P x H : 375 x 394 x 40 mm

n° M. 10.170.290

€ 50,00

Les options pour combiner les plats à rôti et casseroles										
	Fours à vapeur			Fours à vapeur combinés			Four à pression	Fours à vapeur avec micro-ondes	Couvercle en inox	
Niche Enciente de cuisson	45 cm	36 cm	Appareil autonome	45 cm 32 l	45 cm 48 l	60 cm 68 l	38 cm	45 cm	DGD ½	DGD ⅓
DGG 2	●	●	●	●	R	R	●	R		●
DGG 3	●	●	●	●	R	R		R	●	
DGG 7/ DGG 9	●	●	●	●	R	R	●	R		●
DGG 11	●	●	●	●	R	R		R		
DGG 14/ DGG 16 / DGG 18	●	●	●	●	R	R	●	R		●
DGG 15	●	●	●	●	R	R		R	●	
DGG 20					●	●				
DGGL 1/ DGGL 5 / DGGL 6	●	●	●	●	R	R	●	R		
DGGL 4	●	●	●	●	R	R		R		
DGGL 8	●	●	●	●	R	R		R		
DGGL 10	●	●	●	●	R	R	●	R		
DGGL 12					●	●				
DGGL 13	●	●	●	●	R	R		R		
DGGL 20					●	●				
DGG ½ - 40 L	R				R	R		●		
DGG 1/1 - 40 L					R	R		●		
DGG ½ - 80 L / DGGL ½ - 40 L	R				R	R		●		
DGGL 1/1 - 40 L					R	R		●		
DMGS 1/1 - 30 L					R	R		●		

Accessoires pour tiroir sous vide



Sachet de mise sous vide VB 1828

Pour la conservation et la cuisson sous vide d'aliments liquides et solides

- Résistant à la cuisson à une température de 90°C pendant 2 heures
- Pour le stockage dans un réfrigérateur et un congélateur
- Protège contre les brûlures de congélation
- Convient également pour une utilisation dans un four à micro-ondes
- Lisse et résistant. Contenu: 50 sacs, 180 x 280 mm

N° M. 10.380.620

€ 32,90*



Sachet de mise sous vide VB 2435

Pour la conservation et le cuisson sous-vide d'aliments liquides et solides

- Résistant à la cuisson à une température de 90°C pendant 2 heures
- Pour le stockage dans un réfrigérateur et un congélateur
- Protège contre les brûlures de congélation
- Convient également pour une utilisation dans un four à micro-ondes
- Lisse et résistant à la déchirure. Contenu: 50 sacs, 240 x 350 mm

N° M. 10.380.630

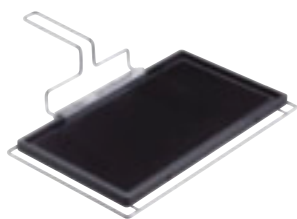
€ 37,90*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Accessoires pour la gamme CombiSet

Les accessoires pour les éléments CombiSet de Miele sont particulièrement adaptés à ces appareils en termes de dimensions et de fonctionnement. Ils permettent une utilisation polyvalente de vos appareils et garantissent ainsi un résultat optimal.





Plateau à griller CSGP 1300

Pour griller et rôtir les viandes, poissons, légumes, etc.

- Convient pour la plaque à griller de la gamme CombiSet CS 1312 BG
- Un côté est lisse, l'autre côté présente des cannelures
- Manche amovible pour droitiers et gauchers inclus

n° M. 7.094.100

€ 215,00*



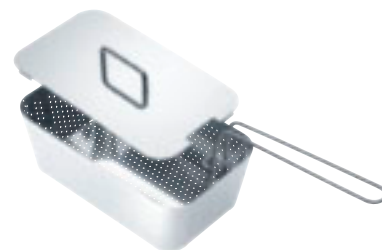
Surface d'appoint pour le wok CSAG 1400

Plaque pour le Wok CSWP 1450

- En inox poli de haute qualité

n° M. 7.217.670

€ 69,00*



Bac pour pâtes CSPE 1300

Pour la préparation de pâtes, légumes, pommes de terre, etc.

- Avec couvercle et passoire
- Pour une utilisation avec la friteuse CombiSet Miele CS 1411 F
- Avant utilisation, vider l'huile et remplir d'eau

n° M. 7.094.130

€ 200,00*



Wok CSWP 1450

Wok pour Miele CombiSet CS 1223-1i et CS 7611 FL-Wok

n° M. 7.132.780

€ 480,00*



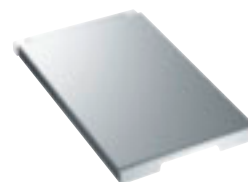
Tasseau intermédiaire CSZL 1500

Pour relier plusieurs éléments combinés en un seule coupe

- Élégant avec une tringle en inox pour couvrir les interstices
- À utiliser pour le montage de divers éléments les uns aux autres
- Avec des ressorts de serrage pour fixer aux ouvertures

n° M. 9.102.880

€ 110,00*



Couvercle CSAD 1300/1400

Couvercle en inox pour les éléments CombiSet

CSAD 1300 pour les éléments CombiSet d'une largeur de 288 mm

n° M. 7.094.140

€ 299,00*

CSAD 1400 pour les éléments CombiSet d'une largeur de 380 mm

n° M. 7.094.150

€ 299,00*



Tasseau intermédiaire SmartLine CSZL 7000

Élément de liaison pour le raccordement de plusieurs éléments SmartLine

Y compris des pinces à ressort pour la fixation dans l'évidement

n° M. 10.690.630

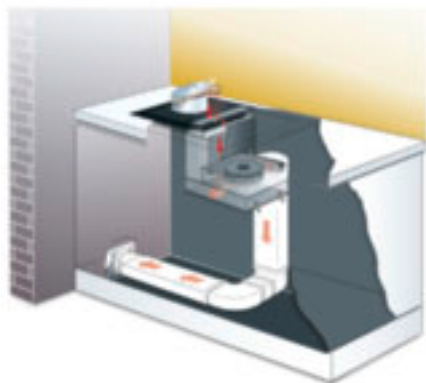
€ 49,00*

Livable 04/2018

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Accessoires pour TwoInOne, SmartLine et ProLine

Système de canalisations plates pour hotte de plan de travail



Diversité et flexibilité

Les hottes de plan de travail Miele sont flexibles à de nombreux égards : Le ventilateur interne est adapté à une évacuation de l'air optimale ainsi qu'à son recyclage. Afin que la vapeur aspirée ne reste pas dans le meuble sous la hotte, nous vous recommandons l'utilisation d'un système de canalisations pour l'évacuation et le recyclage de l'air. Notre gamme est composée d'un grand nombre d'accessoires pour les canalisations qui vous offriront une flexibilité maximale et rendront le montage et le raccordement de l'appareil aussi simples que possible. Chacun de nos produits assure une aspiration optimale pour votre hotte de plan de travail. Tous les éléments sont compatibles entre eux et un adhésif adapté permet de combiner les différents accessoires en toute sécurité.



Canalisation plate DFK-R 1000

- Pour guider efficacement et individuellement l'air évacué
- Pour une ventilation hygiénique en mode évacuation et recyclage de l'air
 - Propriétés d'évacuation optimales
 - Classe de protection incendie B1 et test au brûleur-aiguille
 - En plastique blanc, difficilement inflammable
 - Pièce droite, longueur 1 m

M.-Nr. 10.811.340

€ 35,00*



Raccord pour canalisation plate DFK-V

- Pour guider efficacement et individuellement l'air évacué
- Pour une ventilation hygiénique en mode évacuation et recyclage de l'air
 - Propriétés d'évacuation optimales
 - Classe de protection incendie B1 et test au brûleur-aiguille
 - En plastique blanc, difficilement inflammable
 - Raccord pour canalisations plates droites

M.-Nr. 10.811.360

€ 19,00*



Coude de canalisation plate DFK-BH 90

- Pour guider efficacement et individuellement l'air évacué
- Pour une ventilation hygiénique en mode évacuation et recyclage de l'air
 - Profilé de ventilation intégré pour un écoulement optimal
 - Classe de protection incendie B1 et test au brûleur-aiguille
 - En plastique blanc, difficilement inflammable
 - Coude horizontal 90°

M.-Nr. 10.811.390

€ 35,00*



Coude de canalisation plate DFK-BV 90

- Pour guider efficacement et individuellement l'air évacué
- Pour une ventilation hygiénique en mode évacuation et recyclage de l'air
 - Profilé de ventilation intégré pour un écoulement optimal
 - Classe de protection incendie B1 et test au brûleur-aiguille
 - En plastique blanc, difficilement inflammable
 - Coude vertical 90°, 170 mm de profondeur et de hauteur

M.-Nr. 10.811.410

€ 35,00*



Adaptateur pour canalisation plate DFK-A

Pour guider efficacement et individuellement l'air évacué

- Pour une ventilation hygiénique en mode évacuation et recyclage de l'air
- Propriétés d'évacuation optimales
- Classe de protection incendie B1 et test au brûleur-aiguille
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Adaptateur rectangulaire - rond

M.-Nr. 10.811.430

€ 35,00*



Adaptateur pour canalisation plate DFK-A 90

Pour guider efficacement et individuellement l'air évacué

- Pour une ventilation hygiénique en mode évacuation et recyclage de l'air
- Profilé de ventilation intégré pour un écoulement optimal
- Classe de protection incendie B1 et test au brûleur-aiguille
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Adaptateur à 90° rectangulaire - rond

M.-Nr. 10.811.440

€ 35,00*



Coude de canalisation plate DFK-BH 45

Pour guider efficacement et individuellement l'air évacué

- Pour une ventilation hygiénique en mode évacuation et recyclage de l'air
- Profilé de ventilation intégré pour un écoulement optimal
- Classe de protection incendie B1 et test au brûleur-aiguille
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Coude horizontal 45°

M.-Nr. 10.811.450

€ 35,00*



Coude de canalisation plate DFK-BH 15

- Pour guider efficacement et individuellement l'air évacué
- Profilé de ventilation intégré pour un écoulement optimal
- Classe de protection incendie B1 et test au brûleur-aiguille
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Coude horizontal 15°

M.-Nr. 10.811.460

€ 30,00*



Coude de canalisation plate DFK-BVK 90

- Pour guider efficacement et individuellement l'air évacué
- Profilé de ventilation intégré pour un écoulement optimal
- Classe de protection incendie B1 et test au brûleur-aiguille
- En plastique blanc, difficilement inflammable
- Coude vertical 90°, 150 mm de profondeur et de hauteur

M.-Nr. 10.811.470

€ 35,00*



Ruban isolant DFK-DB

Pour le système de canalisations plates DFK de Miele

- Pour une isolation entre les différents accessoires des canalisations plates
- Couleur : blanc
- Longueur : 10 m

M.-Nr. 10.820.390

€ 10,00*

Filtre contre les odeurs de cuisson désagréables

Accessoires pour hottes



Évitez les infiltrations d'odeurs de cuisson désagréables dans l'air

Les hottes avec circulation aspirent les vapeurs de cuisson et filtrent les particules de graisse et les odeurs. Étant donné que l'air filtré est rejeté dans la pièce, vous avez besoin d'un filtre à charbon actif pour éviter les odeurs désagréables.

Le filtre doit être remplacé régulièrement. Le témoin de contrôle lumineux du bouton du filtre anti-odeurs vous rappelle qu'il doit être remplacé. Cette fonction n'est PAS activée à la sortie d'usine. Elle peut cependant être réglée très facilement (voir mode d'emploi de votre hotte aspirante Miele).

Pour un fonctionnement optimal de votre hotte aspirante en mode évacuation d'air

En mode évacuation d'air, le ventilateur est monté à l'extérieur de la hotte aspirante, par ex. sur le mur extérieur ou sur le toit. Pour ce mode de fonctionnement, vous n'avez donc besoin que de filtres à graisse, qui doivent être nettoyés régulièrement. Le filtre à charbon actif est superflu dans ce cas.

Accessoires pour hottes

Filtres à charbon actif



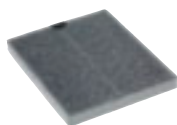
Filtre anti-odeur à charbon actif DKF 7-1

Pour hottes avec recyclage d'air

- Contenu: 2 filtres

n° M. 4.965.503

€ 70,00*



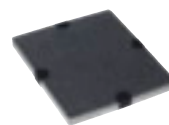
Filtre à charbon actif DKF 11-1

Pour la hotte en mode recyclage DA 5996 W, à condition que la boîte de conversion DUU 2900 ne soit pas utilisée**

- Contenu: 1 filtre

n° M. 7.353.170

€ 80,00*



Filtre à charbon actif DKF 12-1

Pour les hottes murales et îlots en mode recyclage, à condition que la boîte de conversion DUU 2900 ne soit pas utilisée**

- Remarque: ne s'applique pas aux hottes DA 289-4 et DA 422-6, DA 4228 (pas possible de les convertir en mode recyclage), DA 5996 W (nécessite le DKF 11-1), et DA 6700, DA 6708 D (nécessite DKF 18-1)
- Contenu: 1 filtre

n° M. 6.228.731

€ 80,00*



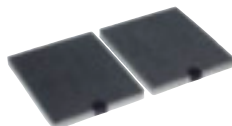
Filtre à charbon actif DKF 13-1

Pour les hottes télescopiques en mode recyclage DA 3368, DA 3468 et DA 3498, à condition que la boîte de conversion DUU 2900 ne soit pas utilisée**

- Contenu: 1 filtre

n° M. 6.485.741

€ 80,00*



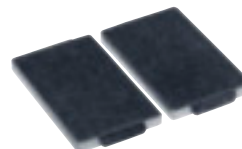
Filtre à charbon actif DKF 15-1

Pour toutes les hottes totalement intégrables en mode recyclage (DA 2xxx), à condition que la boîte de conversion DUU 2900 ne soit pas utilisée**

- Contenu: 2 filtres

n° M. 6.938.631

€ 100,00*



Filtre à charbon actif DKF 19-1

Pour les hottes télescopiques en mode recyclage DA 3568, DA 3598, DA 3668, DA 3698 et pour les hottes encastrables DA 26x0, à condition que la boîte de conversion DUU 2900 ne soit pas utilisée**

- Contenu: 2 filtres

n° M. 9.231.860

€ 80,00*



Filtre à charbon actif DKF 18-1

Pour les hottes sous-encastrables DA 1160 et DA 1100, les hottes îlot DA 6700 D et DA 6708 D

- Aussi pour les hottes pour montage dans le plafond DA 2806, DA 2808, DA 2905 et DA 2906 (avec utilisation du DUU 2900)
- Pour toutes les hottes avec lesquelles la boîte de conversion DUU 2900 est utilisée pour le mode recyclage
- Contenu: 1 filtre

n° M. 9.162.160

€ 80,00*



Filtre à charbon actif DKF 22-1

Pour la hotte DA 6890 Downdraft en mode recyclage, à condition que la boîte de conversion DUU 2900 ne soit pas utilisée**

- Contenu: 2 filtres

n° M. 9.812.030

€ 100,00*



Filtre à charbon actif DKF 25-1

Pour les hottes murales "tête libre" DA 6096, DA 6796 W et DA 6798 W

- Contenu : 1 filtre

n° M. 9.972.550

€ 80,00*



DKF 20-1

Pour les hottes murales "tête libre" DA 6096 W, DA 6796 W et DA 6798 W

- Contenu : 1 filtre

n° M. 9.438.930

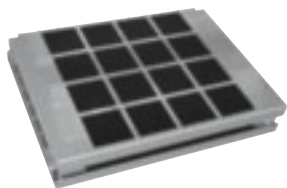
€ 129,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

** Remarque: si vous utilisez le DUU 2900 pour circulation d'air, vous avez besoin de 2x filtre DKF 18-1. Pour savoir quelles hottes conviennent pour utilisation avec le DUU 2900, voir infos sur le DUU 2900 (page 137).

Accessoires pour hottes

Filtres



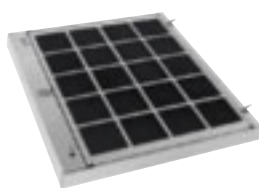
Filtre régénérable Longlife AirClean DKF 11-R

Empêche les odeurs désagréables dans la cuisine

- Simple à régénérer, tous les 6 mois dans le four
- Cycle de vie : 3 ans
- Lorsqu'il est régénéré régulièrement, il est moins coûteux que les filtres jetables
- DKF 11-R peut être utilisé ainsi que DKF 11-1
- Contenu : 1 filtre

n°M. 10.787.630

€ 199,00*



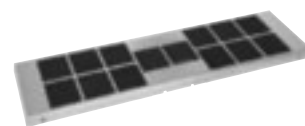
Filtre régénérable Longlife AirClean DKF 12-R

Empêche les odeurs désagréables dans la cuisine

- Simple à régénérer, tous les six mois dans le four
- Cycle de vie: 3 ans
- Lorsqu'il est régénéré régulièrement, il est moins coûteux que les filtres jetables
- DKF 12-R peut être utilisé ainsi que DKF 12-1
- Contenu: 1 filtre

n°M. 10.271.450

€ 199,00*



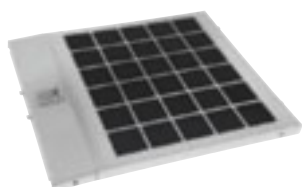
Filtre régénérable Longlife AirClean DKF 21-R

• Empêche les odeurs désagréables dans la cuisine

- Simple à régénérer, tous les six mois dans le four
- Cycle de vie: 3 ans
- Lorsqu'il est régénéré régulièrement, il est moins coûteux que les filtres jetables
- DKF 21-R peut être utilisé ainsi que DKF 21-1
- Contenu: 4 filtres

n°M. 10.271.460

€ 399,00*

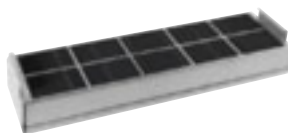


Filtre régénérable Longlife AirClean DKF 25-R

- Empêche les odeurs désagréables dans la cuisine
- Simple à régénérer, tous les six mois dans le four
- Cycle de vie: 3 ans
- Lorsqu'il est régénéré régulièrement, il est moins coûteux que les filtres jetables
- DKF 25-R peut être utilisé ainsi que DKF 25-1
- Contenu: 1 filtre

n°M. 10.271.470

€ 199,00*



Filtre régénérable Longlife AirClean DKF 1000-R

- Empêche les odeurs désagréables dans la cuisine
- Simple à régénérer, tous les six mois dans le four
- Cycle de vie: 3 ans
- Lorsqu'il est régénéré régulièrement, il est moins coûteux que les filtres jetables
- Pour CombiSet avec hottes CSDA 10x0
- Contenu: 1 filtre

n°M. 10.427.040

€ 199,00*

Accessoires pour hottes

Ventilateurs externes

Conseil pour un fonctionnement irréprochable de votre hotte

La coupe transversale des conduits d'évacuation a une influence primordiale sur les performances et le niveau sonore des hottes aspirantes.

Si la coupe transversale du conduit d'évacuation est réduite par rapport à la taille maximale de la coupe transversale des raccords d'évacuation, cela entraîne une diminution du débit d'air et une augmentation des bruits de fonctionnement. Pour obtenir plus de détails, contactez votre commerçant spécialisé.

Conseil de planification :

Lors du choix de l'emplacement de montage, veillez à ce que l'écart entre le ventilateur externe et le corps de la hotte soit au moins de **5 à 7 mètres**.



Ventilateur mural extérieur AWG 102

- Ventilateur externe sur mur extérieur
- Déplacement de l'air vers l'extérieur
 - Diamètre évacuation: 125/150 mm
 - Câble de commande, 75 cm de long, avec un connecteur de raccordement du ventilateur à la hotte
 - Débit aspiration libre: 410-1000 m³/h
 - Performances et débit d'air plus élevés que les ventilateurs internes
 - Avantage acoustique - à partir d'env. 5 à 7 m de longueur d'évacuation d'air

n° M. 5.680.680

€ 699,00*

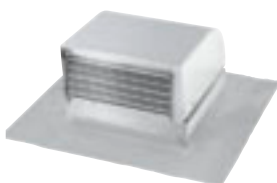


Ventilateur de sortie ABLG 202

- Ventilateur externe à installer librement à l'intérieur
- Déplacement de l'air dans une autre pièce
 - Diamètre évacuation: 125/150 mm
 - Débit aspiration libre: 280-900 m³/h
 - Avantage acoustique - à partir d'env. 5 à 7 m de longueur d'évacuation d'air
 - Performance plus élevée que les ventilateurs internes

n° M. 6.081.980

€ 630,00*



Ventilateur de toit DDG 102

- Ventilateur externe sur toit de tuiles (pentes de toit à partir de 22°)
- Déplacement de l'air vers l'extérieur
 - Diamètre évacuation: 125/150 mm
 - Débit aspiration libre: 440-1000 m³/h
 - Avantage acoustique - à partir d'env. 5 à 7 m de longueur d'évacuation d'air
 - Performance plus élevée que les ventilateurs internes

n° M. 5.909.230

€ 999,00*



Câble de commande

Nécessaire pour raccorder le ventilateur externe à la hotte

STL-DA 5 (5 m)

n° M. 6.725.020

€ 99,00*

STL-DA 9 (9 m)

n° M. 4.837.110

€ 99,00*

STL-DA 12 (12 m)

n° M. 4.837.120

€ 119,00*



Caisson mural DMK 150

- Utilisable pour la ventilation et l'évacuation
- Caisson mural de Ø 100/110/125/150 mm pour la ventilation des hottes aspirantes
 - Isolant - pas d'infiltration d'air froid
 - Énergie - test Blower Door, adapté pour les maisons à faible consommation d'énergie

n° M. 9.162.280

€ 229,00*



Kit de conversion de la ventilation DUU 1000-1

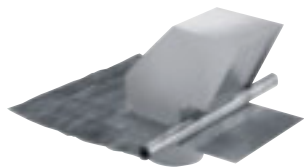
- Kit de conversion pour la ventilation
- Avec filtre Longlife AirClean (DKF 1000-R)

n° M. 10.647.600

€ 349,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Accessoires pour hottes



Passage de toit DDF 125/150

Utilisable pour la ventilation et l'évacuation

- Polyvalent - pour les pentes de toit à partir de 22° et tous les types de tuiles de Ø 125/150 mm
- Solide - boîtier en acier inoxydable avec des raccords d'étanchéité
- Intelligent - sortie d'air orientée vers le bas, avec clapet anti-retour
- Diamètre entrée: 150 mm

n° M. 4.623.200

€ 305,00*



Amortisseur de bruit DASD 150

Réduction des bruits de l'air et du moteur

- Composant supplémentaire pour réduire les bruits des hottes aspirantes
- Diminution des bruits jusqu'à 4,5 db(A) re 1 pW

n° M. 8.269.360

€ 105,00*



Manchon réducteur 200 à 150 mm DRS 200

Manchon réducteur

- Alignement de la section de l'évacuation d'air
- Conforme aux prescriptions en matière de sécurité incendie

n° M. 9.591.530

€ 57,00*



Passage de toit DDF 200

Utilisable pour la ventilation et l'évacuation

- Polyvalent - pour les pentes de toit à partir de 22° et tous les types de tuiles de Ø 125/150 mm
- Solide - boîtier en acier inoxydable avec des raccords d'étanchéité
- Intelligent - sortie d'air orientée vers le bas, avec clapet anti-retour
- Diamètre entrée: 200 mm

n° M. 6.940.060

€ 399,00*



Élément de raccord DASDV 150

- Raccord entre l'amortisseur de bruit et la conduite de raccordement
- Raccord entre la conduite de la hotte et l'amortisseur de bruit
- Raccord entre 2 DASD 150

n° M. 9.583.750

€ 33,00*



Manchon réducteur 150 à 125 mm DRS 150

Manchon réducteur

- Adaptateur de la section de l'évacuation d'air
- Conforme aux prescriptions en matière de sécurité incendie

n° M. 9.591.510

€ 51,00*



Grille extérieure en acier inoxydable DFG 200

Grille de ventilation encastrable dans le mur extérieur pour évacuer la vapeur vers l'extérieur

