Miele
IMMER BESSER

Design for life.

Appareils encastrables

Génération 6000
Gamme 2014

Notre promesse

Immer besser

Depuis la création de Miele, nous prônons la devise **« Immer besser », toujours mieux**. Pour réussir sur le marché, une marque doit se distinguer de la concurrence et a dès lors le choix entre 2 options : être soit meilleure soit moins chère que les autres. C'est l'un ou l'autre. Or, les clients Miele veulent ce qu'il y a de meilleur. Une devise à laquelle nous restons fidèles depuis maintenant plus d'un siècle.

À travers la devise **« Immer besser »**, vous voulons avant tout offrir à nos clients des produits et un service de haute qualité. Pour nos lave-linge et nos lave-vaisselle, cela se traduit par des performances de lavage puissantes associées à un traitement extrêmement doux ou précautionneux de vos vêtements, de vos verres ou de votre porcelaine. En ce qui concerne nos fours à vapeur, notre devise se reflète dans le confort avec lequel vous réussissez à concocter de succulents plats. Tous les appareils Miele brillent par leur confort d'utilisation, leur efficacité énergétique et leur design particulièrement esthétique. Grâce au feedback de nos clients, nous nous penchons en permanence sur la manière d'améliorer encore certains aspects. C'est ainsi que nous avons réussi à commercialiser des produits d'une qualité grandissante. Dans le monde des appareils électroménagers, la qualité signifie aussi qu'ils doivent afficher une fiabilité et une longévité maximales. Miele est le seul fabricant qui fabrique et teste tous ses appareils pour une longévité d'au moins 20 ans.

„Immer besser“ – La durabilité est un objectif social auquel Miele accorde énormément d'importance. Nous concentrons à cet égard nos efforts sur la réduction maximale de la consommation d'électricité, d'eau et de produits de nos appareils. Par ailleurs, nous veillons aussi à une utilisation réfléchie des matières premières dans nos processus de production. Le bien-être de nos collaborateurs fait également partie de nos principales responsabilités. Miele est la première entreprise en Allemagne à s'être fait certifier selon la norme sociale internationale SA 8000, qui porte sur la protection des droits des travailleurs. Nous considérons nos fournisseurs et nos points de vente comme des partenaires. Ce partenariat se distingue par l'intégrité et le respect mutuels. Comme vous pouvez le constater, notre quête de qualité se reflète dans les nombreuses facettes de l'entrepreneuriat socialement responsable.*

„Immer besser“ est notre philosophie depuis plus de 100 ans. Et cela ne va pas changer. Nous vous en faisons la promesse.

Markus Miele Reinhard Zinkann

Dr. Markus Miele Dr. Reinhard Zinkann

*Pour avoir plus d'informations sur nos efforts en matière de durabilité, veuillez surfer sur www.miele-sustainability.com

Miele vous donne envie de cuisiner!

Table des matières

Au fil des pages de ce prospectus, découvrez comment les appareils encastrables Miele vous offrent de merveilleux moments, jour après jour, et ce, grâce à leur design intemporel, leurs fonctionnalités qui facilitent considérablement votre vie ainsi que leur qualité garante de dizaines d'années de plaisir d'utilisation.

Avantages pour les consommateurs	6
Découvrez la cuisson vapeur Miele	8
Un design pour une qualité de vie supérieure : Lignes de design	10
Commandes électroniques précises avec utilisation intuitive	14
Produits	
Fours	16
Fours compacts combinés	30
Fours à vapeur	36
Fours à vapeur combinés	48
Fours à micro-ondes	54
Tiroirs culinaires	60
Plans de cuisson	66
CombiSets	90
Hottes	100
Machines à café	124
Réfrigérateurs, congélateurs et armoires à vin	136
Lave-vaisselle	172
Miele@home	196
Accessoires	200
Tous les symboles en un clin d'œil	244
Croquis d'encastrement	248
Pourquoi Miele?	
La longévité Miele	270
La qualité Miele	272
Miele et service	274

La vie comporte de multiples facettes dont chacun profite au gré de ses envies. Aussi est-il essentiel que la cuisine de vos rêves réponde parfaitement à vos souhaits spécifiques et s'inscrive idéalement dans l'espace qui lui est dédié. Marque premium de l'électroménager, Miele offre la solution idéale pour chaque cuisine.
Notre philosophie ? Un design pour une qualité de vie supérieure.

Avantages pour les consommateurs

2014

VOTRE AVANTAGE : ACTION SET

Profitez de notre Action Set avec des réductions de prix à l'achat de 4, 5 ou 6 appareils encastrables différents.

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

UNE POÊLE A FRIRE GRATUITE

Vous recevrez à l'achat d'un plan de cuisson à induction avec PowerFlex, une poêle à frire gratuite.

Miele Home Program GRATUIT

A l'achat de 4, 5 ou 6 appareils encastrables différents, dont un four à vapeur (combi) ou steamer.

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

Pour plus d'information contactez votre distributeur Miele.

Miele E-Shop – www.miele-shop.be

Commandez vos accessoires Miele en ligne !
Plats pour fours à vapeur, sacs à poussière, produits d'entretien et de nettoyage,... Vous pouvez commander tous les accessoires pour vos appareils Miele sur www.miele-shop.be. Vous les commandez 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, et ils seront rapidement livrés chez vous.
Aussi les produits Miele pour la lessive et la vaisselle, le Miele Care Collection, peuvent être commandés exclusivement sur notre boutique en ligne.
Pour tous les détails surfez sur www.miele-shop.be !

Miele Service Certificate

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. A l'achat de ce Service pour un montant fixe par appareil, Miele vous garantit d'effectuer totalement gratuitement – pièces, main d'œuvre et déplacement – toute intervention technique résultant d'une usure normale de votre appareil Miele pendant les 10 années suivant votre date d'achat.

Vous trouverez tous les détails ainsi que le formulaire de commande sur internet : www.miele.be.
Vous pouvez aussi appeler le 02/451.16.31.

Découvrez la cuisson vapeur Miele

par des workshops culinaires

1. Choisir ensemble avec Miele le four à vapeur qui me convient
Avant de passer à l'achat, venez découvrir notre gamme de fours à vapeur. Après la présentation de nos fours à vapeur, nous vous offrons un menu 3 services. Il reste suffisamment de temps pour répondre à vos questions individuelles, ceci aussi bien pour les fours à vapeur que pour les autres appareils de cuisine.

Heure: de 10h30 à 14 heures
Mensuellement aussi 1 session en soirée, de 18h30 à 21h30
Plus d'information sur www.miele.be
ou par téléphone au numéro 02/451.15.84

2. Cuisiner à la vapeur avec mon four à vapeur Miele
Nos conseillères vous apprendront de façon professionnel les techniques de base de la cuisson vapeur avec les fours à vapeur et steamer Miele, dans l'élégant Atelier de cuisson. Au cours de cette session vous apprenez les astuces pour utiliser et entretenir votre four à vapeur d'un façon optimale.

Heure: de 10h30 à 14 heures
Plus d'information sur www.miele.be
ou par téléphone au numéro 02/451.15.84

3. Cuisiner de façon combiné avec mon four à vapeur combiné Miele
Nos conseillères ménagères vous initieront de façon professionnelle aux techniques de base de la cuisson vapeur et de la cuisson combi. Durant cet atelier, vous recevrez conseils et astuces pour utiliser et entretenir au mieux votre four à vapeur combiné.

Heure : de 10h30 à 14h
Plus d'information sur www.miele.be
ou par téléphone au numéro 02/451.15.84

4. Cuisine thématique
Les vrais amateurs de cuisine peuvent également s'adresser à Miele pour des ateliers Cuisine thématique. En collaboration avec différents chefs renommés, vous apprenez les ficelles du métier.

- Vous pouvez participer à un atelier culinaire dans l'Atelier Yves Mattagne à Tour & Taxis. Dans le superbe cadre de l'Entrepôt royal à Tour & Taxis, vous concoctez de succulents plats sous la supervision des chefs de l'Atelier Yves Mattagne.
- Au siège social de Miele à Mollem, vous pouvez prendre part à des ateliers culinaires en présence d'invités comme Wout Bru ou Sven Ornelis.

Pour de plus amples informations et pour les inscriptions : surfez sur www.miele.be ou formez le numéro 02/451.15.84

Notre philosophie:

un design pour une qualité de vie supérieure

Une famille de produits parfaitement coordonnés en termes de design, de matériaux et de fonctionnalité. Cette nouvelle génération 6000 confère au design uniforme une toute nouvelle dimension. Des appareils hautement technologiques au look familier qui trouvent leur place dans toutes les cuisines actuelles.

ContourLine – Un design à la fois assuré et familier
Grâce à leur design assuré, 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 familiers ont été réinterprétés. La poignée fait ainsi partie de la façade. La qualité du matériau est perceptible. Le panneau de commande offre un confort d'utilisation optimal et est clairement séparé du reste de la façade.

Notre philosophie:

un design pour une qualité de vie supérieure

Le design ne se confine pas à l'aspect extérieur d'un objet mais aussi à son aspect utilitaire. La fonctionnalité et l'esthétisme sont indissociablement liés. Nos ingénieurs et concepteurs ont dès lors investi énormément de temps ainsi que tout leur savoir-faire dans le développement de nos nouveaux appareils encastrables.

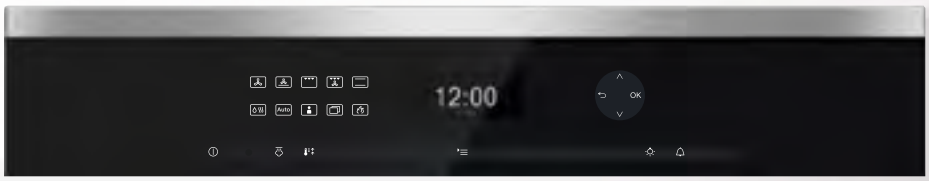
Il en découle une gamme de produits parfaitement coordonnés en termes de design, de matériaux et de fonctionnalité. Cette nouvelle génération 6000 confère au design uniforme une toute nouvelle dimension. Nos deux nouvelles lignes design sont disponibles dans un magnifique éventail de couleurs et de matériaux.

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 PureLine exhalent la tranquillité. Ils se distinguent aussi par des éléments inox horizontaux et une poignée assez aérienne qui contraste avec une façade entièrement vitrée. Les lignes horizontales prédominent. En plaçant plusieurs appareils côte à côte, vous créez un jeu de lignes horizontales particulièrement esthétique.

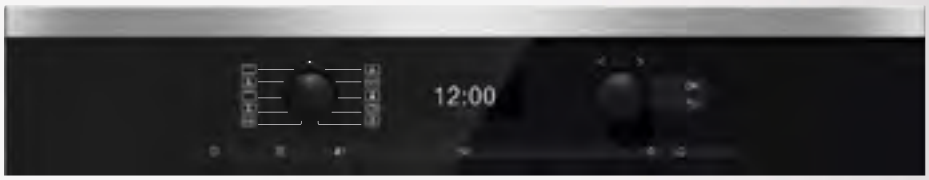
Commandes électroniques précises avec utilisation intuitive

M Touch et autres concepts de commande

SensorTronic : un écran TFT à 5 lignes avec des touches sensitives de part et d'autre vous donne tout le contenu du menu. Cette commande se distingue par la grande facilité d'utilisation du guide utilisateur.



DirectSensor : vous sélectionnez la fonction du four souhaitée d'une simple pression sur l'un des symboles 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 à gauche. Les réglages sur l'écran à 4 lignes pour la température ou la durée se font avec le bouton de droite et se confirment avec les touches sensitives. Appuyez sur les boutons pour les enfoncer ou les faire ressortir.

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

EasySensor : l'écran à 7 segments minimaliste indique la température et la durée. En effleurant les touches sensitives intégrées, vous réglez et confirmez l'option choisie.

Avec le nouvel affichage M Touch, vous pouvez facilement faire la manipulation souhaitée. La commande brille par sa simplicité. Les appareils dotés de ce concept de commande se commandent rapidement et intuitivement par touches sensitives. 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.

Juste sous le plan de cuisson ou à hauteur des yeux

Les fours encastrables Miele

Modèles

Four encastrable
Un four fonctionne indépendamment d'un plan de cuisson et peut donc être encastré où vous le souhaitez, p. ex. à hauteur des yeux pour un confort d'utilisation optimal.

Cuisinière encastrable
Les cuisinières sont toujours combinées avec un plan de cuisson et sont généralement encastrées sous le plan de travail. Vous commandez le plan de cuisson et le four (la cuisinière) à l'aide des boutons situés sur le panneau de commande dans la partie supérieure de la cuisinière.

Formats

Le format extra grand
90 cm de large, 48 cm de haut

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

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

Cuire et rôtir comme vous l'entendez

Le vaste choix de formats et de systèmes de nettoyage sur les fours encastrables Miele

Vaste choix de formats

Vous aimez utiliser votre four pour la cuisson de gros rôtis ou la réalisation de pâtisserie? Quelle que soit la dimension de vos aspirations culinaires, Miele vous propose un four taillé à votre mesure!

Le format XXL

Le format standard

Le grand format

Le format compact

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.

Exclusivité Miele **PerfectClean**

Pyrolyse

Accessoires Pyrofit

La cuisson devient un pur plaisir!

Les highlights* des fours encastrables

Exclusivité Miele

Fonction Profi

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

Exclusivité Miele **Rails télescopiques totalement extractibles FlexiClip**
Conviennent 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 aussi un éventail de programmes spéciaux pour un confort d'utilisation maximal, p.ex. déshydratation.

Exclusivité Miele **Crisp Function**
Pour un brunissage croustillant : certains aliments, tels que les pizzas ou les frites, réussissent mieux à chaleur sèche.

* selon l'appareil

Cuisinière encastrable

Type	H 2261 E
Design	
PureLine/ContourLine	●/–
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/Turbogril	●/●/●/●
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	●/–
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	56
Nombre de niveaux de cuisson/Niveaux de cuisson numérotés	4/–
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 gril rabattable	●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	A
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	–/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers	
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/–
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 x550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	11,0/230/16
Accessoires fournis	
Plateau/Plat universel 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)	
R.v.s. CleanSteel	**799,–**
Blanc brillant plus	**–**
Noir	**–**
Brun foncé	**–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Fours encastrables

Type	H 2161 B	H 2261 B	H 2361 B
PureLine/ContourLine	–/●	●/–	–/●
Écran	EasyControl	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/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongéler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique/Chaleur sole	–/–	–/–	–/–
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	56	56	76
Nombre de niveaux de cuisson/Niveaux de cuisson numérotés	4/–	4/–	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	–/●	–/●	–/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/–	–/–	–/–
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	560 – 568 x 600 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,3/230/16	3,3/230/16	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	**699,–**	**699,–**	**949,–**
Blanc brillant	**–**	**699,–**	**–**
Noir obsidien	**–**	**699,–**	**–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

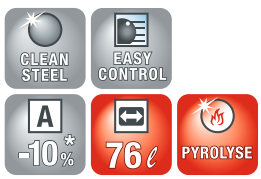
Fours encastrables

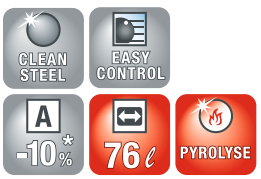
Type	H 2661 B	H 6160 B	H 6260 B
PureLine/ContourLine	●/–	–/●	●/–
Écran	EasyControl	EasyControl	EasyControl
Boutons escamotables/Affichage de texte/Symboles	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Facilité d'utilisation			
Réglage de la température au degré près de 50 – 250°C	●	–	–
Réglage électronique de la température de 30 – 300°C	–	●	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	–/–	–/–	–/–
Fonction Crisp	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Grill/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongéler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique/Chaleur sole	–/–	●/–	●/–
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	–/●	–/●	–/●
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	–/●	–/●	–/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/–	–/–	–/–
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	560–568 x 600 x550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,5/230/16	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,–**	**1.199,–**	**1.299,–**
Blanc brillant	**999,–**	**–**	**–**
Noir obsidien	**999,–**	**–**	**–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Fours encastrables avec pyrolyse

Type	H 2361 BP	H 2661 BP	H 6160 BP
PureLine/ContourLine	–/●	●/–	–/●
Écran	EasyControl	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/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongéler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique/Chaleur sole	–/–	–/–	●/–
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	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	–/●	–/●	–/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/–	–/–	–/–
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	560 – 568 x 600 x550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,6/230/16	3,6/230/16	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	**1.249,–**	**1.299,–**	**1.499,–**
Blanc brillant	**–**	**–**	**–**
Noir obsidien	**–**	**–**	**–**





* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Fours encastrables avec pyrolyse

Type	**H 6260 BP**	**H 6360 BP**	**H 6460 BP**
PureLine/ContourLine	●/–	–/●	●/–
Écran	EasyControl	DirectControl	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/Grill/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongéler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique/Chaleur sole	●/–	●/●	●/●
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 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	–/●	●/●	●/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/–	–/–	–/–
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	560 – 568 x 600 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	3,5/230/16	3,6/230/16	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	**1.599,–**	**1.799,–**	**1.899,–**
Blanc brillant	**–**	**–**	**1.899,–**
Noir obsidien	**–**	**–**	**1.899,–**

* 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/Grill/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Cuisson intensive/Décongéler/Brunissage/Chaleur sole	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Fonction Profi/Rôtissage automatique/Chaleur sole	●/●	●/●	●/●
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	B
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	●/●	●/●	●/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/●	●/–	●/–
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 paire
Grille d'introduction avec/sans revêtement PerfectClean/ adaptée à la pyrolyse	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)			
Inox CleanSteel	**2.499,–**	**2.999,–**	**6.299,–**
Blanc brillant	**–**	**2.999,–**	**–**
Noir obsidien	**–**	**2.999,–**	**–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Fours compacts encastrables

Type	H 6100 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	30 – 300 °C
Sonde thermique sans fil/ Sonde thermique	–	–	–/–
Fonction Crisp	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Grill/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
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/●
Porte			
Porte CleanGlass/Contacte 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 gril rabattable	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	–/●	–/●	●/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/–	–/–	–/–
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	**1.199,–**	**1.299,–**	**1.699,–**
Blanc brillant	**–**	**–**	**1.699,–**
Noir obsidien	**–**	**–**	**1.699,–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Fours compacts encastrables avec pyrolyse

Type	H 6200 BP	H 6301 BP	H 6401 BP
Design			
PureLine/ ContourLine	●/–	–/●	●/–
Affichage	EasyControl	DirectSensor	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	30 – 300°C
Sonde thermique sans fil/ Sonde thermique	–	–	–
Fonction Crisp	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Grill/Turbogril	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
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/Contacte 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 gril rabattable	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	–/●	●/●	●/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/–	–/–	–/–
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	**1.599,–**	**1.899,–**	**1.999,–**
Blanc brillant	**–**	**–**	**–**
Noir obsidien	**–**	**–**	**–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Fours compacts encastrables avec pyrolyse

Type	H 6800 BP
Design	
PureLine/ ContourLine	●/–
Affichage	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
Sonde thermique sans fil/ Sonde thermique	●/–
Fonction Crisp	●
Modes de fonctionnement	
Chaleur tournante Plus/Chaleur voûte-sole/Grill/Turbogril	●/●/●/●
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	20/●
Porte	
Porte CleanGlass/Contacte 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	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 gril rabattable	●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	A
Utilisation de la chaleur résiduelle/Chauffage rapide	●/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers	
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	●/–
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	3,4 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	**2.999,–**
Blanc brillant	**2.999,–**
Noir obsidien	**2.999,–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Deux en un

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 compacts combinés

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 connaitre la durée de cuisson résiduelle.

Exclusivité Miele

Touche pop-corn
Une seule pression sur une touche suffit pour préparer rapidement et facilement un paquet de pop-corn.

* selon l'appareil

Exclusivité Miele

Enceinte du four en acier inoxydable avec revêtement PerfectClean et structure tramée

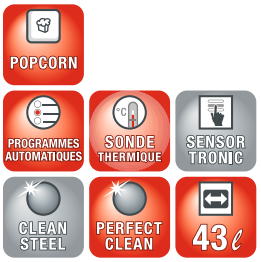
L'enceinte en acier inoxydable du four compact combiné (avec micro-ondes) possède une structure tramée spéciale. La surface est dotée d'un revêtement PerfectClean. Elle est donc moins sensible aux rayures et beaucoup plus facile à nettoyer qu'une enceinte de four en inox classique, qui est lisse. Les 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.

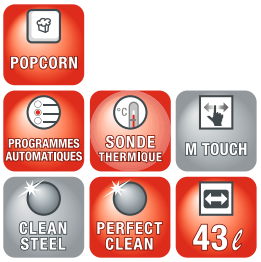
Fours compacts combinés encastrables

Type	H 6100 BM	H 6200 BM	H 6300 BM
Design			
PureLine/ContourLine	–/●	●/–	–/●
Écran	EasyControl	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 1 000	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Turbogril/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	●/●	●/●	●/●
Démarrage rapide pour micro-ondes	●	●	●
Programmes personnalisés	–/●	–/●	20/●
Proposition de la puissance des micro-ondes pour chaque mode de fonctionnement	●	●	●
Porte de l'appareil			
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	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/–	–/–	–/–
SuperVision	–	–	–
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	1	1	1
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	**1.349,–**	**1.349,–**	**1.699,–**
Blanc brillant	**–**	**–**	**–**
Noir obsidien	**–**	**–**	**–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	H 6400 BM	H 6600 BM	H 6800 BM
Design			
PureLine/ContourLine	●/–	●/–	●/–
Écran	DirectControl	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 1 000	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Chaleur tournante Plus/Turbogril/Rôtissage automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Cuisson éco/Décongeler	●/●	●/●	●/●
Gril/Nombre de niveaux de puissance du gril	●/1	●/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	●/●	●/●	●/●
Démarrage rapide pour micro-ondes	●	●	●
Programmes personnalisés	20/●	20/●	20/●
Proposition de la puissance des micro-ondes pour chaque mode de fonctionnement	●	●	●
Porte de l'appareil			
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	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/–	–/●	●/–
SuperVision	–	–	–
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	2/1
Tige anti-ébullition	1	1	1
Livre de recettes	–	–	–
Caractéristiques techniques			
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible	2,2/230/16	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	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Prix indicatif du marché en euros (incl. Prix TVA et Recupel)			
Inox CleanSteel	**1.699,–**	**2.199,–**	**2.699,–**
Blanc brillant	**1.699,–**	**–**	**2.699,–**
Noir obsidien	**1.699,–**	**–**	**2.699,–**





* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Place à la diversité pour satisfaire tout les goûts!

Les différents fours à vapeur Miele

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.

Types

Four à vapeur
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.

Four à vapeur sous pression (steamer)
Avec le four à vapeur sous pression Miele (steamer), vous pouvez aussi cuire à la vapeur avec pression 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.

Four à vapeur combiné (avec fonctions d'un four classique)
Dernier né de la famille des fours à vapeur, ce modèle réunit aussi toutes les fonctions d'un four classique. Vous trouverez plus d'infos dans la rubrique spéciale qui lui est consacrée.

Place à la diversité également dans l’aménagement de votre cuisine

Les différents modèles et la technologie de vapeur unique de Miele

Les différents modèles

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

Compact

Ultra compact

Le four à vapeur sous pression (steamer)

Appareil autonome

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.

MultiSteam
Production de vapeur externe pour des grandes enceintes de four.

MonoSteam
Production de vapeur externe pour des petites enceintes de four.

PowerSteam
Production de vapeur rapide dans le four à vapeur sous pression.

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.

Programmes automatiques

Fiez-vous aux plus de 150 programmes automatiques pour préparer facilement poisson, viande, légumes et bien d'autres plats. Vos mets réussiront toujours.

Cuisson vapeur avec pression

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.

* selon l'appareil

Avantages supplémentaires du four à vapeur sous pression (steamers)

Puissance et élégance

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 100 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.

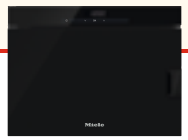
Écrans d'affichage de la température et de la durée
La façade présente deux écrans d'affichage pour suivre le déroulement de la cuisson en un coup d'oeil.

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.

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.