- Grille de ventilation en acier inoxydable pour une utilisation extérieure
- Diamètre entrée: 200 mm

n° M. 9.591.470

€ 345,00*



Dispositif de retenue de l'eau de condensation

Empêche l'eau de condensation de pénétrer dans le corps de la hotte

- Récupère les résidus d'eau de condensation sortant du circuit de conduites

DKS 125 pour Ø 125 mm (DRM 125)

n° M. 3.915.282

€ 79,00*

DKS 150 pour Ø 150 mm (DRM 150)

n° M. 3.915.292

€ 99,00*



Flexible d'évacuation en aluminium

Flexible en aluminium pour l'évacuation

- Bonnes propriétés d'écoulement

DAS 100 pour Ø 100 mm

n° M. 4.623.210

€ 79,00*

DAS 125 pour Ø 125 mm

n° M. 4.623.220

€ 99,00*

DAS 150 pour Ø 150 mm

n° M. 4.623.230

€ 109,00*

DAS 200 pour Ø 200 mm

n° M. 9.583.550

€ 119,00*



Fixation au plafond pour les hottes îlot DDB 150

- Nécessaire pour le montage des hottes îlot sur un faux plafond suspendu
- Ajustable - compensation des différences de hauteur de 110 à 300 mm
- Convient pour hottes îlot DA xxx-4

n° M. 7.377.410

€ 199,00*



Kit de conversion de circulation d'air DUW 20 pour hottes murales

- Nécessaire pour la conversion d'une version à évacuation d'air en une version en mode recyclage pour toutes les hottes murales, SAUF: DA 4228 W, DA 7096 W
- Évacuation d'air uniforme avec circulation d'air
- Bruit de fonctionnement limité
- Contenu : déflecteur de Ø 150 mm, flexible en aluminium de 15 cm extensible jusqu'à 60 cm

M.-Nr. 6.264.790

€ 49,00*



Grille d'évacuation DUU 151 pour DA 2xxx/3xxx/Downdraft

- Optionnel avec la conversion d'une version à évacuation d'air en une version en mode recyclage pour toutes les hottes totalement intégrables (DA 2xxx), encastrables (DA 26x0), télescopiques (DA 3xxx) et Downdraft (DA 6890)
- Évacuation d'air uniforme avec circulation d'air
- Bruit de fonctionnement limité
- Contenu : grille d'évacuation en acier inoxydable, bride pour flexible

n° M. 7.294.230

€ 99,00*



Grille d'évacuation DUU 150 pour DA 2xxx/3xxx

- Optionnel avec la conversion d'une version à évacuation d'air en une version en mode recyclage, pour toutes les hottes encastrables (DA 22xx) et télescopiques (DA 3xxx)
- Évacuation d'air uniforme avec circulation d'air
- Bruit de fonctionnement limité
- Contenu : grille d'évacuation en plastique, bride pour flexible

n° M. 5.696.270

€ 39,00*



Boîte de conversion DUU 2900 pour la plupart des hottes

- Nécessaire pour les hottes de plafond DA 2808 et DA 2906 pour fonctionnement en mode recyclage
- Optionnel pour les hottes totalement intégrables, télescopiques, groupes d'extraction, Downdraft
- Ne s'applique pas aux autres catégories (hottes sous-encastrables, "tête libre", murales et îlot)
- Évacuation d'air uniforme avec circulation d'air
- Bruit de fonctionnement limité
- Fonctionne avec 2 filtres à charbon actif type DKF 18-1 (pas inclus)

n° M. 9.242.390

€ 449,00*



Kit de conversion de circulation d'air DUI 32 pour hottes îlots

- Nécessaire pour la conversion d'une version à évacuation d'air en une version en mode recyclage, pour toutes les hottes îlot (sauf DA 6708 D et DA 7006 D)
- Contenu : déflecteur de Ø150 mm, flexible en aluminium de 15 cm extensible jusqu'à 60 cm

n° M. 9.561.760

€ 79,00*

Accessoires pour hottes



Module électronique DSM 400

Module électronique avec fonctions supplémentaires

- Possibilités de contrôle élargies
- Actionnement des appareils externes avec l'alimentation électrique interne
- ALLUMAGE/EXTINCTION de la lumière de la hotte via un bouton externe
- Ne convient pas pour DA 6698 W/D

n° M. 6.213.531

€ 109,00*



Module électronique DSM 406

Pour hottes DA xxx6, DA 6xxx ou DA xxx-6
Fonctions: voir DSM 400.

n° M. 9.622.200

€ 119,00*



Bandeau de rattrapage DAB 60

Bandeau de rattrapage pour la DA 1260 en remplacement de la DA 156 si nécessaire

- Adaption visuelle à la cuisine

n° M. 9.173.700

€ 49,00*



Bandeau de rattrapage DAB 100

Bandeau de rattrapage pour la DA 1100 en remplacement de la DA 150 si nécessaire

- Adaption visuelle à la cuisine

n° M. 9.173.720

€ 59,00*



Télécommande DARC 6

Pour une commande confortable de la hotte

- Mettre la hotte en/hors marche
- Régler la puissance
- Mettre l'éclairage en/hors marche
- Régler la durée et la fonction poursuite de fonctionnement
- Portée de 10 m
- Batteries incl.

n° M. 9.812.060

€ 99,00*



Manteau de cheminée DADC 6000

Manteau pour les hottes murales "tête libre"
DA 6096 W et DA 6798 W.

n° M. 9.947.450

€ 149,00*



Set d'éclairage LED + Transfo DES 6000

Set d'éclairage pour montage dans le plafond, le mur, etc. dans la cuisine, pour une harmonie visuelle avec la hotte.

n° M. 9.953.120

€ 199,00*



Module de conversion DEXT 6890

Module nécessaire pour convertir la hotte DA 6890 Downdraft à une version EXT.

n° M. 9.937.020

€ 199,00*



Éléments de décoration DRP 2900 verre

Aspiration périphérique à zones multiples

- Accessoire nécessaire pour la DA avec aspiration périphérique à zones multiples
- Décor en verre - Verre vitrifié, adapté au lave-vaisselle

n° M. 9.184.890

€ 300,00*



Éléments de décoration DRP 2900 acier inoxydable

Aspiration périphérique à zones multiples

- Accessoire nécessaire pour la DA avec aspiration périphérique à zones multiples
- Panneau en inox - adapté au lave-vaisselle

n° M. 9.184.900

€ 100,00*



Kit de conversion DUD 6700 UBS

- Kit de conversion pour montage dans le plafond
- Pour la DA 6708 D es / bw / obsw

n° M. 10.609.140

€ 199,00*



Con@ctivity 2.0/3.0

Accessoires pour hottes

Con@ctivity 2.0 et 3.0 - la fonction d'automatisation pour hottes Miele

Aspirer les vapeurs et les odeurs à tout moment tout en économisant de l'énergie, voilà le défi que relève une hotte Miele équipée de la fonction d'automatisation Con@ctivity. Grâce à Con@ctivity, votre hotte peut communiquer avec votre plan de cuisson. Con@ctivity enregistre ce qui se passe sur le plan de cuisson et envoie l'information à la commande électronique de votre hotte. Votre hotte Miele règle ensuite automatiquement le bon niveau de ventilation et crée ainsi dans votre cuisine un environnement optimal. Vous n'avez ainsi plus qu'à vous concentrer sur votre art culinaire.

Les plans de cuisson suivants ont la possibilité de communiquer grâce à Con@ctivity:

Électrique	Induction	
• KM 6202	• KM 6314	• KM 6357
• KM 6207	• KM 6328-1	• KM 6362-1
• KM 6212	• KM 6366-1	• KM 6367-1
• KM 6230	• KM 6381	• KM 6347
• KM 6223	• KM 6388	• KM 6348
	• KM 6322	• KM 6344
	• KM 6342	• KM 6389

Les plans de cuisson suivants ont la possibilité de communiquer grâce à Con@ctivity et sont équipés de TempControl:

Induction		
• KM 6629	• KM 6639	• KM 6669
• KM 6679	• KM 6699	• KM 6839
• KM 6879		

Hottes îlot	Hottes murales
• DA 4208 VD	• DA 4228 W
• DA 4298 D	• DA 4298 W
• DA 6698 D	• DA 6698 W
• DA 6708 D	• DA 7096 W
• DA 7006 D	

Hotte tête libre
• DA 6798 W

Hottes télescopiques, encastrables et hottes pour montage dans le plafond

• DA 3568	• DA 3668	• DA 2906
• DA 3598	• DA 3698	• DA 2808
• DA 2668	• DA 2698	• DA 2628
• DA 2558		

Les appareils encastrables suivants ont la possibilité de communiquer grâce à Miele@home :

Fours

- H 6890
- H 6860
- H 6800 BP
- H 6800 BM

Fours à vapeur (combinés) et fours à vapeur pression

- DGC 6800
- DG 6800
- DGC 6860
- DGC 6865 XXL
- DGC 6805
- DGM 6600
- DGM 6805

Machines à café

- CVA 6805

Lave-vaisselle

- G 6925 SCi XXL
- G 6997 SCVi XXL K20

Lave-linge

- WMF 820 WPS
- WMV 963 WPS

Sèche-linge

- TKR 650 WP
- TMV 843 WP



Module de communication XKM 3100 W

Pour faciliter le transfert de données de l'appareil via Wifi.

Active le fonctionnement d'appareils en réseau.

Un kit de rattrapage supplémentaire peut être nécessaire en fonction de l'appareil.

L'utilisation de la fonction Supervision pour d'autres appareils compatibles.

n° M. 10.441.480

€ 100,00



Transmetteur WifiConn@ct XKS 3130 W

Pour faciliter le transfert de données de l'appareil via Wifi.

Active le fonctionnement d'appareils en réseau.

Un kit de rattrapage supplémentaire peut être nécessaire en fonction de l'appareil.

L'utilisation de la fonction Supervision pour d'autres appareils compatibles.

n° M. 10.810.750

€ 79,00



Kit de rattrapage XKV 3000 BO 9

Pour intégrer Miele@home dans un four approprié de 90 cm.

Active le fonctionnement d'appareils en réseau.

Un XKM 3100 W est également nécessaire.

n° M. 9.768.040

€ 30,00

Remarque

Tous les appareils avec capacité de communication ont besoin d'un module de communication d'être connectés au système Miele@home et afin de pouvoir communiquer.

Latte macchiato et cappuccino quand vous voulez

Pour une onctueuse mousse de lait qui fond dans la bouche

Une machine à café adaptée est un des éléments indispensables à la préparation d'une mousse de lait onctueuse et fondante. Plus important encore est l'utilisation de l'accessoire adéquat. Avec les cappuccinators de Miele, vous pourrez préparer une délicieuse mousse de lait. Sans oublier l'importance du choix du lait "adéquat" pour obtenir un latte macchiato ou un cappuccino parfait. C'est la teneur en protéines du lait qui détermine la consistance de la mousse. En d'autres termes: plus le lait contient de protéines, mieux c'est. La teneur en graisses du lait influence uniquement le goût. Les arômes d'espresso dans un cappuccino ou un latte macchiato se diffusent toujours mieux dans un lait plus riche en graisses. C'est pourquoi nous recommandons d'utiliser du lait entier. Dans les réservoirs de lait Miele, le lait reste plus longtemps froid et frais. C'est aussi une condition clé de la préparation d'une bonne mousse de lait. Plus le lait est froid, plus longtemps la machine peut le faire mousser avec de la vapeur. Si le lait n'est pas froid et atteint une température supérieure à 60 °C, la mousse de lait se liquéfie. La mousse peut se liquéfier rapidement même avec du lait longue conservation.



Accessoires pour machines à café



Cappuccinatore CVC

- Pour une mousse de lait onctueuse
- Amovible et adapté au lave-vaisselle

CVC pour machine à café CVA 6431

n° M. 7.029.740

€ 100,00*



Réservoir de lait en verre MB-CVA 6000

Latte macchiato et cappuccino à volonté

- Ce réservoir est fourni avec le CVA 6000
- Avec un deuxième réservoir vous pouvez toujours faire des préparations au lait, même quand le premier est dans le lave-vaisselle
- Contenu 0,7 l

n° M. 9.552.740

€ 100,00*



Cafetière CVJ

Pour la préparation de 6 à 7 tasses en même temps

n° M. 10.694.310

€ 85,00*



Câble de connexion CVVK

Câble de connexion entre CVA 6805 et ESW

- Pour rendre possible le préchauffage automatique des tasses 30 min. avant la mise en route de la machine à café

n° M. 6.717.580

€ 35,00*



Réservoir de lait isolant pour CM6

Réservoir isolant en inox pour machine à café autonome CM6

- Fonction thermos
- Contenu 0,5 l

n° M. 7.953.690

€ 60,00*

Accessoires pour MasterCool



Panneaux de porte en inox

Si vous souhaitez faire du MasterCool une des pièces marquantes de votre cuisine, vous pouvez opter pour des panneaux de porte en inox. Ces panneaux sont disponibles avec tous les appareils et ont une épaisseur de 19 mm. Afin de limiter le poids de la porte, nous avons développé un noyau spécial en bois et mousse. Les panneaux de porte ne comportent aucun pré-alésage pour vous offrir toute liberté dans le choix des poignées.

Appareil	Porte en inox	Dimensions	Prix*
Congélateur 44 cm sans machine à glaçons	KFP 1803 ed/cs	202,9 x 45,1 cm	649 €
Congélateur 44 cm avec machine à glaçons	KFP 1813 ed/cs	202,9 x 45,1 cm	799 €
Réfrigérateur ou congélateur 75 cm	KFP 3003 ed/cs	202,9 x 75,6 cm	799 €
Réfrigérateur ou congélateur 90 cm	KFP 3603 ed/cs	202,9 x 90,8 cm	899 €
Combiné réfrigération-congélation 75 cm			
– panneau réfrigérateur	KFP 3013 ed/cs	135,4 x 75,6 cm	599 €
– panneau congélateur	KFP 3023 ed/cs	67,2 x 75,6 cm	499 €
Combiné réfrigération-congélation 90 cm			
– panneau réfrigérateur	KFP 3613 ed/cs	135,4 x 90,8 cm	649 €
– panneau congélateur	KFP 3623 ed/cs	67,2 x 90,8 cm	499 €
Armoire de mise en température 60 cm	KFP 2403 ed/cs	202,9 x 60,8 cm	949 €



KFP 3003 ed/cs



KFP 3013/3023 ed/cs



KFP 2403 ed/cs



KFP 1813 ed/cs

Kit de montage Side-by-Side

Si vous placez 2 ou plusieurs appareils MasterCool l'un à côté de l'autre sans paroi intermédiaire ou avec une paroi intermédiaire d'une épaisseur inférieure à 160 mm, vous devez les fixer l'un à l'autre et installer un système de chauffage des parois latérales. Ce dernier empêche la formation d'eau de condensation entre les deux appareils.

Un kit de montage côte à côte se compose d'un système de chauffage des parois latérales et des caches nécessaires pour pouvoir rattacher les appareils sans fixations apparentes

KSK 1002 Side by side:

n° M. 7.377.830

€ 500,00*

Grille d'aération

Les réfrigérateurs sont équipés de série de charnières de porte à droite et les congélateurs de charnières à gauche. Il est éventuellement possible de commuter les charnières de porte. Pour ce faire, vous devez commander une grille d'aération supplémentaire adaptée au changement de côté des charnières.

Attention: l'appareil F 1472 Vi a toujours des charnières à gauche. Elles ne sont pas commutables.

	Grille	Prix*
Grille pour réfrigérateur 75 cm avec charnières de porte à gauche	KG 1082w	€ 110,00
Grille pour congélateur 75 cm avec charnières de porte à droite	KG 1083w	€ 110,00
Grille pour réfrigérateur 90 cm avec charnières de porte à gauche	KG 1092w	€ 120,00
Grille pour congélateur 90 cm avec charnières de porte à droite	KG 1093w	€ 120,00

Filtre à eau

Pour garantir une qualité parfaite de l'eau et des glaçons, tous les congélateurs et les combinés réfrigération/congélation MasterCool sont équipés de série d'un filtre à eau. Ce filtre retient les minuscules particules comme le calcaire pour que l'eau ait toujours un goût agréable et que les glaçons transparents.

Par la suite, vous pouvez installer un filtre à charbon actif qui filtre le chlore de l'eau. Pour une efficacité optimale, changez ce filtre environ tous les 6 mois. Votre appareil émettra un signal pour vous prévenir que le filtre doit être changé. Le filtre étant très simple à remplacer, vous pouvez au le faire vous-même.

KB 1000 Filtre à eau charbon actif :

n° M. 7.134.240

€ 49,00*

KWF 1000 Filtre à eau :

n° M. 7.134.220

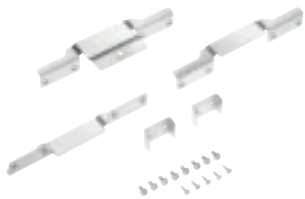
€ 49,00*



Sous réserve de modifications

* Prix indicatifs du marché TVA incl., contribution de recyclage comprise

Accessoires pour réfrigérateurs et armoires à vin



Kit de montage Side by Side KSK 6300

Vous avez besoin de ce kit de montage si vous voulez monter 2 armoires à vins encastrables côte à côte :

- 2x KWT 6321 UG
- 2x KWT 6322 UG
- Side by side du KWT 6312 UGS et KWT 6322 UG

n° M. 9.799.630

€ 120,00*



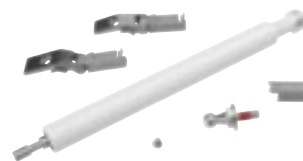
Filtre Active AirClean KKF-RF

Empêche les odeurs désagréables dans le réfrigérateur (tels que les odeurs de fromage, de poisson ou d'ail)

- Pour le remplacement du filtre dans le récipient dans le réfrigérateur Miele
- Après six mois, l'écran sur le panneau de commande du réfrigérateur indique automatiquement que le filtre doit être remplacé
- Contenu: 2 filtres

n° M. 7.236.280

€ 49,95*



Kit Softcase Retrofit KSC 30

Retrofit pour la fermeture amortie de la porte

- Pour les modèles de réfrigérateurs K 30.000

n° M. 10.744.380

€ 59,00*



Bandeau d'éclairage FlexiLight

Pour un intérieur du réfrigérateur parfaitement éclairé

- A fixer à l'avant des clayettes en verre
- Avec 3 Led
- Contenu: 1 bandeau
- Convient pour les réfrigérateurs de la série K 30.000

n° M. 9.552.720

€ 99,00*



Porte-bouteilles KFR 30060 PF / KFR 30060

En métal chromé, pour la conservation horizontale pour 5 bouteilles maximum

- Pour les réfrigérateurs intégrables de la série K 30 000

KFR 30060 PF pour les modèles avec PerfectFresh
n° M. 9.552.700 € 49,00*

KFR 30060 pour les modèles sans PerfectFresh
n° M. 9.552.690 € 49,00*



Kit KWT 6422 iG

Plaque de fond ENB 1060

- Pour l'alignement parfait du KWT 6422 iG avec un appareil de 45 cm dans une configuration Cubic

n° M. 10.810.730

€ 85,00*



Accessoires pour lave-vaisselle

Revêtement frontal en inox
CleanSteel pour lave-vaisselle
encastrés



Revêtement frontal pour lave-vaisselle encastrés

Avec surface en inox CleanSteel

- Harmonie parfaite du design du revêtement frontal et du tableau de commande
- Nettoyage facile des traces de doigts - acier inoxydable CleanSteel

Utilisable sur les lave-vaisselle Miele encastrés de 60 cm de large :

GFV 60/57-1: B x H, 60 x 57 cm
n° M. 7.149.240 € 180,00*

GFV 60/60-1: B x H, 60 x 60 cm
n° M. 7.160.640 € 180,00*

GFV 60/62-1: B x H, 60 x 62 cm
n° M. 7.160.660 € 180,00*

Panier à couverts



Panier à couverts pour panier inférieur

Pour laver encore plus de couverts. Le panier à couverts peut être positionné librement dans le panier inférieur. Convient pour les lave-vaisselle des séries G 4000, G 5000 et G 6000.

n° M. 9.614.020 € 40,00*

Accessoires lave-vaisselle

Revêtement frontal en inox CleanSteel pour lave-vaisselle totalement encastrés



Revêtement frontal PureLine pour lave-vaisselle totalement encastrés

Avec surface en inox CleanSteel avec poignée de style **PureLine**

- Harmonie parfaite du design avec le reste du mobilier de cuisine
- Nettoyage facile des traces de doigts - Inox/CleanSteel
- Poignée en inox Pureline et matériel de fixation inclus

Utilisable sur les lave-vaisselle Miele encastrés de 60 cm de large :

GFVi 613/72-1: B x H, 60 x 72 cm
n° M. 9.635.930 € 300,00*

GFVi 613/77-1: B x H, 60 x 77 cm
n° M. 9.635.950 € 300,00*



Revêtement frontal ContourLine pour lave-vaisselle totalement encastrés

Avec surface en inox CleanSteel avec une poignée de style **ContourLine**

- Harmonie parfaite du design avec le reste du mobilier de cuisine
- Nettoyage facile des traces de doigts - Inox/CleanSteel
- Poignée inox ContourLine et matériel de fixation inclus

Utilisable sur les lave-vaisselle Miele encastrés de 60 cm de large :

GFVi 612/72-1: B x H, 60 x 72 cm
n° M. 9.635.920 € 300,00*

GFVi 612/77-1: B x H, 60 x 77 cm
n° M. 9.635.940 € 300,00*



Revêtement frontal pour lave-vaisselle totalement encastrés

Avec surface en inox CleanSteel sans poignée et sans perçage

- Harmonie parfaite du design avec le reste du mobilier de cuisine
- Possibilité de l'adapter au style des poignées du mobilier de cuisine
- Nettoyage facile des traces de doigts - Inox/CleanSteel

Utilisable sur les lave-vaisselle Miele encastrés de 60 cm de large :

GFVi 603/72-1: B x H, 60 x 72 cm
n° M. 7.160.740 € 250,00*

GFVi 603/77-1: B x H, 60 x 77 cm
n° M. 7.160.760 € 250,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Pour un nettoyage optimal

Les produits nettoyants pour machines Miele

Un nettoyage sans effort pour une propreté parfaite grâce aux produits de la gamme Miele CareCollection

La gamme Miele CareCollection a été élaborée dans nos propres laboratoires avec des fournisseurs choisis avec soin. Toutes les formules sont parfaitement adaptées aux caractéristiques et aux programmes de lavage spécifiques des lave-vaisselle Miele.

Ils sont écologiques: ils contiennent uniquement les produits chimiques indispensables. Les tablettes Miele ne contiennent p.ex. aucun phosphate. Avec les produits de nettoyage Miele, votre lave-vaisselle fonctionne de manière optimale, pour une brillance garantie. Tout en respectant l'environnement !

Grâce à l'utilisation d'un produit de nettoyage parfaitement adapté, votre vaisselle retrouve toute sa brillance.





UltraTabs Power 3 x 20 pièces

Pour un résultat parfait et une brillance éclatante, idéal à utiliser avec le programme 'QuickPowerWash' grâce au temps de dissolution très court.

- Efficacité optimale dès les plus basses températures
- Protection contre la corrosion du verre
- Emballage individuel soluble dans l'eau
- Sans phosphate
- Contenu: 3 x 20 pièces

n° M. 10.748.080

€ 19,95*

Poudre 1,4 kg

Pour un résultat parfait et une brillance éclatante

- Efficacité optimale dès les plus basses températures
- Protection contre la corrosion du verre
- Contenu: 1,4 kg

n° M. 10.528.360

€ 14,95*



Liquide de rinçage 500 ml

Brillance unique pour vos verres

- Séchage accéléré de la vaisselle
- Protection contre la corrosion du verre
- Contenu: 500 ml

n° M. 10.198.810

€ 6,95*

Sel régénérant 1,5 kg

Pour les meilleurs résultats

- Empêche la formation de dépôts calcaires
- Protège le lave-vaisselle et la vaisselle
- Contenu: 1,5 kg

n° M. 10.248.530

€ 2,95*

Un entretien optimal pour une fiabilité durable

Entretien des appareils électroménagers Miele

Les appareils électroménagers Miele se caractérisent par leur qualité haut de gamme, une très grande fonctionnalité et un design intemporel. Développés et testés dans les laboratoires Miele en collaboration avec des fabricants sélectionnés, les produits d'entretien Miele garantissent le parfait entretien de ses appareils.

En prenant soin de vos appareils Miele avec les produits d'entretien Miele, vous avez la garantie de ne pas endommager vos appareils et de les préserver longtemps comme neufs. Cette attention favorise en outre le bon fonctionnement de vos appareils sur toute leur durée de vie.

L'entretien optimal de vos appareils Miele



Lave-vaisselle

Vous ne pouvez obtenir de parfaits résultats de lavage que dans un lave-vaisselle propre et hygiénique. C'est la raison pour laquelle il est essentiel d'éliminer les éventuels dépôts de graisse et de calcaire. Miele propose pour ce faire des nettoyeurs et détartrants machine. Ces produits, spécialement mis au point pour les lave-vaisselle Miele, vous garantissent une parfaite hygiène de nettoyage, même dans des appareils plus anciens.



Appareils encastrables

Le travail au quotidien dans la cuisine peut générer des salissures tenaces. Pour les éliminer complètement tout en restant assuré de ne pas endommager les surfaces, pour que celles-ci restent comme neuves plus longtemps, le choix du produit de nettoyage adéquat est décisif. C'est pourquoi Miele propose des nettoyeurs et des produits d'entretien spéciaux, pour un entretien optimal de vos appareils. Tous ces produits assurent le nettoyage en profondeur de vos appareils en toute simplicité.



Produits de nettoyage et d'entretien Miele



Détartrant pour lave-linge et lave-vaisselle

- Lave-vaisselle et machine à laver sont débarrassés des dépôts de calcaires néfastes
- Douceur et soin grâce aux acides de citron naturels
 - Protège les résistances, le tambour et les autres composants
 - Assure un fonctionnement optimal de la machine -
 - Formule spéciale de Miele
 - À utiliser 1 x par an
 - 1 emballage par détartrage
 - 250 gr

n° M. 10.131.000

€ 12,95*



DishClean pour lave-linge et lave-vaisselle

- Pour une hygiène optimale du lave-vaisselle et lave-linge
- Élimine les graisses, les bactéries et les mauvaises odeurs qui en résultent
 - Nettoyage efficace - Formule spéciale de Miele
 - Garantit un lavage et un rinçage parfaits
 - 160 gr

n° M. 10.161.260

€ 11,95*



Intense clean pour lave-vaisselle et lave-linge

- Nettoyage de l'intérieur de la machine
- Dégraisse et fait briller
 - À utiliser régulièrement
 - 1 emballage par nettoyage
 - 200 gr

n° M. 10.716.990

€ 11,95*



Désodorisant pour lave-vaisselle

- Pour une odeur agréable dans le lave-vaisselle
- Élimine mauvaises odeurs, calcaire et dépôts légers
 - N'attaque pas les joints de porte
 - 4 ml

n° M. 10.118.510

€ 5,95*



Set de chiffons en microfibres - 3 pièces

- Pour un nettoyage optimal et sûr
- Extrêmement résistant et durable
 - Excellentes propriétés nettoyantes grâce aux microfibres finement tissées
 - Utilisable sec ou humide, avec ou sans détergent
 - Lavable jusqu'à 500 fois à 60 °C

n° M. 10.159.570

€ 14,95*



Chiffon en microfibres 1 chiffon

- Pour un nettoyage optimal et sûr
- Extrêmement résistant et durable
 - Excellentes propriétés nettoyantes grâce aux microfibres finement tissées
 - Utilisable sec ou humide, avec ou sans détergent
 - Lavable jusqu'à 500 fois à 60 °C

n° M. 7.006.550

€ 6,95*



OvenClean 500 ml

- Pour un résultat de nettoyage optimal et sûr
- Élimine les salissures tenaces à l'intérieur des fours
 - Pouvoir nettoyant ultra-puissant sans odeur
 - Nettoyage aisé grâce à la texture de gel
 - Court temps d'action (de 10 à 40 minutes)
 - Convient aux fours avec intérieur émaillé, en inox ou PerfectClean
 - À employer sur des parois froides

n° M. 10.162.230

€ 12,95*



Nettoyant plans de cuisson en vitrocéramique 250 ml

- Pour un nettoyage optimal et sûr**
- Pour plans de cuisson en vitrocéramique et à induction
- Élimine les taches de graisse, les taches de brûlé et les traces d'eau
 - Laisse un film protecteur facilitant les nettoyages suivants

n° M. 10.173.120

€ 9,95*



Pastilles de nettoyage pour machines à café

- Pour CVA et CM
- Plaisir café garanti
 - Élimine l'huile et les résidus de café
 - Nettoyage à la fois très efficace et doux
 - Formule adaptée - Formule spéciale Miele
 - 10 pastilles

n° M. 10.270.530

€ 18,95*

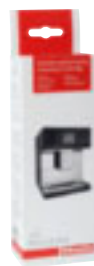


Nettoyant pour conduites de lait 100 bâtonnets

- Pour des conduites CM7 propres et hygiéniques
- Élimine complètement les dépôts de protéines de lait et de graisses
 - Nettoyage à la fois très efficace et doux
 - Dosage facile grâce aux bâtonnets prédosés

n° M. 10.180.270

€ 41,95*



Cartouches de détartrage four, machine à café

- Pour CVA et CM
- Plaisir café garanti
 - Élimine l'huile et les résidus de café
 - Nettoyage à la fois très efficace et doux
 - Formule adaptée - Formule Miele spéciale
 - 10 pastilles

n° M. 10.224.080

€ 59,95*

****Attention :** avec les surfaces en inox CleanSteel, ni le nettoyant pour plans de cuisson vitrocéramiques ni les produits nettoyants pour inox sont nécessaires !

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Produits d'entretien Miele



Pastilles de détartrage pour machines à café et fours à vapeur sans pression

Pour CVA, CM, fours avec fonction Profi et fours à vapeur sans pression

- Élimine la saleté incrustée et les dépôts de calcaire
- Excellent effet détartrant
- Formule adaptée - Formule spéciale Miele
- Aucun résidu de produits chimiques après le détartrage
- 6 pastilles

Attention: pour détartrer un four à vapeur pression (steamer), vous devez utiliser le détartrant système spécial.

n° M. 10.178.330

€ 18,95*



DGClean pour fours à vapeur combinés

Pour le nettoyage des fours à vapeur et fours à vapeur combinés

- Ultra-puissant, également pour les taches incrustées
- Pour un four impeccable tout au long de l'année
- Utilisation sûre - Formule Miele
- 250 ml

n° M. 10.172.710

€ 19,95*



Graisse silicone (tube 6 gr.)

Pour lubrifier les joints

n° M. 5.132.001

€ 9,95*



Détartrant système pour four à vapeur pression

Pour le détartrage des steamers

- Détartrage en profondeur du steamer
- Utilisation sûre - Formule Miele
- Aucun résidu de produits chimiques après le détartrage
- 1000 ml

n° M. 10.265.450

€ 29,95*

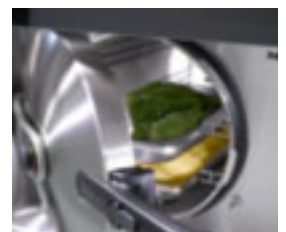


Doseur 100 ml

Pour le détartrage des steamers

n° M. 8.019.263

€ 14,95*



Joint de porte et soupape de sécurité

Le joint de porte doit être remplacé chaque année ou tous les deux ans

n° M. 83.41.204

€ 65,95*

Livres de recettes

Devenez un chef cuisinier dans votre propre maison grâce à Miele !



La cuisine vapeur c'est facile Karin Verhelst

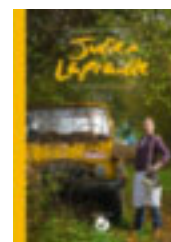
La cuisson à vapeur est la tendance novatrice dans la cuisine. C'est une cuisine saine et sans graisse, où les mets conservent non seulement leur goût pur, mais aussi tous leurs minéraux et vitamines.

'La cuisson vapeur c'est facile' est un livre pratique où l'on trouve une grande variété de mets: des recettes pour tous les jours, pour les fêtes, et des plats dont les enfants raffolent. C'est un livre de base qui vous apprend à préparer une simple sauce spaghetti ou des carbonnades à la flamande au four vapeur. Mais vous y trouverez aussi des mets plus compliqués comme un moelleux au chocolat avec crème glacée, dont la préparation est expliquée de façon claire et simple.

Tous les secrets du four vapeur vous seront révélés dans ce livre, combinés avec une grande quantité de suggestions, présentées par notre propre conseillère Miele, Karin Verhelst. Bientôt vous ne saurez plus vous passer du four vapeur !

n° M. 99.288.597

€ 19,90*



Ne m'appellez pas chef ! Julien Laprairie

Connu de Top Chef, mais ne l'appellez pas chef ! Son histoire, ses influences et ses recettes délicieuses, tout ceci est présenté dans ce livre de recettes.

n° M. 99.257.910

€ 23,00*

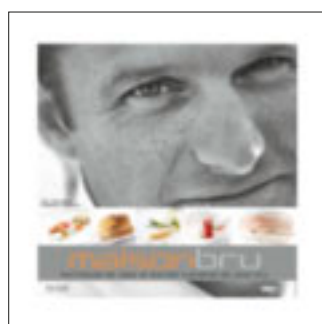


La cuisine vapeur expliquée par Yves Mattagne

L'art de la vapeur selon Miele, interprété par le talent d'un grand chef. Yves Mattagne vous propose non seulement de vous familiariser avec la cuisine à la vapeur mais il vous offre aussi la possibilité de réaliser des plats savoureux et élégants.

n° M 99.288.448

€ 24,99*



Maison Bru pour le four à vapeur combiné Miele

Maison Bru : un livre avec beaucoup de recettes pour le four à vapeur combiné Miele.

Le grand chef Wout Bru vous propose des plats qui sauront éveiller vos papilles et des recettes parfaitement à la portée d'un cuisinier moyen. Cet ouvrage pratique est un must absolu pour tous ceux qui aspirent à une cuisine créative.

n° M. 99.288.786

€ 29,95*



Cuisiner à basse température avec le tiroir culinaire Miele

Découvrez la cuisson à basse température dans votre tiroir culinaire ! Livre avec beaucoup de recettes et astuces pour un résultat délicieux.

n° M. 9.694.120

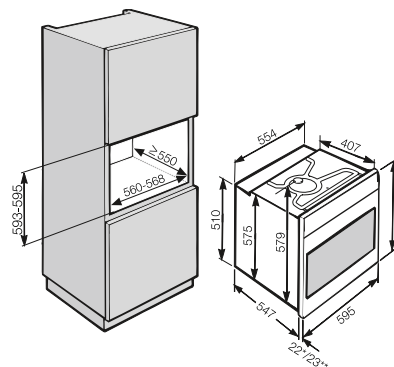
€ 15,95*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Croquis d'encastrement

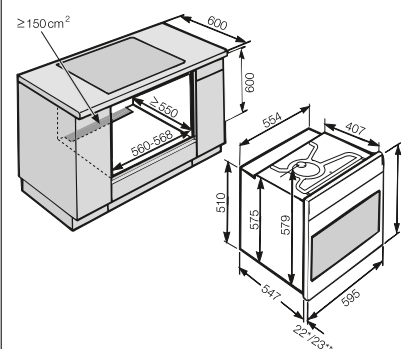
Fours 60 cm

H 2566 B(P) / H 2666 B(P) / H 6160 B(P) /
H 6260 B(P) / H 6860 BP / H 6360 BP /
H 6460 BP / H 6660 BP / H 2265 B (P)



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

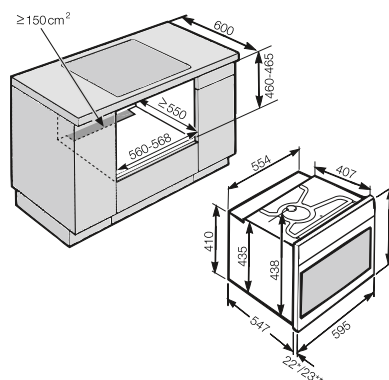
H 2561 B(P) / H 2661-1 B(P) / H 6160 B(P) /
H 6260 B(P) / H 6860 BP / H 6360 BP /
H 6460 BP / H 6660 BP / H 2265 E /
H 2265 B (P)



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

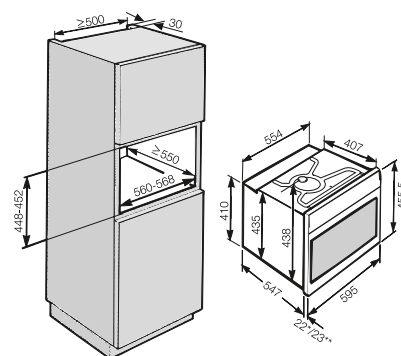
Fours compacts

H 2601-1 B / H 6100 B / H 6200 B(P) /
H 6401 B(P) / H 6800 BP



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

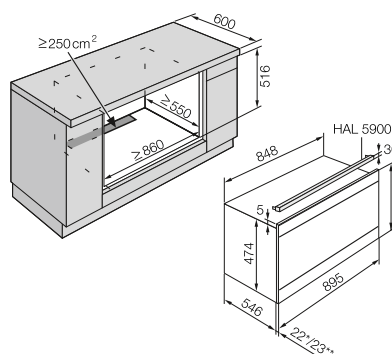
H 2601-1 B / H 6100 B / H 6200 B(P) /
H 6401 B(P) / H 6800 BP



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

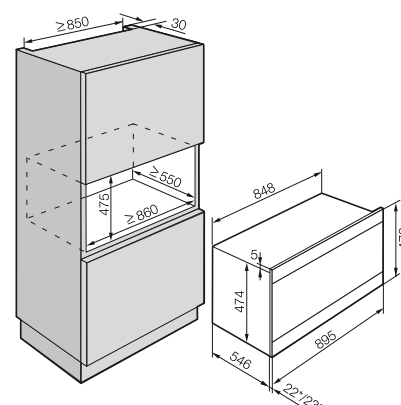
Four 90 cm

H 6890 BP



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

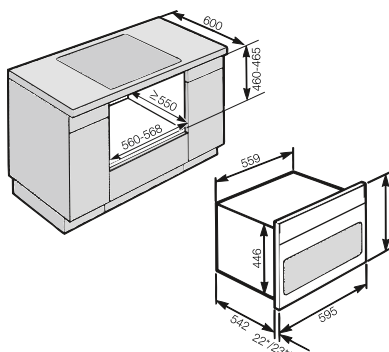
H 6890 BP



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

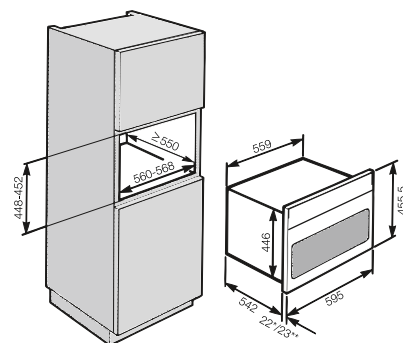
Fours combinés avec micro-ondes

H 6100/H 6200/H 6300/H 6400/
H 6401/H 6600/H 6800 BM



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

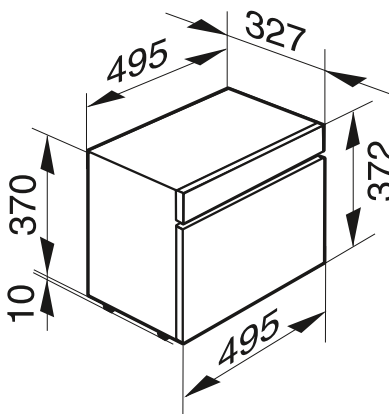
H 6100/H 6200/H 6300/H 6400/H 6401/
H 6600/H 6800 BM



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

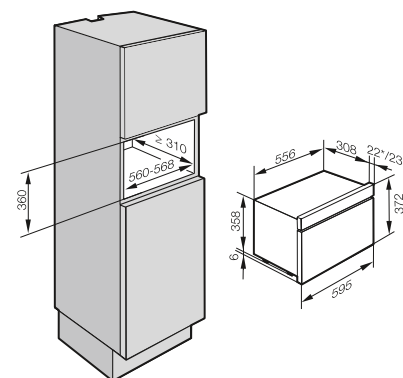
Fours à vapeur

DG 6010



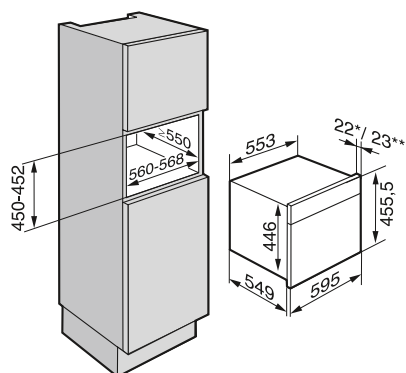
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

DG 6030



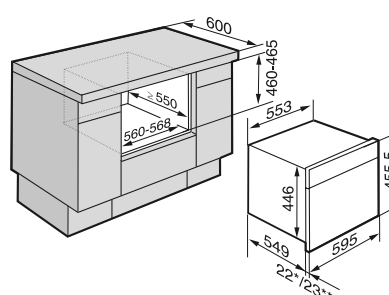
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

DG 6100/6200/6300/6400/6401,
DG 6600/6800



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

DG 6100/6200/6300/6400/6401,
DG 6600/6800

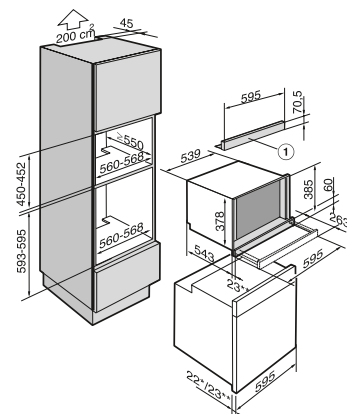


* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

Fours à vapeur haute pression

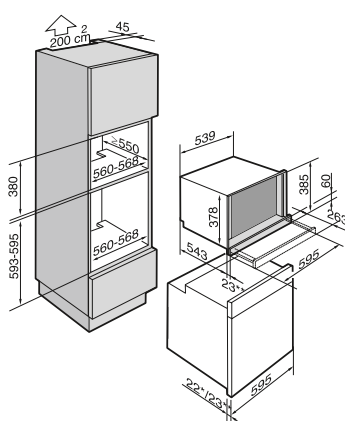
Croquis d'encastrement

DGD 4635, pour une mise en place de 45 cm + AB 45-7 L



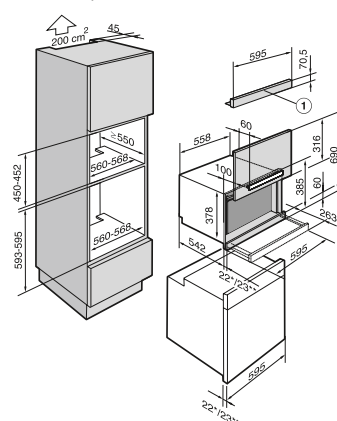
1) AB 45-7 L - accessoire contre supplément
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

DGD 4635/6635 pour une mise en place de 38 cm



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

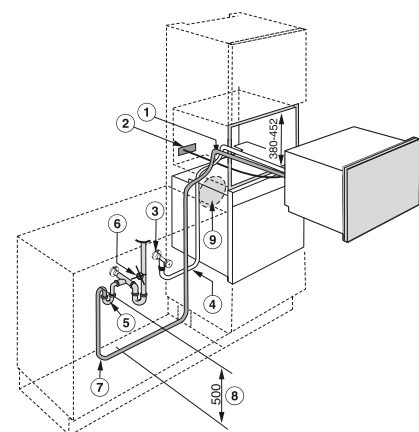
DGD 6605/6635 porte-lift, dans une mise en place de 45 cm + AB 45-7



1) AB 45-7 accessoire contre supplément
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

DGD 4635/6605/6635

Arrivée d'eau/évacuation d'eau

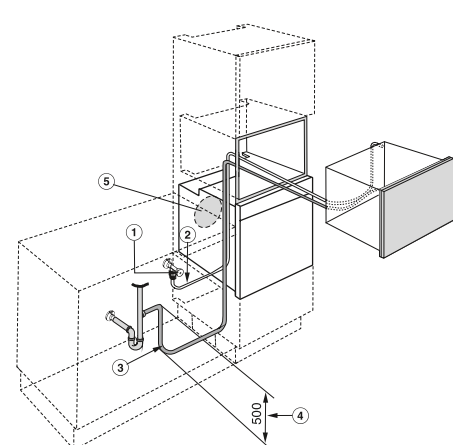


- 1) Découpe dans le fond-support de l'appareil, pour les tuyaux d'arrivée/d'évacuation d'eau
- 2) Emplacement réservé au branchement électrique 250 x 80 mm, câble de raccordement, L = 2000 mm
- 3) Robinet d'arrêt (raccordement de l'eau froide)
- 4) Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm
- 5) Deuxième siphon séparé
- 6) Pas d'évacuation par ici !
- 7) Tuyau d'évacuation d'eau, L = 2000 mm
- 8) L'extrémité montante du tuyau d'évacuation jusqu'à l'entrée dans le siphon, ne peut être plus haute que 500 mm !
- 9) Prenez garde que derrière l'appareil, lors de l'installation d'un four, les raccordements d'arrivée et d'évacuation d'eau ne soient pas coincés.