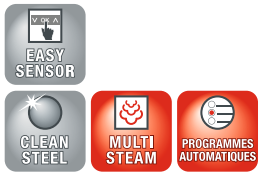
Fours à vapeur autonomes et encastrables

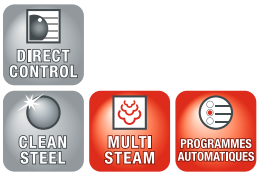


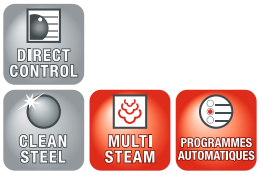
Type	DG 6010	DG 6030	DG 6100
Modèle			
Four à vapeur autonome	●	–	–
Four à vapeur encastrable	–	●	●
Design			
PureLine/ContourLine	–	●/–	–/●
Écran	EasySensor	EasySensor	EasySensor
Boutons escamotables	–	–	–
Facilité d'utilisation			
Réglage électronique de la température au degré près 40 – 100°C	●	●	●
Cuisson de menu sans transfert de goût	●	●	●
Programmes autom. avec adaptation individuelle du résultat	–	–	●
Maintien au chaud	–	–	–
Modes de cuisson			
Programmes automatiques	–	–	20
Cuisson vapeur	●	●	●
Décongeler	–	–	–
Réchauffer	–	–	–
Confort d'uilisation			
Cuisson 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 différe	–	–	–
Indication de la température réelle/Proposition de température	●/–	●/–	●/–
Programmes personnalisés/Réglages individuels	–/●	–/●	–/●
Porte			
Porte CleanGlass	–	–	●
Charnières de porte	à gauche	à gauche	en bas
Enceinte de cuisson			
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	24	24	38
Nombre de niveaux de cuisson	3	3	4
Capacité (GastroNorm (GN) par niveau de cuisson	1/2 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	●/–	●/–	–/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–	–	–
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 360 x 310	560 – 568 x 450 x 550
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	2,3/230/10	2,3/230/10	3,4/230/16
Accessoires fournis			
Plat perforé en inox perforé/Plat non perforé en inox	2/1	2/1	2/1
Grille d'appu/Plat récupérateur	–/–	–/–	1/1
Carte réponse livre de recettes gratuit/Livre de recettes	●/–	●/–	●/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	**–**	**1.199,–**	**1.199,–**
Blanc brillant	**–**	**–**	**–**
Noir obsidien	**999,–**	**–**	**–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	DG 6200	DG 6300	DG 6400
Modèle			
Four à vapeur autonome	–	–	–
Four à vapeur encastrable	●	●	●
Design			
PureLine/ContourLine	●/–	–/●	●/–
Écran	EasySensor	DirectContol	DirectContol
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	75
Cuisson vapeur	●	●	●
Décongeler	–	●	●
Réchauffer	–	●	●
Confort d'uilisation			
Cuisson 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 différe	–	●	●
Indication de la température réelle/Proposition de température	●/–	●/●	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	–/●	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	–/●	–/●	–/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–	–	–
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	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	2/1	2/1	2/1
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 (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	**1.199,–**	**1.599,–**	**1.599,–**
Blanc brillant	**–**	**–**	**–**
Noir obsidien	**–**	**–**	**–**



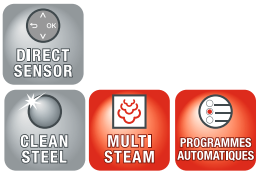




* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Fours à vapeur autonomes et encastrables

Type	DG 6401	DG 6500	DG 6600
Modèle			
Four à vapeur autonome	–	–	–
Four à vapeur encastrable	●	●	●
Design			
PureLine/ContourLine	●/–	–/●	●/–
Écran	DirectSensor	SensorTronic	SensorTronic
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'uilisation			
Cuisson 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 différe	●	●	●
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	–/●	–/●	–/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–	–/●	–/●
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	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	2/1	2/1	2/1
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 (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	**1.799,–**	**1.999,–**	**1.999,–**
Blanc brillant	**1.799,–**	**–**	**–**
Noir obsidien	**1.799,–**	**–**	**–**



* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	DG 6800
Modèle	
Four à vapeur autonome	–
Four à vapeur encastrable	●
Design	
PureLine/ContourLine	●/–
Écran	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	150
Cuisson vapeur	●
Décongeler	●
Réchauffer	●
Confort d'uilisation	
Cuisson 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 différe	●
Indication de la température réelle/Proposition de température	●/●
Programmes personnalisés/Réglages individuels	20/●
Porte	
Porte CleanGlass	●
Charnières de porte	en bas
Enceinte de cuisson	
Volume utile de l'enceinte de cuisson en l	38
Nombre de niveaux de cuisson	4
Capacité (GastroNorm (GN) par niveau de cuisson	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	–/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers	
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	●/–
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
Puissance de raccordement en kW/Tension en V/Fusible en A	3,4/230/16
Accessoires fournis	
Plat perforé en inox perforé/Plat non perforé en inox	2/1
Grille d'appu/Plat récupérateur	1/1
Carte réponse livre de recettes gratuit/Livre de recettes	●/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	
Inox/CleanSteel	**2.399,–**
Blanc brillant	**2.399,–**
Noir obsidien	**2.399,–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Fours à vapeur pression, encastrables

Type	DGD 4635 INOX/CLST	DGD 6605 INOX/CLST	DGD 6635 OBSZ
Modèle			
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'utilsation			
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	●	●	●
Raccord 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
Carte réponse pour recevoir 1 bouteille de produit détartrant	●	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	**3.199,–**	**3.449,–**	**–**
Noir obsidien	**–**	**–**	**3.449,–**

(1) Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren
* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Miele

Le summum culinaire : possibilités uniques

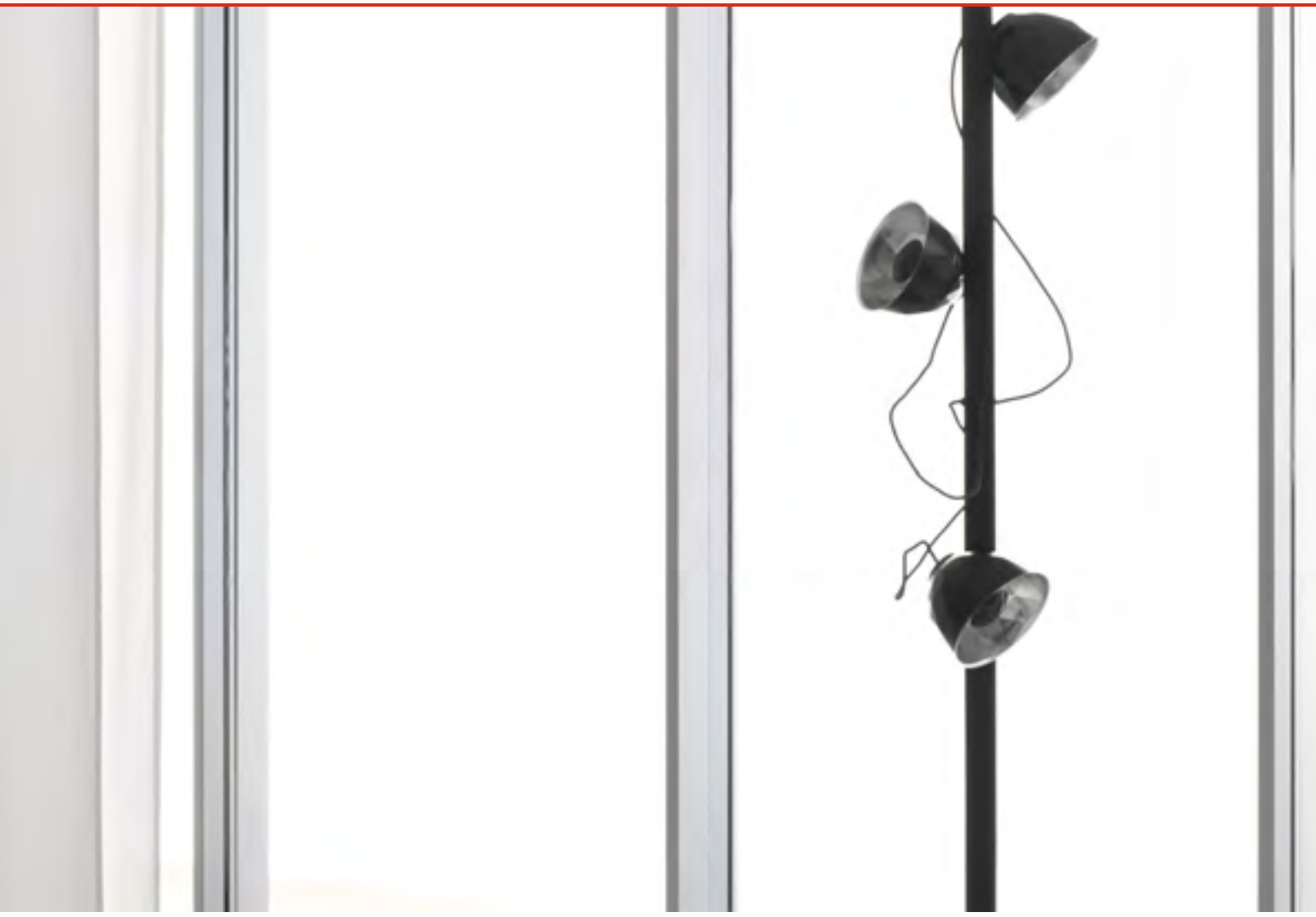
Les fours à vapeur combinés Miele avec des fonctions d'un four classique

Les fours à vapeur combinés Miele vous permettent de cuisiner sainement et de profiter comme jamais du goût naturel des plats.

Avec ses dimensions de 45 x 60 cm, le four à vapeur combiné Miele avec fonction Chaleur tournante Plus vient idéalement compléter le four classique grâce à sa compacité et sa polyvalence. Combinez les deux fonctions (vapeur et fonctions du four classiques) et vous obtiendrez des résultats hautement professionnels. Ajoutez-y encore un tiroir culinaire de 14 cm de hauteur (niche de 60 x 60 cm) et ce sont de nouvelles perspectives culinaires qui s'ouvriront à vous.

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.

Four à vapeur combiné avec Chaleur tournante Plus
Le four vapeur combiné Miele offre toutes les fonctions d'un four 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.



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 des 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 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 **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
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 sera prêt.

* selon l'appareil

Fours à vapeur combinés encastrables

Type	**DGC 6300**	**DGC 6400**	**DGC 6500**
PureLine/ContourLine	–/●	●/–	–/●
Ecran	DirectControl	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 85	plus de 200
Cuisson combinée/cuisson vapeur	●/●	●/●	●/●
Multigril/Gril éco/Turbogril	–/–/–	–/–/–	●/●/●
Chaleur tournante plus	●	●	●
Chaleur sole-/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	–/–/–	–/–/–	●/●/●
Confort d'utilsation			
Panneau de commande à ouverture motorisée	–	–	●
Cuisson de menu automatique	–	–	●
Programmation du démarrage de l'arrêt	●	●	●
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	32	48
Grille d'introduction extractible avec PerfectClean	●	●	●
Nombre d'ampoules halogènes	1	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	–	–	●
Raccord 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	●/–	●/–	●/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/–	–/–	–/●
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 avec PerfectClean/Grille combi avecPerfectClean	1/1	1/1	1/1
Plat perforé en inox/Plat non perforé en inox	2/1	2/1	1/1
Plaque perforé en inox/Grille d'appui	–/–	–/–	–/–
Carte réponse livre de recettes gratuit	●	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	**2.199,–**	**2.199,–**	**2.999,–**
Blanc brillant	**–**	**2.199,–**	**–**
Noir obsidien	**–**	**2.199,–**	**–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Type	DGC 6600	DGC 6800	DGC 6805
PureLine/ContourLine	●/–	●/–	●/–
Ecran	SensorTronic	M Touch	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/Turbogril	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Chaleur tournante plus	●	●	●
Chaleur sole—/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilsation			
Panneau de commande à ouverture motorisée	●	●	●
Cuisson de menu automatique	●	●	●
Programmation du démarrage de l'arrêt	●	●	●
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	48	48
Grille d'introduction extractible avec PerfectClean	●	●	●
Nombre d'ampoules halogènes	1	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	●	●	–
Raccord 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	●/●	●/●	●/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Prévu pour/Prêt pour le système Miele@home	–/●	●/–	●/–
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 avec PerfectClean/Grille combi avecPerfectClean	1/1	1/1	1/1
Plat perforé en inox/Plat non perforé en inox	1/1	2/1	2/1
Plaque perforé en inox/Grille d'appui	–/–	●/–	●/–
Carte réponse livre de recettes gratuit	●	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/CleanSteel	**2.999,–**	**3.499,–**	**3.699,–**
Blanc brillant	**–**	**3.499,–**	**3.699,–**
Noir obsidien	**–**	**3.499,–**	**3.699,–**

* uniquement valable pour inox/CleanSteel

Design parfaitement ajusté

Les fours à micro-ondes Miele

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.

Dimensions de niche

36 cm de haut, SideControl
60 cm de large

45 cm de haut, SideControl
60 cm de large

45 cm de haut, TopControl
60 cm de large

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 XXL de 46 l

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 dégeler des plats. Laissez-vous surprendre par tout le panel de fonctionnalités dont sont dotés les fours à micro-ondes Miele.

Four à micro-ondes - Solo

Four à micro-ondes avec gril

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 mets 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 verres, tasses, pots ou assiettes ou récipients de diverses tailles.

Éclairage LED
Des LED 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 pop-corn
Une seule pression sur une touche suffit pour préparer rapidement et facilement un paquet de pop-corn.

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

Programmes automatiques
Concoctez facilement les mets les plus 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

Fours à micro-ondes autonomes et encastrables

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 des micro-ondes	●	●	●
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	**549,–**	**799,–**	**799,–**
Blanc brillant	**–**	**799,–**	**–**
Noir obsidien	**–**	**–**	**–**

Type	M 6160	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 des micro-ondes	●	●	●
Niveaux de puissance	7	7	7
Puissance du gril	–	–	1.500 W
Maintien au chaud	●	●	●
Gril quartz	–	–	●
Modes de fonctionnement			
Programmes automatiques	16	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	46 l
Éclairage LED de l'enceinte de cuisson	●	●	●
Hauteur de l'enceinte de cuisson en cm	23,2	23,2	23,2
Diamètre de la plaque tournante en cm	40,6	40,6	40,6
Porte de l'appareil			
Contacteur de porte	●	●	●
Touche d'ouverture de la porte	–	–	–
Charnières de porte	en bas	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 550	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	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,–**	**999,–**	**1.149,–**
Blanc brillant	**–**	**–**	**1.149,–**
Noir obsidien	**–**	**–**	**1.149,–**

Un appareil de cuisine à part entière

Les tiroirs culinaires Miele

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 2 niveaux.

Vaste choix de formats

Le format compact – 10 cm de haut, 60 cm de large
Ils viennent idéalement compléter 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. Idéal aussi bien sûr pour préchauffer un 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 la vaisselle de service et de table!

Les highlights* des tiroirs culinaires intégrés Miele

Exclusivité Miele **Cuisson à basse température: programme pour tout type 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. Et 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, de la vaisselle de service / de table, pour maintenir des plats au chaud ou pour cuire à basse température.

Exclusivité Miele

Commande par touches sensitives
Convivialité et confort: la commande s'effectue par l'effleurement de touches sensitives. 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 maximum 4 heures.

Fermeture automatique avec amortissement
Fermeture en douceur: un système d'amortissement spécial veille à la fermeture automatique du tiroir culinaire.

Tiroir entièrement extractible
Aperçu optimal: vous pouvez ouvrir le tiroir complètement pour le remplir ou le vider en toute simplicité.

* selon l'appareil

Tiroirs culinaires encastrables

Type	EGW 6210	ESW 6114	ESW 6214
Modèle			
Tiroir chauffant	●	–	–
Tiroir culinaire	–	●	●
Design			
PureLine	●	●	●
ContourLine	●	●	●
Panneau de commande en verre avec touches sensitives	–	●	●
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 Push-to-Open	●	●	●
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			
Combinable avec machine à café (CVVK-câble)	–	●	●
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 (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox/Clean Steel	**599,–**	**799,–**	**799,–**
Blanc brillant	**–**	**–**	**799,–**
Noir obsidien	**–**	**–**	**799,–**

CLEAN STEEL

CLEAN STEEL SLOW COOKING

CLEAN STEEL SLOW COOKING

Type	ESW 6129	ESW 6229
Modèle		
Tiroir chauffant	–	–
Tiroir culinaire	●	●
Design		
PureLine	–	●
ContourLine	●	–
Panneau de commande en verre avec touches sensitives	●	●
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 Push-to-Open	–	–
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		
Combinable avec machine à café (CVVK-kabel)	–	–
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	**949,–**	**949,–**
Blanc brillant	**–**	**949,–**
Noir obsidien	**–**	**949,–**

Le sens de l'espace conjugué au souci du détail

Le vaste choix des formats et cadres des plans de cuisson Miele

Types

Commande via une cuisinière sous-encastrée

Commande sur le plan de cuisson proprement

Modèles

Induction – Le mode tendence

HiLight – Le mode traditionnel

Gaz – Le mode classique

Vaste choix de formats

Le format classique – 60 cm de large avec 4 zones de cuisson.

Le format confortable – 75 cm de large avec 4 à 6 zones de cuisson.

Le format XL – 90 cm de large, jusqu'à 5 zones de cuisson.

Cadre

cadre inox

sans cadre pour encastrement à fleur de plan de travail

bord biseauté

Le plaisir culinaire avant tout!

Concepts de commande pratiques et disposition du plan de cuisson

Concepts de commande

Commande EasyControl Plus

Commande DirectControl

Exclusivité Miele Commande DirectControl Plus

Commande avec boutons de réglage

Zones de cuisson polyvalentes

Zone vario

Exclusivité Miele Induction PowerFlex

Flexibilité

Puissance et flexibilité

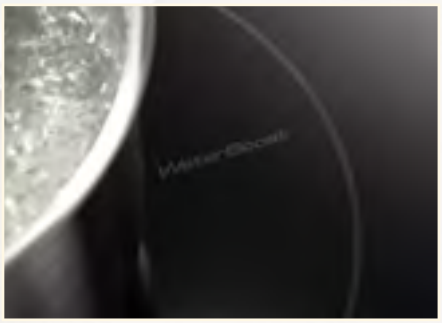
Les fonctions Power des plans de cuisson Miele

Fonctions puissance

Exclusivité Miele ExtraSpeed

TwinBooster

Exclusivité Miele PowerFlex



Exclusivité Miele WaterBoost

La cuisine devient un pur plaisir grâce à ce design exclusif !

Les highlights* des plans de cuisson Miele

Commande DirectControl
Vous pouvez régler les niveaux de puissance et les durées de toutes les zones de cuisson via une série de chiffres centrale de 0 à 9.

Exclusivité Miele **Con@ctivity**
Confort innovant : la hotte réagit automatiquement à vos réglages sur le plan de cuisson.

Flexibilité
Chaque zone PowerFlex contient une grande zone de cuisson centrale. Idéal pour les casseroles de grand diamètre, comme par exemple un wok. Enfin, 2 zones de cuisson individuelles peuvent être combinées pour former une grande zone de rôtissage supplémentaire. Saisir de la viande ou faire mijoter un grand plat unique devient un jeu d'enfant.

Cuisiner en toute liberté avec l'induction PowerFlex
Une surface PowerFlex offre 3 manières flexibles de placer vos casseroles. Et vous pouvez avant tout activer des zones individuelles. Sur des plans de cuisson avec plusieurs surfaces PowerFlex, vous pouvez ainsi placer jusqu'à 6 casseroles !

Exclusivité Miele **ExtraSpeed**
Plus de temps libre pour vous ! La technologie exclusive de Miele vous fait épargner jusqu'à 35 %** de temps de cuisson.

* selon l'appareil
** En comparaison avec un plan de cuisson HiLight Miele de 15 ans.

Exclusivité Miele

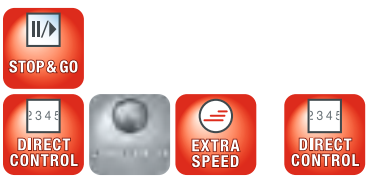
DirectControl Plus

Ce concept conjugue une commande rapide et intuitive avec une élégance sobre. Vous pouvez directement régler la puissance et la durée de chaque zone via une série de chiffres centrale de 0 à 9. Les chiffres s'affichant sous forme numérique, ils sont invisibles une fois l'appareil éteint. Un look épuré et élégant.

Plans de cuisson électriques

Type	**KM 5600**	**KM 5603**	**KM 6202**
Type de chauffage	HiLight	HiLight	HiLight
Extra Speed/Power Flex	–/–	–/–	Extra Speed
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	–/●	–/●	–/●
Design			
Tout au tour avec cadre en inox	●	●	●
Cadre surélevé en inox	–	–	–
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail	–/–	–/–	–/–
Equipement 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/un foyer/180	avant gauche/Vario/120/210	avant gauche/Vario/100/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.800/–/–	750/2.200/–/–	600/1.800/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/un foyer/145	arrière gauche/un foyer/145	arrière gauche/un foyer/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.200/–/–	1.200/–/–	1.200/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière droite/un foyer/210	arrière droite/zone cuisson-rôtisserie/170 Ø, 265 largeur	arrière droite/Extraspeed/120/210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.200/–/–	1.500/2.400/–/–	1.200/2.900/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant droite/un foyer/145	avant droite/un foyer/145	avant droite/un foyer/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.200/–/–	1.200/–/–	1.200/–/–
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 sensitives/Boutons	●/–	●/–	●/–
Affichage d'informations	–	–	–
Détection présence d'une casserole et son format	–	–	–
Extension du zone de cuisson (zone de cuisson vario)	–	●	●
Fonction Départ différe/Fonction de maintien au chaud	–/–	–/–	●/–
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	–/–/●	–/–/●	●/●/●
Programmation individuelles possible (par ex. niveau sonore)	●	●	●
Zone de maintien au chaud avec 150 Watt	–	–	–
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Puissances en niveaux	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	–	–	●
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	6,4	7,0	7,1
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**599,–**	**699,–**	**849,–**

Type	**KM 6206**	**KM 6207**	**KM 5607**
Type de chauffage	HiLight	HiLight	HiLight
Extra Speed/Power Flex	Extra Speed	Extra Speed	–/–
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	–/●	–/●	–/●
Design			
Tout au tour avec cadre en inox	–	–	●
Cadre surélevé en inox	●	–	–
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail	–/–	●/–	–/–
Equipement 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/Extraspeed/120/210	avant gauche/Extraspeed/120/210	avant gauche/Vario/120/210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.200/2.900/–/–	1.200/2.900/–/–	750/2.200/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/un foyer/145	arrière gauche/un foyer/145	arrière gauche/un foyer/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.200/–/–	1.200/–/–	1.200/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière droite/zone cuisson-rôtisserie/170 Ø, 265 largeur	arrière droite/zone cuisson-rôtisserie/170 Ø, 265 largeur	arrière droite/zone cuisson-rôtisserie/170 Ø, 265 largeur
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.500/2.400/–/–	1.500/2.400/–/–	1.500/2.400/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant droite/un foyer/145	avant droite/un foyer/145	avant droite/un foyer/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.200/–/–	1.200/–/–	1.800/–/–
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 sensitives/Boutons	●/–	●/–	●/–
Affichage d'informations	–	–	–
Détection présence d'une casserole et son format	–	–	–
Extension du zone de cuisson (zone de cuisson vario)	●	●	●
Fonction Départ différe/Fonction de maintien au chaud	●/–	●/–	–/–
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	–/–/●
Programmation individuelles possible (par ex. niveau sonore)	●	●	●
Zone de maintien au chaud avec 150 Watt	–	–	–
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Puissances en niveaux	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	●	●	–
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	●/●	●/●	–/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x p)	626 x 526	630 x 530	764 x 504
Mesures de la découpe en mm (l x p)	600 x 500	600 x 500	750 x 490
Puissance de raccordement en kW	7,7	7,7	7,6
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**899,–**	**949,–**	**799,–**



Plans de cuisson électriques

Type	**KM 6212**	**KM 6213**	**KM 6229**
Type de chauffage	HiLight	HiLight	HiLight
Extra Speed/Power Flex	Extra Speed	Extra Speed	Extra Speed
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	–/●	–/●	–/●
Design			
Tout au tour avec cadre en inox	●	–	–
Cadre surélevé en inox	–	–	–
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail	–/–	●/–	●/–
Equipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	5
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	–/–	–/–	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant gauche/Extraspeed/120/210	avant gauche/Extraspeed/120/210	avant gauche/Vario/100/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.200/2.900/–/–	1.200/2.900/–/–	600/1.800/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/un foyer/145	arrière gauche/un foyer/145	arrière gauche/un foyer/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.200/–/–	1.200/–/–	1.200/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière droite/zone cuisson-rôtisserie/170 Ø, 290 largeur	arrière droite/zone cuisson-rôtisserie/170 Ø, 290 largeur	arrière centre/Extraspeed/120/210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.500/2.600/–/–	1.500/2.600/–/–	1.200/2.900/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant droite/un foyer/180	avant droite/un foyer/180	arrière droite/un foyer/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.800/–/–	1.800/–/–	1.800/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	avant droite/zone cuisson-rôtisserie/180 Ø, 410 largeur
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	1.800/3.900/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensitives/Boutons	●/–	●/–	●/–
Affichage d'informations	–	–	–
Détection présence d'une casserole et son format	–	–	–
Extension du zone de cuisson (zone de cuisson vario)	●	●	●
Fonction Départ différe/Fonction de maintien au chaud	●/–	●/–	●/–
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelles possible (par ex. niveau sonore)	●	●	●
Zone de maintien au chaud avec 150 Watt	–	–	–
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Puissances en niveaux	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	●	●	●
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	780 x 520	860 x 510
Mesures de la découpe en mm (l x p)	750 x 490	750 x 490	750 x 490
Puissance de raccordement en kW	8,5	8,5	9,8
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**999,–**	**1.049,–**	**1.299,–**

Type	**KM 6223**	**KM 6230**	**KM 6012**
Type de chauffage	HiLight	HiLight	HiLight
Extra Speed/Power Flex	Extra Speed	Extra Speed	–/–
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	–/●	–/●	●/–
Design			
Tout au tour avec cadre en inox	–	–	●
Cadre surélevé en inox	–	●	–
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail	–/●	–/–	–/–
Equipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	5	4
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	–/–	–/–	–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant gauche/Extraspeed/120/210	avant gauche/un foyer/145	avant gauche/Vario/120/210
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.200/2.900/–/–	1.200/–/–	750/2.200/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/un foyer/145	arrière gauche/Vario/120/210	arrière gauche/un foyer/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.200/–/–	750/2.200/–/–	1.200/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière droite/zone cuisson-rôtisserie/170 Ø, 290 largeur	arrière centre/Extraspeed/145/210/270	arrière droite/un foyer/180
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.500/2.600/–/–	1.400/2.100/3.400/–/–	1.800/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant droite/un foyer/180	arrière droite/un foyer/180	avant droite/un foyer/145
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.800/–/–	1.800/–/–	1.200/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	avant droite/zone cuisson-rôtisserie/180 Ø, 410 largeur	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	1.800/3.900/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensitives/Boutons	●/–	●/–	–/●
Affichage d'informations	–	–	–
Détection présence d'une casserole et son format	–	–	–
Extension du zone de cuisson (zone de cuisson vario)	●	●	●
Fonction Départ différe/Fonction de maintien au chaud	●/–	●/–	–/–
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	–/–/–
Programmation individuelles possible (par ex. niveau sonore)	●	●	–
Zone de maintien au chaud avec 150 Watt	–	–	–
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Puissances en niveaux	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	●	●	–
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	942 x 526	574 x 504
Mesures de la découpe en mm (l x p)	730 x 470/756 x 496	916 x 500	560 x 490
Puissance de raccordement en kW	8,5	10,7	5,9
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.199,–**	**1.449,–**	**499,–**

Plans de cuisson à induction

Type	**KM 6115**	**KM 6118**	**KM 6314**
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Extra Speed/Power Flex	–/–	–/–	–/–
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	–/●	–/●	–/●
Design			
Tout au tour avec cadre en inox	●	●	●
Cadre surélevé en inox/Listel décorative en inox en avant et à l'arrière	–/–	–/–	–/–
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail	–/–	–/–	–/–
Equipement 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	2.300/3.000/3.700	2.300/3.000/3.700	2.300/3.000/3.700
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/Vario/140 – 200	arrière 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	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	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensitives/Boutons	●/–	●/–	●/–
Affichage d'informations	en rouge	en rouge	en rouge
Détection présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension du zone de cuisson (zone de cuisson vario)	●	●	●
Fonction Départ différe/Fonction de maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelles possible (par ex. niveau sonore)	●	●	●
Zone de maintien au chaud avec 150 Watt	–	–	–
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Puissances en niveaux	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	–	–	●
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	764 x 504	574 x 504
Mesures de la découpe en mm (l x p)	560 x 490	750 x 490	560 x 490
Puissance de raccordement en kW	7,7	7,4	7,4
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**999,–**	**1.199,–**	**1.349,–**

Type	**KM 6325**	**KM 6322**	**KM 6323**
Type de chauffage	Inductie	Induction	Induction
Extra Speed/Power Flex	PowerFlex	Power Flex	Power Flex
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	–/●	–/●	–/●
Design			
Tout au tour avec cadre en inox/Listel décorative en inox	–	●	–
Cadre surélevé en inox/Listel décorative en inox en avant et à l'arrière	–/●	–/–	–/–
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail	–/–	–/–	–/●
Equipement 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	2.100/3.000/3.700	2.100/3.000/3.700	2.100/3.000/3.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	gauche/interconnexion PowerFlex/230 x 390	avant gauche/Vario/140 – 200	avant gauche/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	arrière droite/Vario/140 – 200	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	avant droite/Vario/100 – 160	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/2.200/–	3.400/4.800/7.400	3.400/4.800/7.400
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	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensitives/Boutons	–/–/●	●/–	●/–
Affichage d'informations	en jaune	en rouge	en rouge
Détection présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension du zone de cuisson (zone de cuisson vario)	●	●	●
Fonction Départ différe/Fonction de maintien au chaud	–/●	●/●	●/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	–/–/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelles possible (par ex. niveau sonore)	–	●	●
Zone de maintien au chaud avec 150 Watt	–	–	–
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Puissances en niveaux	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	–	●	●
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	–/–/●	●/●	●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	–/●	–/●	–/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x p)	620 x 522	614 x 514	592 x 492
Mesures de la découpe en mm (l x p)	600 x 500	600 x 500	570 x 470/596 x 496
Puissance de raccordement en kW	7,4	7,4	7,4
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.399,–***	**1.399,–**	**1.499,–**