Fours à vapeur combinés

DGC 6805 XL -

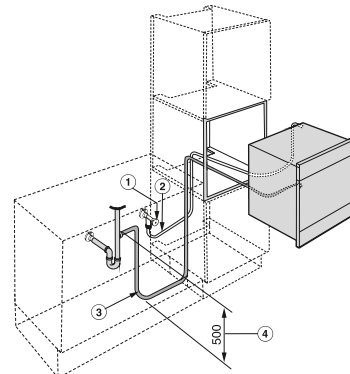
Arrivée d'eau/évacuation d'eau



- 1) Robinet d'arrêt (raccordement de l'eau froide)
- 2) Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm
- 3) Tuyau d'évacuation d'eau, L = 3000 mm
- 4) L'extrémité montante du tuyau d'évacuation jusqu'à l'entrée dans le siphon, ne peut être plus haute que 500 mm.
- 5) Important: si l'appareil est installé en combinaison avec un four, assurez-vous que les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau ne soient pas dans la zone marquée (5) sur le schéma d'implantation.

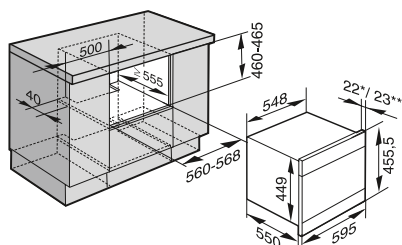
DGC 6865 XXL -

Arrivée d'eau/évacuation d'eau



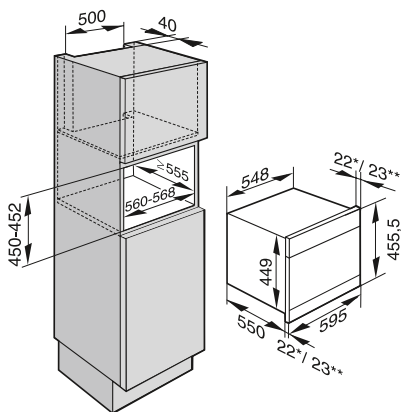
- 1) Robinet d'arrêt (raccordement de l'eau froide)
- 2) Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm
- 3) Tuyau d'évacuation d'eau, L = 3000 mm
- 4) L'extrémité montante du tuyau d'évacuation jusqu'à l'entrée dans le siphon, ne peut être plus haute que 500 mm.

DGC 6500/6600/6800/6805



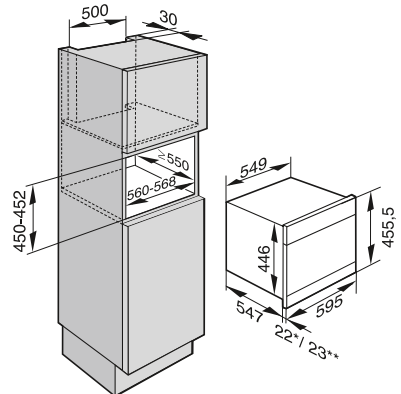
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

DGC 6500/6600/6800/6805



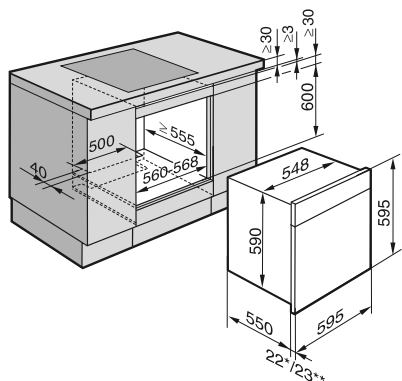
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

DGC 6300/6400



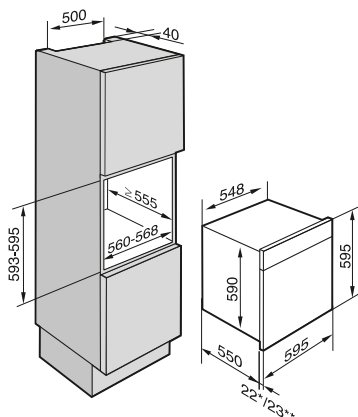
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal
La prise de courant encastrée doit toujours être accessible.

DGC 6660/6860/6865 XXL



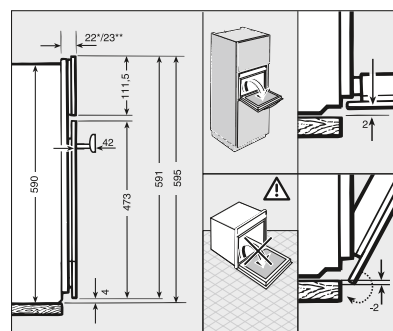
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal
Il est interdit de placer un panneau dorsal

DGC 6660/6860/6865 XXL



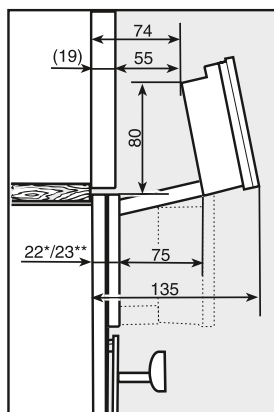
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal
Il est interdit de placer un panneau dorsal

DGC 6660/6860/6865 XXL



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

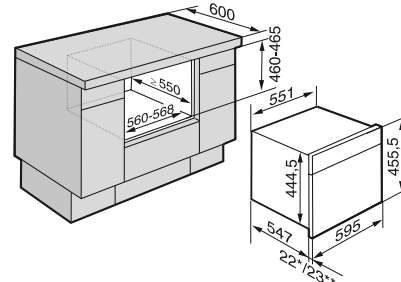
DGC 6500, DGC 6660/6860/6865 XXL



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

Fours à vapeur avec micro-ondes

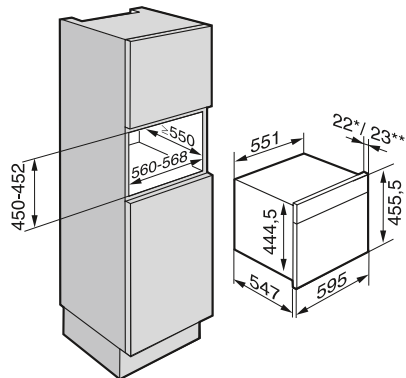
DGM 6301, DGM 6401, DGM 6500, DGM 6600, DGM 6800, DGM 6805



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

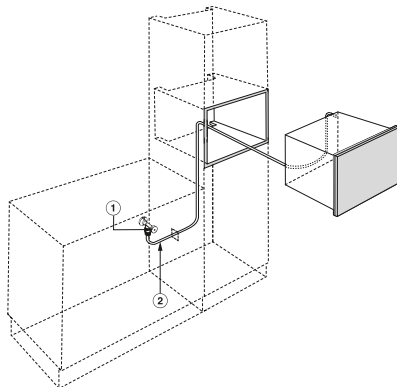
Croquis d'encastrement

DGM 6301, DGM 6401, DGM 6500,
DGM 6600, DGM 6800, DGM 6805



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

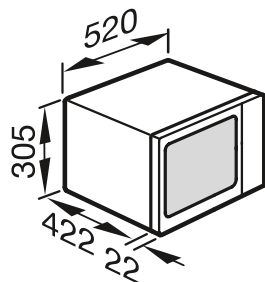
DGM 6805



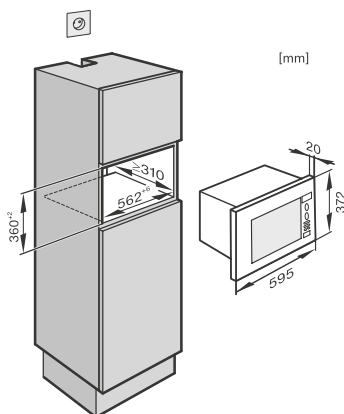
1) Robinet d'arrêt (raccordement de l'eau froide)
2) Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm

Fours à micro-ondes

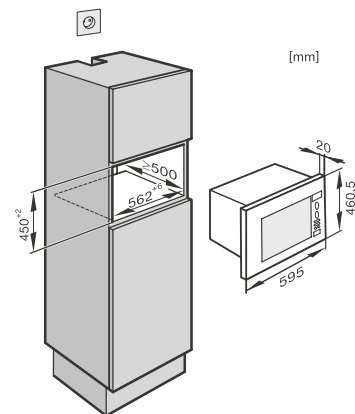
M 6012



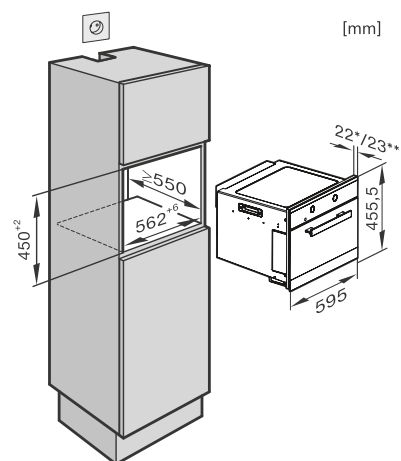
M 6032



M 6040



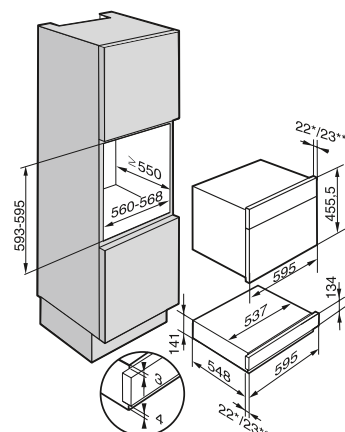
M 6160 / M 6260 / M 6262 TopControl



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

Tiroirs culinaires

ESW 6114, ESW 6214 combiné avec un
appareil de 45 cm***, niche de 60cm



* Appareil avec façade en verre / ** Appareil avec façade en métal / *** Sauf le M 6040

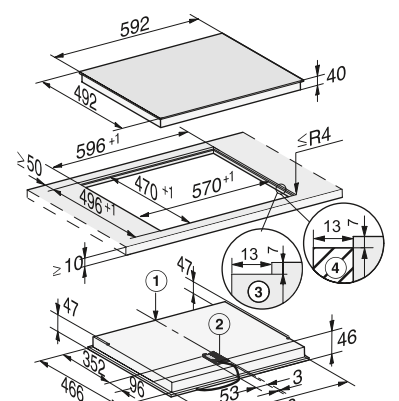
Technical drawing of the E 1000 refrigerator. The front view shows a height of 450-452 mm and a width of 550 mm. The top view shows a depth of 348 mm and a width of 556 mm. The side view shows a height of 372 mm and a depth of 308 mm. The bottom view shows a width of 556 mm and a depth of 537 mm. A detail view of the bottom corner shows a 100 mm height, a 545 mm width, and a 23 mm depth. A circular inset shows a detail of the bottom corner with dimensions 100, 545, and 23.

Technical drawing of the KLEIN 1800 refrigerator. The front view shows a total height of 593-595 mm. The upper door has a width of 550 mm and a height of 560-568 mm. The lower door has a height of 141 mm. The top view shows a width of 548 mm, a depth of 537 mm, and a total depth of 695 mm. A detail view of the bottom right corner shows a 22°/23° angle and a 3 mm dimension.

307

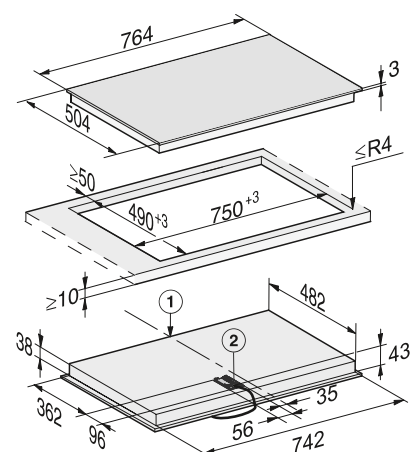
Croquis d'encastrement

KM 6520 FL



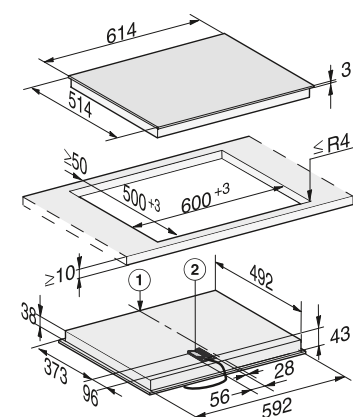
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de raccordement avec câble de raccordement, L = 1440 mm, Hauteur d'encastrement = 46 mm
- 3) Découpe en cascade
- 4) Listel en bois 13 mm (non livré)

KM 6522 FR



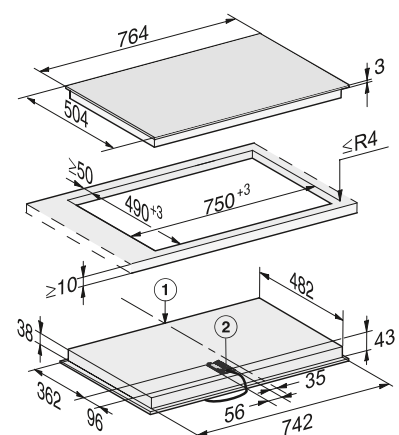
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de raccordement avec câble de raccordement, L = 1440 mm, Hauteur d'encastrement = 43 mm

KM 6540 FR



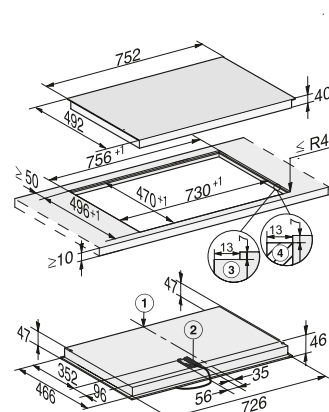
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de raccordement avec câble de raccordement, L = 1440 mm, Hauteur d'encastrement = 43 mm

KM 6542 FR



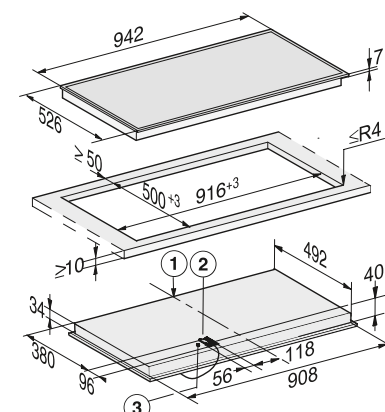
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de raccordement avec câble de raccordement, L = 1440 mm, Hauteur d'encastrement = 43 mm

KM 6542 FL



- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de raccordement avec câble de raccordement, L = 1440 mm, Hauteur d'encastrement = 36 mm
- 3) Découpe en cascade
- 4) Listel en bois (non livré)

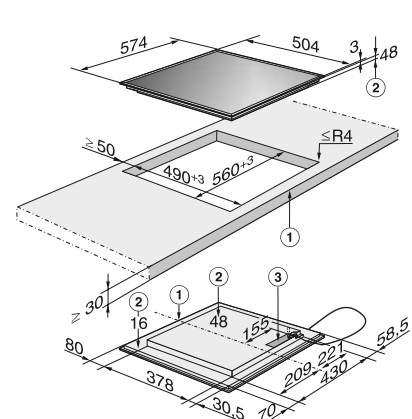
KM 6565 FR



- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de raccordement avec câble de raccordement, L = 1440 mm, Hauteur d'encastrement = 40 mm
- 3) Connexion Module WiFi

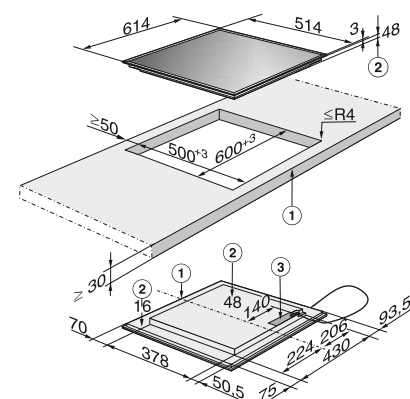
Plans de cuisson à induction

KM 6115



- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Boîtier de raccordement, câble de raccordement, L = 1440 mm, livré séparément

KM 6117



- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Boîtier de raccordement, câble de raccordement, L = 1440 mm, livré séparément

Remarque pour tous les plans de cuisson à induction.

Stimulateur cardiaque: Lorsque le plan de cuisson à induction est enclenché, un champ électromagnétique se forme dans l'environnement immédiat du plan. Dans certaines circonstances, le stimulateur cardiaque/ défibrillateur peut subir des préjudices. En cas de doute, adressez-vous au fabricant du stimulateur cardiaque/ défibrillateur ou à votre médecin.

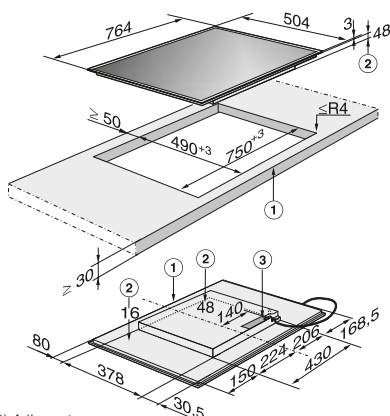
Distance de sécurité inférieure.

Pour garantir l'aération de l'appareil, une distance de sécurité minimum sous le meuble est obligatoire par rapport à un four, un fond intermédiaire ou un tiroir. La distance minimum de l'arête inférieure du plan de cuisson : - à l'arête supérieure du four doit être de 15 mm.

- La face supérieure d'un fond intermédiaire doit être de 15mm. A l'avant et à l'arrière il doit y avoir une fente d'aération de 15 mm pour garantir l'aération et l'évacuation de la chaleur.

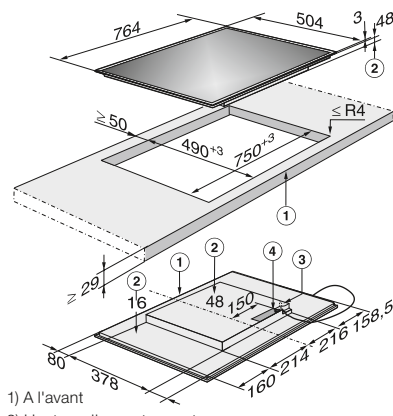
- Le fond d'un tiroir doit être de 75mm. PS les couverts placés dans ce tiroir peuvent être fortement chauffés.

KM 6118



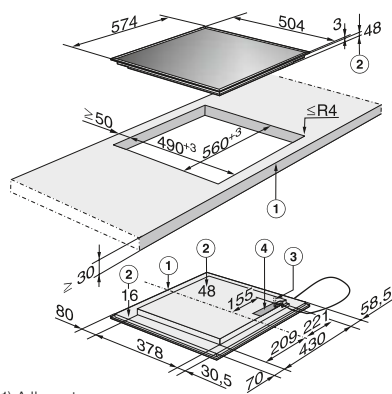
- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440 mm, livré séparément

KM 6307



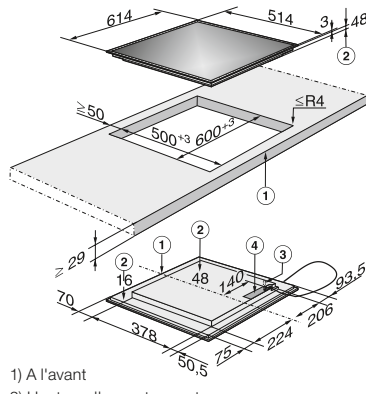
- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Raccordement Miele@home
- 4) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440 mm, livré séparément

KM 6314



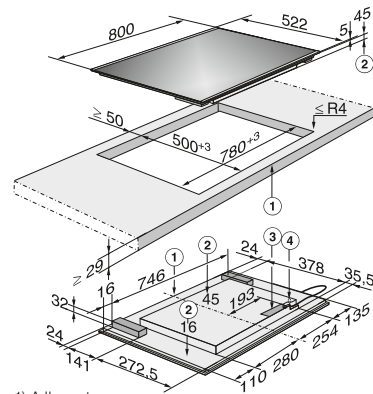
- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Raccordement Miele@home
- 4) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440 mm, livré séparément

KM 6322



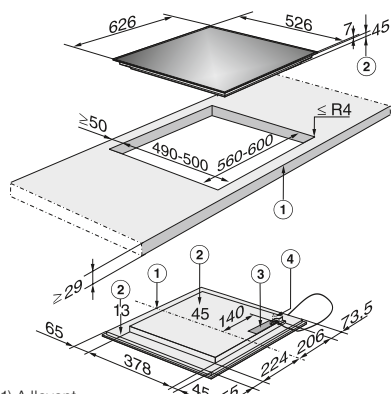
- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Raccordement Miele@home
- 4) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 1440 mm, livré séparément

KM 6362-1



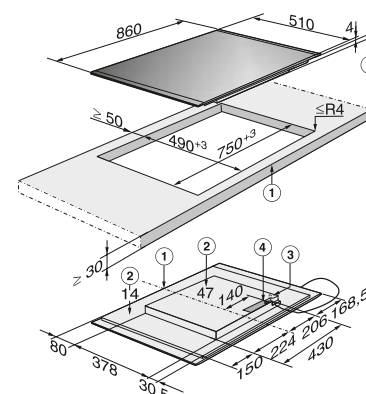
- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440 mm, livré séparément
- 4) Raccordement pour Con@ctivity

KM 6328-1



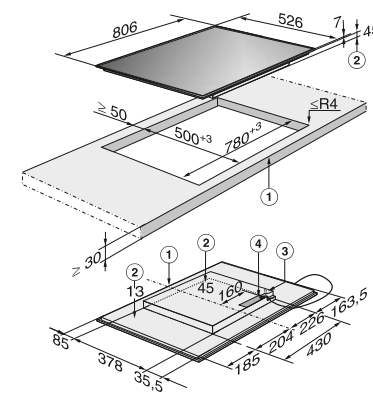
- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec le câble pour mise en secteur, L = 1440 mm, livré séparément
- 4) Raccordement pour Con@ctivity

KM 6342



- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Raccordement Miele@home
- 4) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440 mm, livré séparément

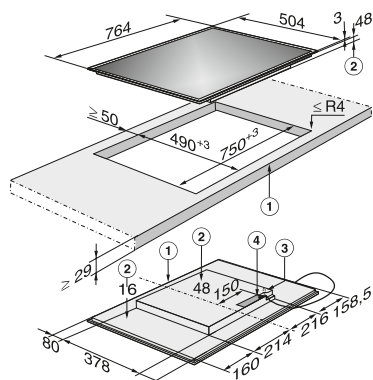
KM 6344



- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Raccordement Miele@home
- 4) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440 mm, livré séparément

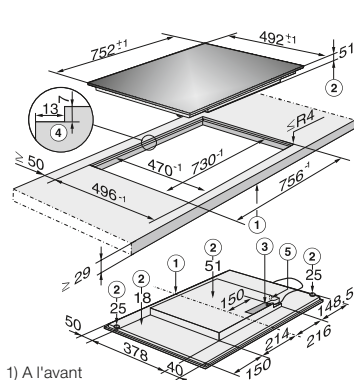
Croquis d'encastrement

KM 6347

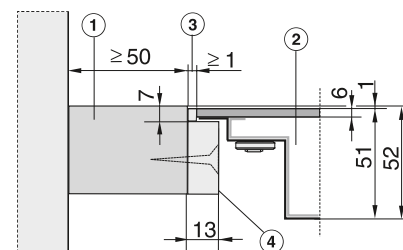


- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Raccordement Miele@home
- 4) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec le câble pour mise en secteur, L = 1440mm, livré séparément

KM 6348

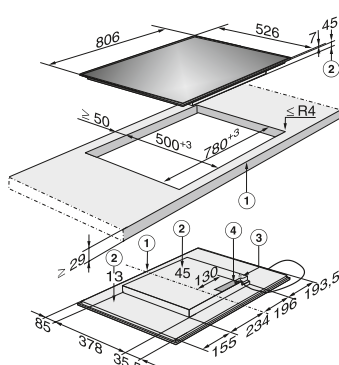


- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec le câble pour mise en secteur L = 1400 mm, livré séparément
- 4) Découpe en cascade
- 5) Raccordement pour Con@ctivity



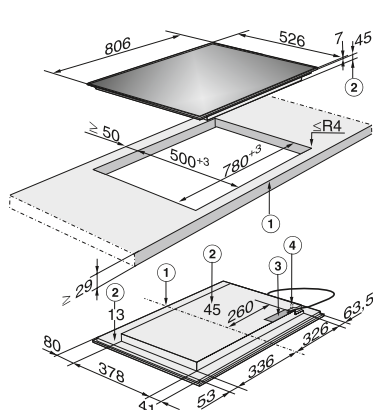
- 1) Plan de travail
- 2) Plan de cuisson
- 3) Largeur de la jointure
- 4) Listel en bois 13 mm (non livré)

KM 6357



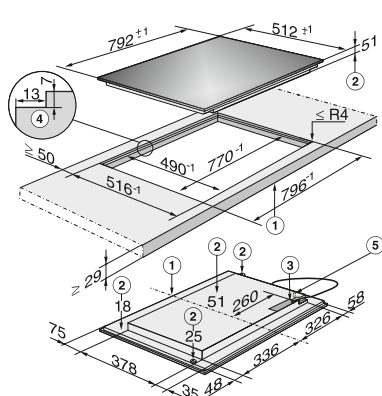
- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Raccordement Miele@home
- 4) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec le câble de raccordement, L = 1440mm, livré séparément

KM 6366-1

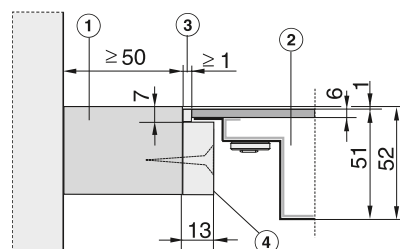


- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440mm, livré séparément
- 4) Raccordement pour Con@ctivity

KM 6367-1

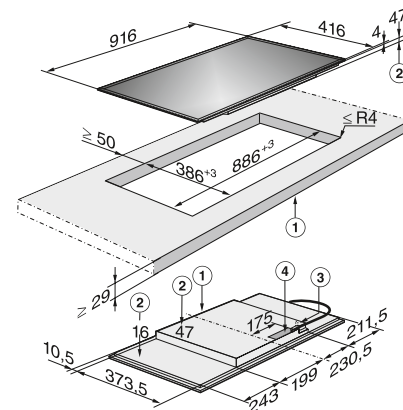


- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec le câble de mise en secteur, L = 1440mm
- 4) Découpe en cascade



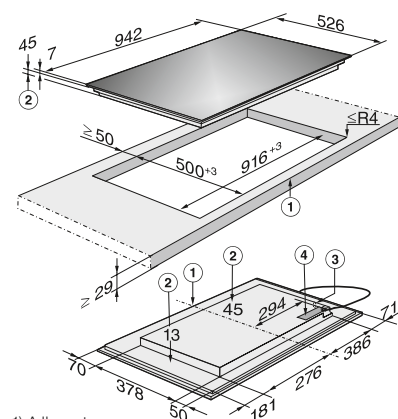
- 1) Plan de travail
- 2) Plan de cuisson
- 3) Largeur de la jointure
- 4) Listel en bois 13 mm (non livré)

KM 6381



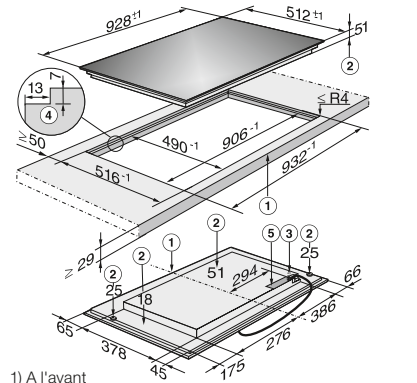
- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Raccordement Miele@home
- 4) Boîtier de raccordement, câble de raccordement pour mise en secteur, L = 1440mm, livré séparément

KM 6388

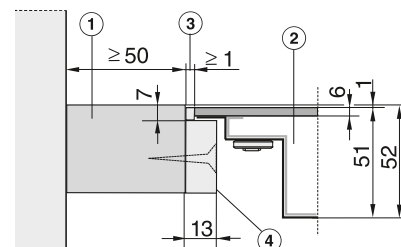


- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Raccordement Miele@home
- 4) Boîtier de raccordement, câble de raccordement pour mise en secteur, L = 1440mm, livré séparément

KM 6389

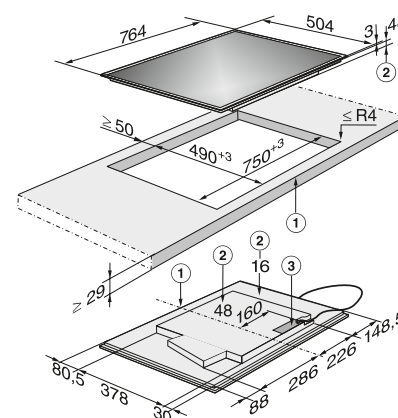


- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Raccordement Miele@home
- 4) Découpé en cascade
- 5) Hauteur d'encastrement du boîtier de commande avec le câble de raccordement pour mise en secteur, L = 1440mm, livré séparément



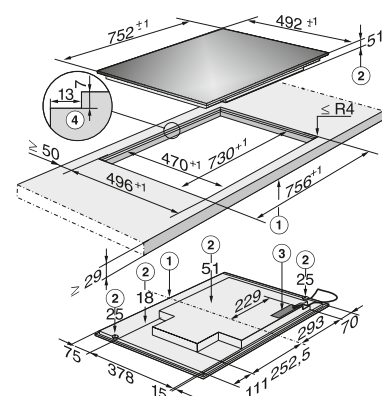
- 1) Plan de travail
- 2) Plan de cuisson
- 3) Largeur de la jointure
- 4) Listel en bois 13 mm (non livré)

KM 6629

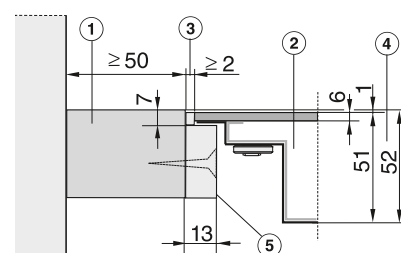


- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec le câble de mise en secteur, L = 1440mm

KM 6639, KM 6839

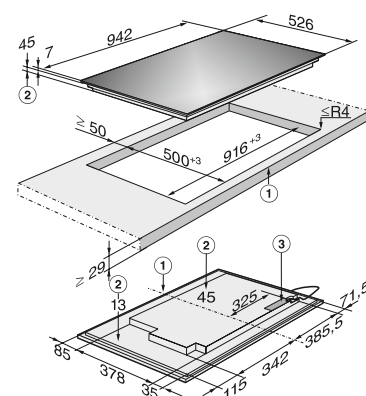


- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec le câble de mise en secteur, L = 1440mm
- 4) Découpe en cascade



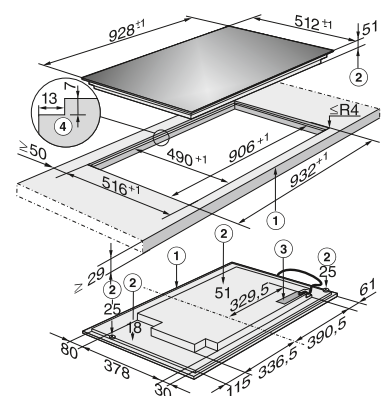
- 1) Plan de travail
- 2) Plan de cuisson
- 3) Largeur de la jointure
- 4) Hauteur d'encastrement
- 5) Listel en bois 13 mm (non livré)

KM 6669

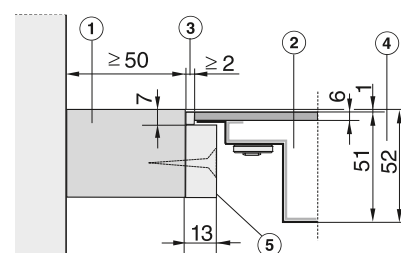


- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec le câble de mise en secteur, L = 1440mm

KM 6679, KM 6879



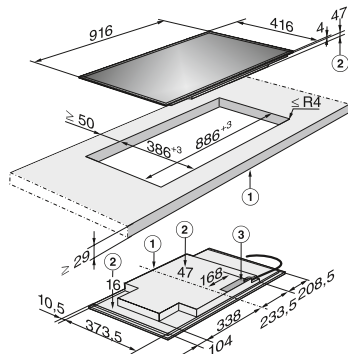
- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement avec câble de mise en secteur, L = 1440mm
- 4) Découpe en cascade



- 1) Plan de travail
- 2) Plan de cuisson
- 3) Largeur de la jointure
- 4) Hauteur d'encastrement
- 5) Listel en bois 13 mm (non livré)

Croquis d'encastrement

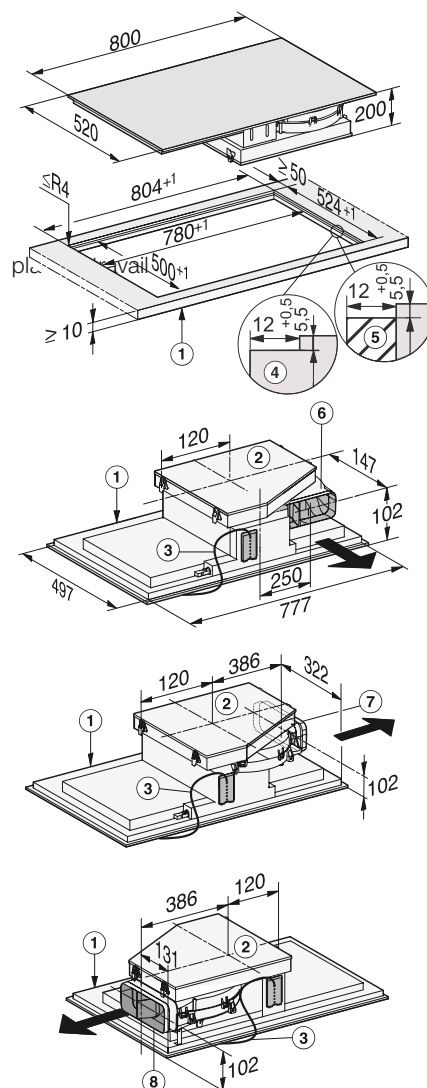
KM 6699



- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement avec câble de mise en secteur, L = 1440mm

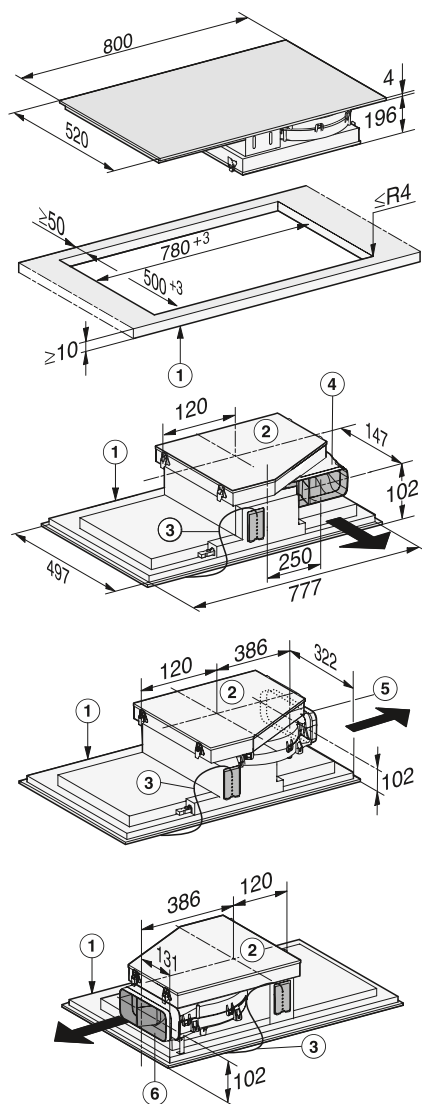
Plans de cuisson à induction avec hotte intégrée

KMDA 7774 FL, sans rebord, à fleur de



- 1) A l'avant
- 2) Le bac de récupération amovible doit rester accessible après installation
- 3) Boîtier de raccordement avec câble de raccordement sur le réseau, L = 1440 mm
- 4) Découpe en cascade
- 5) Lattes en bois (non comprises)
- 6) Raccordement à l'évacuation d'air arrière > 220-222 x 89-90 / R1-R19 (à la livraison)
- 7) Raccordement à l'évacuation d'air à droite > 220-222 x 89-90 / R1-R19 (adaptation requise)
- 8) Raccordement à l'évacuation d'air à gauche > 220-222 x 89-90 / R1-R19 (adaptation requise)

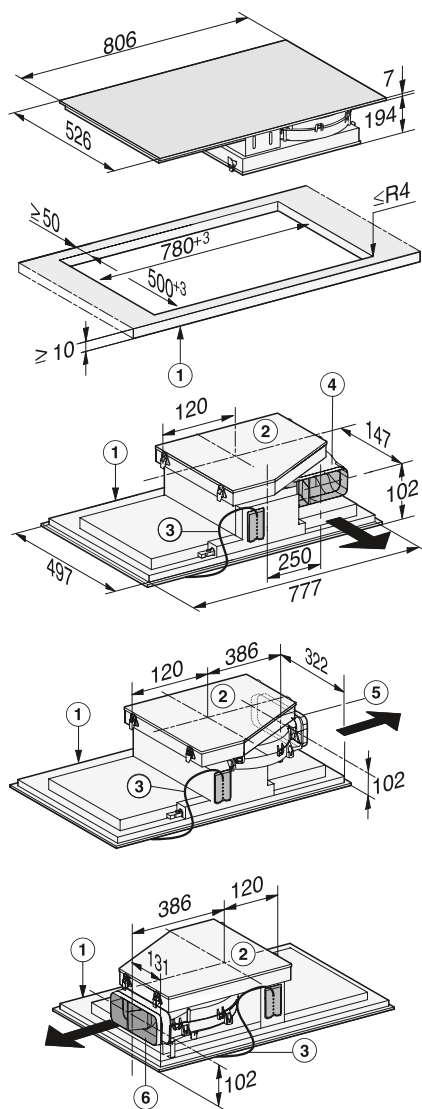
KMDA 7774 FL, sans rebord en relief



- 1) A l'avant
- 2) Le bac de récupération amovible doit rester accessible après installation
- 3) Boîtier de raccordement avec câble de raccordement sur le réseau, L = 1440 mm
- 4) Raccordement à l'évacuation d'air arrière > 220-222 x 89-90 / R1-R19 (à la livraison)
- 5) Raccordement à l'évacuation d'air à droite > 220-222 x 89-90 / R1-R19 (adaptation requise)
- 6) Raccordement à l'évacuation d'air à gauche > 220-222 x 89-90 / R1-R19 (adaptation requise)

Croquis d'encastrement

KM 7774 FR, avec rebord, en relief



- 1) A l'avant
- 2) Le bac de récupération amovible doit rester accessible après installation
- 3) Boîtier de raccordement avec câble de raccordement sur le réseau, L = 1440 mm
- 4) Raccordement à l'évacuation d'air arrière > 220-222 x 89-90 / R1-R19 (à la livraison)
- 5) Raccordement à l'évacuation d'air à droite > 220-222 x 89-90 / R1-R19 (adaptation requise)
- 6) Raccordement à l'évacuation d'air à gauche > 220-222 x 89-90 / R1-R19 (adaptation requise)

Plans de cuisson au gaz

Technical drawing of the KM 2010 gas burner assembly, showing dimensions and callouts for installation details.

Top View Dimensions:

- Overall width: 650
- Overall height: 35
- Distance from front edge to burner: 15
- Distance from side edge to burner: 50
- Distance from front edge to burner: 520
- Distance from side edge to burner: 660 ±1
- Distance from front edge to burner: 480-490

Side View Dimensions:

- Overall height: 35
- Distance from front edge to burner: 15
- Distance from side edge to burner: 50
- Distance from front edge to burner: 520
- Distance from side edge to burner: 660 ±1
- Distance from front edge to burner: 480-490

Callouts:

- 1: A l'avant
- 2: Hauteur d'encastrement
- 3: Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- 4: Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000 mm

1) A l'avant
 2) Hauteur d'encastrement
 3) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN 10226)
 4) Boîtier de raccordement avec le câble pour mise en secteur, L = 2000 mm

Technical drawing of the KM 2356-1 gas burner assembly, showing two views: a top view and a side view.

Top View Dimensions:

- Overall width: 888
- Overall depth: 508
- Distance from left edge to mounting hole center: 75
- Distance from front edge to mounting hole center: 25
- Distance between mounting holes: 862
- Distance from right edge to mounting hole center: 50
- Distance from bottom edge to mounting hole center: 490
- Radius of the mounting hole: $\leq R4$

Side View Dimensions:

- Overall height: 89.5
- Distance from top edge to mounting hole center: 101
- Distance from mounting hole center to bottom edge: 90
- Distance from left edge to mounting hole center: 131.4
- Distance from mounting hole center to right edge: 293
- Distance from right edge to mounting hole center: 241.8
- Distance from bottom edge to mounting hole center: 50.8
- Distance from left edge to mounting hole center: 415.5
- Distance from left edge to mounting hole center: 483.7
- Distance from right edge to mounting hole center: 859.7

Numbered Callouts:

- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Raccordement au gaz R 1/2-ISO-7-1(DIN EN 10226)
- 4) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000mm
- 5) Connexion électrique - hauteur d'encastrement max., boîtier incl., pour l'électronique 101mm

1) A l'avant

2) Hauteur d'encastrement

3) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000mm

4) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

Technical drawing of the KM 3054-1 gas control valve assembly, showing exploded views of the front plate, mounting bracket, and gas connection box with dimensions in mm.

Dimensions (mm):

- Front plate (1): 942 (width), 526 (depth), 7 (thickness), 46 (height from bracket).
- Mounting bracket (2): 490-500 (width), 916⁺¹ (depth), 50 (height from base), 14 (width of top flange), 431 (depth of top flange), 20 (height of top flange), 14 (width of bottom flange), 425 (width of bottom flange), 16 (height of bottom flange), 542 (depth of bottom flange), 307 (width of bottom flange), 275 (depth of bottom flange), 32 (height of bottom flange), 61 (width of bottom flange), 71 (height of bottom flange), 63 (width of bottom flange), 4 (height of bottom flange).
- Gas connection box (3): 425 (width), 16 (height), 542 (depth), 307 (width), 275 (depth), 32 (height), 61 (width), 71 (height), 63 (width), 4 (height).