* Livrable à partir 04/'14

Plans de cuisson à induction

Type	**KM 6324**	**KM 6328**	**KM 6340**
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Extra Speed/Power Flex	Power Flex	Power Flex	–/–
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	–/●	–/●	–/●
Design			
Tout au tour avec cadre en inox	–	–	●
Cadre surélevé en inox/Listel décorative en inox en avant et à l'arrière	–/–	●/–	–/–
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail	–/●	–/–	–/–
Equipement 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	2.100/3.000/3.700	2.100/3.000/3.700	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant gauche/Vario/140 – 200	gauche centre/interconnexion PowerFlex/230 x 390	avant gauche/Vario/160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.850/3.000/–	3.400/4.800/7.400	2.300/3.000/3.700
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/–	3.400/4.800/7.400	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	3.400/4.800/7.400	–/–/–	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	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensitives/Boutons	●/–	●/–	●/–
Affichage d'informations	en blanc	en rouge	en rouge
Détection présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension du zone de cuisson (zone de cuisson vario)	●	●	●
Fonction Départ différe/Fonction de maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelles possible (par ex. niveau sonore)	–	–	●
Zone de maintien au chaud avec 150 Watt	–	–	–
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Puissances en niveaux	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	–	–	●
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	–/●	–/●	–/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x p)	592 x 492	626 x 526	764 x 504
Mesures de la découpe en mm (l x p)	570 x 470/596 x 496	560 x 490	750 x 490
Puissance de raccordement en kW	7,4	7,4	7,4
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●	●/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.499,–**	**1.599,–**	**1.549,–**

Type	**KM 6344**	**KM 6342**	**KM 6362**
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Extra Speed/Power Flex	–/–	–/–	PowerFlex
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	–/●	–/●	–/●
Design			
Tout au tour avec cadre en inox	–	–	–
Cadre surélevé en inox/Listel décorative en inox en avant et à l'arrière	●/–	–/–	–/●
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail	–/–	●/–	–/-
Equipement 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/180 – 280	avant gauche WaterBoost 100 – 230/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.700	2.600/3.000/3.700	2.300/3.200/5.000
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/140 – 190
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/2.200/–	1.400/2.200/–	1.850/3.000/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière droite/Vario/140 – 200	arrière droite/Vario/140 – 200	droite/droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.850/3.000/–	1.850/3.000/–	3.300/4.800/7.400
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	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensitives/Boutons	●/–	●/–	–/–/●
Affichage d'informations	en rouge	en rouge	en jaune
Détection présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension du zone de cuisson (zone de cuisson vario)	●	●	●
Fonction Départ différe/Fonction de maintien au chaud	●/●	●/●	–/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	–/–/●
Programmation individuelles possible (par ex. niveau sonore)	●	●	–
Zone de maintien au chaud avec 150 Watt	–	–	-
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Puissances en niveaux	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	●	●	–/–
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	●/●	●/●	–/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	–/●	–/●	–/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x p)	806 x 526	860 x 510	800 x 522
Mesures de la découpe en mm (l x p)	780 x 500	750 x 490	780 x 500
Puissance de raccordement en kW	7,4	7,4	7,4
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.549,–**	**1.649,–**	**1.599,–***

* Livrable à partir 04/'14

Plans de cuisson à induction

Type	**KM 6347**	**KM 6357**	**KM 6349**
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Extra Speed/Power Flex	Power Flex	Power Flex	Power Flex
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	–/●	–/●	–/●
Design			
Tout au tour avec cadre en inox	●	–	–
Cadre surélevé en inox/Listel décorative en inox en avant et à l'arrière	–/–	●/–	–/–
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail	–/–	–/–	–/●
Equipement 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	2.100/3.000/3.700	2.100/3.000/3.700	2.100/3.000/3.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant gauche/Vario/160 – 230	avant gauche/Vario/180 – 280	avant gauche/un foyer/ 160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.700	2.600/3.000/3.700	2.300/3.000/3.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/un foyer/ 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 centre droite/intercon-nexion PowerFlex/230 x 390	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.400	3.400/4.800/7.400	3.400/4.800/7.400
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	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensitives/Boutons	●/–	●/–	–/●/–
Affichage d'informations	en rouge	en rouge	en blanc
Détection présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension du zone de cuisson (zone de cuisson vario)	●	●	●
Fonction Départ différe/Fonction de maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelles possible (par ex. niveau sonore)	●	●	–
Zone de maintien au chaud avec 150 Watt	–	–	–
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Puissances en niveaux	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	●	●	–
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	806 x 526	752 x 492
Mesures de la découpe en mm (l x p)	750 x 490	780 x 500	730 X 470/756 X 496
Puissance de raccordement en kW	7,4	7,4	7,4
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.649,–**	**1.749,–**	**1.849,–**

Type	**KM 6348**	**KM 6379**	**KM 6366**
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Extra Speed/Power Flex	Power Flex	Power Flex	Power Flex
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	–/●	–/●	–/●
Design			
Tout au tour avec cadre en inox	–	–	–
Cadre surélevé en inox/Listel décorative en inox en avant et à l'arrière	–/–	–/–	●/–
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail	–/●	●/–	–/–
Equipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	4	6
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	2/150 – 230	2/150 – 230	6/150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.700	2.100/3.000/3.700	2.100/3.000/3.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant gauche/Vario/160 – 230	avant gauche/Vario/140 – 200	côté gauche/interconnexion PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.700	1.850/3.000/–	3.400/3.700/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière centre/interconnexion PowerFlex/230 x 390	centre/interconnexion PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/2.200/–	3.400/4.800/7.400	3.400/4.800/7.400
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390	avant droite/Vario/100 – 160	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.400	1.400/2.200/–	3.400/4.800/7.400
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	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Confort d'utilisation			
Commande par Touches sensitives/Boutons	●/–	●/–	●/–
Affichage d'informations	en rouge	en rouge	en rouge
Détection présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension du zone de cuisson (zone de cuisson vario)	●	●	●
Fonction Départ différe/Fonction de maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelles possible (par ex. niveau sonore)	●	●	●
Zone de maintien au chaud avec 150 Watt	–	–	–
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Puissances en niveaux	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	●	●	–
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	916 x 416	806 x 526
Mesures de la découpe en mm (l x p)	730 x 470/756 x 496	886 x 386	780 x 500
Puissance de raccordement en kW	7,4	7,4	11,1
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.849,–**	**1.799,–**	**1.999,–**

Plans de cuisson à induction

Type	**KM 6367**	**KM 6386**	**KM 6387**
Type de chauffage	Induction	Induction	Induction
Extra Speed/Power Flex	Power Flex	Power Flex	Power Flex
Modèle			
Installation en combinaison avec un four/sans four	–/●	–/●	–/●
Design			
Tout au tour avec cadre en inox	–	–	–
Cadre surélevé en inox/Listel décorative en inox en avant et à l'arrière	–/–	●/–	–/–
Bord biseauté/Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail	–/●	–/–	–/●
Equipement des zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	6	5	5
Zones de cuisson PowerFlex			
Nombre/Diamètre en mm	6/150 – 230	2/150 – 230	2/150 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.100/3.000/3.700	2.100/3.000/3.700	2.100/3.000/3.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	côté gauche/interconnexion PowerFlex/230 x 390	avant gauche/Vario/140 – 200	avant gauche/Vario/140 – 200
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/3.700/–	1.850/3.000/–	1.850/3.000/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	centre/interconnexion PowerFlex/230 x 390	arrière gauche/Vario/100 – 160	arrière gauche/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.400	1.400/2.200/–	1.400/2.200/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390	arrière centre/Vario/180 – 280	arrière centre/Vario/180 – 280
Puissance en W/Booster/TwinBooster	3.400/4.800/7.400	2.600/3.000/3.700	2.600/3.000/3.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390	droite/interconnexion PowerFlex/230 x 390
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	3.400/4.800/7.400	3.400/4.800/7.400
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 sensitives/Boutons	●/–	●/–	●/–
Affichage d'informations	en rouge	en rouge	en rouge
Détection présence d'une casserole et son format	●	●	●
Extension du zone de cuisson (zone de cuisson vario)	●	●	●
Fonction Départ différe/Fonction de maintien au chaud	●/●	●/●	●/●
Minuterie/Timer/Début de cuisson automatique	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmation individuelles possible (par ex. niveau sonore)	●	●	●
Zone de maintien au chaud avec 150 Watt	–	–	–
Indicateurs			
Chaleur résiduelle/Puissances en niveaux	●/●	●/●	●/●
Efficacité et durabilité			
Utilisation de la chaleur résiduelle	●	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	–	●	●
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	●	●
Fonction de verrouillage/Sécurité enfants	●/●	●/●	●/●
Protection casserole/Indicateur de chaleur résiduelle	–/●	–/●	–/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (l x p)	792 x 512	942 x 526	928 x 512
Mesures de la découpe en mm (l x p)	770 x 490/796 x 516	916 x 500	906 x 490/932 x 516
Puissance de raccordement en kW	11,1	11,1	11,1
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**2.099,–**	**2.299,–**	**2.399,–**

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9+
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9+

Pour les amateurs d'authenticité

Le vaste choix de plans de cuisson au gaz Miele

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 19e siècle, bien avant l'arrivée des appareils de cuisson électriques.

Vaste choix de formats

Classique
60 cm de large –
Plans de cuisson avec 3 à 4 brûleurs

Confortable
75 cm de large –
Plans de cuisson avec 4 à 5 brûleurs

Extra grand
90 cm de large –
Plans de cuisson extra larges avec 5 brûleurs

Les conditions idéales pour cuisiner à votre gré

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

Variantes de design

La variante classique – Plans de cuisson avec support en inox et panneau de commande incliné

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 GasStop. 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

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

Design: pour tous les goûts
Des variantes de design attrayantes 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 pareilles: 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

Plans de cuisson au gaz avec commande électronique
Les plans de cuisson au gaz avec commande électronique sont équipés de dispositifs qui élèvent 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.

Plans de cuisson au gaz

Type	**KM 2010**	**KM 2032**	**KM 2052**
Type de chauffage	Gaz	Gaz	Gaz
Modèle			
Installation indépendant d'un four	●	●	●
Design			
Surface en verre de sécurité	–	–	–
Tout au tour avec 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/Brüleur fort/ 140 – 240	avant gauche/Brüleur fort/ 140 – 240	avant gauche/Dual-Wok/ 160 – 220
Puissance en W	2.600	2.600	4.200
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Brüleur mijoteur/ 100 – 220	arrière gauche/Brüleur mijoteur/ 100 – 220	arrière gauche/Brüleur mijoteur/ 100 – 220
Puissance en W	1.000	1.000	1.000
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière droite/Brüleur normal/ 120 – 220	centre/Mono-Wok/160 – 260	centre/Brüleur fort/140 – 240
Puissance en W	1.750	3.800	2.600
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant droite/Brüleur normal/ 120 – 220	arrière droite/Brüleur normal/ 120 – 220	arrière droite/Brüleur normal/ 120 – 220
Puissance en W	1750	1.750	1.750
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–	avant droite/Brüleur normal/ 120 – 220	avant droite/Brüleur normal/ 120 – 220
Puissance en W	–	1.750	1.750
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–	–	–
Puissance en W	–	–	–
Confort d'utilsation			
Boutons	●	●	●
Minuterie	–	–	–
Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'un main/ QuickStart	●/–	●/–	●/–
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	–	–	–
Confort d'entretien			
Vitrocéramique, facile à nettoyer	–	–	–
Supports de casseroles lavables en lave-vaisselle	–	–	–
Sécurité			
Coupure de sécurité	–	–	–
Sécurité enfants	–	–	–
Indicateur de chaleur/Indicateur de fonctionnement	–/–	–/–	–/–
Arrêt rapide	–	–	–
GasStop/GasStop & ReStart	●/–	●/–	●/–
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x P)	750 x 520	900 x 520	888 x 508
Dimensions de la découpe en mm (l x p)	560 x 480 – 490	560 x 480 – 490	860 x 480 – 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 – 240/10
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**599,–**	**799,–**	**999,–**

Type	**KM 2356**	**KM 3010**	**KM 3054**
Type de chauffage	Gaz	Gaz	Gaz
Modèle			
Installation indépendant d'un four	●	●	●
Design			
Surface en verre de sécurité	–	●	–
Tout au tour avec 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	5	4	5
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant gauche/Brüleur mijoteur/ 100 – 220	avant gauche/Brüleur fort/ 140 – 240	centre gauche/Dual-Wok/ 140 – 260
Puissance en W	1.000	2.700	4.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Brüleur fort/ 120 – 240	arrière gauche/Brüleur mijoteur/ 100 – 200	à l'avant centre/Brüleur fort/ 140 – 240
Puissance en W	2.700	1.000	2.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	centre/Dual-Wok/150 – 260	arrière droite/Brüleur normal/ 120 – 220	à l'arrière centre/Brüleur mijo-teur/100 – 200
Puissance en W	4.500	1.700	1.000
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière droite/Brüleur normal/ 100 – 220	avant droite/Brüleur normal/ 120 – 220	arrière droite/Brüleur normal/ 120 – 220
Puissance en W	1.700	1.700	1.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant droite/Brüleur normal/ 100 – 220	–	avant droite/Brüleur normal/ 120 – 220
Puissance en W	1.700	–	1.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–	–	–
Puissance en W	–	–	–
Confort d'utilsation			
Boutons	●	●	●
Minuterie	–	–	●
Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'un main/ QuickStart	●/●	●/–	●/●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity	–	–	–
Confort d'entretien			
Vitrocéramique, facile à nettoyer	–	●	●
Supports de casseroles lavables en lave-vaisselle	●	●	●
Sécurité			
Coupure de sécurité	●	–	●
Sécurité enfants	–	–	●
Indicateur de chaleur/Indicateur de fonctionnement	–/–	–/–	●/●
Arrêt rapide	–	–	●
GasStop/GasStop & ReStart	●/●	●/–	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x P)	626 x 526	942 x 526	942 x 526
Dimensions de la découpe en mm (l x p)	860 x 490	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	0,025/230/10
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.399,–**	**799,–**	**1.399,–**

Donnez une touche professionnelle à votre cuisine

Les CombiSets Miele se combinent à votre guise

Types

CombiSets
Tous les éléments CombiSet 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 prend alors la traditionnelle couleur rouge flamboyante. Tout comme les plans de cuisson HiLight classiques, les plans de cuisson HiLight de la gamme CombiSet disposent également 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 : presqu'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 appareils sont disponibles en différentes largeurs et exécutions. 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 3 largeurs. Vous pouvez les combiner à votre guise.

Classique – 288 mm de large
Confortable – 380 mm de large
Extra grand – 576 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 CombiSet de Miele

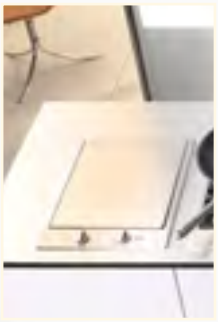
Wok à induction
Le wok Miele est parfaitement intégré dans une plaque vitrocéramique incurvée. La chaleur est ainsi répartie de manière optimale. Le système Control Induc® intelligent empêche toute surchauffe des huiles et des graisses. Des dispositifs spéciaux comme la technologie booster augmentent 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 un bain d'eau, vos aliments sont particulièrement juteux. Si vous utilisez des pierres volcaniques, vous obtenez un délicieux goût de grillade.

TepanYaki
Préparez les aliments directement sur la surface inox chaude. Le TepanYaki 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.

Balance
La balance trouve parfaitement sa place dans la gamme CombiSet. La surface de mesure est en verre de sécurité noir et peut également être utilisée comme surface de pose solide. L'appareil a un affichage clair et une fonction poids à vide pratique.



Salamandre
La salamandre est un appareil polyvalent bien connu de la gastronomie professionnelle. Elle vous permet de caraméliser, de gratiner, de réaliser une croûte ou de couvrir un plat d'une couche de sucre brillant. L'appareil excelle par son confort d'utilisation: la salamandre Miele se soulève et s'abaisse électriquement. Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil se dissimule entièrement dans le plan de travail de la cuisine.

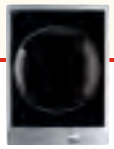
Plaque Tepan
Rôtir, griller, étuver, mijoter, flamber et tenir au chaud: la plaque Tepan vous offre mille et une possibilités d'exercer vos talents culinaires. Rapidité et fiabilité sont les maîtres mots. Avantage supplémentaire: refroidie, la plaque est une surface plate et réchauffée, elle s'incurve légèrement au centre. Pour qu'aucun liquide ne puisse s'échapper.

TepanMobil
À table, en terrasse, chez des amis…: grâce à sa mobilité, le TepanMobil vous permet de concocter de succulents plats presque partout. Il vous suffit d'une prise de courant à proximité.

CombiSet

Type	**CS 1112 E**	**CS 1134 E**	**CS 1212-1 i**
Type de chauffage/appareil	Electrique	Electrique	Induction
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 gauche/Vario/100/180	avant/Vario/100 – 160
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.200/–/–	600/1.800/–/–	1.400/2.200/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière/Vario/100/180	arrière gauche/Vario/145	arrière/Vario/160 – 230
Puissance en W/Booster/TwinBooster	600/1.800/–/–	1.200/–/–	2.300/3.000/3.700
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	arrière droite/Vario/100/180	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	600/1.800/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	avant droite/Vario/145	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	1.200/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Surface Tepan en mm/Puissance surface Tepan 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/Indicateur de fonctionnement	–/●	–/●	–/●
Protection anti-pincement	–	–	–
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x P)	288 x 520	576 x 520	288 x 520
Hauteur d'encastrement armoire basse en mm	–	–	–
Dimensions de la découpe en mm (l x p)	272 x 500	560 x 500	272 x 500
Puissance de raccordement en kW	3,0	6,5	3,7
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	●/●	●/●	–/●
Batteries	–	–	–
Pierres volcaniques/Brosse de nettoyage	–/–	–/–	–/–
Bac à friture/Couvercle pour le bassin de friture	–/–	–/–	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**799,–**	**1.099,–**	**999,–**

KEEPING WARM TWIN BOOSTER



Type	**CS 1234-1 i**	**1223-1 i**	**1012-1 G**
Type de chauffage/appareil	Induction	Induction-wok	Gaz
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 gauche/Vario/100 – 200	centre/Vario/300	avant/Brûleur normal/100 – 240
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.850/3.000/–	2.400/3.200/–	1,6 kW/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière gauche/Vario/100 – 200	–/–/–	3,0 kW/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.850/3.000/–	–/–/–	3.000/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	arrière droite/Vario/160 – 230	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	2.300/3.000/3.700	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	avant droite/Vario/100 – 160	–/–/–	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	1.400/1.800/–	–/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Surface Tepan en mm/Puissance surface Tepan 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/Indicateur de fonctionnement	–/●	–/●	–/●
Protection anti-pincement	–	–	–
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x P)	576 x 520	380 x 520	288 x 520
Hauteur d'encastrement armoire basse en mm	–	–	–
Dimensions de la découpe en mm (l x p)	560 x 500	364 x 500	272 x 500
Puissance de raccordement en kW	7,4	3,2	0,025
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/●	–/●
Batteries	–	–	–
Pierres volcaniques/Brosse de nettoyage	–/–	–/–	–/–
Bac à friture/Couvercle pour le bassin de friture	–/–	–/–	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.649,–**	**1.899,–**	**799,–**

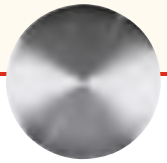
KEEPING WARM TWIN BOOSTER

CombiSet

Type	**CS 1011 G**	**CS 1034-1 G**	**CS 1411 F**
Type de chauffage/appareil	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	centre/Dual-Wok/150 – 280	avant gauche/Brüleur fort/ 140 – 240	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	6.00 kW/–/–	0,55 – 2,50 kW/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	arrière gauche/Brüleur mijoteur/ 100 – 200	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	0,38 – 1,60 kW/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	arrière droite/Brüleur fort/ 140 – 240	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	0,55 – 3,00 kW/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Position/Type/Diamètre en mm	–/–/–	avant droite/Brüleur normal/ 100 – 220	–/–/–
Puissance en W/Booster/TwinBooster	–/–/–	0,38 – 1,60 kW/–/–	–/–/–
Zone de cuisson			
Surface Tepan en mm/Puissance surface Tepan en W	–/–	–/–	–/–
Surface gril en mm/Puissance surface gril en W	–/–	–/–	–/–
Puissance friteuse en W	–	–	2400
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/Indicateur de fonctionnement	–/●	–/●	–/●
Protection anti-pincement	–	–	–
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x P)	288 x 520	576 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	560 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 bassin de friture	–/–	–/–	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**849,–**	**1.349,–**	**999,–**

Type	**CS 1312 BG**	**CS 1418 WA**	**CS 1421 S**
Type de chauffage/appareil	Gril	Balance	Salamandre
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	–/–/–	–/–/–	–/–/–
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 Tepan en mm/Puissance surface Tepan en W	–/–	–/–	–/–
Surface gril en mm/Puissance surface gril en W	250 x 450/3.000	–/–	180/1.800
Puissance friteuse en W	–	–	–
Charge admissible de la balance en kg	–	10	–
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/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	100	–	573
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	–	1,80
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/–	–/●
Batteries	–	●	–
Pierres volcaniques/Brosse de nettoyage	●/●	–/–	–/–
Bac à friture/Couvercle pour le bassin de friture	–/–	–/–	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**899,–**	**599,–**	**2.599,–**

CombiSet



Type	**CS 1327 Y**	**CT 400 P**	**CT 400 MP**
Type de chauffage/appareil	Tepan Yaki	Plateau Tepan	TepanMobil
Modèle			
Élément CombiSet	●	–	–
Design			
Forme d'encadrement	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 Tepan en mm/Puissance surface Tepan en W	350 x 450/3.000	570/2.300	570/2.300
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/Indicateur de fonctionnement	–/●	–/●	–/●
Protection anti-pincement	–	–	–
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x P)	380 x 520	570 mm diam	880 x 900 x 730
Hauteur d'encastrement armoire basse en mm	–	–	–
Dimensions de la découpe en mm (l x p)	364 x 500	550 mm diam	–
Puissance de raccordement en kW	2,3	2,3	2,3
Accessoires fournis			
Grattoir/Câble de raccordement	–/●	–/–	–/–
Batteries	–	–	–
Pierres volcaniques/Brosse de nettoyage	–/–	–/–	–/–
Bac à friture/Couvercle pour le bassin de friture	–/–	–/–	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.849,–**	**1.999,–**	**3.499,–**

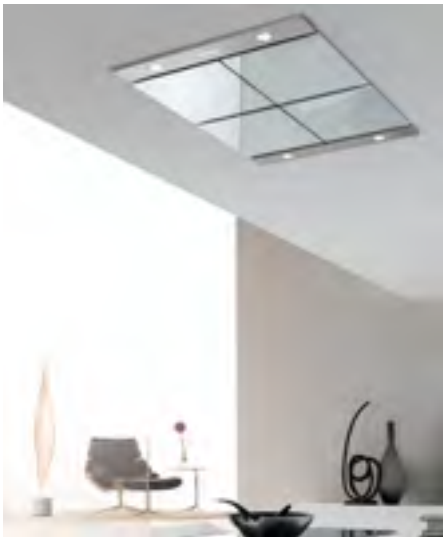
Un design poussé jusque dans les moindres détails!

Les modèles de hottes Miele

Modèles

Hottes murales et pour îlot
La solution idéale pour votre cuisine

Hottes pour 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
À chaque situation d'encastrement sa solution

Hottes télescopiques

Hottes encastrables

Hottes complètement intégrables

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 • 70 cm de large
• 60 cm de large • 75 cm de large

Pour des grandes cuisines et des cuisines ouvertes
Hottes de
• 90 cm de large • 100 cm de large
• 110 cm de large • 120 cm de large

Pour des cuisines à caractère professionnel
Hottes de
• 150 cm de large • 180 cm de large
• Largeurs spéciales (sur demande)

Un climat 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 le climat ambiant. A 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 pour un ventilateur externe – Aspiration efficace et silencieuse

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

Bénéficiez d’un environnement optimal associé à un design exclusif

Les highlights* des hottes Miele

Exclusivité Miele **Con@ctivity – 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. Vous ne devez plus jamais stopper vous-même votre hotte: une fois la préparation terminée, la hotte continue à fonctionner automatiquement un petit moment puis s’arrête. Vous évitez ainsi toute consommation d’énergie inutile. La hotte peut bien sûr aussi être commandée manuellement. La commande manuelle est bien sûr toujours possible.

Certaines hottes Miele sont déjà équipées de la nouvelle fonction Con@ctivity. Cette version 2.0 présente une nouveauté: la technologie sans fil. Il y a une liaison radio stable entre le plan de cuisson et la hotte. La hotte est équipée d’usine du module de communication et est livrée avec le module qui doit être raccordé sur un plan de cuisson Miele qui supporte Con@ctivity.

Exclusivité Miele

Filtres à charbon actif AirClean NoSmell

Finies les odeurs: sur les hottes Miele à circulation d'air, les filtres à charbon actif AirClean utilisés captent les odeurs de cuisson et les neutralisent intégralement.

Filtres à graisse métalliques avec finition en acier inoxydable

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

Package acoustique de Miele

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

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.

Exécutions spéciales : votre hotte à la carte

Tout est possible: chez Miele, vous trouvez une hotte qui répond parfaitement à vos souhaits spécifiques. Sur demande, nous allongeons et raccourcissons la cheminée ou adaptons la largeur du corps en fonction de vos besoins.