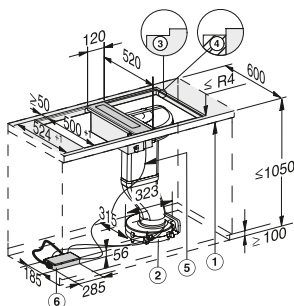
Legend:

- 1) A l'avant
- 2) Hauteur d'encastrement
- 3) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000 mm
- 4) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

Croquis d'encastrement

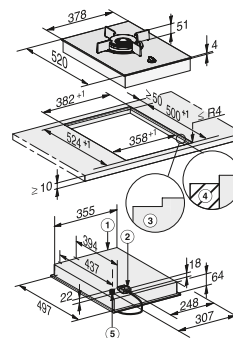
CombiSet SmartLine

CSDA 7000 FL, à fleur de plan de travail



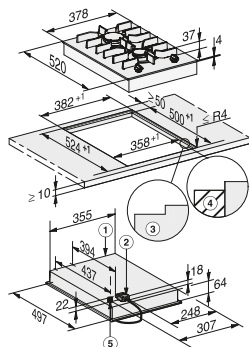
- 1) A l'avant
- 2) Ventilateur (posé sur le sol)
- 3) Fraisage étagé
- 4) Latte en bois 12 mm (non inclus)
- 5) Conduite d'air
- 6) E-box

CS 7101 FL, à fleur de plan de travail



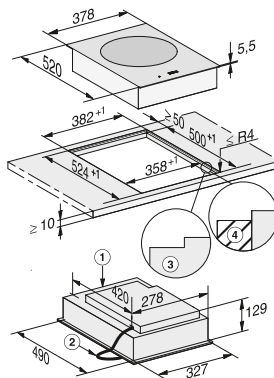
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 2000 mm
- 3) Découpe en cascade
- 4) Listel en bois 12 mm (non livré)
- 5) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

CS 7102 FL, à fleur de plan de travail



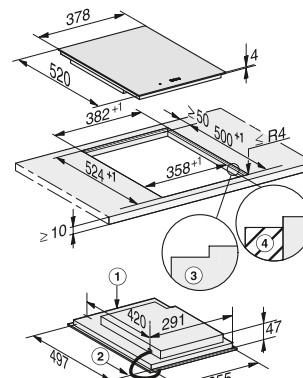
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 2000 mm
- 3) Découpe en cascade
- 4) Listel en bois 12 mm (non livré)
- 5) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

CS 7611 FL Wok, à fleur de plan de travail



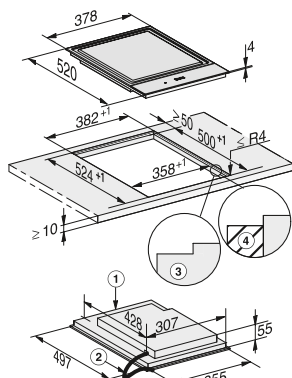
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 2000 mm
- 3) Découpe en cascade
- 4) Listel en bois 12 mm (non livré)

CS 7612 FL, à fleur de plan de travail



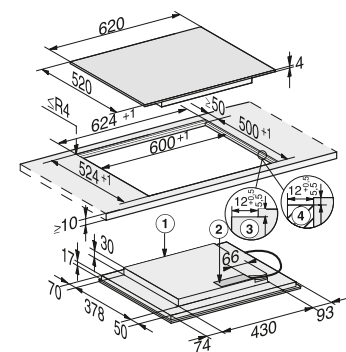
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 2000 mm
- 3) Découpe en cascade
- 4) Listel en bois 12 mm (non livré)

CS 7632 FL TeppanYaki, à fleur de plan de travail



- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 2000 mm
- 3) Découpe en cascade
- 4) Listel en bois 12 mm (non livré)

KM 6329, à fleur de plan de travail



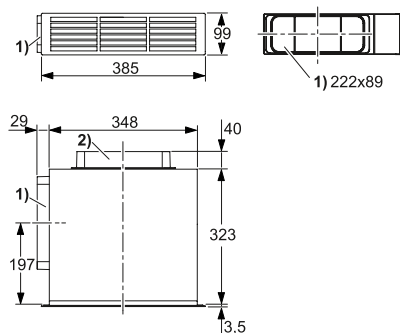
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 1440 mm
- 3) Découpe en cascade pour un plan de travail en pierre naturelle
- 4) Listel en bois (non livré)



Set d'adaptation de recyclage d'air DUU 1000-1

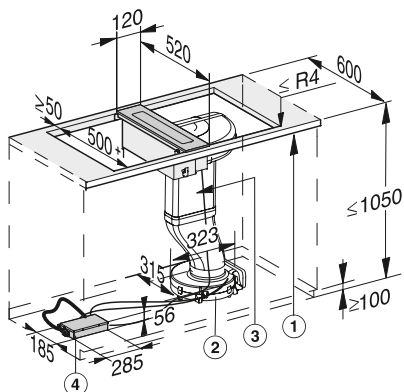
- Set d'adaptation recyclage d'air pour CSDA 7000
- Encastrement à fleur de plan dans la hauteur de plinthe à partir de 100 mm
 - Raccordement à l'évacuation d'air pour système de gaine plate vers la gauche, la droite ou vers l'arrière
 - Filtre Longlife AirClean renouvelable inclus
 - Emission d'air uniforme dans le système avec recyclage
 - Réduction des bruits de flux d'air

DUU 1000-1 Boîte de conversion



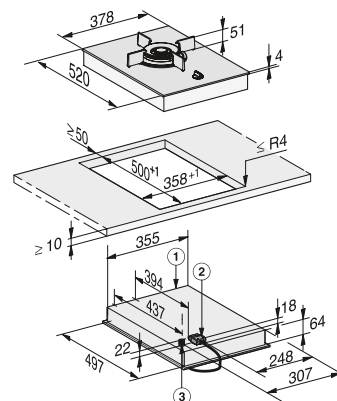
- 1) Raccord d'évacuation pour le système de conduit plat 222 x 89 mm à gauche ou à droite, alternative à l'arrière
- 2) Dimensions de la découpe dans le socle 350 x 98 mm

CSDA 7000 FL, en relief



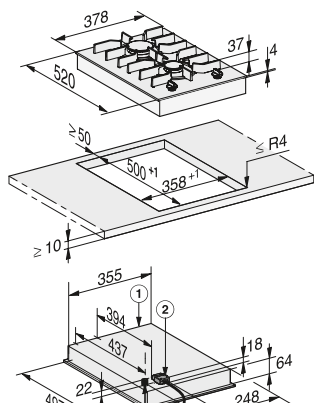
- 1) Avant
- 2) ventilateur (posé sur le sol)
- 3) E-box
- 4) conduite d'air

CS 7101 FL, en relief



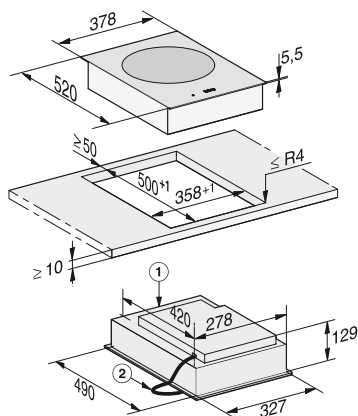
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 2000 mm
- 3) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

CS 7102 FL, en relief



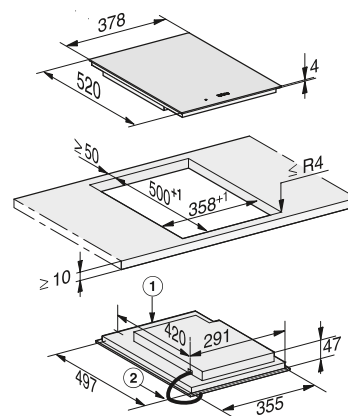
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 2000 mm
- 3) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

CS 7611 FL Wok, en relief



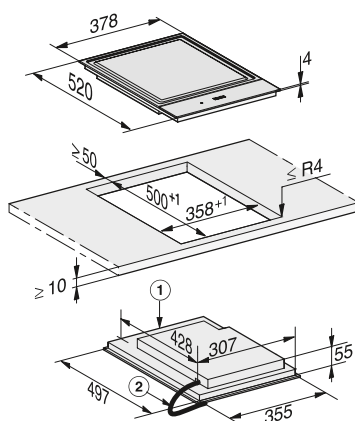
- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 2000 mm

CS 7612 FL, en relief



- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 2000 mm

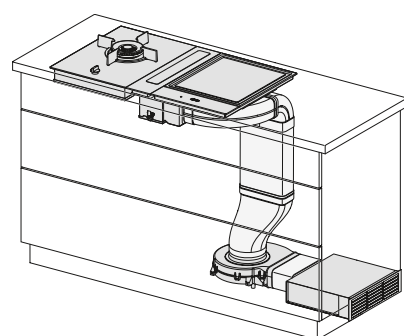
CS 7632 FL TeppanYaki, en relief



- 1) A l'avant
- 2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 2000 mm

CSDA 7000

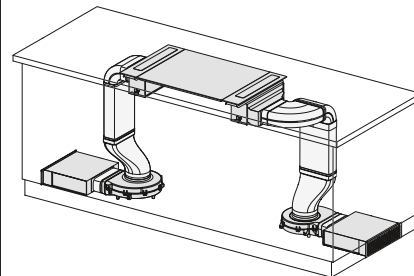
Variant d'encastrement - recyclage d'air



- Plans de cuisson au gaz
- hotte plan de travail
- TeppanYaki

CSDA 7000

Variant d'encastrement - recyclage d'air

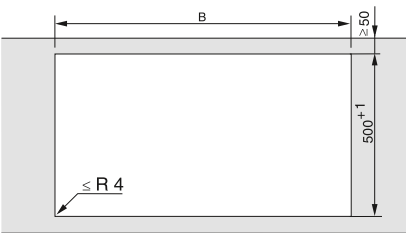


- Hotte plan de travail
- plan de cuisson
- Hotte plan de travail

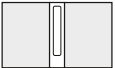
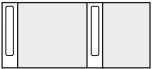
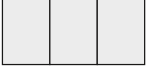
Croquis d'encastrement

	SmartLine CS 7XXX FL	SmartLine CSDA 7000 FL	A	B
	1 x 378	1 x 120	504 ⁺¹	480 ⁺¹
	1 x 620	2 x 120	868 ⁺¹	844 ⁺¹
	2 x 378	1 x 120	884 ⁺¹	860 ⁺¹
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1248 ⁺¹	1224 ⁺¹
	3 x 378	2 x 120	1386 ⁺¹	1362 ⁺¹
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1628 ⁺¹	1604 ⁺¹
	4 x 378	2 x 120	1766 ⁺¹	1742 ⁺¹
	1 x 378	--	382 ⁺¹	358 ⁺¹
	2 x 378	--	762 ⁺¹	738 ⁺¹
	1 x 378 1 x 620	--	1004 ⁺¹	980 ⁺¹
	3 x 378	--	1142 ⁺¹	1118 ⁺¹
	2 x 378 1 x 620	--	1384 ⁺¹	1360 ⁺¹
	4 x 378	--	1522 ⁺¹	1498 ⁺¹

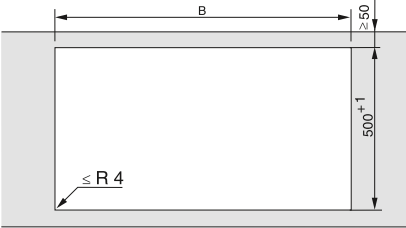
CSDA 7000 – à fleur de plan de travail



Toutes les dimensions sont indiquées en mm, Lors de l'installation de plusieurs éléments, vous devez respecter une distance de 2 mm entre les différents éléments :
 Calcul des dimensions de la découpe A = largeur totale des éléments + 2 mm de distance entre les éléments + 2 mm à droite et 2 mm à gauche, calcul des dimensions de la découpe B = largeur totale des éléments + 2 mm de distance entre les éléments - 12 mm à droite et 12 mm à gauche

	SmartLine CS 7XXX FL	SmartLine CSDA 7000 FL	B
	1 x 378	1 x 120	480 ⁺¹
	1 x 620	2 x 120	844 ⁺¹
	2 x 378	1 x 120	860 ⁺¹
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1224 ⁺¹
	3 x 378	2 x 120	1362 ⁺¹
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1604 ⁺¹
	4 x 378	2 x 120	1742 ⁺¹
	1 x 378	--	358 ⁺¹
	2 x 378	--	738 ⁺¹
	1 x 378 1 x 620	--	980 ⁺¹
	3 x 378	--	1118 ⁺¹
	2 x 378 1 x 620	--	1360 ⁺¹
	4 x 378	--	1498 ⁺¹

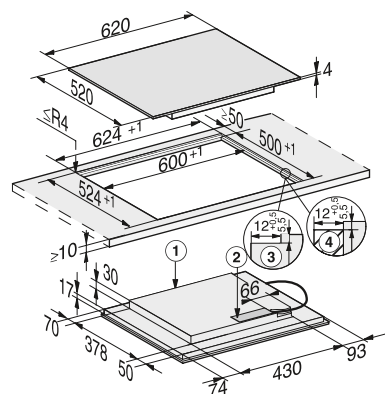
CSDA 7000 - en relief



Toutes les dimensions sont indiquées en mm. Vous devez respecter une distance de 2 mm entre les différents éléments : Les éléments sont posés à 10 mm de chaque côté sur le plan de travail, calcul des dimensions de la découpe B = largeur totale des éléments + 2 mm de distance entre les éléments - 10 mm à droite et 10 mm à gauche

Croquis d'encastrement

KM 6329, en relief



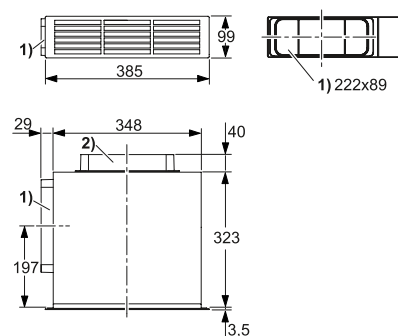
- 1) A l'avant
2) Boîtier de commande avec câble de raccordement, L = 1440 mm



Set d'adaptation recyclage d'air DUU 1000-1

- Set d'adaptation de recyclage d'air pour CSDA 7000
- Encastrement à fleur de plan dans la hauteur de plinthe à partir de 100 mm
 - Raccordement à l'évacuation d'air pour système de gaine plate vers la gauche, la droite ou vers l'arrière
 - Filtre Longlife AirClean renouvelable inclus
 - Emission d'air uniforme dans le système avec recyclage
 - Réduction des bruits de flux d'air

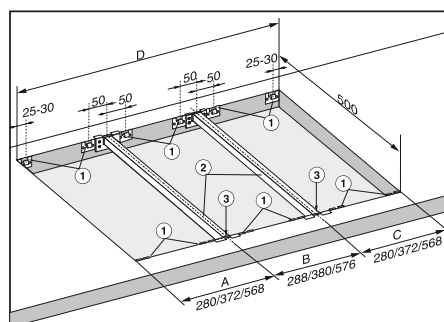
DUU 1000-1 Boîte de conversion



- 1) Raccord d'évacuation pour le système de conduit plat 222 x 89 mm à gauche ou à droite, alternative à l'arrière
2) Dimensions de la découpe dans le socle 350 x 98 mm

CombiSet ProLine

Combinaison de plusieurs éléments CombiSet

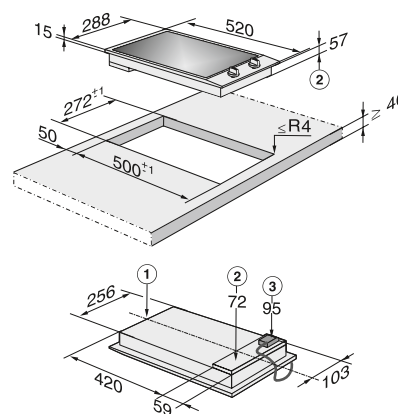


- 1) Attaches
2) Listels intermédiaires
3) Espace entre le listel et le plan de travail
L'illustration montre la fixation des attaches 1) et des listels intermédiaires 2) pour trois appareils.
Il faut un listel en plus pour chaque appareil supplémentaire.
La position de la fixation de chaque listel intermédiaire supplémentaire dépend de la largeur de l'appareil B (288 mm / 380 mm / 576 mm).

Dimensions de la découpe pour la combinaison de plusieurs éléments CombiSet
ou des éléments CombiSet avec des plans de cuisson avec cadres étroits surélevés

Exemples pour les mesures des découpes		profondeur en mm	largeur en mm
288 mm largeur éléments	1 élément	500	272
	2 éléments	500	560
	3 éléments	500	848
	4 éléments	500	1136
380 mm largeur éléments	5 éléments	500	1424
	1 élément	500	364
	2 éléments	500	744
576 mm largeur éléments	3 éléments	500	1124
	1 élément	500	560
	2 éléments	500	1136
288/380/576 mm largeur éléments	1 élément 288 plus 1 élément 380	500	652
	2 éléments 288 plus 1 élément 380	500	940
	3 éléments 288 plus 1 élément 380	500	1228
	1 élément 288 plus 2 élémenten 380	500	1032
	1 élément 288 plus 3 élémenten 380	500	1412
	1 élément 288 plus 1 élément 576	500	848
	2 éléments 288 plus 1 élément 576	500	1136
	3 éléments 288 plus 1 élément 576	500	1424
	1 élément 380 plus 1 élément 576	500	940
	2 éléments 380 plus 1 élément 576	500	1320
	3 éléments 380 plus 1 élément 576	500	1700

CS 1112 E



- 1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec le câble pour mise en secteur, L = 2000 mm

-

-

-

- [illegible]

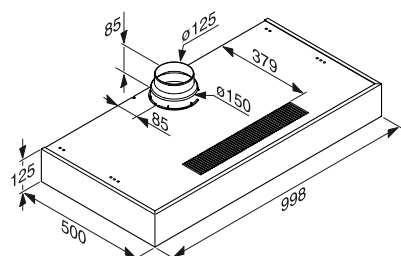
-
- Technical drawing of the 1000mAh Li-ion battery pack showing three views: top, side, and bottom. The top view shows dimensions 288mm, 520mm, 15mm, 57mm, 272mm, 50mm, 500mm, and a radius R4. The side view shows a height of 40mm. The bottom view shows dimensions 256mm, 449mm, 41mm, 73mm, 26mm, 35mm, and callouts 1, 2, and 3.

-

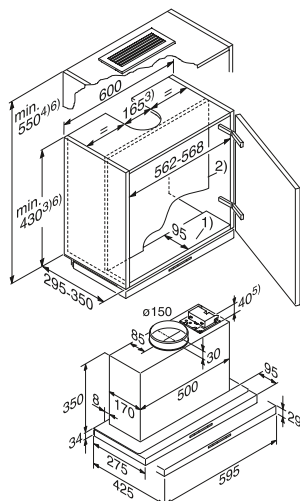
-

Croquis d'encastrement

DA 1200

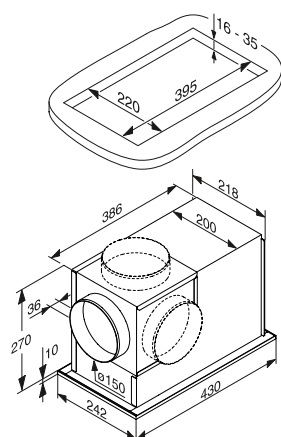


DA 3366 / 3466 / Extern

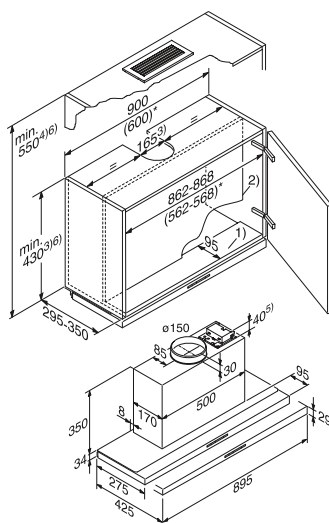


- 1) L'armoire murale doit être équipée d'une planche inférieure, qui part du bord de tête et s'étend jusqu'à la cloison intermédiaire. Si l'appareil est installé plus vers l'arrière, p.ex. pour le montage d'un panneau de façade, la planche inférieure aussi doit être installée plus vers l'arrière.
- 2) La cloison intermédiaire de l'armoire doit être amovible.
- 3) Evacuation ; pour mesurer la hauteur des armoires et les découpes, il convient de tenir compte des accessoires montés (amortisseur de bruit, module DSM)
- 4) Set d'adaptation pour le recyclage DUU 151
- 5) Pour une intégration totale, montage avec le fram DAR 3000, il faut tenir compte des dimensions de l'armoire

DUU 2900, boîte de conversion

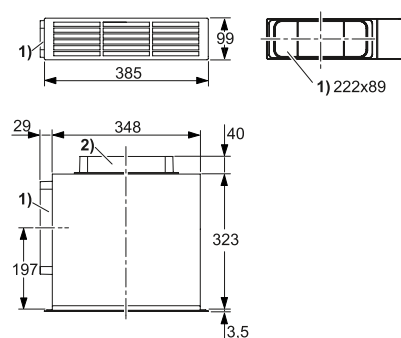


DA 3496 / Extern

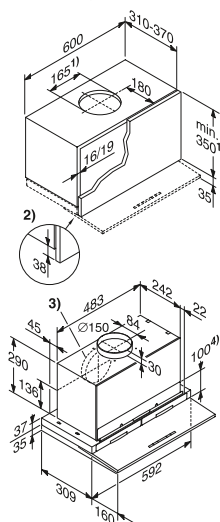


- 1) L'armoire murale doit être équipée d'une planche inférieure, qui part du bord de tête et s'étend jusqu'à la cloison intermédiaire. Si l'appareil est installé plus vers l'arrière, p.ex. pour le montage d'un panneau de façade, la planche inférieure aussi doit être installée plus vers l'arrière.
- 2) La cloison intermédiaire de l'armoire doit être amovible.
- 3) Evacuation ; pour mesurer la hauteur des armoires et les découpes, il convient de tenir compte des accessoires montés (amortisseur de bruit, module DSM)
- 4) Set d'adaptation pour le recyclage DUU 151
- 5) Pour une intégration totale, montage avec le fram DAR 3000, il faut tenir compte des dimensions de l'armoire

DUU 1100, boîte de conversion

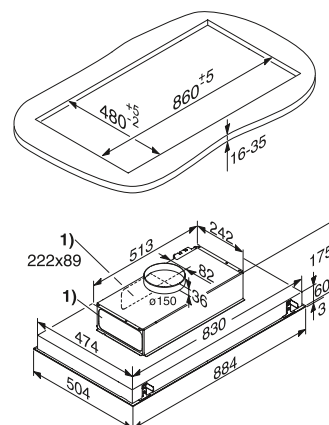


DA 3568, DA 3668

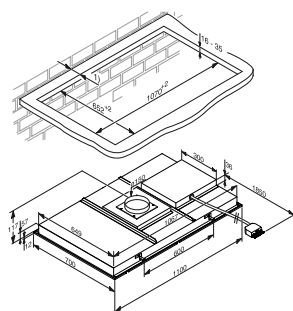


- 1) Évacuation d'air, recyclage d'air par set de montage DUU 150 lorsque l'air est évacué de l'armoire par au-dessus.
 - 2) Le corps de l'armoire doit être réalisé 38 mm plus court par rapport à la porte de l'armoire.
 - 3) Raccordement évacuation d'air alternatif vers le mur.
 - 4) L'armoire murale peut, après le montage, être équipée d'une paroi intermédiaire. Les fentes pour les filtres à graisses (et fonctionnement en recyclage d'air pour les filtres anti-odeurs) doivent rester accessibles.
- Au moment de mesurer la hauteur d'armoire et les encoches, il faut tenir compte des accessoires montés (p. ex. dispositif d'insonorisation, module XKM).

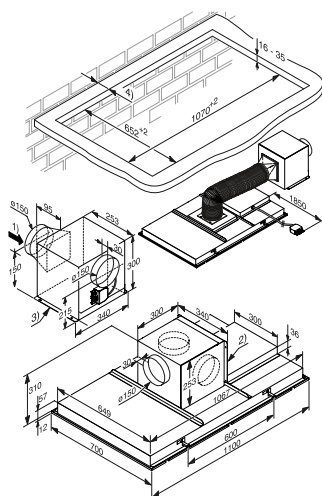
- DA 2808 EXT



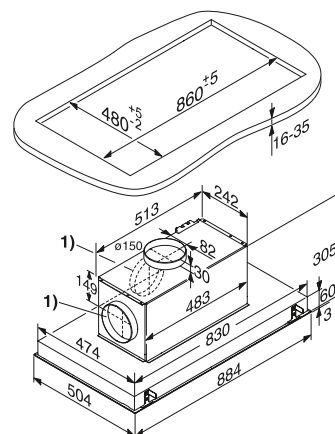
- DA 2906 / Extern



- 1) Côté aspiration
- 2) Ventilateur mobile ; possibilité de monter le manchon d'évacuation dans toutes les directions sur la face supérieure ou latérale
- 3) Le ventilateur peut être positionné librement. Connexion à l'appareil à l'aide d'une conduite d'évacuation et d'un câble de raccordement.
- 4) En cas de montage contre un mur, il convient de respecter une distance minimale de 50 mm.

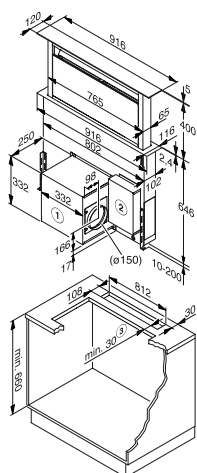


DA 2808

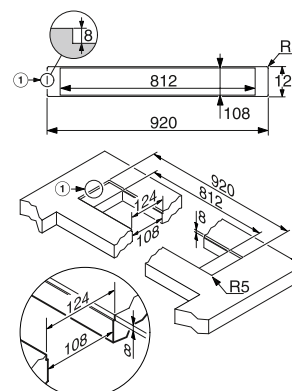


- 1) Passage alternative de l'évacuation d'air vers l'arrière et vers la gauche

DA 6890 Downdraft, apposée sur le plan
de travail



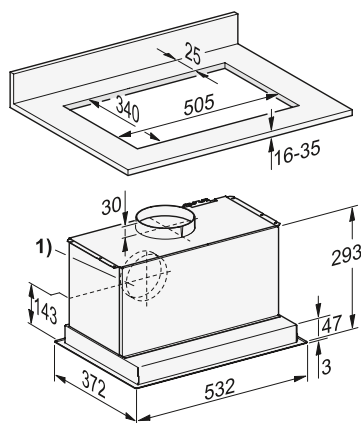
- DA 6890 Downdraft, encastrée à fleur
du plan de travail



- 1) Découpe en cascade pour des plans de travail en granit ou en marbre

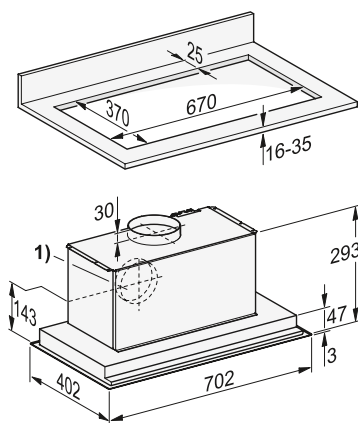
Croquis d'encastrement

DA 2450, 2558



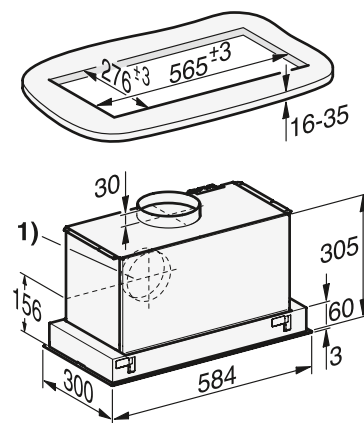
1) Passage alternatif de l'évacuation d'air vers l'arrière.

DA 2578



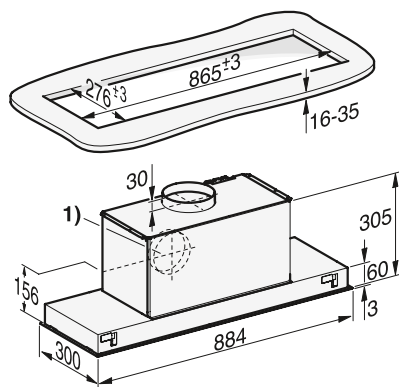
1) Passage alternatif de l'évacuation d'air vers l'arrière.

DA 2360



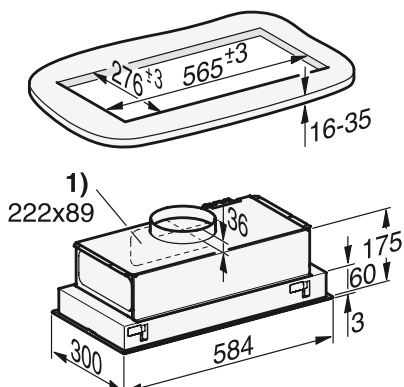
1) Passage alternatif de l'évacuation d'air vers l'arrière.

DA 2390



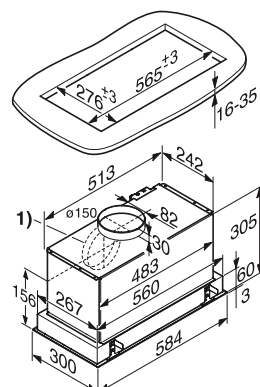
1) Passage alternatif de l'évacuation d'air vers l'arrière.

DA 2390 EXT



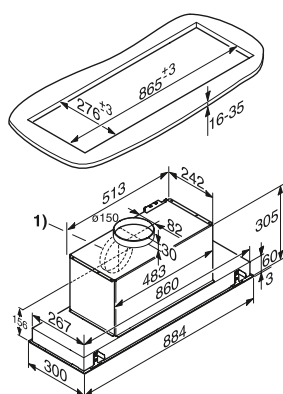
1) Raccordement pour canal d'évacuation d'air de section rectangulaire 222 x 89 cm, alternativement vers l'arrière et vers la gauche

DA 2668



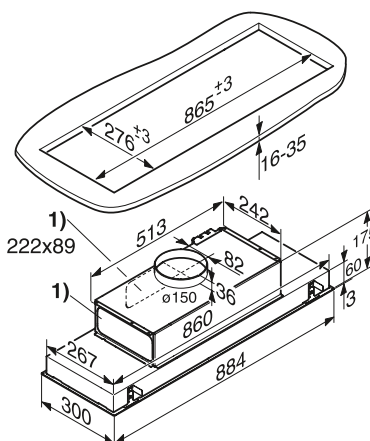
1) Passage alternatif de l'évacuation d'air vers l'arrière.

DA 2698



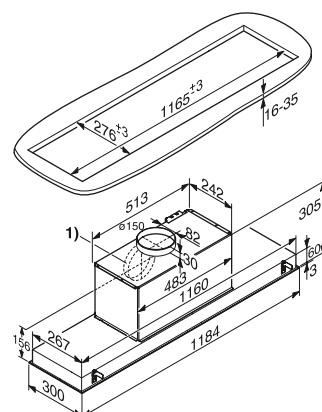
1) Passage alternatif de l'évacuation d'air vers l'arrière.

DA 2698 Extern



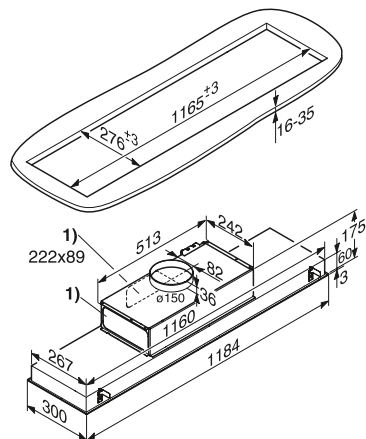
1) Raccordement pour canal d'évacuation d'air de section rectangulaire 222 x 89 cm, alternativement vers l'arrière et vers la gauche

DA 2628



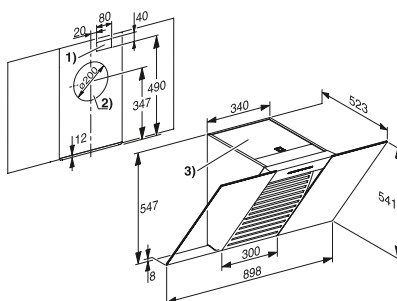
1) Passage alternatif de l'évacuation d'air vers l'arrière.

DA 2628 Extern



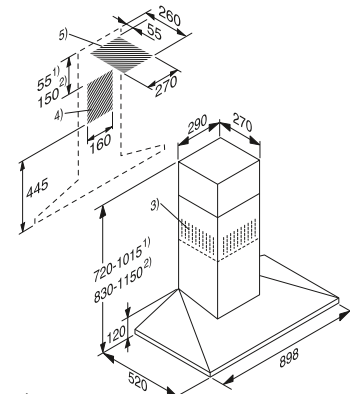
1) Raccordement pour canal d'évacuation d'air de section rectangulaire 222 x 89 cm, alternativement vers l'arrière et vers la gauche

DA 6096 W



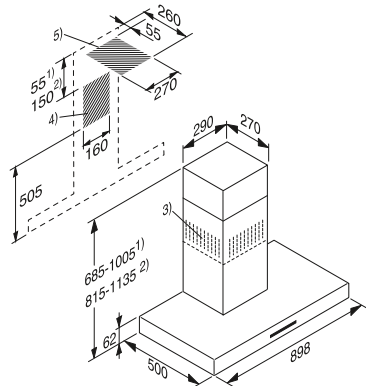
1) Passage pour le raccordement électrique
2) Passage pour l'évacuation d'air vers l'arrière. Raccordement alternatif vers le haut.
3) Sortie d'air en cas de fonctionnement avec circulation d'air. La distance jusqu'au plafond ou jusqu'à un meuble placé au-dessus de la hotte doit être de min. 200 mm.

DA 399-7



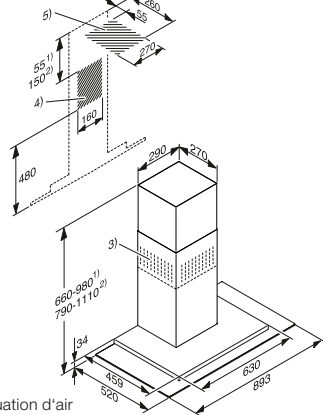
1) Évacuation d'air
2) Circulation d'air
3) Avec circulation d'air, le raccord d'évacuation est vers le haut
4) + 5) Surface d'installation (avec circulation d'air seulement 4)

PUR 98 W



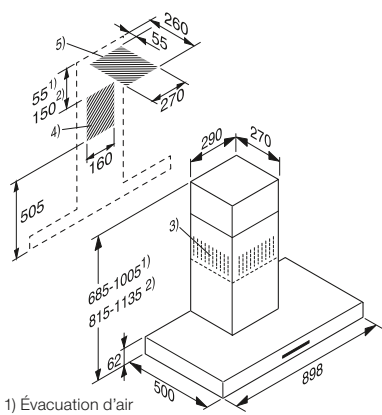
1) Évacuation d'air
2) Circulation d'air
3) Avec circulation d'air, le raccord d'évacuation est vers le haut
4) + 5) Surface d'installation (avec circulation d'air seulement 4)

DA 5798 W



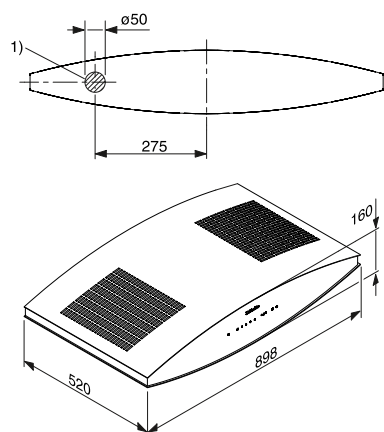
1) Évacuation d'air
2) Circulation d'air
3) Avec circulation d'air, le raccord d'évacuation est vers le haut
4) + 5) Surface d'installation (avec circulation d'air seulement 4)

DA 4298 W



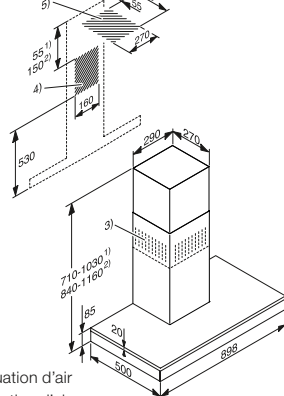
1) Évacuation d'air
2) Circulation d'air
3) Avec circulation d'air, le raccord d'évacuation est vers le haut
4) + 5) Surface d'installation (avec circulation d'air seulement 4)

DA 7096 W



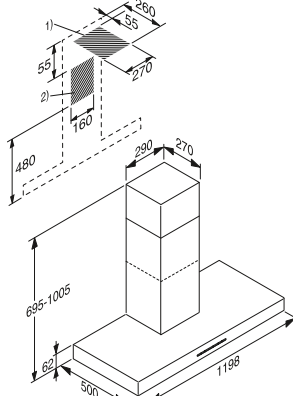
1) Percée pour câble. Distance de sécurité entre la zone de cuisson et la hotte : min. 300 mm.

DA 6698 W



1) Évacuation d'air
2) Circulation d'air
3) Avec circulation d'air, le raccord d'évacuation est vers le haut
4) + 5) Surface d'installation (avec circulation d'air seulement 4)

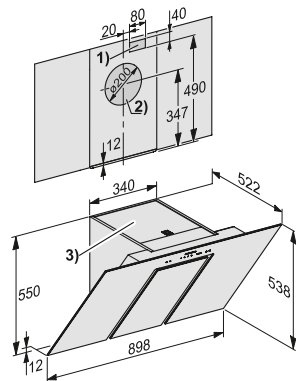
DA 4228 W / Extern



1.+2.) Zone d'installation

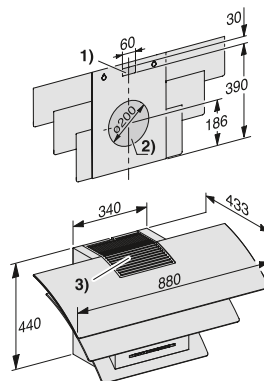
Croquis d'encastrement

DA 6798 W



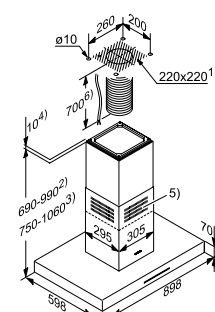
- 1) Passage pour quand le raccordement électrique est fixe au lieu d' avec une prise.
- 2) Passage pour l'évacuation vers le haut.
- 3) Sortie d'air en cas de fonctionnement avec circulation d'air. La distance jusqu'au plafond ou jusqu'à un meuble placé au-dessus de la hotte doit être 300 mm.

DA 7198 W



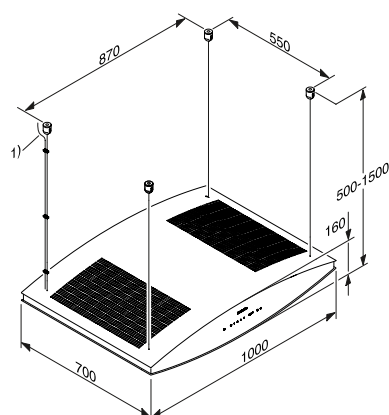
- 1) Passage pour quand le raccordement électrique est fixe au lieu d' avec une prise.
- 2) Passage pour l'évacuation vers le haut.
- 3) Sortie d'air en cas de fonctionnement avec circulation d'air. La distance jusqu'au plafond ou jusqu'à un meuble placé au-dessus de la hotte doit être 300 mm.

PUR 98 D



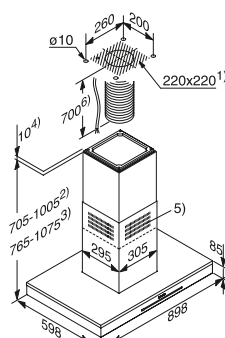
- 1) Zone d'installation
- 2) Evacuation
- 3) Recyclage
- 4) Montage alternatif avec cadre d'espacement
- 5) Evacuation de l'air montée vers le haut en cas de fonctionnement recyclage
- 6) Entre le plafond et la hotte, il faut prévoir un cordon d'alimentation et pour le fonctionnement en mode évacuation, une conduite d'évacuation flexible.

DA 7006 D



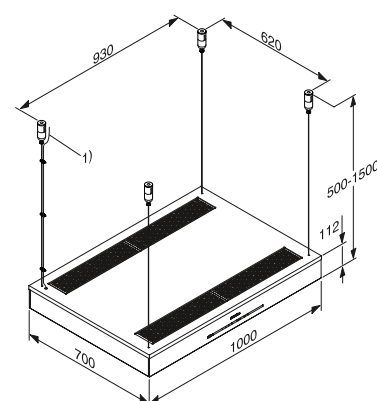
- 1) Percée pour câble. Distance de sécurité jusqu'au plafond ou jusqu'à un meuble placé au-dessus de la hotte : min. 300 mm

DA 6698 D



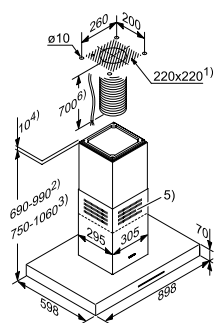
- 1) Zone d'installation 2) Évacuation 3) Recyclage
- 4) Montage avec cadre d'espacement
- 5) Évacuation de l'air montée vers le haut en cas de fonctionnement en mode recyclage
- 6) Entre le plafond et la hotte, il faut prévoir un cordon d'alimentation et pour le fonctionnement en mode évacuation, une conduite d'évacuation flexible.

DA 6708 D



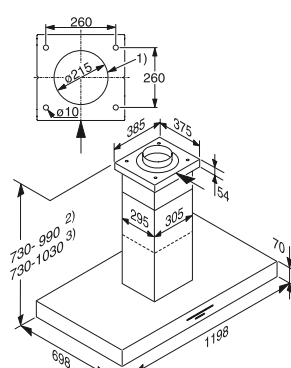
- 1) Percée pour câble. Distance de sécurité jusqu'au plafond ou jusqu'à un meuble placé au-dessus de la hotte : min. 300 mm.

DA 4208 D



- 1) Zone d'installation 2) Évacuation 3) Recyclage
- 4) Montage avec cadre d'espacement
- 5) Évacuation de l'air montée vers le haut en cas de fonctionnement en mode recyclage
- 6) Entre le plafond et la hotte, il faut prévoir un cordon d'alimentation et pour le fonctionnement en mode évacuation, une conduite d'évacuation flexible.

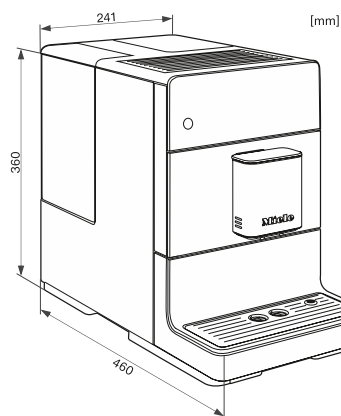
DA 4248 V



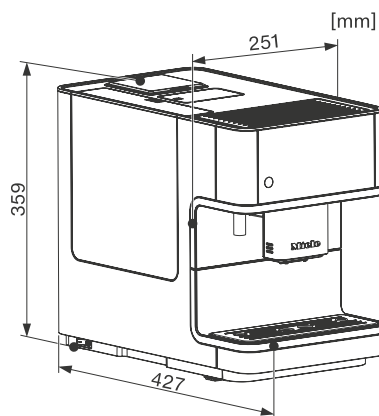
- 1) Zone d'installation
- 2) Montage avec cadre d'espacement
- 3) Entre le plafond et la hotte, il faut prévoir un cordon d'alimentation et pour le fonctionnement en mode évacuation, une conduite d'évacuation flexible.

Machines à café

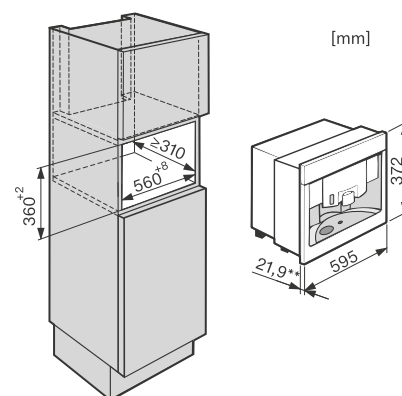
CM 5300/ CM 5500



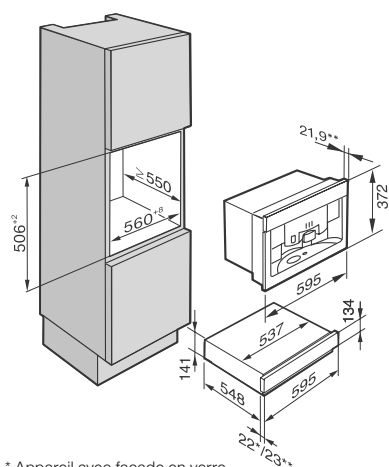
CM 6150 / CM 6350



CVA 6431

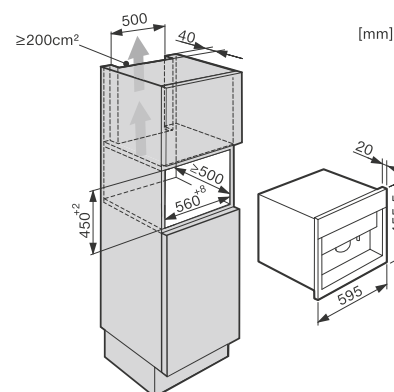


CVA 6431 + EGW 6210

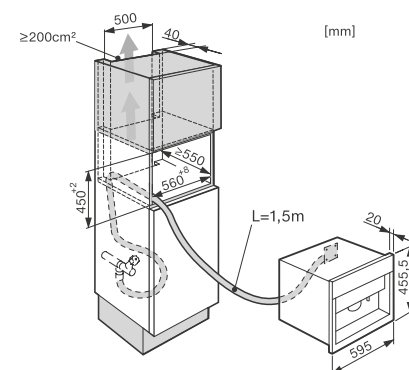


* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

CVA 6401/6405/6805

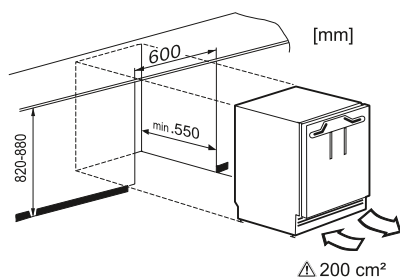


CVA 6405/6805

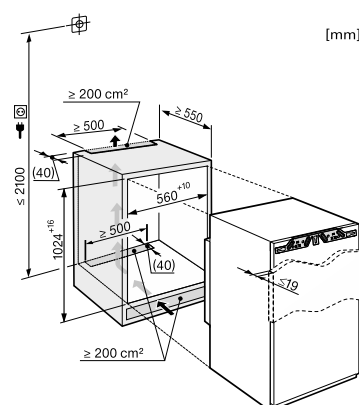


**Réfrigérateurs,
congélateurs
et armoires à vin**

K 31222 Ui

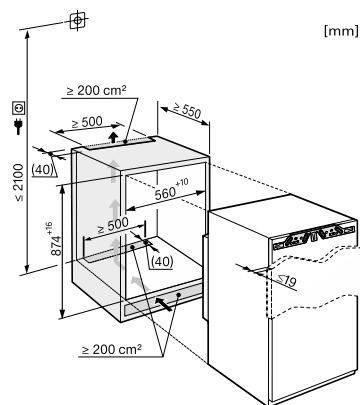


K 33222 i, K 33442 iF

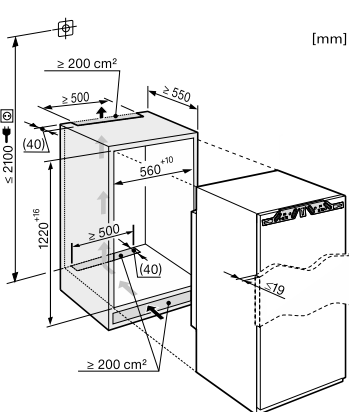


Croquis d'encastrement

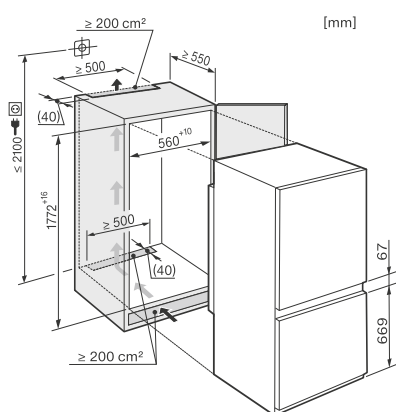
K 32222 i / K 32223 i / K 32242 iF /
K 32243 iF / K 33442 iF



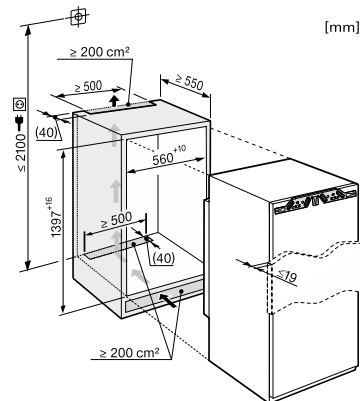
K 34222i / K 34242 iF / K 34272 iD / K
34223 i / K 34243 iF