* selon l'appareil

Hottes sous-encastrables

Type	DA 1160	DA 1100
Hotte sous-encastrable	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●	●/●
Confort d'utilisation		
Curseur/Bouton rotatif	●/–	●/–
Enceinte du corps facile a nettoyer avec CleanCover	●	●
Système de filtres		
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	2	3
Éclairage		
Halogène	●	●
Nombre x watts	2 x 50 W	2 x 50 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 (m^3/h)	350 – 150	350 – 150
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/49 – 70/56	64/49 – 70/56
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	500 – 200	500 – 200
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	73/58 – 75/61	73/58 – 75/61
Caractérestiques 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 à gaz en mm	450/650	450/650
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	340/230/10	340/230/10
Montage		
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/–/–	●/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Accessoires fournis		
Clapet antiretour	●	●
Accessoires contre supplément		
Filtre à charbon actif	DKF 18-1	DKF 18-1
Boîtier mural pour Ø 150 mm DMK 150	●	●
Panneau d'équilibrage (uniquement pour remplacement)	●	●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)		
Inox brossé	**399,–**	**479,–**
Blanc brillant	**359,–**	**–**
Brun foncé	**359,–**	**–**

Hottes totalement intégrables

Type	DA 2050	DA 2250	DA 2270
Hotte totalement intégrable	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/–	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Bouton rotatif/Baguette de commande	●/–	–/●	–/●
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	–	–	–
Indicateur de saturation du filtre à graisses/filtre à charbon actif programmable	–/–	–/–	–/–
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●	●
Système de filtres			
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	1	1	2
Éclairage			
Halogène/LED	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts	2 x 50 W	2 x 50 W	2 x 50 W
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–	●/–	●/–
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe)			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	400 – 360	400 – 360	400 – 360
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	65/52 – 65/62	53/40 – 61/48	53/40 – 61/48
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	–	640 – 550	640 – 550
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	–	65/52 – 70/57	65/52 – 70/57
Caractéristiques techniques			
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	532/50/372	533/50/372	702/50/402
Distance minimale - plan de cuisson électrique/plan de cuisson à gaz en mm	450/650	450/650	450/650
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	185/230/10	300/230/10	300/230/10
Montage			
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Accessoires fournis			
Clapet antiretour	●	●	●
Accessoires contre supplément			
Set d'adaptation pour le fonctionnement en mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/DKF 15-1	●/DKF 15-1	●/DKF 15-1
Module de commande DSM 400	–	●	●
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox	**449,–**	**599,–**	**699,–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**–**	**569,–**	**669,–**

Hottes télescopiques

Type	DA 3360	DA 3460	DA 3490
Hotte télescopique	●	●	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/–	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Interrupteur/Touches sensitives avec LED	●/–	–/●	–/●
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	–	–	–
Indicateur de saturation du filtre à graisses/filtre à charbon actif programmable	–/–	–/–	–/–
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●	●
Hottes motorisées (avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur)	–	–	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	–/–	–/–	–/–
Système de filtres			
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	1	1	2
Éclairage			
Halogène/LED	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts	2 x 50 W	2 x 50 W	2 x 50 W
Éclairage indirect/(Indirecte/) Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–	–/–	–/–
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–	●/–	●/–
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/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 (m^3/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 à gaz en mm	450/650	450/650	450/650
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	210/230/10	280/230/10	280/230/10
Montage			
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150	150
Accessoires fournis			
Clapet antiretour/Stick Con@ctivity 2.0 pour fonctionnement avec KM	●/–	●/–	●/–
Accessoires en option			
Set d'adaptation pour le fonctionnement en mode recyclage	●	●	●
Filtre à charbon actif	DKF 13-1	DKF 13-1	DKF 13-1
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/–	●/–	●/–
Armortisseur 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	**469,–**	**599,–**	**749,–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**–**	**569,–**	**719,–**

Type	DA 3560	DA 3590
Hotte télescopique	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation		
Interrupteur/Touches sensitives avec LED/Télécommande	–/●/–	–/●/–
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	●	●
Indicateur de saturation du filtre à graisses/filtre à charbon actif programmable	●/●	●/●
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●
Hottes motorisées (avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur)	–	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers		
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	possible/–	possible/–
Système de filtres		
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	2	2
Éclairage		
Halogène/LED	●/–	●/–
Nombre x watts	2 x 20 W	3 x 20 W
Éclairage indirect/(Indirecte/) Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–	–/–
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	–/●	–/●
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale		
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage		
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	400 – 320	400 – 320
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	52/38 – 61/47	52/38 – 61/47
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	640 – 550	640 – 550
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/50 – 71/57	64/50 – 71/57
Caractéristiques techniques		
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	592/37/309	892/37/309
Distance minimale - plan de cuisson électrique/plan de cuisson à gaz en mm	450/650	450/650
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	170/230/10	190/230/10
Montage		
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Stick Con@ctivity 2.0 pour fonctionnement avec KM	●/–	●/–
Accessoires en option		
Set d'adaptation pour le fonctionnement en mode recyclage	●	●
Filtre à charbon actif	2 x DKF 19-1	2 x DKF 19-1
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–	●/–
Armortisseur 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	**899,–**	**999,–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**869,–**	**969,–**

Hottes télescopiques

Type	DA 3660	DA 3690
Hotte télescopique	●	●
Modes de fonctionnement		
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/Optionnel	●/●/Optionnel
Confort d'utilisation		
Interrupteur/Touches sensitives avec LED/Télécommande	–/●/●	–/●/●
Poursuite de fonctionnement 5/15 min.	●	●
Indicateur de saturation du filtre à graisses/filtre à charbon actif programmable	●/●	●/●
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●
Hottes motorisées (avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur)	●	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers		
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	–/déjà prévu	–/déjà prévu
Système de filtres		
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	2	2
Éclairage		
Halogène/LED	–/●	–/●
Nombre x watts	2 X 3 W	2 X 3 W
Éclairage indirect/(Indirecte/) Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–	–/–
Ventilateur		
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	–/●	–/●
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale		
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage		
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	400 – 320	400 – 320
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	52/38 – 61/47	52/38 – 61/47
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	640 – 550	640 – 550
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/50 – 71/57	64/50 – 71/57
Caractéristiques techniques		
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	593/14/307 – 460	893/14/307 – 460
Distance minimale - plan de cuisson électrique/plan de cuisson à gaz en mm	450/650	450/650
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	126/230/10	129/230/10
Montage		
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/–	●/●/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150	150
Accessoires fournis		
Clapet antiretour/Stick Con@ctivity 2.0 pour fonctionnement avec KM	●/●	●/●
Accessoires en option		
Set d'adaptation pour le fonctionnement en mode recyclage	●	●
Filtre à charbon actif	2 x DKF 19-1	2 x DKF 19-1
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●
Armortisseur 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	**1.599,–***	**1.799,–***
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT		

* Livrable à partir 04/'14

Hotte pour montage dans le plafond

Type	DA 2905
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	–/–/●
Design	
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	–
Aspiration périphérique multizone	●
Modes de fonctionnement	
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/●
Confort d'utilisation	
Touches sensitives 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	●/●
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	●
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers	
Fonction automatique Con@ctivity	déjà prévu XKM DA)
Système de filtres	
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	4
Éclairage	
Halogène/LED/lampes TL	–/●/–
Nombre x watts	4 x 2 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	–/●
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale	
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage	
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	390 – 290
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	54/39 – 62/47
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	620 – 510
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	67/52 – 70/55
Caractérestiques techniques	
Hauteur totale de la hotte avec moteur/avec moteur externe en mm	322/210
Largeur/Hauteur/Profondeur de la hotte en mm	1.100/322/700
Distance minimale - plan de cuisson électrique/plan de cuisson à gaz en mm	550/650
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	138/230/10
Montage	
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/●/●
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150
Cheminée télescopique/Tôle d'arrêt murale télescopique	–/–
Accessoires fournis	
Module de communication KMX KM/Télécommande	●/●
Clapet antiretour/Vanne directionnelle pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/–/–
Accessoires contre supplément	
Kit de conversion p. recyclage/Filtre à charbon actif	DUU 2900/2 x DKF 18-1
Module de commande DSM 400	●
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre/en inox	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	
Inox brossé	**1.899,–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**1.849,–**
DRP 2900 set inox/verre	**100,–/300 ,–**

Hotte plan de travail
Downdraft

Type	DA 6890
Hotte plan de travail	●
Design	
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	–
Aspiration périphérique	●
Modes de fonctionnement	
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/–
Confort d'utilisation	
Touches sensitives 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	●/–
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	—
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	—
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers	
Fonction automatique Con@ctivity	–
Système de filtres	
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	2
Éclairage	
Halogène/LED	–/●
Nombre x watts	12 x 0,9 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale	
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage	
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	info suit
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	info suit
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	info suit
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	info suit
Caractérestiques 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 à gaz en mm	–
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	285/230/10
Montage	
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral/en bas	●/●/●/●
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150
Cheminée télescopique/Tôle d'arrêt murale télescopique	–/–
Combinaison optimale avec plan de cuisson KM 6379	
Accessoires fournis	
Télécommande	–
Clapet antiretour/Vanne directionnelle pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	–/–/–
Accessoires contre supplément	
Kit de conversion pour recyclage/Filtre à charbon actif	DUU 2900/DKF 18-1
Ou kit de conversion pour recyclage/Filtre à charbon actif	DUU 151/DKF 22-1
Module de commande DSM 400	●
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre/en inox	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	
Inox brossé	**1,999,–***
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	
DRP 2900 set inox/verre	

DIMMER FUNCTION · FILTER INDICATOR · LED LIGHTING

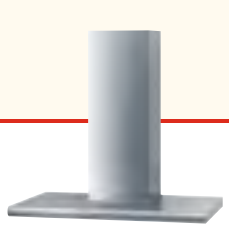
* Livrable à partir 04/'14

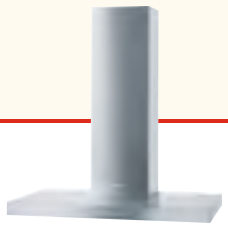
Hottes murales

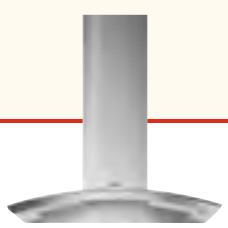
Type	DA 5996 W	DA 399-6	DA 419-6
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/●	●/●/●	●/●/–
Confort d'utilisation			
Touches sensitives 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	–/–	–/–	–/–
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●	●
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	–	–	–
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	–	–	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	–/–	–/–	–/–
Système de filtres			
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	1	3	3
Éclairage			
Halogène/LED	●/–	●/–	●/–
Nombre x watts	1 x 50 W	2 x 50 W	3 x 20 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–	–/–	–/–
Fonction variateur	–	–	–
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–	●/–	●/–
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	360 – 270	350 – 250	350 – 250
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	60/45 – 69/54	53/40 – 61/48	53/40 – 61/48
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	530 – 350	500 – 350	500 – 350
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	68/53 – 73/58	61/48 – 67/54	61/48 – 67/54
Caractérestiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	840-1020/-	695 – 1.015/825 – 1.145	685 – 1.005/815 – 1.135
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	895/134/520	898/120/520	898/62/500
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	380/230/10	220/230/10	180/230/10
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 2.0 pour KM	–/–	–/–	–/–
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre ou en inox	–	–	–
Accessoires en option			
Set d'adaptation pour le fonction. Recyclage/Filtre à charbon actif	●/DKF 11-1	DKF 12-1	DKF 12-1
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	–	–	–
Module de commande DSM 406	●/–	●/–	●/–
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	**799,–**	**799,–**	**999,–**
Blanc brillant, Noir obsidien	**–**	**–**	**–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**749,–**	**749,–**	**–**

* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc
** Hotte avec panneaux avec verre opale

Hottes murales







Type	DA 6196 W	DA 429-6	DA 5196 W
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Touches sensitives 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	–/–	●/●	●/●
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●	●
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	–	●	●
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	–	–	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	–/–	–/déjà prévu	–/déjà prévu
Système de filtres			
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	3	3	3
Éclairage			
Halogène/LED	●/–	–/●	–/●
Nombre x watts	3 x 20 W	3 x 3 W	4 x 3 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–	–/–	–/–
Fonction variateur	–	–	–
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–	●/–	●/–
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	350 – 250	400 – 330	400 – 330
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	53/40 – 61/48	53/40 – 65/52	54/41 – 65/52
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	500 – 350	640 – 490	600 – 490
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	61/48 – 67/54	64/49 – 71/56	65/50 – 71/56
Caractérestiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	680 – 1.000/810 – 1130	685 – 1.005/815 – 1.135	720 – 1.020/850 – 1140
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	898/52/520	898/62/500	895/91/520
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	180/230/10	210/230/10	210/230/10
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 2.0 pour KM	–/–	–/●	–/●
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre ou en inox	–	–	–
Accessoires en option			
Set d'adaptation pour le fonction. Recyclage/Filtre à charbon actif	●/DKF 12-1	●/DKF 12-1	●/DKF 12-1
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–	–/●	–/●
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	**1.199,–**	**1.299,–**	**1.549,–**
Blanc brillant, Noir obsidien	**–**	**–**	**–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**1.149,–**	**1.249,–**	**1.499,–**

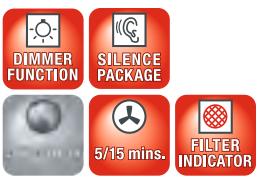
* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc
** Hotte avec panneaux avec verre opale

Type	DA 289-4	DA 6596 W	DA 6296 W
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	●	–
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/–/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Touches sensitives 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	●/–	●/●	●/●
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●	●
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	●	●	●
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	–	–	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	possible/–	–/déjà prévu	–/déjà prévu
Système de filtres			
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	1	3	3
Éclairage			
Halogène/LED	●/–	–/●	–/●
Nombre x watts	4 x 10 W	3 x 3 W	3 x 3 W/1 x 10 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–	–/–	●/bandelette d'éclairage LED
Fonction variateur	●	–	–
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–	●/–	●/–
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	400 –	390 – 320	400 – 330
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	52/39 –	53/40 – 65/52	53/40 – 65/52
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	640 –	620 – 470	640 – 490
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/50 –	64/49 – 71/56	64/49 – 71/56
Caractérestiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	960 – 1320/–	693 – 1010/820 – 1143	680 – 1000/810 – 1130
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	895/685/541	898/70/500	898/52/520
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	240/230/10	210/230/10	220/230/10
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 2.0 pour KM	–/–	–/●	–/●
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre ou en inox	–	●	–
Accessoires en option			
Set d'adaptation pour le fonction. Recyclage/Filtre à charbon actif	–/–	●/DKF 12-1	●/DKF 12-1
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	●	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–	–/●	–/●
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	**1.699,–**	**1.699,–**	**1.699,–**
Blanc brillant, Noir obsidien	**–**	**–**	**–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**1.649,–**	**1.649,–**	**1.649,–**

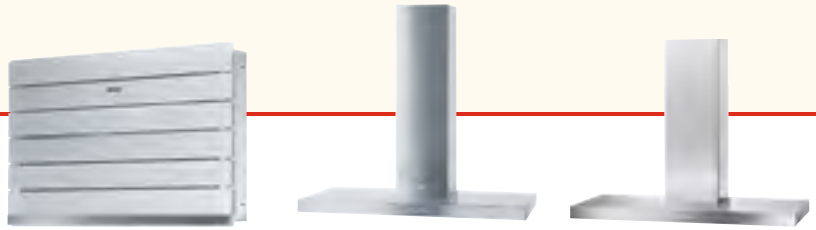
* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc
** Hotte avec panneaux avec verre opale

Hottes murales

Type	DA 489-4	DA 7090 W	DA 6690 W
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	–	●
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/●	-/●/–	●/●/●
Confort d'utilisation			
Touches sensitives 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	●/●	●/●	●/●
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●	●
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	●	–	●
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	–	–	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	possible/–	possible/–	–/déjà prévu
Système de filtres			
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	1	2	3
Éclairage			
Halogène/LED	●/–	●/–	–/●
Nombre x watts	4 x 20 W	2 x 20 W	4 x 3 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–	–/–	–/–
Fonction variateur	●	●	–
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–	●/–	–/●
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	400 – 330	– 360	400 – 300
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	52/38 – 64/50	– 69/55	51/36 – 63/48
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	640 – 490	– 550	640 – 490
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	65/52 – 72/59	– 78/64	61/46 – 71/56
Caractérestiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	1.040 – 1.410/1.175 – 1.545	–	710 – 1.030/840 – 1.160
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	898/506/490	898/160/520	898/85/500
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	280/230/10	200/230/10	100/230/10
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 2.0 pour KM	–/–	–/–	–/●
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/–/–	–/–/2	●/–/–
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre ou en inox	–	–	–
Accessoires en option			
Set d'adaptation pour le fonction. Recyclage/Filtre à charbon actif	●/DKF 12-1	–/2 x DKF 12-1	●/DKF 12-1
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	●	●	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–	–/–	–/●
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	–/–	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	**1.699,–**	**–**	**1.999,–**
Blanc brillant, Noir obsidien	**–**	**1.999,–***	**1.999,–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**1.649,–**	**–**	**1.949,–**



* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc
** Hotte avec panneaux avec verre opale

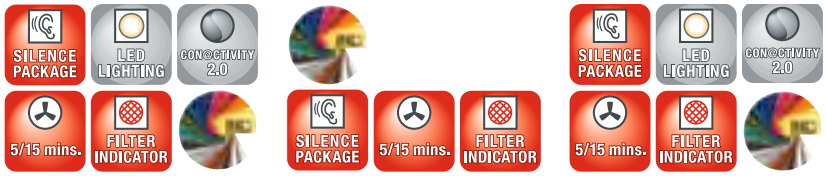


Type	DA 6000 W	DA 422-6	DA 6526 W
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	–	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/–/–	●/–/●	●/–/●
Confort d'utilisation			
Touches sensitives 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	●/–	●/–	●/–
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●	●
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	–	●	●
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	●	–	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	possible/–	–/déjà prévu	–/déjà prévu
Système de filtres			
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	2	4	4
Éclairage			
Halogène/LED	●/–	–/●	–/●
Nombre x watts	4 x 20 W	3 x 3 W	3 x 3 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	●/–	–/–	–/–
Fonction variateur	●	–	–
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–	●/–	●/–
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	650 –	400 –	390 –
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	65/50 –	53/40 –	53/40 –
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	850 –	640 –	620 –
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	72/56 –	65/52 –	65/52 –
Caractérestiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	–/–	685 – 1.005/–	693 – 1.010/–
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	904/588/410	1198/62/500	1198/70/500
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	500/230/10	210/230/10	210/230/10
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 2.0 pour KM	–/–	–/●	–/●
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre ou en inox	–	–	–
Accessoires en option			
Set d'adaptation pour le fonction. Recyclage/Filtre à charbon actif	–/–	–/–	–/–
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	●	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/–	–/●	–/●
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	**4.999,–****	**1.499,–**	**1.899,–**
Blanc brillant, Noir obsidien	**–**	**–**	**–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**–**	**1.449,–**	**1.849,–**

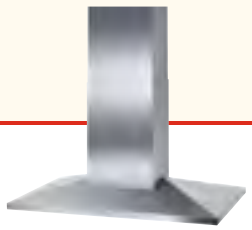
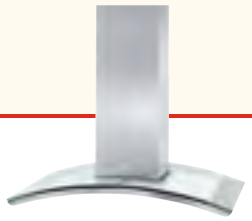
** Hotte avec panneaux avec verre opale

Hottes îlots

Type	DA 420-6	DA 6196 D	DA 6596 D
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Touches sensitives 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	●/–	●/–	●/–
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●	●
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	●	●	●
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	–	–	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	–/déjà prévu	–/–	–/déjà prévu
Système de filtres			
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	3	3	3
Éclairage			
Halogène/LED	–/●	●/–	–/●
Nombre x watts	4 x 3 W	4 X 20 W	4 x 3 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–	–/–	–/–
Fonction variateur	–	–	–
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–	●/–	●/–
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	480 –	350 –	460 –
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	56/41 –	53/40 –	65/41 –
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	700 –	500 –	670 –
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/49 –	61/48 –	64/49 –
Caractérestiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	690 – 990/750 – 1060	670 – 970/730 – 1.040	690 – 990/750 – 1.060
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	898/70/598	898/52/600	898/70/598
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	280/230/10	200/230/10	–/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 2.0 pour KM	–/●	–/–	–/●
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre ou en inox	–	–	●
Accessoires en option			
Set d'adaptation pour le fonction. Recyclage/Filtre à charbon actif	–/DKF 12-1	–/DKF 12-1	–/DKF 12-1
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	–	–	–
Module de commande 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	–/–	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	**1.999,–**	**2.199,–*** **	**2.499,–**
Blanc brillant, Noir obsidien	**–**		**–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**1.949,–**	**2.149,–*** **	**2.449,–**



* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc
** Hotte avec panneaux avec verre opale
*** Leverbaar v/a 04/'14

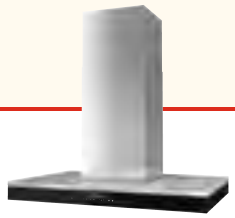
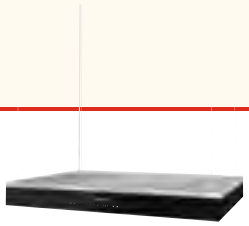
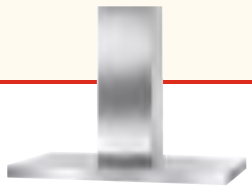
Type	DA 6296 D	DA 390-6	DA 5106 D
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Touches sensitives 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	●/–	●/●	●/-
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●	●
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	●	●	●
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	–	–	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	–/déjà prévu	–/–	–/déjà prévu
Système de filtres			
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	3	3	1
Éclairage			
Halogène/LED	–/●	●/–	–/●
Nombre x watts	4 x 3 W	4 x 20 W	4 x 3 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	●/ED-verlichtingsstrook	–/–	–/–
Fonction variateur	–	–	–
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–	●/–	●/–
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	480 –	350 – 250	450 –
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	54/41 –	53/40 – 61/48	58/43 –
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	700 –	500 – 350	620 –
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	64/49 –	61/48 – 67/54	66/51 –
Caractérestiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	690 – 990/750 – 1.060	900	735 – 1.035/795 – 1.105
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	898/52/598	998/121/700	1.000/115/700
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	–/230/10	200/230/10	–/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 2.0 pour KM	–/●	–/–	–/●
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre ou en inox	–	–	–
Accessoires en option			
Set d'adaptation pour le fonction. Recyclage/Filtre à charbon actif	–/DKF 12-1	●/DKF 12-1	–/DKF 12-1
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	**2.799,–**	**1.899,–**	**2.499,–**
Blanc brillant, Noir obsidien	**–**	**–**	**–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**2.749,–**	**1.849,–**	**2.449,–**

* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc
** Hotte avec panneaux avec verre opale

Hottes îlots

Type	DA 7000 D	DA 424-6	DA 6526 D
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	●	●
Aspiration périphérique multizone	–	–	●
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	–/●/–	●/●/●	●/●/●
Confort d'utilisation			
Touches sensitives 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	●/●	●/–	●/–
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●	●
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	–	●	●
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	–	–	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	possible/–	–/déjà prévu	–/déjà prévu
Système de filtres			
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	4	6	4
Éclairage			
Halogène/LED	●/–	–/●	–/●
Nombre x watts	3 x 20 W	4 x 3 W	4 x 3 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–	–/–	–/–
Fonction variateur	●	–	–
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–	●/–	●/–
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	– 500 – 1500	480 –	460 –
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	– 67/53	56/41 –	56/41 –
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	– 600	700 –	670 –
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	– 70/56	64/49 –	64/49 –
Caractérestiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	160	690 – 990	690 - 990
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	1000/160/700	1198/70/698	1198/70/698
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	600/230/10	–/230/10	209/230/10
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 2.0 pour KM	–/–	–/●	–/●
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	–/–/●	●/–/–	●/–/–
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre ou en inox	–	–	●
Accessoires en option			
Set d'adaptation pour le fonction. Recyclage/Filtre à charbon actif	–/4 x DKF 12-1	–/–	–/–
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	●	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–	–/●	–/●
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	–/–	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	**–**	**2.499,–**	**2.799,–**
Blanc brillant, Noir obsidien	**2.799,–**	**–**	**–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**–**	**2.449,–**	**2.749,–**

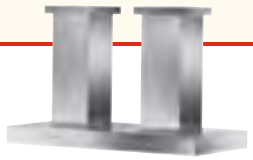
* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc
** Hotte avec panneaux avec verre opale

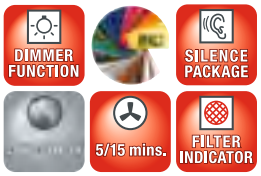
Type	DA 6690 D	DA 6700 D	DA 424-6 V
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design			
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●	–	–
Aspiration périphérique multizone	–	–	–
Modes de fonctionnement			
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/●/●	–/●/–	●/●/●
Confort d'utilisation			
Touches sensitives 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	●/●	●/●	●/–
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●	●	●
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	●	–	●
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	–	–	●
Connexion de plusieurs appareils ménagers			
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	–/déjà prévu	–/déjà prévu	–/déjà prévu
Système de filtres			
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	4	2	6
Éclairage			
Halogène/LED	–/●	–/●	–/●
Nombre x watts	4 x 3W	4 x 3 W	4 x 3 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–	–/–	–/–
Fonction variateur	–	–	●
Ventilateur			
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	–/●	●/–	–/●
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale			
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage			
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	500 – 400	–/500	480 –
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	55/40 – 66/51	info suit	59/49 –
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	750 – 500	–/600	700
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	65/50 – 72/57	info suit	67/56
Caractérestiques techniques			
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	705 – 1.005/765 – 1.075	–/500 – 1.500	690 – 990/750 – 1.060
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	898/85/598	1.000/112/700	1.198/70/698
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	142/230/10	160/230/10	455/230/10
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 2.0 pour KM	–/●	–/●	–/●
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/–/–	–/–/–	●/–/–
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre ou en inox	–	–	–
Accessoires en option			
Set d'adaptation pour le fonction. Recyclage/Filtre à charbon actif	●/DKF 12-1	–/4 x DKF 18-1	–/–
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	–	–	–
Module de commande DSM 400/DSM 406	–/●	–/–	–/●
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●	–/–	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)			
Inox brossé	**2.799,–**	**2.999,–**	**3.299,–**
Blanc brillant, Noir obsidien	**2.799,–**	**2.999,–**	**–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**2.749,–**	**–**	**3.249,–**

* Hotte en verre/noir avec gabarit blanc
** Hotte avec panneaux avec verre opale

Hottes îlots



Type	DA 5330 D
Hotte murale/Hotte pour îlot/Hotte pour montage dans le plafond	–/●/–
Design	
Possibilité d'adaptations aux besoins personnels, sur demande	●
Aspiration périphérique multizone	–
Modes de fonctionnement	
Mode évacuation/Mode recyclage/Moteur externe	●/–/–
Confort d'utilisation	
Touches sensitives 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	●/–
Intérieur de la hotte CleanCover pour un nettoyage aisé	●
Dispositif d'insonorisation du ventilateur	●
Hottes avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur	–
Connexion de plusieurs appareils ménagers	
Fonction automatique Con@ctivity/Con@ctivity 2.0	possible/–
Système de filtres	
Filtre à graisses métallique en inox lavable en lave-vaisselle	6
Éclairage	
Halogène/LED/lampes TL	●/–
Nombre x watts	6 x 20 W
Eclairage indirect/Indirect/Éclairage des bords en verre avec changement de la couleur	–/–
Fonction variateur	●
Ventilateur	
Moteur à courant alternatif (moteur CA)/Moteur à courant continu (moteur CC)	●/–
Puissance en cas d'ouverture d'évacuation maximale	
Mode évacuation (pas en variante externe) - Mode recyclage	
Niveau d'aspiration 3 : puissance (m^3/h)	950 –
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	63/49 –
Niveau intensif : puissance (m^3/h)	1350
Puissance sonore (dB(A) re1pW)/Pression sonore (dB(A) re20µPa)	71/57 –
Caractérestiques techniques	
Hauteur totale de la hotte mode évacuation et variante externe/ mode recyclage en mm	900
Largeur/Hauteur/Profondeur du corps de la hotte en mm	1.500/120/700
Puissance de raccordement en W/Tension en V/Fusible en A	600/230/10
Montage	
Raccord d'évacuation vers le haut/mur/latéral	●/–/–
Diamètre du manchon d'évacuation en mm	150
Gabarit télescopique/Elément de montage télescopique	–/–
Accessoires fournis	
Télécommande/Stick de fonctionnement Con@ctivity 2.0 pour KM	–/–
Clapet antiretour/Coude pour mode recyclage/Filtre à charbon actif	●/–/–
Panneaux d'aspiration périphérique multizone en verre ou en inox	–
Accessoires en option	
Set d'adaptation pour le fonction. Recyclage/Filtre à charbon actif	–/–
Module de communication pour Con@ctivity XKM 2000 DA	●
Module de commande DSM 400/DSM 406	●/–
Armortisseur de bruit DASD 150/Boîtier mural DMK 150	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	
Inox brossé	**2.999,–**
Blanc brillant, Noir obsidien	**–**
Hotte pour fonctionnement avec un ventilateur externe EXT	**–**



Miele
Miele

Systèmes éprouvés pour un plaisir à l'état pur

Les systèmes de préparation des machines à café Miele

Systèmes de préparation

Système à grains
Vous aimez choisir votre variété préférée ? Rien ne surpasse l'arôme des grains fraîchement moulus ? Alors, ce système Miele est fait pour vous puisqu'il vous permet d'ajuster tous les paramètres de préparation à votre goût.