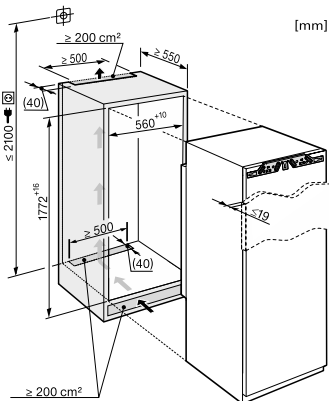
KF 37132 iD



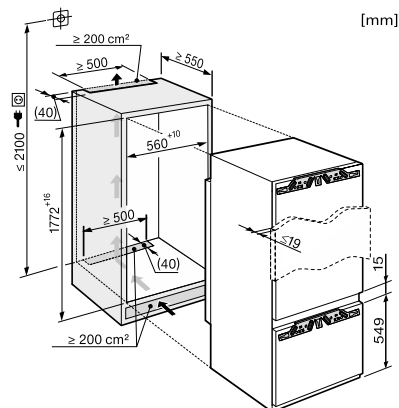
K 35222 iD / K 35272 iD / K 35442 iF



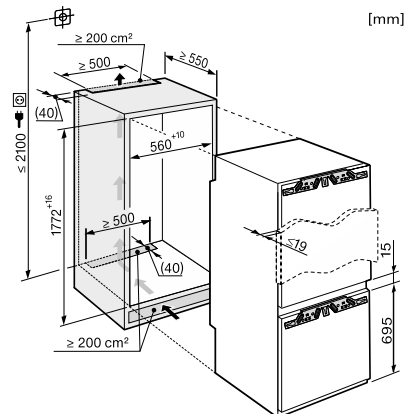
K 37222 iD / K 37242 iDF / K 37252 iD /
K 37272 iD / K 37273 iD / K 37282 iDF /
K 37422 iD / K 37442 iDF / K 37672 iD



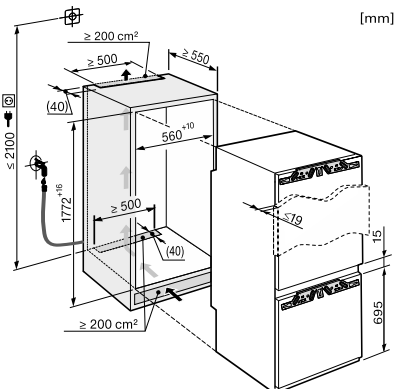
KF 37272 iD / KF 37673 iD



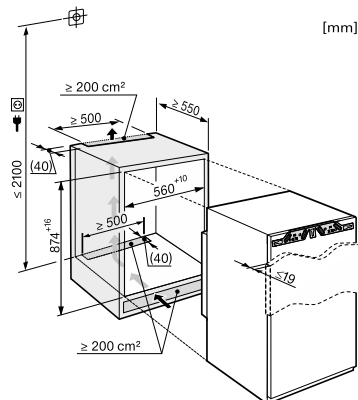
KFN 37232 iD / KFN 37282 iD /
KFN 37432 iD



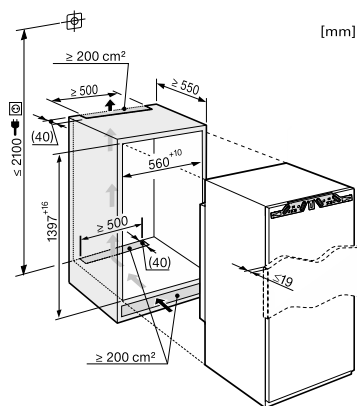
KFN 37692 iDE



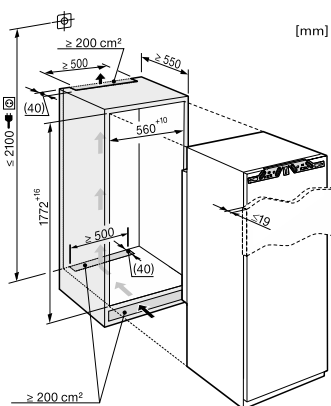
F 32202 i, FN 32402 i



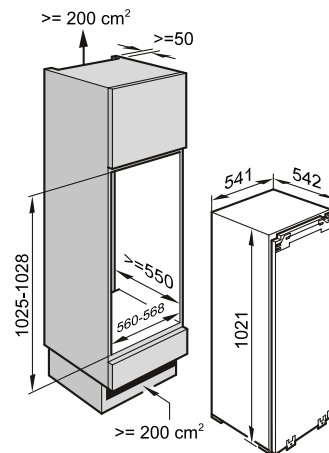
FNS 35402 i



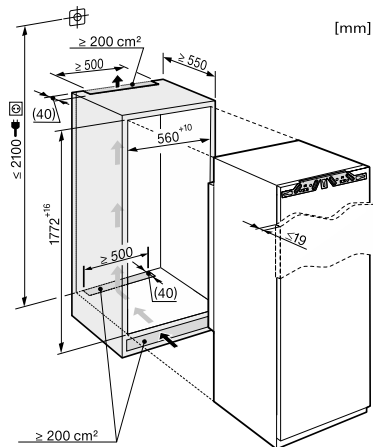
FNS 37402 i



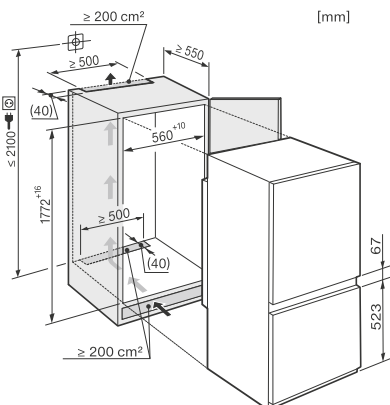
K 5324 iF



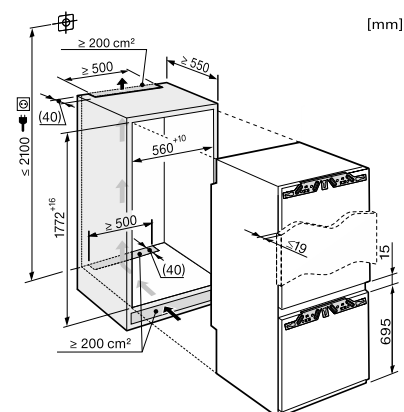
K 37282 iDF



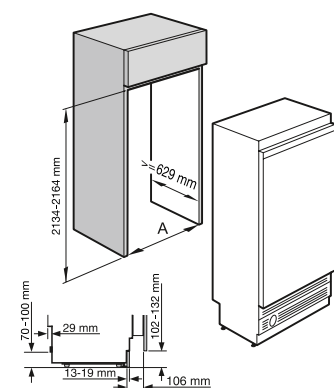
KF 37122 iD



KFN 37452 iDE

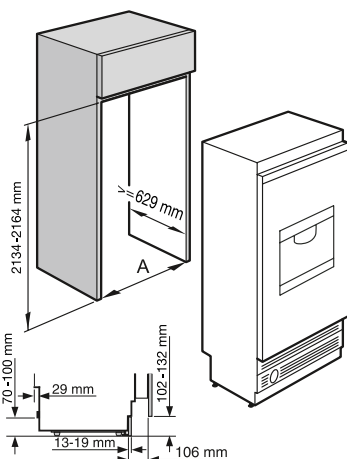


K 1801 Vi / K 1901 Vi / KWT 16X2Vi
MasterCool



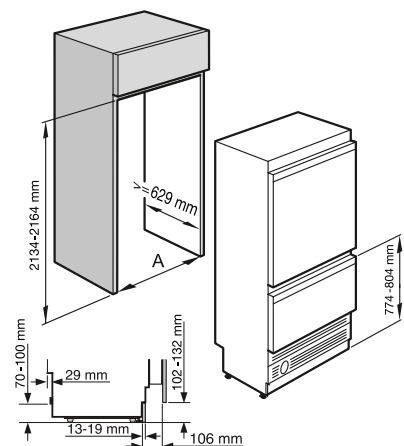
K1801Vi / F1811Vi: A = 762 mm, K1901Vi / F 1911Vi: A = 915 mm, F1411Vi: A = 457 mm, KWT1602/KWT1612Vi: A = 610 mm

F 1472 Vi MasterCool



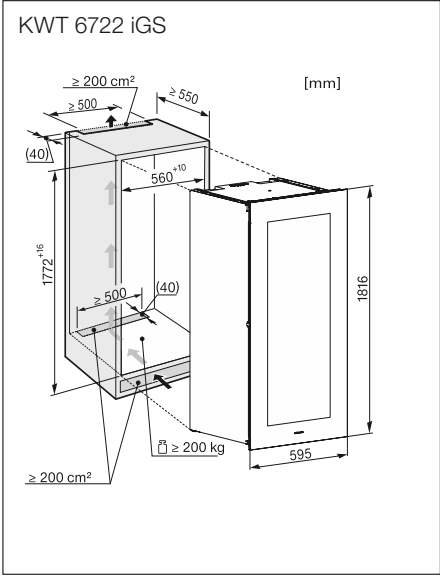
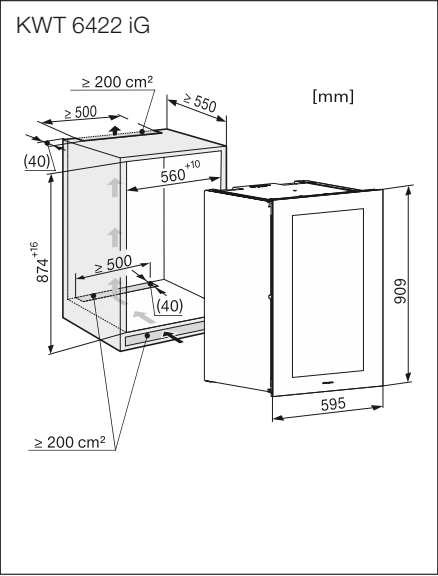
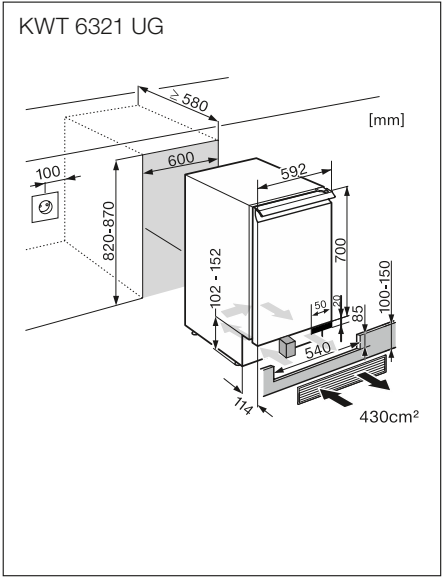
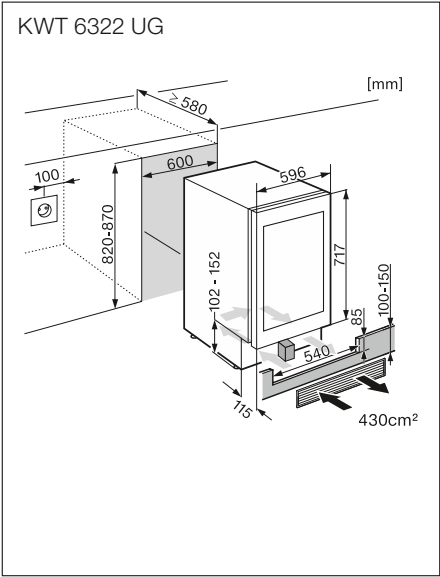
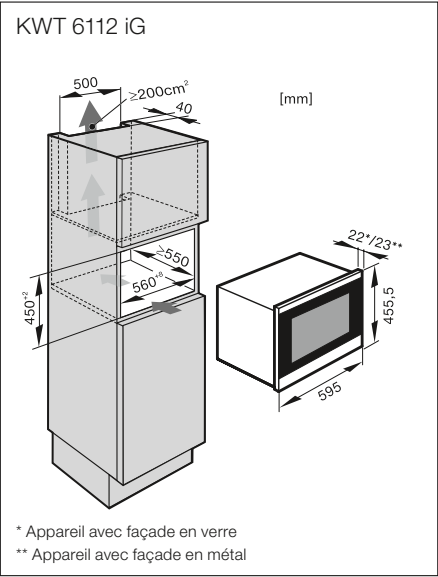
A = 457 mm

KF 1911 Vi / KF 1901 Vi MasterCool



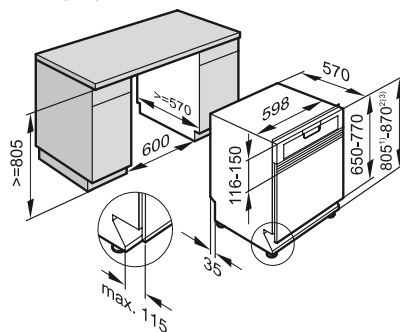
KF1901Vi / KF1911Vi: A = 915 mm

Croquis d'encastrement



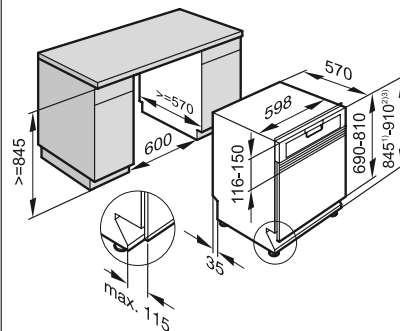
Lave-vaisselle

G 4930 - 6620 - 6630 - 6720 - 6730 - 6820 (SC)i



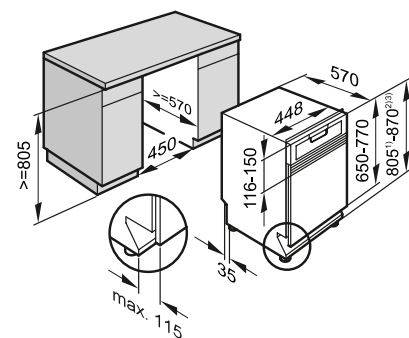
- 1) Hauteur du socle 35-155 mm,
- 2) Hauteur du socle 100-220 mm

G 4935 - 6625 - 6725 - 6825 - 6925 SCi XXL



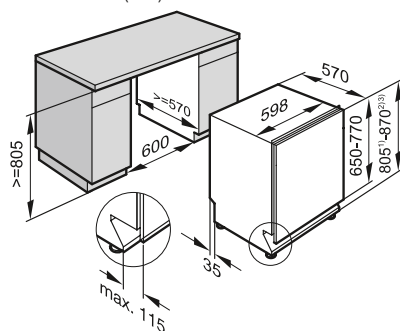
- 1) Hauteur du socle 35-155 mm,
- 2) Hauteur du socle 100-220 mm

G 4720 SCi / G 4780 SCVi



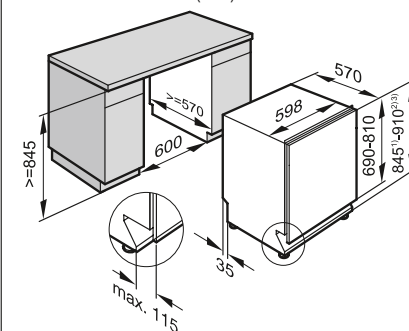
- 1) Hauteur du socle 35-155 mm,
- 2) Hauteur du socle 100-220 mm

G 4263-4980-6060-6660-6670-6770-6860-6890 (SC)Vi



- 1) Hauteur du socle 35-155 mm,
- 2) Hauteur du socle 100-220 mm

G 4268-4985-6065-6665-6675-6775-6865-6895-6997 (SC)Vi XXL



- 1) Hauteur du socle 35-155 mm,
- 2) Hauteur du socle 100-220 mm

Protection de l'environnement

Le fondement de notre philosophie d'entreprise

Responsable des générations à venir : on ne pourrait mieux décrire ce que Miele entend par durabilité. Nous développons et produisons depuis plus de 115 ans des appareils électroménagers performants et confortables, qui par leur fiabilité et leur longévité cherchent à ménager les ressources lors de la production et à être économes en énergie lors de leur utilisation. Ils sont fabriqués par des collaborateurs engagés, qui sont respectés et estimés. Au sein de notre chaîne d'approvisionnement, nous nous attachons à respecter les normes sociales et environnementales. Nous prôtons un dialogue de partenaires avec les personnes et les institutions qui prennent part aux activités de Miele.

Cette attitude se voit renforcée par l'adhésion de l'entreprise à l'initiative de durabilité des Nations Unies Global Compact, la certification de conformité à la norme sociale internationale en vigueur SA8000 et la « Charte de la diversité » pour l'égalité des chances au sein du personnel. Les certifications ISO de gestion de la qualité, de l'environnement et de l'énergie, ainsi que les normes de protection de la santé et du travail offrent le cadre indispensable pour poursuivre cette optimisation: en protégeant l'environnement en production, via nos produits et en protégeant nos collaborateurs. Nous sommes fidèles à la devise « Toujours mieux - Immer besser », que les fondateurs de Miele avaient déjà inscrite sur leurs appareils.

Pour Miele, la durabilité est indissociable de l'intégrité, du respect des principes de vie fondamentaux, de la responsabilité vis-à-vis des hommes et de l'environnement, d'une inscription dans la durée et d'un attachement à la qualité. Notre entreprise a par ailleurs reçu le prix allemand de la durabilité 2014 et le prix de l'environnement B.A.U.M. 2014.

Pour avoir plus d'informations sur nos efforts en matière de durabilité, surfez sur www.miele-sustainability.com









La qualité Miele

Immer Besser

Miele est synonyme de qualité, d'innovation et de développement de produits à portée internationale. Marque premium, Miele s'est forgée une excellente réputation de par le monde et est devenue un symbole de qualité légendaire. La recette du succès de l'entreprise familiale allemande est à imputer aux fondateurs Carl Miele et Reinhard Zinkann. Ils résument la philosophie d'entreprise « Immer besser » comme suit: « Le succès à long terme n'est possible que si l'on peut garantir de façon concrète la qualité de ses produits. » Miele respecte cette promesse depuis plus de 110 ans.

Qualité

Les produits Miele sont des appareils de premier choix et cela se voit au premier coup d'œil : ils brillent par leur intelligence technique, leur fonctionnalité et leur longévité. Depuis sa création, Miele ne cesse de prouver son expertise en tant que fabricant d'appareils électroménagers parfaits. Vous pouvez toujours faire confiance à un appareil Miele. Pour preuve, nos tests d'endurance internes et vos années de plaisir d'utilisation.

Miele Home Program

Des informations sur votre achat, chez vous à la maison

Les appareils électroménagers Miele sont des appareils innovants de haute qualité. Vous ne regretterez pas un instant votre achat. Pour vous garantir un plaisir optimal de pour vos appareils et vous faire découvrir leurs nombreuses possibilités, nous sommes heureux de vous présenter le Miele Home Program. Ce service consiste en une visite à domicile. Selon vos souhaits et votre situation, nous vous exposons toutes les fonctions de vos appareils Miele et vous expliquons comment les utiliser au mieux.

Nous réglons avec vous vos programmes préférés. Nous vous expliquons les fonctions spéciales et vous prodiguons des conseils de nettoyage et d'entretien. Nous vous montrons aussi comment obtenir facilement des résultats optimaux et vous glissons quelques conseils pratiques pour profiter de vos appareils Miele pendant de longues années.

Prix indicatif du marché en euros = 199,-*

Consultez, pour plus d'infos, notre site www.miele.be









MSC

Miele Service Certificate, 10 années de tranquillité totale



Malgré le soin apporté à la fabrication et au contrôle des appareils, une panne résultant de l'utilisation normale de votre appareil peut se produire. Si vous désirez une tranquillité d'esprit totale pendant 10 ans, Miele vous propose le MSC, le Miele Service Certificate.

Garantie Miele exclusive de 10 ans

Miele est le seul fabricant d'appareils électroménagers qui offre jusqu'à 10 ans de garantie à partir de la date d'achat.

Tranquillité totale

Pendant la durée de ce contrat de service, Miele effectuera gratuitement toute intervention technique -pièces détachées, main d'oeuvre et déplacement - résultant de l'usure normale de l'appareil. Compte tenu bien sûr des conditions du contrat y afférant.

Flexibilité maximale

Vous pouvez demander un Miele Service Certificate pendant le délai de garantie légal de deux ans.

Fiable et rapide

Vous bénéficiez d'un traitement prioritaire et d'une exécution rapide. Vous trouvez davantage d'informations à ce sujet sur notre site www.miele.be ou en téléphonant au 02/451.16.16

Exclusive Care

Entretien préventif, nettoyage professionnel et contrôle de vos appareils Miele

Les appareils électroménagers Miele sont synonymes de qualité et de durabilité. Pour vous garantir un plaisir maximal de vos appareils, nous sommes heureux de vous présenter Exclusive Care. Ce service implique un entretien préventif professionnel de vos appareils Miele par un technicien du service après-vente Miele. Nous contrôlons vos appareils Miele avec un système de diagnostic conçu par Miele. Nous veillons aussi à actualiser le logiciel de vos appareils.

À l'aide d'une check-list, nous contrôlons les différentes fonctions de vos appareils. En outre, vos appareils sont nettoyés avec des produits d'entretien Miele. Vous bénéficiez aussi de précieux conseils pour l'utilisation de vos appareils Miele. Après une visite Exclusive Care, Miele vous offre un an de garantie réparation complète supplémentaire sur les appareils contrôlés.

Pour plus d'informations, téléphonez au 02/451.16.16



Service après-vente



Service après-vente de Miele - Votre interlocuteur pour toutes vos demandes d'intervention

En choisissant Miele, vous optez pour un appareil d'une grande longévité et d'une qualité supérieure. Mais si vous avez besoin d'aide, vous pouvez contacter notre service après-vente qui interviendra rapidement et efficacement. La qualité élevée du service est régulièrement vérifiée par le biais d'enquêtes Miele et est confirmée par des recherches menées par des instituts indépendants.

Un service après-vente parfait n'implique pas seulement une aide expérimentée en cas de réparation. Miele est aussi attentif à tous les détails, de la livraison et de l'installation de vos appareils jusqu'à leur mise en service.

Vous trouvez davantage d'informations à ce sujet sur notre site www.miele.com.







Miele Belgique S.A.

Z.5 Mollem 480
BE - 1730 MOLLEM (Asse)

Numéro d'entreprise BE 0403.230.978

www.miele.be



shop.miele.be

Info clients privés :

02/451 16 16

**Info revendeurs / architectes /
cuisinistes :**

02/451 15 00

Info professionnel

(appareils industriels) :

02/451 15 40

Fax général : 02/451 14 14

Miele Luxembourg S. à r. l.

Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg
R.C. Luxembourg: B 15429

T.V.A. Luxembourg : LU 110 85 348

www.miele.lu

- Info clients privés :

+352 497 11 30

- Info revendeurs / architectes / cuisinistes :

+352 497 11 40

- Info professionnel (appareils industriels) :

+352 497 11 25

Fax : +352 497 11 39