Système Nespresso
Nespresso propose un vaste choix de variétés de café. La machine à café Nespresso de Miele est un petit bijou de technologie qui comblera toutes vos envies.

Pour tous les goûts

Vaste choix de formats

Vaste choix de format

Modèle encastrable avec système à grains
Cette machine à café s'encastre parfaitement dans une armoire-colonne avec une niche de 45 cm de haut. En combinant l'appareil avec d'autres appareils encastrables Miele, vous créez un ensemble vertical ou horizontal harmonieux et attrayant. Cet appareil encastrable est disponible avec un raccordement fixe à l'eau (option).

Modèle autonome avec système à grains
Votre cuisine, le séjour, un jardin d'hiver…: vous pouvez placer les machines à café autonomes compactes de Miele un peu partout. Vous obtenez ainsi, d'une simple pression sur une touche, un café parfait.

Modèle encastrable avec système Nespresso
Cette machine à café s'encastre dans une armoire-colonne, une armoire suspendue ou une armoire de superposition avec une niche de 35 cm de haut. L'appareil peut être parfaitement combiné avec les fours à vapeur et les fours à micro-ondes de 35 cm de haut.

Un café nommé plaisir

Les highlights* des machines à café encastrables 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.

Exclusivité Miele **CupSensor**
Distance idéale : le CupSensor détecte la hauteur des tasses et met la buse centrale automatiquement à la bonne position.

Exclusivité Miele **Système de lait EasyClick**
Innovant et exclusivement chez Miele : le système de lait se clipse et se déclipse facilement à l'avant.

Exclusivité Miele **Rinçage automatique de la buse de lait**
Confort maximal : après la préparation de spécialités de café avec du lait, l'appareil est nettoyé automatiquement.

Exclusivité Miele **ComfortDoor** - système de porte breveté**
Accès facile : toute la façade s'ouvre pour vous donner accès au réservoir à grains, au réservoir d'eau, au tiroir à marc de café et au bac récolteur.

* selon l'appareil
** DE 19701033C2 EP 0783859B1

Un café nommé plaisir

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

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

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.

Un café personalisé et diversifié

Les highlights des machines à café encastrables Miele avec système Nespresso

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.

Exclusivité Miele **Carrousel à capsules**
Moyennant une simple pression sur une touche, choisissez votre café préféré. Le carrousel à capsules unique à commande électronique peut accueillir 20 capsules dans 5 compartiments, ce qui vous permet de choisir jusqu'à 5 variétés Nespresso.

Exclusivité Miele **ComfortDoor* - système de porte breveté**
Accès facile : toute la façade s'ouvre pour vous donner accès au réservoir à grains, au réservoir d'eau, au tiroir à marc de café et au bac récolteur.

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

Profils d'utilisateur
Le café comme vous le préférez : vous pouvez régler jusqu'à 10 profils d'utilisateur personnels, pour que les boissons préparées répondent parfaitement au goût de l'utilisateur.

* DE 19701033C2 EP 0783859B1

Exclusivité Miele

Machines à café encastrables avec système Nespresso

Un café toujours parfait: grâce aux capsules pratiques, vous pouvez préparer d'innombrables variétés de café différentes.

Machines à café encastrables

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	●/●	●/●	●/●
Raccord optionnel CVVK* pour tiroir culinaire	–	–	●
Raccord 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	●	●	●
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	220 – 240	220 – 240	220 – 240
Fusible en A	12	12	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	**2.299,–**	**2.599,–**	**3.299,–**
Blanc brillant	**2.299,–**	**–**	**3.299,–**
Noir obsidien	**2.299,–**	**–**	**3.299,–**

* Accessoire contre supplément

Machines à café autonomes

Type	CM 6100	CM 6300
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	●/●/●	●/●/●
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
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	8,0 – 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/Mémorisation de l'heure	●/–	●/–
Raccord optionnel pour tiroir culinaire intégré	–	–
Raccord 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,–**

Machine à café avec système Nespresso

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
Raccord optionnel pour tiroir culinaire intégré	–
Raccord 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)	595 x 372 x 313
Puissance de raccordement en kW	2,8
Tension en V	220 – 240
Fusible en A	–/2,0 m
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/électrique	
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	**1.999,–**

Une vaste gamme

Les réfrigérateurs, congélateurs et armoires à vin Miele

Modèles

Réfrigérateurs
Pour maintenir vos aliments au frais le plus longtemps possible de manière pratique et économique. Les tiroirs PerfectFresh innovants veillent à ce que tout reste parfaitement frais. Choisissez parmi notre offre d'appareils autonomes de 85 à 200 cm de haut.

Combinés réfrigérateurs/congélateurs
Ces appareils ont une vaste partie réfrigération et une partie congélation, chacune avec une porte séparée. Grâce aux combinés réfrigérateurs/congélateurs de Miele, vous pouvez conserver et congeler des aliments dans un seul et même appareil de manière confortable et pratique.

Congélateurs et bahuts
Ces appareils affichent une grande efficacité énergétique et permettent de tout conserver de manière parfaitement ordonnée. À l'extérieur, ils présentent un design épuré et intemporel. À l'intérieur, ils peuvent se targuer de performances convaincantes comme une capacité de congélation jusqu'à -26°C.

Armoires à vin
Le meilleur endroit pour conserver votre meilleur vin. L'armoire à vin possède différentes zones de température réglables séparément pour conserver des vins rouges comme des vins blancs. Les armoires à vin Miele ont non seulement un équipement professionnel mais s'intègrent aussi joliment dans votre espace de vie.

MasterCool
Une gamme extraordinaire de réfrigérateurs et congélateurs encastrables. Profitez de la combinaison ultime du design avec la fonctionnalité : chaque détail répond exactement aux besoins de l'utilisateur. Rien que par ses matériaux de premier choix, cette gamme d'appareils affiche la qualité la plus élevée.

Concepts de commande

Pour une commande toute en simplicité

Concepts de commande

Bouton de réglage de la température
Le bouton de réglage manuel de la température vous permet de régler la température en toute simplicité.

Commande Comfort-Control
Avec la commande ComfortControl, vous utilisez des touches sensitives pour régler par exemple la température ou activer la fonction « Super froid ». La température s'affiche par petites leds.

Commande PicTronic
Sur les appareils dotés d'un écran d'affichage PicTronic, vous utilisez les touches sensitives pour choisir la température. La température et les fonctions activées apparaissent sur un écran d'affichage noir avec des lettres blanches.

Commande Touch-Control
Avec la commande TouchControl, vous activez les fonctions à l'aide de touches sensitives. La température s'affiche numériquement au degré près sur le panneau de commande.

Commande Touch Miele
La commande Touch de Miele se trouve sur les appareils encastrables. Le summum du design. Grâce à l'uniformité de tous les éléments essentiels, vous obtenez un design parfaitement coordonné avec tous les autres appareils encastrables Miele.

PerfectFresh et PerfectFresh Pro

Un goût naturel inégalé!

PerfectFresh
Dans la zone PerfectFresh, les aliments restent frais beaucoup plus longtemps que dans un réfrigérateur ordinaire. Dans cette zone PerfectFresh spéciale, une humidité de l'air idéale est combinée à une température entre 0°C et 3°C. Bon nombre de fruits et légumes mais aussi la viande, le poisson et les produits laitiers restent frais considérablement plus longtemps que dans un réfrigérateur ordinaire. Les vitamines et le goût restent en outre mieux conservés et les fruits et légumes préservent plus longtemps leur aspect de fraîcheur.

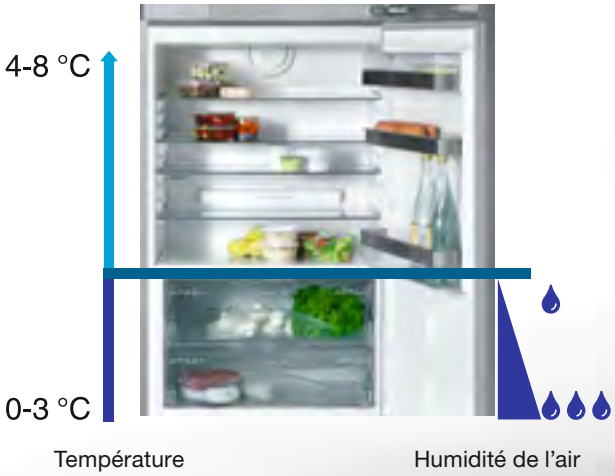
PerfectFresh Pro
Grâce à des études intensives, Miele a réussi à continuer à améliorer son concept PerfectFresh pour une fraîcheur longue durée. Résultat ? PerfectFresh Pro. Dans la zone PerfectFresh Pro, vos fruits et légumes ont une fraîcheur et une durée de conservation encore meilleures. La longue conservation des aliments frais est garantie grâce à un couvercle de tiroir spécialement perforé de Miele. Cette innovation unique permet de maintenir le climat dans le compartiment humide.

Conservation maximale de la fraîcheur des produits

Compartiment sec et compartiment humide

Compartiment sec:
Dans le compartiment sec de la zone PerfectFresh, vous pouvez conserver la viande, le poisson et presque tous les produits laitiers dans des conditions idéales. La température oscille entre 0°C et 3°C.

Compartiment humide:
Le compartiment humide de la zone PerfectFresh est conçu spécialement pour la conservation de fruits et légumes frais qui ont besoin d'une humidité élevée. Grâce à la combinaison d'une température entre 0°C et 3°C avec une humidité de l'air jusqu'à 90 %, vos aliments restent frais considérablement plus longtemps.



Efficacité énergétique et durabilité

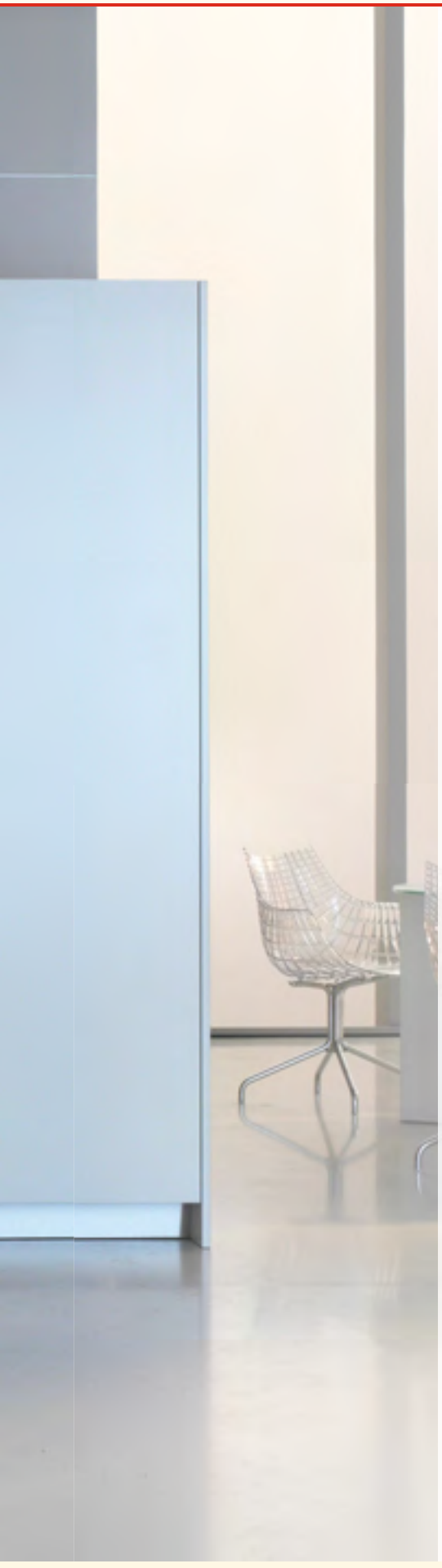
Avec les réfrigérateurs et congélateurs Miele, vous économisez de l'énergie

Les réfrigérateurs et congélateurs Miele se distinguent par une consommation d'énergie extrêmement faible. Avec sa gamme actuelle, Miele montre qu'il est possible de concilier les meilleures prestations de réfrigération avec des économies d'énergie. Miele investit en permanence dans le développement de technologies avancées comme par exemple l'amélioration du circuit de réfrigération et l'isolation. Et le succès est au rendez-vous puisque la plupart des appareils affichent des scores nettement supérieurs à la classe d'efficacité énergétique A+. Avec un appareil de classe d'efficacité énergétique A+, vous économisez 20 % d'énergie par rapport à un appareil de classe d'efficacité énergétique A. Les appareils de classe d'efficacité énergétique A++ consomment 40 % d'énergie en moins et les modèles A+++ consomment 60 % d'énergie en moins, par rapport à un modèle comparable de classe A. Avec ces scores, Miele définit de nouvelles normes en matière environnementale. Et comme un appareil fonctionne 24 heures par jour pendant de nombreuses années, il est important d'opter pour un appareil économe. Avec un réfrigérateur Miele, vous faites le bon choix: vous préservez votre portefeuille et l'environnement.

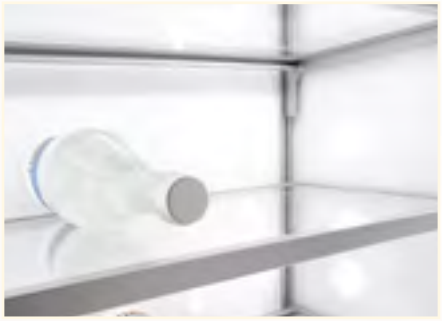
Design impressionnant

MasterCool Miele

Avec ses appareils encastrables MasterCool, Miele pose de nouvelles normes. Ces splendides réfrigérateurs haut de gamme offrent une capacité immense. Ils conjuguent un design de haute qualité et des innovations fascinantes avec un confort inégalé. Les appareils MasterCool élèvent le plaisir et le confort d'utilisation à un niveau encore supérieur.



Design impressionnant
Rien que l'allure imposante des appareils MasterCool en dit long sur la précision et le soin avec lesquels chacun des matériaux a été sélectionné et traité. L'immense sens du détail se reflète dans le degré élevé de finition qui n'a pas son égal.



Le summum de la qualité
La perfection et la précision au service de la qualité. Et cela commence par le choix des meilleurs matériaux. Pensez par exemple aux clayettes en verre de haute qualité, au plastique antigriffe et aux profilés en aluminium massif. Nos connaissances et notre expérience nous ont guidés dans la conception de ces produits haut de gamme.

Design parfait
L'intérieur unique répond à tous vos souhaits. Rien n'est laissé au hasard. L'élégant jeu de lignes horizontales souligne le design épuré. Les parois lisses en blanc laqué à l'intérieur sont faciles à nettoyer. La couche de laque blanche met en avant l'éclairage intérieur et offre une luminosité idéale qui n'éblouit pas.

Confort maximal
Les réfrigérateurs MasterCool vous offrent jour après jour le confort maximal. Conservation optimale de vos aliments, possibilité de remplir un verre de glaçons, de glace pilée ou d'eau fraîche par une simple pression sur une touche, concept d'éclairage Brilliant Light et commande aisée : les appareils MasterCool répondent à tous les égards aux exigences les plus élevées.

Multiplicité des combinaisons possibles
Que vous vouliez un réfrigérateur ou une armoire à vin: tous les modèles Miele sont disponibles en exécution MasterCool. Sans oublier les différentes largeurs d'appareil et la possibilité de changer de côté l'ouverture de porte: les combinaisons possibles sont quasi infinies.

Side-by-side

La flexibilité des réfrigérateurs et congélateurs 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 côte à côte ou côte à côte 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 côte à côte :

Appareil gauche	Appareil droite
Niche de 140	
F 9552 i, FNS 35402 i*	K 35272 iD, K 35472 iD
Niche de 178	
FN 9752 i, FNS 37402 i*	K 37272 iD, K 37472 iD
FN 9752 i, FNS 37402 i*	KF 37272 iD, KFN 37282 iD, KFNS 37432 iD, KFN 37452 iDE, KF 37673 iD, KFN 37692 iDE
KFNS 37432 iD	FN 9752 i
KFNS 37432 iD	K 37272 iD, K 37472 iD
K 37272 iD, K 37472 iD	KFNS 37432 iD
KFNS 37432 iD	KFN 37282 iD, KFNS 37432 iD, KFN 37452 iDE, KFN 37692 IDE
KFN 37282 iD, KFNS 37432 iD, KFN 37452 iDE, KFN 37692 IDE	KFNS 37432 iD

*L'appareil peut être placé côté gauche ou côté droite.

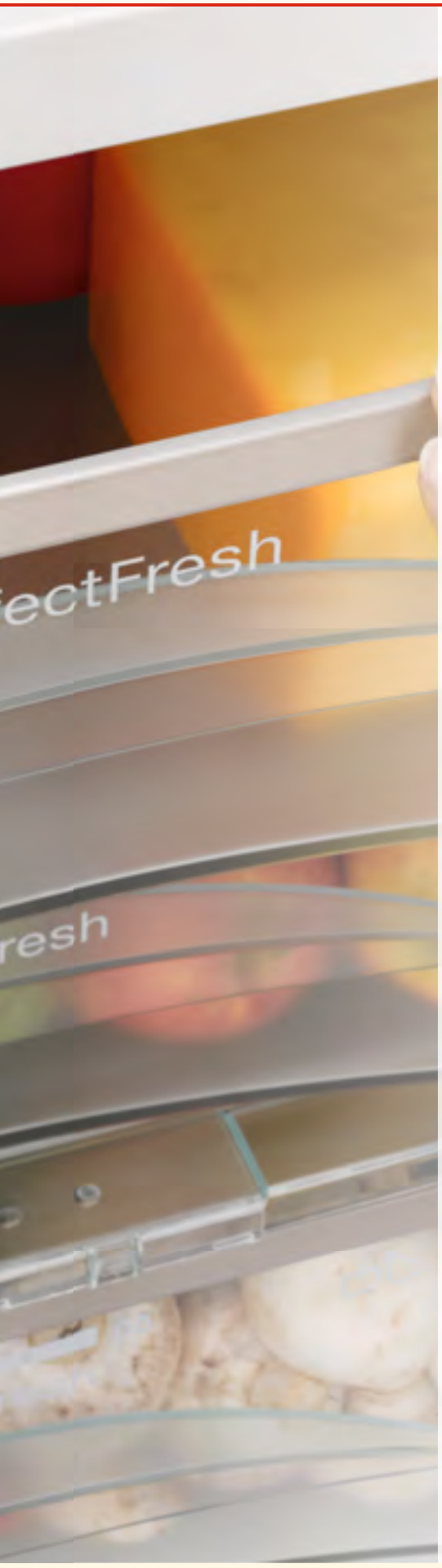
Les appareils à poser suivants, de 60 cm de large, peuvent être combinés côte à côte :

Appareil gauche	Appareil droite
FN 14827 S ed/cs-1	K 14820 SD ed/cs
FN 14827 S ed/cs -1	K 14827 SD ed/cs
KFN 14827 SDE ed/cs-2	K 14820 SD ed/cs
KWTN 14826 SDE ed/cs-2/-1	K 14820 SD ed/cs
KWTN 14826 SDE ed/cs-2/-1	K 14827 SD ed/cs-1

Nos highlights pour des résultats impeccables et un confort accru

Les caractéristiques* des produits

PerfectFresh
Pour maintenir vos produits frais longtemps, il ne suffit pas de s’attacher à leur qualité au moment de l'achat, encore faut-il les conserver correctement par après. Grâce à la zone PerfectFresh, vous pouvez veiller à avoir un produit frais, savoureux et sain au moment de la préparation.



Exclusivité Miele **PerfectFresh Pro**
Pour encore plus de goût: une technique Miele innovante permet de conserver encore plus longtemps fruits et légumes.

Exclusivité Miele **FlexiLight**
Éclairage parfait qui ne vous éblouit pas: la source de lumière peut être placée selon les aliments à n'importe quel niveau.

NoFrost
Confort maximal: vous ne devez plus jamais dégivrer votre appareil. Une circulation d'air continue empêche la formation de givre sur les produits congelés.

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

Exclusivité Miele **ComfortClean**
Rapide à nettoyer : les compartiments dans la porte intérieure peuvent être facilement lavés au lave-vaisselle.

*selon l'appareil

Réfrigérateurs sous encastrables

Réfrigérateurs encastrables

Type	**K 9123 Ui**	**K 32122 i**
Réfrigérateurs	●	●
Modèle		
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/●/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	Tiroir télesc./–/–	droite/●/–
Design		
Éclairage zone de réfrigération	●	●
Type d'éclairage	LED	LED
Eclairage PerfectFresh Pro LED	–	–
Confort d'utilisation		
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	–/–/–	–/–/–
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–
ComfortClean/DynaCool	–/–	●/–
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	–/–	–/–
Commande		
Réglage et affichage électronique de la température	ComfortControl	PicTronic
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	–	–
Super froid	●	●
Nombre de zones climatiques	1	1
Réfrigérateur/zone de réfrigération		
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	–	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	2/–	3/–
Porte-bouteilles en métal chromé	–	–
Nombre de bacs à légumes extractibles	–	2
Compartiment pour beurre et fromage	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	–/–	2/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	–	1
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	92/0,251	98/0,267
Sécurité		
Fonction de verrouillage	–	●
Alarme de porte/de température sonore	–/–	–/–
Alarme de porte/de température optique	–/–	–/–
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (H x L)	820 – 870 x 560 – 570	874 – 890 x 560 – 570
Technique de fixation	Raccordement fixe	Fixation à glissières
Poids max. de la façade de porte du réfrigérateur en kg	10/–	17/–
Classe climatique	SN-T	SN-T
Volume utile en l	119	154
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l	119/0	154/0
Congélateur 4 étoiles en l	0	0
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	0/0,0	0/0,0
Puissance sonore en dB(A) re1pW	37	36
Courant en milliampères (mA)	1.200	1.200
Accessoires fournis		
Beurrier/oeufrier	–/–	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.099,–**	**649,–**

Réfrigérateurs encastrables

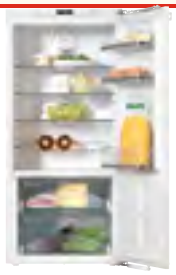
Type	K 32142 iF	K 32222 i	K 33222 i
Réfrigérateurs	●	●	●
Modèle			
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/–	droite/●/–
Design			
Éclairage zone de réfrigération	●	●	●
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Eclairage PerfectFresh Pro LED	–	–	–
Confort d'utilisation			
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	–/–/–	–/–/–	–/–/–
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–	–
ComfortClean/DynaCool	●/–	●/–	●/–
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	–/–	–/–	–/–
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	PicTronic	PicTronic	PicTronic
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	–	–	–
Super froid	●	●	●
Nombre de zones climatiques	2	1	1
Réfrigérateur/zone de réfrigération			
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	2/–	3/–	4/–
Porte-bouteilles en métal chromé	–	–	–
Nombre de bacs à légumes extractibles	2	2	2
Compartiment pour beurre et fromage	–	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	2/–	2/–	3/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	1	1	1
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	148/0,403	98/0,267	102/0,277
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Alarme de porte/de température sonore	–/–	–/–	–/–
Alarme de porte/de température optique	–/–	–/–	–/–
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (H x L)	874 – 890 x 560 – 570	874 – 890 x 560 – 570	1.025 – 1.040 x 560 – 570
Technique de fixation	Fixation à glissières	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de la façade de porte du réfrigérateur en kg	17/–	17/–	16/–
Classe climatique	N	SN-T	SN-T
Volume utile en l	136	154	186
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l	120/0	154/0	186/0
Congélateur 4 étoiles en l	16	0	0
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	15/2,0	0/0,0	0/0,0
Puissance sonore en dB(A) re1pW	36	36	36
Courant en milliampères (mA)	1.200	1.200	1.200
Accessoires fournis			
Beurrier/oeufrier	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**679,–**	**749,–**	**849,–**

Réfrigérateurs encastrables

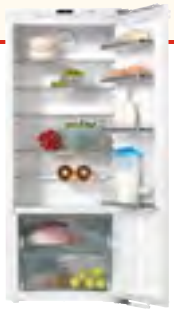
Type	K 33442 iF	K 34122 i	K 34142 iF
Réfrigérateurs	●	●	●
Modèle			
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/–	droite/●/–
Design			
Éclairage zone de réfrigération	●	●	●
Type d'éclairage	FlexiLight	LED	LED
Eclairage PerfectFresh Pro LED	–	–	–
Confort d'utilisation			
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	–/–/–	–/–/–	–/–/–
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–	–
ComfortClean/DynaCool	●/–	●/–	●/–
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	●/–	–/–	–/–
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl	PicTronic	PicTronic
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	–	-	–
Super froid	●	●	●
Nombre de zones climatiques	2	1	2
Réfrigérateur/zone de réfrigération			
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	3/–	5/–	4/–
Porte-bouteilles en métal chromé	–	–	–
Nombre de bacs à légumes extractibles	2	1	1
Compartiment pour beurre et fromage	–	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	3/–	3/–	3/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	1	1	1
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	163/0,446	106/0,288	176/0,480
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Alarme de porte/de température sonore	●/–	–/–	–/–
Alarme de porte/de température optique	●/–	–/–	–/–
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (H x L)	1.024 – 1.040 x 560 – 570	1.220 – 1.236 x 560 – 570	1.220 – 1.236 x 560 – 570
Technique de fixation	Raccordement fixe	Fixation à glissières	Fixation à glissières
Poids max. de la façade de porte du réfrigérateur en kg	13/–	16/–	16/–
Classe climatique	ST	SN-T	N
Volume utile en l	168	223	205
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l	152/0	223/0	189/0
Congélateur 4 étoiles en l	16	0	16
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	15/2,0	0/0,0	15/2,0
Puissance sonore en dB(A) re1pW	37	36	37
Courant en milliampères (mA)	1.200	1.200	1.200
Accessoires fournis			
Beurrier/oeufrier	●/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.049,–**	**799,–**	**829,–**

Type	**K 34222 i**	**K 34242 iF**	**K 34272 iD**
Réfrigérateurs	●	●	●
Modèle			
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/–	droite/●/–
Design			
Éclairage zone de réfrigération	●	●	●
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Eclairage PerfectFresh Pro LED	–	–	–
Confort d'utilisation			
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	–/–/–	–/–/–	–/●/–
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–	–
ComfortClean/DynaCool	●/–	●/–	●/●
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	–/–	–/–	–/–
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	PicTronic	PicTronic	PicTronic
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	–	–	–
Super froid	●	●	●
Nombre de zones climatiques	1	2	2
Réfrigérateur/zone de réfrigération			
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	5/–	4/–	4/–
Porte-bouteilles en métal chromé	–	–	–
Nombre de bacs à légumes extractibles	1	1	–
Compartiment pour beurre et fromage	–	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	3/–	3/–	2/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	1	1	1
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	106/0,288	176/0,480	121/0,331
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Alarme de porte/de température sonore	–/–	–/–	●/–
Alarme de porte/de température optique	–/–	–/–	–/–
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (H x L)	1.220 – 1.236 x 560 – 570	1.220 – 1.236 x 560 – 570	1.220 – 1.236 x 560 – 570
Technique de fixation	Raccordement fixe	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de la façade de porte du réfrigérateur en kg	17/–	17/–	19/–
Classe climatique	SN-T	N-ST	SN-T
Volume utile en l	223	205	200
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l	223/0	189/0	140/60
Congélateur 4 étoiles en l	0	16	0
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	0/0,0	15/2,0	–/–
Puissance sonore en dB(A) re1pW	36	37	37
Courant en milliampères (mA)	1.200	1.200	1200
Accessoires fournis			
Beurrier/oeufrier	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**899,–**	**929,–**	**999,–**

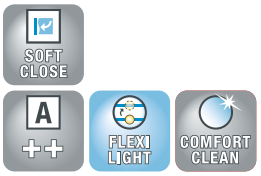
Réfrigérateurs encastrables



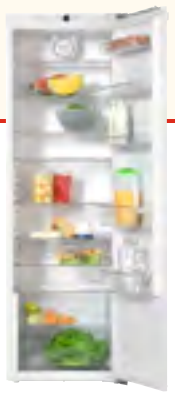
Type	**K 34472 iD**	**K 35222 iD**	**K 35272 iD**
Réfrigérateurs	●	●	●
Modèle			
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/–	droite/●/–
Design			
Éclairage zone de réfrigération	●	●	●
Type d'éclairage	FlexiLight	LED	LED
Eclairage PerfectFresh Pro LED	–	–	–
Confort d'utilisation			
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	–/●/●	–/–/–	–/●/–
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–	–
ComfortClean/DynaCool	●/●	●/●	●/●
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	●/–	–/–	–/–
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl	PicTronic	PicTronic
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	–	–	–
Super froid	●	●	●
Nombre de zones climatiques	2	1	2
Réfrigérateur/zone de réfrigération			
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	3/–	6/–	5/–
Porte-bouteilles en métal chromé	●	–	–
Nombre de bacs à légumes extractibles	–	1	–
Compartiment pour beurre et fromage	–	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	2/–	2/–	3/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	1	2	1
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	121/0,331	110/0,299	125/0,342
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Alarme de porte/de température sonore	●/–	–/–	●/–
Alarme de porte/de température optique	●/–	–/–	–/–
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (H x L)	1.220 – 1.236 x 560 – 570	1.397 – 1.413 x 560 – 570	1.397 – 1.413 x 560 – 570
Technique de fixation	Raccordement fixe	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de la façade de porte du réfrigérateur en kg	19/–	21/–	21/–
Classe climatique	SN-T	SN-T	SN-ST
Volume utile en l	200	259	236
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l	140/60	259/0	176/60
Congélateur 4 étoiles en l	0	0	0
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	0/–	0/0,0	0/0,0
Puissance sonore en dB(A) re1pW	37	36	38
Courant en milliampères (mA)	1.200	1.200	1.200
Accessoires fournis			
Beurrier/oeufrier	●/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.399,–**	**1.199,–**	**1.249,–**



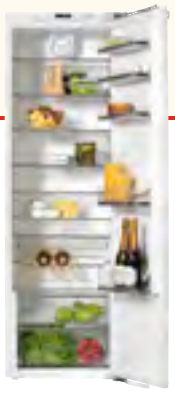
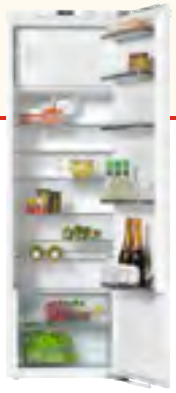
Type	**K 35422 iD**	**K 35442 iF**	**K 35472 iD**
Réfrigérateurs	●	●	●
Modèle			
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/–	droite/●/–
Design			
Éclairage zone de réfrigération	●	●	●
Type d'éclairage	FlexiLight	FlexiLight	FlexiLight
Eclairage PerfectFresh Pro LED	–	–	–
Confort d'utilisation			
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	–/–/–	–/–/–	–/●/●
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–	–
ComfortClean/DynaCool	●/●	●/–	●/●
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	●/–	●/–	●/–
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl	TouchControl	TouchControl
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	–	–	–
Super froid	●	●	●
Nombre de zones climatiques	1	2	2
Réfrigérateur/zone de réfrigération			
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	6/–	4/–	4/–
Porte-bouteilles en métal chromé	●	●	●
Nombre de bacs à légumes extractibles	1	1	–
Compartiment pour beurre et fromage	–	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	2/–	2/–	3/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	2	2	1
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	110/0,299	189/0,517	125/0,342
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Alarme de porte/de température sonore	●/–	●/–	●/–
Alarme de porte/de température optique	●/–	●/–	●/–
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (H x L)	1.397 – 1.413 x 560 – 570	1.397 – 1.413 x 560 – 570	1.397 – 1.413 x 560 – 570
Technique de fixation	Raccordement fixe	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de la façade de porte du réfrigérateur en kg	21/–	21/–	21/–
Classe climatique	SN-T	SN-ST	SN-ST
Volume utile en l	258	241	236
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l	258/0	221/0	176/60
Congélateur 4 étoiles en l	0	20	0
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	0/0,0	15/2,0	0/0,0
Puissance sonore en dB(A) re1pW	36	37	38
Courant en milliampères (mA)	1.200	1.200	1.200
Accessoires fournis			
Beurrier/oeufrier	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.499,–**	**1.529,–**	**1.699,–**



Réfrigérateurs encastrables

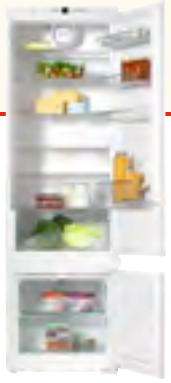


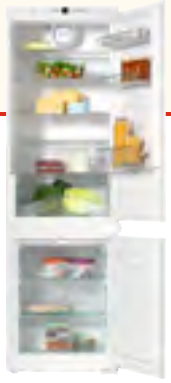
Type	K 37222 iD	K 37272 iD	K 37282 iDF
Réfrigérateurs	●	●	●
Modèle			
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/–	droite/●/–
Design			
Éclairage zone de réfrigération	●	●	●
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Eclairage PerfectFresh Pro LED	–	–	–
Confort d'utilisation			
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	–/–/–	–/●/–	–/●/–
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–	–
ComfortClean/DynaCool	●/●	●/●	●/●
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	–/–	–/–	–/–
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	PicTronic	PicTronic	PicTronic
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	–	–	–
Super froid	●	●	●
Nombre de zones climatiques	1	2	3
Réfrigérateur/zone de réfrigération			
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	7/–	6/–	4/–
Porte-bouteilles en métal chromé	–	–	–
Nombre de bacs à légumes extractibles	2	–	–
Compartiment pour beurre et fromage	–	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	3/–	3/–	3/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	2	2	2
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	118/0,322	134/0,366	118/0,322
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Alarme de porte/de température sonore	–/–	●/–	●/–
Alarme de porte/de température optique	–/–	–/–	–/–
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (H x L)	1.772 – 1.788 x 560 – 570	1.772 – 1.788 x 560 – 570	1.772 – 1.788 x 560 – 570
Technique de fixation	Raccordement fixe	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de la façade de porte du réfrigérateur en kg	26/–	26/–	26/–
Classe climatique	SN-T	SN-ST	SN-ST
Volume utile en l	334	308	291
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l	334/0	216/92	171/92
Congélateur 4 étoiles en l	0	0	28
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	0/0	0/0,0	19/2,0
Puissance sonore en dB(A) re1pW	36	38	38
Courant en milliampères (mA)	1200	1.200	1.200
Accessoires fournis			
Beurrier/oeufrier	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.299,–**	**1.499,–**	**1.529,–**

Type	K 37422 iD	K 37442 iDF	K 37472 iD
Réfrigérateurs	●	●	●
Modèle			
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/–	droite/●/–
Design			
Éclairage zone de réfrigération	●	●	●
Type d'éclairage	FlexiLight	FlexiLight	FlexiLight
Eclairage PerfectFresh Pro LED	–	–	–
Confort d'utilisation			
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	–/–/–	–/–/–	–/●/●
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–	–
ComfortClean/DynaCool	●/●	●/●	●/●
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	●/–	●/–	●/–
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl	TouchControl	TouchControl
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	–	–	–
Super froid	●	●	●
Nombre de zones climatiques	1	2	2
Réfrigérateur/zone de réfrigération			
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	7/–	5/–	6/–
Porte-bouteilles en métal chromé	●	●	●
Nombre de bacs à légumes extractibles	2	2	–
Compartiment pour beurre et fromage	–	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	3/–	3/–	3/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	2	2	2
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	118/0,322	217/0,594	134/0,366
Sécurité			
Fonction de verrouillage	●	●	●
Alarme de porte/de température sonore	●/–	●/–	●/–
Alarme de porte/de température optique	●/–	●/–	●/–
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (H x L)	1.772 – 1.788 x 560 – 570	1.772 – 1.788 x 560 – 570	1.772 – 1.788 x 560 – 570
Technique de fixation	Raccordement fixe	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de la façade de porte du réfrigérateur en kg	26/–	26/–	26/–
Classe climatique	SN-T	ST	SN-ST
Volume utile en l	334	314	308
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l	334/–	286/–	216/92
Congélateur 4 étoiles en l	0	28	0
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	0/0	15/2	0/0,0
Puissance sonore en dB(A) re1pW	36	37	38
Courant en milliampères (mA)	1200	1200	1.200
Accessoires fournis			
Beurrier/oeufrier	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.699,–**	**1.729,–**	**1.999,–**

Combinés réfrigération-congélation encastrables





Type	KF 37122 iD	KF 37132 iD	KDN 37132 iD
Combinés réfrigérateur-congélateur	●	●	●
Modèle			
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/–	droite/●/–
Design			
Eclairage zone de réfrigération	●	●	●
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Éclairage PerfectFresh Pro LED	–	–	–
Confort d'utilisation			
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	–/–/–	–/–/–	–/–/–
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–	–
IceMaker/Raccordement à l'arrivée d'eau/Réservoir d'eau MyIce	–/–/–	–/–/–	–/–/–
ComfortClean/DynaCool/NoFrost/VarioRoom	●/●/–/●	●/●/–/●	●/●/●/●
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	–/–	–/–	–/–
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	PicTronic	PicTronic	PicTronic
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	●	●	–
Réglage indépendant du réfrigérateur et du congélateur	●	●	–
Super froid/SuperFrost	●/●	●/●	●/●
Nombre de zones climatiques	2	2	2
Réfrigérateur/zone de réfrigération			
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	5/–	4/–	4/–
Porte-bouteilles en métal chromé	–	–	–
Nombre de bacs à légumes extractibles	1	1	1
Compartiment pour beurre et fromage	–	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	3/–	2/–	2/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	1	1	1
Congélateur/zone de congélation			
Nombre de tiroirs/paniers de congélation extractibles	2	3	3
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++
Consommation d'énergie en 24 heures en kWh	230/0,630	238/0,652	233/0,638
Sécurité			
Fonction de verrouillage/Indicateur d'interrupt. courant congélateur	●/●	●/●	●/–
Alarme de porte/de température sonore	–/●	–/●	●/●
Alarme de porte/de température optique	–/●	–/●	–/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (H x L)	1.772 – 1.788 x 560 – 570	1.772 – 1.788 x 560 – 570	1.772 – 1.788 x 560 – 570
Technique de fixation	Fixation à glissières	Fixation à glissières	Fixation à glissières
Poids max. de porte du réfrigérateur/congélateur en kg	20/12	20/12	20/12
Classe climatique	SN-T	SN-T	SN-ST
Volume utile en l	287	281	262
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l/Congélateur 4 étoiles en l	229/0/58	199/0/82	199/0/63
Puissance sonore en dB(A) re1pW	37	37	39
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	24/10,0	24/14,0	20/4,0
Courant en milliampères (mA)	1.400	1.400	1.400
Accessoires fournis			
Beurrier/oeufriers	–/●	–/●	–/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.349,–**	**1.349,–**	**1.399,–**

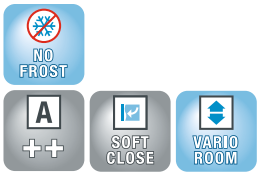
Type	**KF 37272 iD**	**KFN 37282 iD**	**KFNS 37432 iD**
Combinés réfrigérateur-congélateur	●	●	●
Modèle			
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/–	droite/●/●
Design			
Eclairage zone de réfrigération	●	●	●
Type d'éclairage	LED	LED	FlexiLight
Éclairage PerfectFresh Pro LED	–	–	–
Confort d'utilisation			
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	–/●/–	–/●/–	–/–/–
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–	–
IceMaker/Raccordement à l'arrivée d'eau/Réservoir d'eau MyIce	–/–/–	–/–/–	–/–/–
ComfortClean/DynaCool/NoFrost/VarioRoom	●/●/–/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	–/–	–/–	●/–
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	PicTronic	PicTronic	TouchControl
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	●	●	●
Réglage indépendant du réfrigérateur et du congélateur	●	●	●
Super froid/SuperFrost	●/●	●/●	●/●
Nombre de zones climatiques	3	3	2
Réfrigérateur/zone de réfrigération			
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	4/–	3/–	3/–
Porte-bouteilles en métal chromé	–	–	●
Nombre de bacs à légumes extractibles	–	–	1
Compartiment pour beurre et fromage	–	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	2/–	1/–	2/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	1	1	1
Congélateur/zone de congélation			
Nombre de tiroirs/paniers de congélation extractibles	2	3	3
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++
Consommation d'énergie en 24 heures en kWh	235/0,642	238/0,650	233/0,637
Sécurité			
Fonction de verrouillage/Indicateur d'interrupt. courant congélateur	●/●	●/●	●/●
Alarme de porte/de température sonore	–/●	●/●	●/●
Alarme de porte/de température optique	–/●	–/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (H x L)	1.772 – 1.788 x 560 – 570	1.772 – 1.788 x 560 – 570	1.772 – 1.788 x 560 – 570
Technique de fixation	Raccordement fixe	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de porte du réfrigérateur/congélateur en kg	20/12	20/12	20/12
Classe climatique	SN-ST	SN-ST	SN-T
Volume utile en l	266	242	261
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l/Congélateur 4 étoiles en l	140/68/58	111/68/63	198/0/63
Puissance sonore en dB(A) re1pW	37	39	39
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	26/10,0	20/10,0	24/10,0
Courant en milliampères (mA)	1.400	1.400	1.400
Accessoires fournis			
Beurrier/oeufriers	–/●	–/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.599,–**	**1.699,–**	**1.999,–**

Combinés réfrigération-congélation encastrables

Type	KFN 37452 iDE	KF 37673 iD	KFN 37692 iDE
Combinés réfrigérateur-congélateur	●	●	●
Modèle			
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/–	droite/●/–
Design			
Eclairage zone de réfrigération	●	●	●
Type d'éclairage	FlexiLight	FlexiLight	FlexiLight
Éclairage PerfectFresh Pro LED	–	●	●
Confort d'utilisation			
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	–/–/–	–/–/●	–/–/●
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	●	●
IceMaker/Raccordement à l'arrivée d'eau/Réservoir d'eau MyIce	●/–/●	–/–/–	●/●/–
ComfortClean/DynaCool/NoFrost/VarioRoom	●/●/●/●	●/●/–/●	●/●/●/●
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	●/–	●/–	●/–
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl	TouchControl	TouchControl
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	●	●	●
Réglage indépendant du réfrigérateur et du congélateur	●	●	●
Super froid/SuperFrost	●/●	●/●	●/●
Nombre de zones climatiques	2	3	3
Réfrigérateur/zone de réfrigération			
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	3/–	4/–	3/–
Porte-bouteilles en métal chromé	●	–	–
Nombre de bacs à légumes extractibles	1	–	–
Compartiment pour beurre et fromage	–	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	2/–	2/–	1/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	1	1	1
Congélateur/zone de congélation			
Nombre de tiroirs/paniers de congélation extractibles	2 + 2	2	2 + 2
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	●
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A+++	A++
Consommation d'énergie en 24 heures en kWh	229/0,627	164/0,447	235/0,643
Sécurité			
Fonction de verrouillage/Indicateur d'interrupt. courant congélateur	●/●	●/●	●/●
Alarme de porte/de température sonore	●/●	●/●	●/●
Alarme de porte/de température optique	●/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (H x L)	1.772 – 1.788 x 560 – 570	1.772 – 1.788 x 560 – 570	1.772 – 1.788 x 560 – 570
Technique de fixation	Raccordement fixe	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de porte du réfrigérateur/congélateur en kg	20/12	20/12	20/12
Classe climatique	SN-T	SN-T	SN-ST
Volume utile en l	256	266	239
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l/Congélateur 4 étoiles en l	196/0/60	140/68/58	111/68/60
Puissance sonore en dB(A) re1pW	39	38	39
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	20/10,0	40/10,0	20/10,0
Courant en milliampères (mA)	1.400	1.400	1.400
Accessoires fournis			
Beurrier/oeufriers	●/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**2.199,–**	**2.199,–**	**2.399,–**
	ICE MAKER, SELF CLOSE, VARIO ROOM, NO FROST, DYNA COOL, SOFT CLOSE, A++, PERFECT FRESH, FLEXI LIGHT	SELF CLOSE, VARIO ROOM, DYNA COOL, SOFT CLOSE, A+++, PERFECT FRESH PRO, FLEXI LIGHT	ICE MAKER, VARIO ROOM, SOFT CLOSE, NO FROST, DYNA COOL, SELF CLOSE, A++, PERFECT FRESH PRO, FLEXI LIGHT

Congélateurs encastrables

Type	**F 32202**	**FN 32402**	**FNS 35402**
Congélateurs/Congélateurs bahuts	●	●	●
Modèle			
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/–	droite/●/–	droite/●/●
Design			
Éclairage réfrigérateur/zone de réfrigération	–	●	●
Type d'éclairage	–	LED	LED
Confort d'utilisation			
IceMaker/Raccordement à l'arrivée d'eau	–/–	–/–	–/–
NoFrost/VarioRoom	–/●	●/●	●/●
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	–/–	●/–	●/–
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	ComfortControl	ComfortControl	ComfortControl
SuperFrost	●	●	●
Congélateur/zone de congélation			
Sortie d'eau et de glaçons dans la porte	–	–	–
Nombre de tiroirs/paniers de congélation extractibles	4	4	6
Nombre de paniers métalliques extractibles dans la porte	–	–	–
Nombre de paniers métalliques extractibles	–	–	–
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	–	–	–
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	160/0,438	161/0,439	204/0,557
Sécurité			
Fonction de verrouillage/indicateur interrupt. courant congélateur	–/–	●/●	●/●
Alarme de porte/de température sonore	–/●	●/●	●/●
Alarme de porte/de température optique	–/●	–/●	–/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions de la niche en mm (H x L)	874 – 890 x 560 – 570	874 – 890 x 560 – 570	1.397 – 1.413 x 560 – 570
Technique de fixation	Fixation à glissières	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de la porte du réfrigérateur/congélateur en kg	–/–	–/20	–/20
Classe climatique	SN-T	SN-T	SN-T
Congélateur 4 étoiles en l	102	86	151
Puissance sonore en dB(A) re1pW	36	38	37
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	26/12,0	18/11,0	34/14,0
Courant en milliampères (mA)	1.300	1.300	1.300
Accessoires fournis			
Accumulateur de froid/Bac à glaçons	–/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**999,–***	**1.349,–***	**1.829,–***
	*Livrable à partir 05/2014	*Livrable à partir 05/2014	*Livrable à partir 05/2014



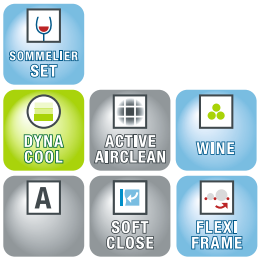
Congélateurs encastrables

Type	FNS 37402
Congélateurs/Congélateurs bahuts	●
Modèle	
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side	droite/●/●
Design	
Éclairage réfrigérateur/zone de réfrigération	●
Type d'éclairage	LED
Confort d'utilisation	
IceMaker/Raccordement à l'arrivée d'eau	–/–
NoFrost/VarioRoom	●/●
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	●/–
Commande	
Réglage et affichage électronique de la température	ComfortControl
SuperFrost	●
Congélateur/zone de congélation	
Sortie d'eau et de glaçons dans la porte	–
Nombre de tiroirs/paniers de congélation extractibles	8
Nombre de paniers métalliques extractibles dans la porte	–
Nombre de paniers métalliques extractibles	–
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	242/0,663
Sécurité	
Fonction de verrouillage/indicateur interrupt. courant congélateur	●/●
Alarme de porte/de température sonore	●/●
Alarme de porte/de température optique	–/●
Caractéristiques techniques	
Dimensions de la niche en mm (H x L)	1.772 – 1.788 x 560 – 570
Technique de fixation	Fixation à glissières
Poids max. de la porte du réfrigérateur/congélateur en kg	–/23
Classe climatique	SN-T
Congélateur 4 étoiles en l	210
Puissance sonore en dB(A) re1pW	38
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	34/18,0
Courant en milliampères (mA)	1.300
Accessoires fournis	
Accumulateur de froid/Bac à glaçons	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.999,–***

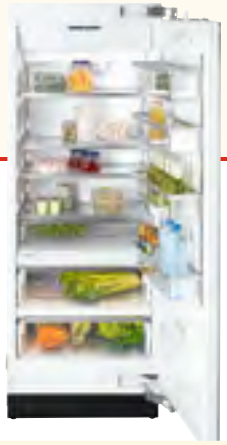
*Livrable à partir 05/2014

Armoires à vin encastrables

Type	KWT 6321 UG	KWT 6322 UG	KWT 6312 UGS
Armoires à vin	●	●	●
Modèle			
Appareil autonome	–	–	–
Appareil encastré/sous-encastré	–/●	–/●	–/●
Charnières de porte/commutables	à droite/●	à droite/●	à droite/●
Design			
Couleurs et façades	Porte en verre fumé	Porte en verre fumé	Porte en verre fumé
Éclairage réfrigérateur/ zone de réfrigération	●	●	●
Type d'éclairage	LED (variateur)	LED (variateur)	LED (variateur)
Confort d'utilisation			
DynaCool/Amortissement de fermeture de la porte SoftClose	●/–	●/●	●/●
Filtre Active AirClean avec indicateur de remplacement	●	●	●
Clayettes en bois	●	●	●
Nombre de clayettes en bois/clayettes en bois flexibles Flexi-Frame	●/●	●/●	●/●
SommelierSet	–	–	●
Présentoir à bouteille	–	–	●
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	ComfortControl	TouchControl	TouchControl
Nombre de zones climatiques	2	2	1
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	B	A	A
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	190/ 0,52	137/ 0,37	110/ 0,30
Sécurité			
Fonction de verrouillage	–	–	–
Alarme de porte/de température sonore	●/●	●/●	●/●
Alarme de porte/de température optique	–/–	–/–	–/–
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x H x P)	597 x 818 x 575	597 x 818 x 575	597 x 818 x 575
Dimensions de la niche en mm (H x L)	820-870 x 600	820-870 x 600	820-870 x 600
Classe climatique	SN-ST	SN-ST	SN-ST
Zone de mise en température en l	95	95	112
Nombres de bouteilles (0,75 l bouteilles de Bordeaux)	34	34	46
Puissance sonore en dB(A) re1pW	38	36	38
Courant en milliampères (mA)	2.000	2.000	2.000
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**2199,–***	**2799,–***	**2799,–***
	*Livrable à partir 05/2014	*Livrable à partir 05/2014	*Livrable à partir 05/2014



MasterCool – Réfrigérateurs encastrables



Type	K 1801 Vi	K 1901 Vi
Réfrigérateurs	●	●
Modèle		
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side*	droite/●/●	droite/●/●
Design		
Éclairage zone de réfrigération	●	●
Type d'éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Eclairage PerfectFresh Pro LED	–	–
Confort d'utilisation		
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	●/–/–	●/–/–
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–
ComfortClean/DynaCool	–/●	–/●
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	–/●	–/●
Commande		
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl	TouchControl
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	–	–
Super froid	●	●
Nombre de zones climatiques	2	2
Réfrigérateur/zone de réfrigération		
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	3/–	3/–
Porte-bouteilles en métal chromé	–	–
Nombre de bacs à légumes extractibles	–	-
Compartiment pour beurre et fromage	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	4/–	4/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	–	–
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	181/0,495	194/0,531
Sécurité		
Fonction de verrouillage	–	–
Alarme de porte/de température sonore	●/●	●/●
Alarme de porte/de température optique	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (H x L)	2.134 x 762	2.134 x 915
Technique de fixation	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de la façade de porte du réfrigérateur en kg	50/–	37/–
Classe climatique	SN-T	SN-T
Volume utile en l	454	559
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l	327/127	402/157
Congélateur 4 étoiles en l	0	0
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	0/0,0	0/0,0
Puissance sonore en dB(A) re1pW	40	40
Courant en milliampères (mA)	400	500
Accessoires fournis		
Beurrier/oeufrier	–/–	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**7.499,–**	**7.799,–**

* Kit KSK 1002 nécessaire ! Voir „Accessoires“

MasterCool – Combinés réfrigération-congélation encastrables

Type	KF 1801/1811 Vi	KF 1901/1911 Vi
Combinés réfrigérateur-congélateur	●	●
Modèle		
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–
xx01 = porte à droite/xx11 = porte à gauche/Montage Side-by-Side*	D/G/●	D/G/●
Design		
Eclairage zone de réfrigération	●	●
Type d'éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Éclairage PerfectFresh Pro LED	–	–
Confort d'utilisation		
MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose	●/–/–	●/–/–
PerfectFresh Pro avec système d'information	–	–
IceMaker/Raccordement à l'arrivée d'eau/Réservoir d'eau MyIce	●/●/–	●/●/–
ComfortClean/DynaCool/NoFrost/VarioRoom	–/●/●/–	–/●/●/–
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	–/●	–/●
Commande		
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl	TouchControl
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	●	●
Réglage indépendant du réfrigérateur et du congélateur	●	●
Super froid/SuperFrost	●/●	●/●
Nombre de zones climatiques	3	3
Réfrigérateur/zone de réfrigération		
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	3/–	3/–
Porte-bouteilles en métal chromé	–	–
Nombre de bacs à légumes extractibles	–	–
Compartiment pour beurre et fromage	–	–
VarioBord pour verres/conserves	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	3/–	3/–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	–	–
Congélateur/zone de congélation		
Nombre de tiroirs/paniers de congélation extractibles	2	2
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Consommation d'énergie en 24 heures en kWh	356/0,974	405/1,110
Sécurité		
Fonction de verrouillage/Indicateur d'interrupt. courant congélateur	–/–	–/–
Alarme de porte/de température sonore	●/●	●/●
Alarme de porte/de température optique	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (H x L)	2.134 x 762	2.134 x 915
Technique de fixation	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de porte du réfrigérateur/congélateur en kg	47/10	38/14
Classe climatique	SN-T	SN-T
Volume utile en l	390	483
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l/Congélateur 4 étoiles en l	253/57/80	313/71/99
Puissance sonore en dB(A) re1pW	42	42
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	15/15,0	17/20,0
Courant en milliampères (mA)	1.000	1.000
Accessoires fournis		
Beurrier/oeufriers	–/–	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**8.399,–**	**8.799,–**

* Kit KSK 1002 nécessaire ! Voir „Accessoires“

MasterCool - Congélateurs encastrables

Type	F 1472 Vi	F 1411 Vi
Congélateurs/Congélateurs bahuts	●	●
Modèle		
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–
Charnières de porte/commutables/Montage Side-by-Side*	gauche/●/●	gauche/–/●
Design		
Éclairage réfrigérateur/zone de réfrigération	●	●
Type d'éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Confort d'utilisation		
IceMaker/Raccordement à l'arrivée d'eau	●/●	●/●
NoFrost/VarioRoom	●/–	●/–
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	–/●	–/●
Commande		
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl	TouchControl
SuperFrost	●	●
Congélateur/zone de congélation		
Sortie d'eau et de glaçons dans la porte	●	–
Nombre de tiroirs/paniers de congélation extractibles	2	2
Nombre de paniers métalliques extractibles dans la porte	1	4
Nombre de paniers métalliques extractibles	–	–
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	306/0,837	305/0,835
Sécurité		
Fonction de verrouillage/indicateur interrupt. courant congélateur	–/–	–/–
Alarme de porte/de température sonore	●/●	●/●
Alarme de porte/de température optique	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (H x L)	2.134 x 457	2.134 x 457
Technique de fixation	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de la porte du réfrigérateur/congélateur en kg	–/65	–/56
Classe climatique	SN-T	SN-T
Congélateur 4 étoiles en l	190	205
Puissance sonore en dB(A) re1pW	40	41
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	13/14,0	13/14,0
Courant en milliampères (mA)	800	900
Accessoires fournis		
Accumulateur de froid/Bac à glaçons	–/–	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**7.399,–**	**7.099,–**

* Kit KSK 1002 nécessaire ! Voir „Accessoires“

Type	F 1811 Vi	F 1911 Vi
Congélateurs/Congélateurs bahuts	●	●
Modèle		
Convient pour encastrement/sous-encastrement/habillage	●/–/–	●/–/–
Porte à la livraison à droite/commutable/Montage Side-by-Side*	G/●/●	G/●/●
Design		
Éclairage réfrigérateur/zone de réfrigération	●	●
Type d'éclairage	BrilliantLight	BrilliantLight
Confort d'utilisation		
IceMaker/Raccordement à l'arrivée d'eau	●/●	●/●
NoFrost/VarioRoom	●/–	●/–
Amortisseur de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	–/●	–/●
Commande		
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl	TouchControl
SuperFrost	●	●
Congélateur/zone de congélation		
Sortie d'eau et de glaçons dans la porte	–	–
Nombre de tiroirs/paniers de congélation extractibles	2	2
Nombre de paniers métalliques extractibles dans la porte	4	4
Nombre de paniers métalliques extractibles	–	–
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	415/1,135	484/1,324
Sécurité		
Fonction de verrouillage/indicateur interrupt. courant congélateur	–/–	–/–
Alarme de porte/de température sonore	●/●	●/●
Alarme de porte/de température optique	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions de la niche en mm (H x L)	2.134 x 762	2.134 x 914
Technique de fixation	Raccordement fixe	Raccordement fixe
Poids max. de la porte du réfrigérateur/congélateur en kg	–/48	–/36
Classe climatique	SN-T	SN-T
Congélateur 4 étoiles en l	403	502
Puissance sonore en dB(A) re1pW	40	40
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	20/18,5	22/22,5
Courant en milliampères (mA)	800	800
Accessoires fournis		
Accumulateur de froid/Bac à glaçons	–/–	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**7.999,–**	**8.399,–**

* Kit KSK 1002 nécessaire ! Voir „Accessoires“

MasterCool – Armoires à vin encastrables

Type	**KWT 1602/1612 Vi**
Armoires à vin	●
Modèle	
Appareil autonome	–
Appareil encastré/sous-encastré	●/–
xx02 = porte à droite/xx12 = porte à gauche	D/G
Design	
Couleurs et façades	
Éclairage réfrigérateur/zone de réfrigération	●
Type d'éclairage	LED
Confort d'utilisation	
DynaCool/Amortissement de fermeture de la porte SoftClose	●/–
Filtre Active AirClean avec indicateur de remplacement	●
Clayettes en bois	●
Nombre de clayettes en bois/clayettes en bois flexibles FlexiFrame	●/–
SommelierSet	–
Présentoir à bouteille	–
Commande	
Réglage et affichage électronique de la température	ComfortControl
Nombre de zones climatiques	3
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	C
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	250/0,68
Sécurité	
Fonction de verrouillage	–
Alarme de porte/de température sonore	●/●
Alarme de porte/de température optique	–/–
Caractéristiques techniques	
Dimensions en mm (L x H x P)	2127 x 597 x 610
Dimensions de la niche en mm (H x L)	2134 x 610 x 629
Classe climatique	SN-ST
Zone de mise en température en l	364
Puissance sonore en dB(A) re1pW	43
Courant en milliampères (mA)	800
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**9.099,–**

Réfrigérateurs autonomes avec habillage en inox

Type	K 14820 SD ed/cs	K 14827 SD ed/cs
Réfrigérateurs	●	●
Modèle		
Appareil autonome	●	●
Charnières de porte/commutables	droite/●	droite/●
Montage Side-by-Side/Montage Side-by-Side avec appareil de même type	●/FN 14827 SD ed/cs	●/KWTN 14826 SDE ed/cs-2 / FN 14827 S ed/cs-1/KFN 14827 SDE ed/cs-2
Montage side-by-side	droite	droite
Design		
Couleurs et façades	Inox Cleansteel	Inox Cleansteel
Éclairage zone de réfrigération	●	●
Type d'éclairage	LED	LED
Confort d'utilisation		
PerfectFresh/ComfortClean/DynaCool	–/●/●	●/●/●
Filtre Active AirClean avec indicateur de remplacement	●	●
Poignée d'ouverture EasyOpen/Amortissement de porte Soft-Close	●/●	●/●
Commande		
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl	TouchControl
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	–	●
Super froid	●	●
Nombre de zones climatiques	1	2
Réfrigérateur/zone de réfrigération		
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	5/1	5/1
Porte-bouteilles en métal chromé	●	●
Nombre de bacs à légumes extractibles	2 pièces sur rails télescopiques	–
Compartiment pour beurre et fromage	●	●
VarioBord pour verres/conserves	●	●
Balconnet continu/Demi-balconnet	1/1	–/●
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	2	2
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	155/0,424	178/0,485
Sécurité		
Fonction de verrouillage	●	●
Alarme de porte/de température sonore	●/–	●/●
Alarme de porte/de température optique	–/–	–/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (H x L)	600 x 1.850 x 630	600 x 1.850 x 650
Classe climatique	SN-T	SN-T
Volume utile en l	391	358
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l	391/0	241/117
Congélateur 4 étoiles en l	0	0
Temps de conservation en cas de panne/Puissance de congélation en h/kg	0/0,0	0/0,0
Puissance sonore en dB(A) re1pW	39	40
Courant en milliampères (mA)	1.200	1.200
Accessoires fournis		
Beurrier/oeufrier	●/●	●/●
Batteries de congélation/Barquette à glaçons	–/–	–/–
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.499,–**	**2.099,–**

Combinés réfrigération-congélation avec habillage en inox

Type	KFN 12943 SD edt/cs	KFN 14827 SDE ed/cs-2	KWTN 14826 SDE ed/cs-2
Combiné réfrigération-congélation	●	●	●
Modèle			
Appareil autonome	●	●	●
Charnières de porte/commutables	droite/●	gauche/●	gauche/●
Montage Side-by-Side/Montage Side-by-Side avec appareil de même type	–/–	●/K 14827 SD ed/cs (-1), K 14820 SD ed/cs	●/K 14827 SD ed/cs (-1), K 14820 SD ed/cs
Montage side-by-side	–	gauche	gauche
Design			
Couleurs et façades	Inox Cleansteel Front	Inox Cleansteel	Inox Cleansteel
Éclairage zone de réfrigération/Type d'éclairage	●/Ampoule	●/LED	●/LED
Confort d'utilisation			
PerfectFresh/ComfortClean/DynaCool	–/●/●	●/●/●	–/–/●
NoFrost/VarioRoom/IceMaker	●/●/–	●/●/●	●/●/●
Filtre Active AirClean avec indicateur de remplacement	–	●	●
Poignée d'ouverture EasyOpen/Amortissement de porte SoftClose	●/–	●/●	●/●
Clayettes en bois	–	–	●
Commande			
Réglage et affichage électronique de la température	ComfortControl	TouchControl	TouchControl
Possibilité de désactiver le réfrigérateur	●	●	●
Réglage indépendant du réfrigérateur et du congélateur	●	●	●
Super froid/SuperFrost	–/●	●/●	–/●
Nombre de zones climatiques	2	2	2
Réfrigérateur/zone de réfrigération			
Clayettes en verre de sécurité réglables en hauteur	●	●	–
Nombre de clayettes/clayettes en deux parties	4/1	–	–
Porte-bouteilles en métal chromé	–	●	–
Nombre de bacs à légumes extractibles	2	–	–
Compartiment pour beurre et fromage	●	–	–
VarioBord pour verres/conserves	●	–	–
Balconnet continu/Demi-balconnet	2/2	–/–	–
Porte-bouteilles à l'intérieur de la porte	1	–	–
Congélateur/zone congélation			
Nombre de tiroirs/paniers de congélation extractibles	3	5	5
Efficacité et durabilité			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A++	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	384/1,050	271/0,742	267/0,731
Sécurité			
Fonction de verrouillage/Indicateur d'interrupt. courant congélateur	–/–	–/●	●/●
Alarme de porte/de température sonore	–/●	●/●	●/●
Alarme de porte/de température optique	–/●	●/●	●/●
Caractéristiques techniques			
Dimensions en mm (L x H x P)	750 x 2.020 x 630	600 x 1.850 x 650	600 x 1.850 x 630
Classe climatique	SN-T	SN-T	SN-ST
Gesamtnutzinhalt	442	276	247
Réfrigérateur en l/Zone PerfectFresh en l/Congélateur 4 étoiles en l	327/0/115	0/157/119	–/–/119
Zone de mise en température en l	–	–	128
Temps de conservation en cas de panne/ Puissance de congélation en h/kg	30/14,0	31/16,0	31/6,0
Puissance sonore en dB(A) re1pW	42	41	41
Courant en milliampères (mA)	1.500	1.400	1.400
Accessoires fournis			
Beurrier/oeufrier	–/●	–/–	–/–
Batteries de congélation/Barquette à glaçons	–/●	●/●	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**2.099,–**	**2.799,–**	**3.099,–**

Congélateur autonome avec habillage en inox

Type	FN 14827 S ed/cs-1
Congélateurs/Congélateurs bahuts	●
Modèle	
Appareil autonome	●
Charnières de porte/commutables	à gauche/●
Montage Side-by-Side/Montage Side-by-Side avec appareil de même type	●/K 14820 SD ed/cs, K 14827 SD ed/cs-1
Montage side-by-side	à gauche
Design	
Couleurs et façades	Façade inox Cleansteel
Éclairage congélateur/zone de congélation	●
Type d'éclairage	LED
Confort d'utilisation	
IceMaker/Raccordement à l'arrivée d'eau	–/–
NoFrost/VarioRoom	●/●
Amortissement de fermeture de la porte SoftClose/Drop and Lock	●/–
Poignée d'ouverture EasyOpen	●
Commande	
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl
SuperFrost	●
Congélateur/zone de congélation	
Nombre de tiroirs/paniers de congélation extractibles	8
Nombre de paniers métalliques extractibles	–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	248/0,677
Sécurité	
Fonction de verrouillage/Indicateur interrupt. courant congélateur	●/●
Alarme de porte/de température sonore	●/●
Alarme de porte/de température optique	–/●
Caractéristiques techniques	
Dimensions en mm (L x H x P)	600 x 1.850 x 650
Classe climatique	SN-T
Congélateur 4 étoiles en l	261
Puissance sonore en dB(A) re1pW	41
Temps de conservation en cas de panne/ Puissance de congélation en h/kg	43/20,0
Courant en milliampères (mA)	1.300
Accessoires fournis	
Batteries de congélation/Barquette à glaçons	●/●
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**1.799,–**

Armoires à vin autonomes avec habillage en inox

Type	KWT 6831 SG	KWT 6832 SGS
Armoires à vin	●	●
Modèle		
Appareil autonome	●	●
Appareil encastré/sous-encastré	–/–	–/–
Charnières de porte/commutables	à droite/●	à droite/●
Design		
Couleurs et façades	Inox/Verre fumé filtre UV	Inox/Verre fumé filtre UV
Éclairage réfrigérateur/zone de réfrigération	●	●
Type d'éclairage	LED	LED
Confort d'utilisation		
DynaCool/Amortissement de fermeture de la porte SoftClose	●	●
Filtre Active AirClean avec indicateur de remplacement	●/●	●/●
Clayettes en bois	●	●
Nombre de clayettes en bois/clayettes en bois flexibles FlexiFrame	●/●	●/●
SommelierSet	–	●
Présentoir à bouteille	●	●
Commande		
Réglage et affichage électronique de la température	TouchControl	TouchControl
Nombre de zones climatiques	3	3
Efficacité et durabilité		
Classe d'efficacité énergétique	B	B
Consommation d'énergie par an/en 24 heures en kWh	245/0,67	245/ 0,67
Sécurité		
Fonction de verrouillage	●	●
Alarme de porte/de température sonore	●/●	●/●
Alarme de porte/de température optique	●/●	●/●
Caractéristiques techniques		
Dimensions en mm (L x H x P)	700 x 1.920 x 750	700 x 1.920 x 750
Dimensions de la niche en mm (H x L)	–	–
Classe climatique	SN-ST	SN-ST
Zone de mise en température en l	505	505
Nombres de bouteilles (0,75 l bouteilles de Bordeaux)	178	178
Puissance sonore en dB(A) re1pW	38	38
Courant en milliampères (mA)	2.000	2.000
Prix indicatif du marché en euros (cotisation Recupel et TVA comprise)	**4.499,–**	**4.999,–**

Design parfaitement uniforme dans votre cuisine

Les modèles-lave-vaisselle Miele

Modèles

Les modèles de lave-vaisselle Miele

Modèles intégrables
Sous le panneau de commande visible, la façade de l'appareil peut être habillée avec un panneau identique aux meubles de cuisine. Vous pouvez aussi opter pour un revêtement inox CleanSteel.

Modèles complètement intégrables
Toute la façade de l'appareil est habillée d'un panneau identique à celui des meubles de cuisine ou d'un habillage Miele en inox CleanSteel. Le panneau de commande n'apparaît qu'à l'ouverture de l'appareil.

La solution idéale pour votre cuisine

Le choix de formats des lave-vaisselle

Vaste choix de formats

Les formats de lave-vaisselle Miele

Lave-vaisselle standards
(81 cm de haut, 60 cm de large)
Pour des niches standard dans la plupart des ménagers, avec une hauteur de sous-encastrement d'au moins 81 cm.

Lave-vaisselle extra hauts
(85 cm de haut, 60 cm de large)
Les lave-vaisselle intégrables et complètement intégrables en version XXL conviennent pour des cuisines dont la hauteur de sous-encastrement est de 85 cm. Ils offrent 4 cm de hauteur supplémentaire à l'intérieur dont profite le panier supérieur.

Lave-vaisselle super étroits
(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? Qu'à cela ne tienne! Ce format vous convient parfaitement.

Nos highlights pour des résultats impeccables et un confort accru

Les highlights* des Miele lave-vaisselle

Exclusivité Miele **Knock2open[2]**
Exclusivité : l'appareil s'intègre parfaitement dans une cuisine sans poignées - il suffit de frapper deux fois sur la porte pour l'ouvrir.

La meilleure efficacité énergétique
Le meilleur des deux mondes: une économie extrême (A+++) pour des résultats de nettoyage et de séchage impeccables.

Système à eau renouvelée à partir d'une consommation d'eau de 6,5 litres
À partir d'une consommation de 6,5 litres : dans le programme Automatic avec les meilleurs résultats de lavage et une consommation d'eau minimale.

Exclusivité Miele **BrilliantLight[3]**
Éclairage automatique : 4 LED inondent l' intérieur du lave-vaisselle d'une lumière éclatante.

Exclusivité Miele **Séchage breveté[4] avec AutoOpen**
Pour une vaisselle parfaitement sèche: à la fin du programme de lavage, la porte du lave-vaisselle s'ouvre automatiquement. Les verres et la vaisselle sèchent parfaitement et refroidissent plus rapidement.

* selon l'appareil
[1] Brevet allemand DE102008062761B3
[2] Brevets EP2428153A1, DE102010037397A1, US2012/0055091A1
[3] Brevet européen EP2233061B1
[4] Brevets DE102007008950B4, EP2120671B1

Exclusivité Miele

Tiroir à couverts breveté[1)]

L'innovation de l'inventeur du tiroir à couverts: l'ingénieux tiroir à couverts 3D de Miele est réglable non seulement en largeur mais aussi en hauteur, de manière à pouvoir parfaitement s'adapter à chaque charge. Les couverts qui occupent beaucoup de place, comme les louches et les fouets, y trouvent facilement leur place et sont nettoyés précautionneusement. En faisant simplement coulisser les éléments sur le côté du tiroir à couverts, vous pouvez aussi placer dans le panier supérieur les verres à haut pied. Disposer de tels verres ou des couverts encombrants devient un jeu d'enfant!

Aperçu des panneaux de commande

des lave-vaisselle intégrables de 60 cm de large

G 4210 (SC)i, G 4410 (SC)i

G 6100 SCi

G 6300 (SC)i, G 6305 SCi XXL

G 6510 SCi, G 6515 SCi XXL

G 6905 SCi XXL

Aperçu des panneaux de commande

des lave-vaisselle intégrables de 45 cm de large et des lave-vaisselle totalement intégrables

G 4700

G 4280 (SC)Vi, G 4285 SCVi XXL, G 4480 SCVI

G 6160 SCVi, G 6165 SCVi

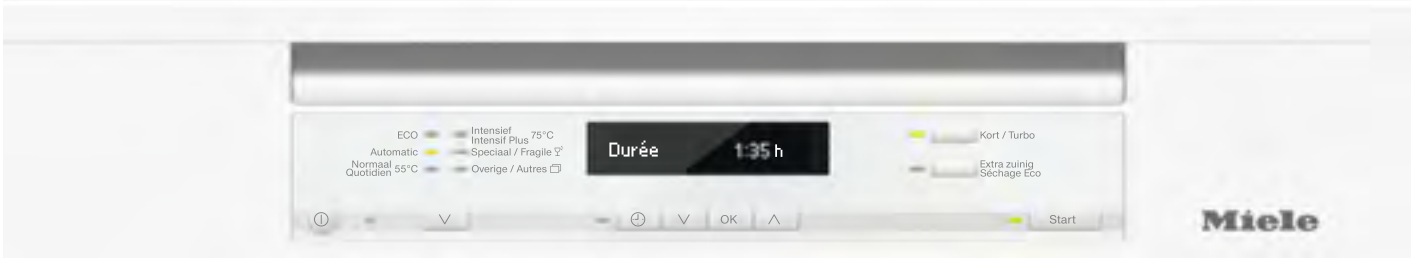
G 6360 (SC)Vi, G 6365(SC)Vi XXL, G 6370 SCVI, G 6375 SCVi XXL

G 6570 SCVi, G 6575 SCVi XXL, G 6582 SCVi K2O, G 6587 SCVi K20

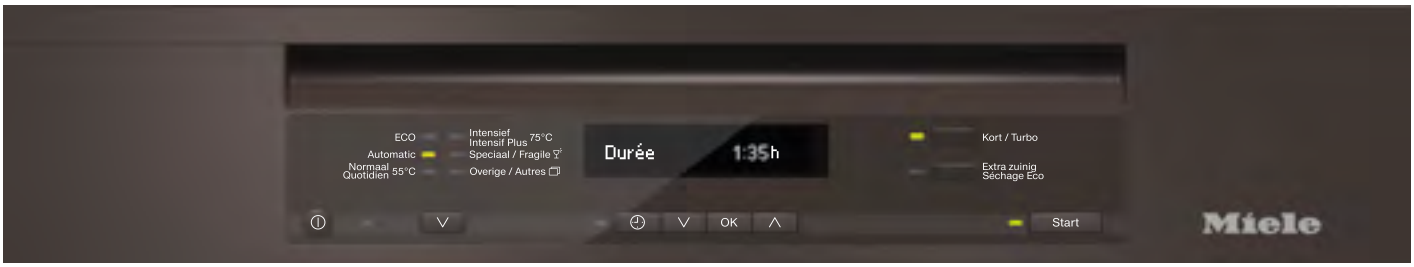
G 6990 SCVi K20

Aperçu des couleurs*

Inox



Blanc brillant

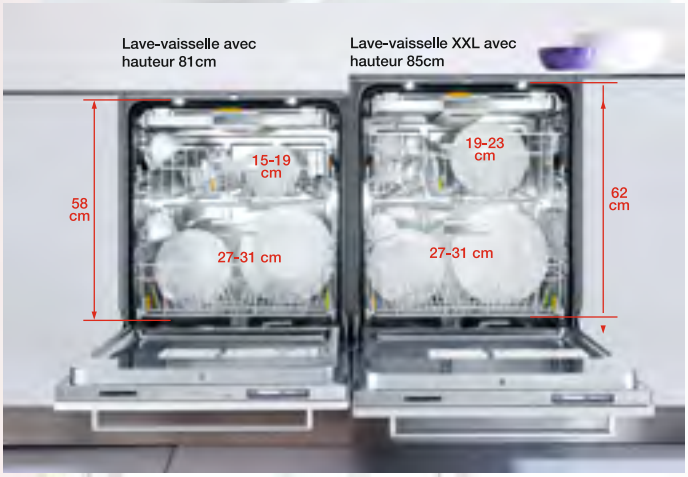


Brun havana

Noir obsidien

*selon l'appareil

XXL, le lavage en grand



Depuis plusieurs années, la tendance est à la conception de cuisines dont la hauteur de travail est supérieure à 85 cm. Pour utiliser l'espace supplémentaire de manière optimale, Miele propose, en plus de ces modèles encastrables habituels de 81 cm, des lave-vaisselle XXL d'une hauteur de 85 cm.

Avec Miele, les assiettes ne doivent pas tenir les rangs

Les paniers* des lave-vaisselle Miele

Exclusivité Miele **MultiComfortzone dans le panier inférieur**
Pour tous les types de plats : même les grandes poêles ou d'autres plats de grande taille entrent sans problème.

Exclusivité Miele **Support pour tasses réglable**
Compact : le support pour tasses réglable est p.ex. idéal pour les mugs, les bols à petit déjeuner, etc.

Panier à couverts
Très pratique : vous pouvez placer le panier où vous le souhaitez dans les rangées de pics de l'avant du panier inférieur.

Poignées ergonomiques des paniers
Les poignées facilitent les manipulations lors du chargement et du déchargement du lave-vaisselle.

Panier supérieur réglable en hauteur
Flexibilité maximale : dans tous les appareils, vous pouvez régler facilement la hauteur du panier supérieur.

Arceau pour verres réglable en hauteur
Vous recevez des invités ? Grâce à l'arceau pour verres réglable en hauteur du panier supérieur, vous créez encore plus de place pour vos verres.

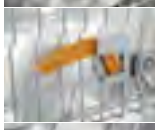
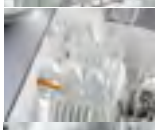
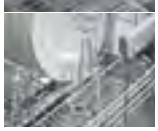
Le meilleur emplacement pour vos verres
Un support stable : le support pour verres réglable en hauteur et un arceau spécial dans le panier inférieur protègent vos verres.

Support pour bouteilles rabattable
Empêche le basculement : plats et vases sont également parfaitement nettoyés sur le support pour bouteilles.

Tiroir à couverts
Les couverts ne se touchent pas. Ils sont ainsi parfaitement rincés et séchés.

*Équipements variables en fonction du modèle

Paniers: un vaste choix d'équipements de paniers

	Étiquette de l'équipement	Équipement de panier : EasyComfort	Équipement de panier : ExtraComfort	Équipement de panier : PremiumComfort
	Tiroir à couverts (modèle SC)	●	● (modèle 45 cm)	
	Tiroir à couverts 3D (modèle SC)		●	●
	Panier supérieur réglable en hauteur	●	●	●
	Pics fixes dans le panier supérieur	●	●	
	MultiComfortzone dans le panier inférieur	●	●	● (amovible)
	2 rangées de pics dans le panier inférieur	●	● (rabattables à droite, fixes à gauche)	● (rabattables des deux côtés)
	Arceau à verres réglable en hauteur dans le panier supérieur			●
	Poignées en plastique		●	●
	Pics rabattables dans le panier supérieur			●
	Support à tasses dans le planier supérieur réglable en largeur (uniquement avec les lave-vaisselle XXL)			●
	Supports pour verres réglable en hauteur dans le panier inférieur		2 (sur le côté, à l'arrière)	4
	Poignées en inox			●
	Arceau pour verres rabattable dans le panier inférieur			●
	Support pour bouteilles rabattable dans le panier inférieur			●

Lave-vaisselle intégrables, 60 cm

Type standard (60 x 81 cm)	**G 4210 i**	**G 4210 SCi**	**G 4410 i**
Modèle			
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–	–/–	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	●/–	●/–	●/–
45 cm de large/60 cm de large	–/●	–/●	–/●
Design			
Panneau de commande	Panneau droit	Panneau droit	Panneau droit
Type de commande	Touche de sélection de programme	Touche de sélection de programme	Touche de sélection de programme
Display	7 segments 3 chiffres	7 segments 3 chiffres	7 segments 3 chiffres
Confort			
Knock2open	–	–	–
AutoClose/ComfortClose	–/●	–/●	–/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	–/–	–/–	–/–
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	48	48	48
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Signaux de contrôle	–	–	–
Efficacité et longévité			
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A+/A	A+/A	A++/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	13,0/1,04	13,0/1,05	10,0/0,93
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	3.640/295	3.640/299	2.800/262
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	13	13	10
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,69	0,7	0,58
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	–/–	–/–	–/–
Qualité des resultats			
Système à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec AutoOpen	–	–	–
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	–/●	–/●	–/●
Perfect GlassCare	–	–	–
Programmes de lavage			
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/–/●/–	●/–/●/–	●/–/●/–
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/–	–/–	–/–
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–	–	–
Options supplémentaires			
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/–/–/–	●/–/–/–	●/–/–/–
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	–/–
Paniers			
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Panier à couverts	Tiroir à couverts	Panier à couverts
Équipement des paniers/Couverts	EasyComfort/13	EasyComfort/14	EasyComfort/13
Technique et qualité			
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Sécurité			
Waterproof-System	●	●	●
Contrôle des filtres	–	–	–
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	●/–	●/–	●/–
Données techniques			
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10	2,2/230/10	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros*			
(TVA et cotisation Recupel inclus)	**749,–**	**799,–**	**849,–**

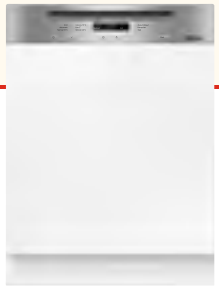
* Panneau de commande contre supplément:
- GW 4210/5 blanc/brun/noir : 70,- EUR
- GW 4210/5 inox CleanSteel: 140,- EUR

(Prix indicatifs du marché)

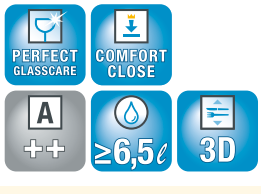
Type standard (60 x 81 cm)	G 4410 SCi
Modèle	
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	●/–
45 cm de large/60 cm de large	–/●
Design	
Panneau de commande	Panneau droit
Type de commande	Touche de sélection de programme
Display	7 segments 3 chiffres
Confort	
Knock2open	–
AutoClose/ComfortClose	–/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	–/–
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	48
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–
Signaux de contrôle	–
Efficacité et longévité	
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A++/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	10,0/0,94
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	2.800/266
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	10
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,59
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	–/–/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	–/–
Qualité des resultats	
Système à eau renouvelée	●
Séchage avec AutoOpen	–
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	–/●
Perfect GlassCare	–
Programmes de lavage	
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/–/●/–
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	–/–/–
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/–
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–
Options supplémentaires	
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/–/–/–
Trempage/Prélavage	–/–
Paniers	
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Tiroir à couverts
Équipement des paniers/Couverts	EasyComfort/14
Technique et qualité	
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–
Sécurité	
Waterproof-System	●
Contrôle des filtres	–
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	●/–
Données techniques	
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros*	
(TVA et cotisation Recupel inclus)	**899,–**

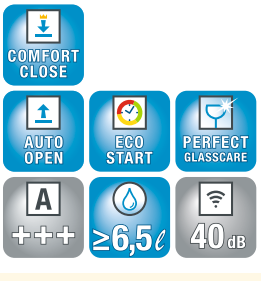
* Panneau de commande contre supplément:
- GW 4210/5 blanc/brun/noir : 70,- EUR
- GW 4210/5 inox CleanSteel: 140,- EUR
(Prix indicatifs du marché)

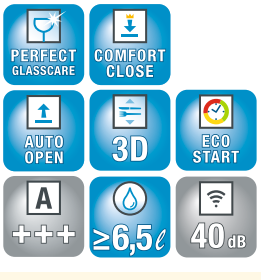
Lave-vaisselle intégrables, 60 cm



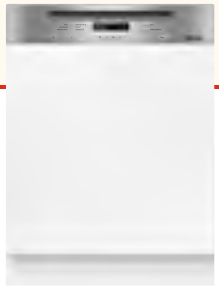
Type standard (60 x 81 cm) **Type XXL (60 x 85 cm XXL)**	**G 6100 SCi** **–**	**G 6300 i** **–**	**G 6300 SCi** **–**
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–	–/–	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	●/–	●/–	●/–
45 cm de large/60 cm de large	–/●	–/●	–/●
Design			
Panneau de commande	Panneau droit	Panneau droit	Panneau droit
Type de commande	Touches de sélection directe	Touches de sélection directe	Touches de sélection directe
Display	7 segments 3 chiffres	1 ligne	1 ligne
Confort			
Knock2open	–	–	–
AutoClose/ComfortClose	–/●	–/●	–/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	–/–	–/–	–/–
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	45	44	44
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Signaux de contrôle	Indicator	Display	Display
Efficacité et longévité			
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A++/A	A+++/A	A+++/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	9,9/0,94	9,7/0,83	9,7/0,84
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	2.772/266	2.716/234	2.716/237
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	6,5	6,5	6,5
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,59	0,48	0,49
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	–/–/●	●/●/●	●/●/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	●/●	●/●	●/●
Qualité des resultats			
Système à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec AutoOpen	–	●	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●	●/●	●/●
Perfect GlassCare	●	●	●
Programmes de lavage			
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	–/●/●/●	–/●/●/●	–/●/●/●
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	–/–/–	–/●/●	–/●/●
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/–	–/●	–/●
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–	–	–
Options supplémentaires			
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/–/–/–	●/–/●/–	●/–/●/–
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	–/–
Paniers			
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Tiroir à couverts 3D	Panier à couverts	Tiroir à couverts 3D
Équipement des paniers/Couverts	ExtraComfort/14	ExtraComfort/13	ExtraComfort/14
Technique et qualité			
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Sécurité			
Waterproof-System	●	●	●
Contrôle des filtres	–	●	●
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	●/–	●/–	●/–
Données techniques			
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10	2,2/230/10	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros*			
(TVA et cotisation Recupel inclus)			
Inox/CleanSteel	**1.149,–**	**1.199,–**	**1.249,–**
Blanc brillant	**1.099,–**	**1.149,–**	**1.199,–**
Brun Havana	**–**	**1.149,–**	**1.199,–**
Noir Obsidien	**–**	**1.149,–**	**1.199,–**







*Prix incl. panneau de commande



Type standard (60 x 81 cm) **XXL-Type (60 x 85 cm XXL)**	**–** **G 6305 SCi XXL**	**G 6510 SCi** **–**	**–** **G 6515 SCi XXL**
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–	–/–	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	●/–	●/–	●/–
45 cm de large/60 cm de large	–/●	–/●	–/●
Design			
Panneau de commande	Panneau droit	Panneau droit	Panneau droit
Type de commande	Touches de sélection directe	Touches de sélection directe	Touches de sélection directe
Display	1 ligne	1 ligne	1 ligne
Confort			
Knock2open	–	–	–
AutoClose/ComfortClose	–/●	–/●	–/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	–/–	●/●	●/●
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	44	44	44
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	–/●/–	●/●/–	●/●/–
Signaux de contrôle	Display	Display	Display
Efficacité et longévité			
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A+++/A	A+++/A	A+++/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	9,7/0,84	9,7/0,84	9,7/0,84
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	2.716/237	2.716/237	2.716/237
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	6,5	6,5	6,5
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,49	0,49	0,49
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	●/●	●/●	●/●
Qualité des resultats			
Système à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec AutoOpen	●	●	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●	●/●	●/●
Perfect GlassCare	●	●	●
Programmes de lavage			
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	–/●/●/●	–/●/●/●	–/●/●/●
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	–/●/●	●/●/●	●/●/●
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/●	●/–	●/–
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–	●	●
Options supplémentaires			
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/–/●/–	●/●/●/●	●/●/●/●
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	–/–
Paniers			
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Tiroir à couverts 3D	Tiroir à couverts 3D	Tiroir à couverts 3D
Équipement des paniers/Couverts	ExtraComfort/14	PremiumComfort/14	PremiumComfort/14
Technique et qualité			
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–	déjà équipé/●/●	déjà équipé/●/●
Sécurité			
Waterproof-System	●	●	●
Contrôle des filtres	●	●	●
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	●/●	●/●	●/●
Données techniques			
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10	2,2/230/10	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros*			
(TVA et cotisation Recupel inclus)			
Inox/CleanSteel	**1.299,–**	**1.499,–**	**1.549,–**
Blanc brillant	**1.249,–**	**–**	**–**
Brun Havana	**1.249,–**	**–**	**–**
Noir Obsidien	**1.249,–**	**–**	**–**

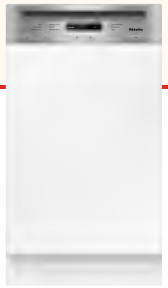
*Prix incl. panneau de commande

Lave-vaisselle intégrables, 60 cm

Type standard (60 x 81 cm) **XXL-Type (60 x 85 cm XXL)**	**–** **G 6905 SCi XXL**
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	●/–
45 cm de large/60 cm de large	–/●
Design	
Panneau de commande	Panneau incliné
Type de commande	Softkeys
Display	Display SensorTronic
Confort	
Knock2open	–
AutoClose/ComfortClose	●/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	●/●
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	41
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–
Signaux de contrôle	Display
Efficacité et longévité	
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A+++/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	9,7/0,84
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	2.716/237
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	6,5
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,49
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	●/●/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	●/●
Qualité des resultats	
Système à eau renouvelée	●
Séchage avec AutoOpen	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●
Perfect GlassCare	●
Programmes de lavage	
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	–/●/●/●
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	●/●/●
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	●/–
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	●
Options supplémentaires	
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/●/●/●
Trempage/Prélavage	●/●
Paniers	
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Tiroir à couverts 3D
Équipement des paniers/Couverts	PremiumComfort/14
Technique et qualité	
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	déjà équipé/●/●
Sécurité	
Waterproof-System	●
Contrôle des filtres	●
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	●/●
Données techniques	
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros*	
(TVA et cotisation Recupel inclus)	
Inox/CleanSteel	**2.399,–**
Blanc brillant	**–**
Brun Havana	**–**
Noir Obsidien	**–**

*Prix incl. panneau de commande

Lave-vaisselles intégrables, 45 cm



Type 45 cm (45 x 81 cm)	G 4700 SCi
Modèle	
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	●/–
45 cm de large/60 cm de large	●/–
Design	
Panneau de commande	Panneau droit
Type de commande	Touche de sélection de programme
Display	7 segments 3 chiffres
Confort	
Knock2open	–
AutoClose/ComfortClose	–/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	–/–
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	46
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–
Signaux de contrôle	Indicateur
Efficacité et longévité	
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A+/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	8,7/0,79
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	2.436/221
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	6,5
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,52
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	–/–/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	●/●
Qualité des resultats	
Système à eau renouvelée	●
Séchage avec AutoOpen	–
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●
Perfect GlassCare	●
Programmes de lavage	
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	–/●/●/●
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	–/–/–
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/–
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–
Options supplémentaires	
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/–/–/–
Trempage/Prélavage	–/–
Paniers	
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Tiroir à couverts
Équipement des paniers/Couverts	ExtraComfort 45 cm/9
Communication	
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–
Sécurité	
Waterproof-System	●
Contrôle des filtres	–
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	●/–
Données techniques	
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros	
(TVA et cotisation Recupel inclus)	
Inox/CleanSteel	**1.149,–**
Blanc Brillant	**1.099,–**

Lave-vaisselle totalement intégrables, 60 cm

Type standard (60 x 81 cm) **Type XXL (60 x 85 cm XXL)**	**G 4280 Vi** **–**	**G 4280 SCVi** **–**	**–** **G 4285 SCVi XXL**
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–	–/–	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	–/●	–/●	–/●
45 cm de large/60 cm de large	–/●	–/●	–/●
Design			
Panneau de commande	–	–	–
Type de commande	Touche de sélection de programme	Touche de sélection de programme	Touche de sélection de programme
Display	7 segments 3 chiffres	7 segments 3 chiffres	7 segments 3 chiffres
Confort			
Knock2open	–	–	–
AutoClose/ComfortClose	–/●	–/●	–/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	–/–	–/–	–/–
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	48	48	48
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Signaux de contrôle	sonore	sonore	sonore
Efficacité et longévité			
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A+/A	A+/A	A+/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	13,0/1,04	13,0/1,05	13,0/1,05
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	3.640/295	3.640/299	3.640/299
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	13	13	13
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,69	0,7	0,7
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	–/–	–/–	–/–
Qualité des resultats			
Système à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec AutoOpen	–	–	–
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	–/●	–/●	–/●
Perfect GlassCare	–	–	–
Programmes de lavage			
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/–/●/–	●/–/●/–	●/–/●/–
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/–	–/–	–/–
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–	–	–
Options supplémentaires			
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/–/–/–	●/–/–/–	●/–/–/–
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	–/–
Paniers			
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Panier à couverts	Tiroir à couverts	Tiroir à couverts
Équipement des paniers/Couverts	EasyComfort/13	EasyComfort/14	EasyComfort/14
Technique et qualité			
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Sécurité			
Waterproof-System	●	●	●
Contrôle des filtres	–	–	–
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	–/–	–/–	–/–
Données techniques			
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10	2,2/230/10	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros (TVA et cotisation Recupel inclus)	**999,–**	**1.049,–**	**1.099,–**

Type standard (60 x 81 cm) **Type XXL (60 x 85 cm XXL)**	**G 4480 SCVi** **–**	**G 6160 Vi** **–**	**G 6160 SCVi** **–**
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–	–/–	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	–/●	–/●	–/●
45 cm de large/60 cm de large	–/●	–/●	–/●
Design			
Panneau de commande	–	–	–
Type de commande	Touche de sélection de programme	Touches sensitives	Touches sensitives
Display	7 segments 3 chiffres	7 segments 3 chiffres	7 segments 3 chiffres
Confort			
Knock2open	–	–	–
AutoClose/ComfortClose	–/●	–/●	–/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	–/–	–/–	–/–
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	48	45	45
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Signaux de contrôle	sonore	visuelle et sonore	visuelle et sonore
Efficacité et longévité			
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A++/A	A++/A	A++/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	10,0/0,94	9,9/0,93	9,9/0,94
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	2.800/266	2.772/262	2.772/266
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	10	6,5	6,5
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,59	0,58	0,59
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	●/–	●/●	●/●
Qualité des resultats			
Système à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec AutoOpen	–	–	–
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	–/●	●/●	●/●
Perfect GlassCare	–	●	●
Programmes de lavage			
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	●/–/●/–	–/●/●/●	–/●/●/●
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/–	–/–	–/–
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–	–	–
Options supplémentaires			
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/–/–/–	●/–/–/–	●/–/–/–
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	–/–
Paniers			
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Tiroir à couverts	Panier à couverts	Tiroir à couverts 3D
Équipement des paniers/Couverts	EasyComfort/14	ExtraComfort/13	ExtraComfort/14
Technique et qualité			
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Sécurité			
Waterproof-System	●	●	●
Contrôle des filtres	–	–	●
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	–/–	–/–	–/●
Données techniques			
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10	2,2/230/10	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros (TVA et cotisation Recupel inclus)	**1.149,–**	**1.199,–**	**1.249,–**

Lave-vaisselle totalement intégrables, 60 cm

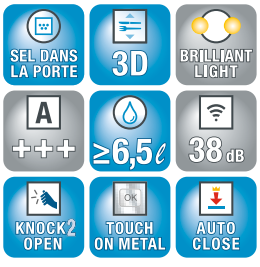
Type standard (60 x 81 cm) **Type XXL (60 x 85 cm XXL)**	**–** **G 6165 SCVi XXL**	**G 6360 Vi** **–**	**G 6360 SCVi** **–**
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–	–/–	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	–/●	–/●	–/●
45 cm de large/60 cm de large	–/●	–/●	–/●
Design			
Panneau de commande	–	–	–
Type de commande	Touches sensitives	Touches sensitives	Touches sensitives
Display	7 segments 3 chiffres	1 ligne	1 ligne
Confort			
Knock2open	–	–	–
AutoClose/ComfortClose	–/●	–/●	–/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	–/–	–/–	–/–
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	45	44	44
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Signaux de contrôle	visuelle et sonore	visuelle et sonore	visuelle et sonore
Efficacité et longévité			
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A++/A	A+++/A	A+++/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	9,9/0,93	9,7/0,83	9,7/0,84
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	2.772/262	2.716/234	2.716/237
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	6,5	6,5	6,5
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,58	0,48	0,49
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	–/–/●	●/●/●	●/●/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	●/●	●/●	●/●
Qualité des resultats			
Système à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec AutoOpen	–	●	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●	●/●	●/●
Perfect GlassCare	●	●	●
Programmes de lavage			
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	–/●/●/●	–/●/●/●	–/●/●/●
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	–/–/–	–/●/●	–/●/●
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/–	–/●	–/●
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–	–	–
Options supplémentaires			
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/–/–/–	●/–/●/–	●/–/●/–
Trempage/Prélavage	–/–	●/●	●/●
Paniers			
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Tiroir à couverts 3D	Panier à couverts	Tiroir à couverts 3D
Équipement des paniers/Couverts	ExtraComfort/13	ExtraComfort/13	ExtraComfort/14
Technique et qualité			
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Sécurité			
Waterproof-System	●	●	●
Contrôle des filtres	●	●	●
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	–/–	–/–	–/–
Données techniques			
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10	2,2/230/10	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros (TVA et cotisation Recupel inclus)	**1.299,–**	**1.299,–**	**1.349,–**

Type standard (60 x 81 cm) **Type XXL (60 x 85 cm XXL)**	**–** **G 6365 Vi XXL**	**–** **G 6365 SCVi XXL**	**G 6370 SCVi** **–**
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–	–/–	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	–/●	–/●	–/●
45 cm de large/60 cm de large	–/●	–/●	–/●
Design			
Panneau de commande	–	–	–
Type de commande	Touches sensitives	Touches sensitives	Touches sensitives
Display	1 ligne	1 ligne	1 ligne
Confort			
Knock2open	–	–	–
AutoClose/ComfortClose	–/●	–/●	–/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	–/–	–/–	–/●
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	44	44	44
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Signaux de contrôle	visuelle et sonore	visuelle et sonore	visuelle et sonore
Efficacité et longévité			
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A+++/A	A+++/A	A+++/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	9,7/0,83	9,7/0,84	9,7/0,84
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	2.716/234	2.716/237	2.716/237
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	6,5	6,5	6,5
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,48	0,49	0,49
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	●/●	●/●	●/●
Qualité des resultats			
Système à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec AutoOpen	●	●	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●	●/●	●/●
Perfect GlassCare	●	●	●
Programmes de lavage			
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	–/●/●/●	–/●/●/●	–/●/●/●
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/●	–/●	–/●
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–	–	–
Options supplémentaires			
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/–/●/–	●/–/●/–	●/–/●/–
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	–/–
Paniers			
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Panier à couverts	Tiroir à couverts 3D	Tiroir à couverts 3D
Équipement des paniers/Couverts	ExtraComfort/13	ExtraComfort/14	ExtraComfort/14
Technique et qualité			
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Sécurité			
Waterproof-System	●	●	●
Contrôle des filtres	●	●	●
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	–/–	–/–	–/–
Données techniques			
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10	2,2/230/10	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros (TVA et cotisation Recupel inclus)	**1.349,–**	**1.399,–**	**1.449,–**

Lave-vaisselle totalement intégrables, 60 cm

Type standard (60 x 81 cm) **Type XXL (60 x 85 cm XXL)**	**–** **G 6375 SCVi XXL**	**G 6570 SCVi** **–**	**–** **G 6575 SCVi XXL**
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–	–/–	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	–/●	–/●	–/●
45 cm de large/60 cm de large	–/●	–/●	–/●
Design			
Panneau de commande	–	–	–
Type de commande	Touches sensitives	Touches sensitives	Touches sensitives
Display	1 ligne	1 ligne	1 ligne
Confort			
Knock2open	–	–	–
AutoClose/ComfortClose	–/●	–/●	–/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	–/●	●/●	●/●
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	44	44	44
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Signaux de contrôle	visuelle et sonore	visuelle et sonore	visuelle et sonore
Efficacité et longévité			
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A+++/A	A+++/A	A+++/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	9,7/0,84	9,7/0,84	9,7/0,84
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	2.716/237	2.716/237	2.716/237
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	6,5	6,5	6,5
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,49	0,49	0,49
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	●/●	●/●	●/●
Qualité des resultats			
Système à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec AutoOpen	●	●	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●	●/●	●/●
Perfect GlassCare	●	●	●
Programmes de lavage			
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	–/●/●/●	–/●/●/●	–/●/●/●
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	–/●/●	●/●/●	●/●/●
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/●	–/●	–/●
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–	–	–
Options supplémentaires			
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/–/●/–	●/●/●/●	●/●/●/●
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	–/–
Paniers			
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Tiroir à couverts 3D	Tiroir à couverts 3D	Tiroir à couverts 3D
Équipement des paniers/Couverts	ExtraComfort/14	PremiumComfort/14	PremiumComfort/14
Technique et qualité			
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Sécurité			
Waterproof-System	●	●	●
Contrôle des filtres	●	●	●
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	–/–	–/–	–/–
Données techniques			
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10	2,2/230/10	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros (TVA et cotisation Recupel inclus)	**1.499,–**	**1.599,–**	**1.649,–**

Type standard (60 x 81 cm) **Type XXL (60 x 85 cm XXL)**	**G 6582 SCVi K2O** **–**	**–** **G 6587 SCVi XXL K2O**	**–** **G 6995 SCVi XXL K2O**
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–	–/–	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	–/●	–/●	–/●
45 cm de large/60 cm de large	–/●	–/●	–/●
Design			
Panneau de commande	–	–	–
Type de commande	Touches sensitives	Touches sensitives	Touch on metal
Display	1 ligne	1 ligne	Display SensorTronic
Confort			
Knock2open	●	●	●
AutoClose/ComfortClose	–/●	–/●	●/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	●/●	●/●	●/●
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	44	44	41
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–	●/●/–	●/●/●
Signaux de contrôle	visuelle et sonore	visuelle et sonore	visuelle et sonore
Efficacité et longévité			
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A+++/A	A+++/A	A+++/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	9,7/0,84	9,7/0,84	9,7/0,84
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	2.716/237	2.716/237	2.716/237
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	6,5	6,5	6,5
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,49	0,49	0,49
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	●/●	●/●	●/●
Qualité des resultats			
Système à eau renouvelée	●	●	●
Séchage avec AutoOpen	●	●	●
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●	●/●	●/●
Perfect GlassCare	●	●	●
Programmes de lavage			
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	–/●/●/●	–/●/●/●	–/●/●/●
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/●	–/●	●/–
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–	–	●
Options supplémentaires			
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Trempage/Prélavage	–/–	–/–	●/●
Paniers			
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Tiroir à couverts 3D	Tiroir à couverts 3D	Tiroir à couverts 3D
Équipement des paniers/Couverts	PremiumComfort/14	PremiumComfort/14	PremiumComfort/14
Technique et qualité			
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–	–/–/–	déjà équipé/●/●
Sécurité			
Waterproof-System	●	●	●
Contrôle des filtres	●	●	●
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	–/–	–/–	●/●
Données techniques			
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10	2,2/230/10	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros (TVA et cotisation Recupel inclus)	**1.799,–**	**1.849,–**	**2.499,–**



Lave-vaisselle totalement intégrables, 45 cm

Type 45 cm (45 x 81 cm)	G 4760 SCVi
Modèle	
Appareil autonome/sous-encastrable	–/–
Appareil intégrable/totalement intégrable	–/●
45 cm de large/60 cm de large	●/–
Design	
Panneau de commande	–
Type de commande	Touche de sélection
Display	3 chiffres
Confort	
Knock2open	–
AutoClose/ComfortClose	–/●
BrilliantLight/Réservoir de sel dans la porte	–/–
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	46
Indication temps restant/Départ différé jusqu'à 24h/TimeControl	●/●/–
Signaux de contrôle	sonore et visuelle
Efficacité et longévité	
Efficacité énergétique/Résultat de séchage	A+/A
Consommation d'eau en l/Consommation d'électricité en kWh dans le programme ECO	8,7/0,79
Consommation d'eau annuelle en l/Consommation d'électricité annuelle en kWh dans le programme ECO	2.436/266
Consommation d'eau dans le programme Automatic en l à partir de	6,5
Consommation avec ThermoEco dans le programme ECO (kWh)®	0,52
FlexiTimer avec EcoStart/EcoFeedbak/ThermoEco®	–/–/●
Technique de lavage en alternance/Demi charge	●/●
Qualité des resultats	
Système à eau renouvelée	●
Séchage avec AutoOpen	–
SensorDry/Séchage Turbothermic interne	●/●
Perfect GlassCare	●
Programmes de lavage	
ECO/Automatic/Intensif + 75°C	●/●/●
Quotidien 50°C/Quotidien 55°C/Fragile/Rapide 40°C	–/●/●/●
Hygiène/SolarEco/Nettoyage machine	–/–/–
Extra Silencieux 38 dB(A)/Extra Silencieux 40 dB(A)	–/–
Programme spécial pour pièces de vaisselle individuelles (p.ex. féculents)	–
Options supplémentaires	
Turbo/Zone Puissance +/Lavage Economique/Séchage +	●/–/–/–
Trempage/Prélavage	–/–
Paniers	
Panier à couverts/Tiroir à couverts (3D)	Tiroir à couverts
Équipement des paniers/Couverts	ExtraComfort 45 cm/9
Communication	
Prévu pour Miele@home/SuperVision/Smart Grid Ready	–/–/–
Sécurité	
Waterproof-System	●
Contrôle des filtres	–
Sécurité enfants/Verrouillage de mise en service	–/–
Données techniques	
Puissance totale (kW)/Tension (V)/Fusible (A)	2,2/230/10
Prix indicatif du marché en euros (TVA et cotisation Recupel inclus)	**1.199,–**

Lave-vaisselle ProfiLine

Type standard (60 x 81 cm)	PG 8081 i ProfiLine	
Type XXL (60 x 85 cm)		**PG 8083 SCVi XXL ProfiLine**
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 porte	●	●
BrilliantLight	●	●
ComfortClose	●	●
Dosage externe avec module G 60 SEMI possible (Accessoire contre supplément)	●	●
Niveau sonore dB(A) re 1 pW	49	49
Label énergie		
Efficacité énergétique/Résultat de lavage/Résultat de séchage	A+/A/A	A+/A/A
Consommation en programme ECO avec ThermoSpar	0,50 kWh	0,50 kWh
Consommation en programme ECO (eau/électricité)	1,045 kWh/17 l	1,061 kWh/17 l
Consommation annuelle d'électricité (kWh/an / d'eau (l/an)	295 kWh/4.760 l	300 kWh/4.760 l
Lavage de la vaisselle et des verres		
Perfect GlassCare	●	●
Programmes de lavage		
Nombre de programmes de lavage	9	9
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 42°C	ECO 42°C
Programme spéciaux	Froid/Prélavage, Plastiques	Froid/Prélavage, Plastiques
Séchage		
Système de séchage Turbothermic interne	●	●
Séchage avec AutoOpen	●	●
Séchage complémentaire	●	●
Paniers		
Panier à couverts / Tiroir à couverts 3D (SC)	Panier à couverts	Tiroir à couverts 3D
Equipement des paniers	PremiumComfort	PremiumComfort
Couverts standard	13	14
Sécurité		
Waterproof-System	●	●
Indications de contrôle	Optique et sonore	Optique et sonore
Verrouillage porte/Controle bras d'aspersion	●/bras médian	–/bras médian
Sécurité d'après la directive 2006/42/EG	●	●
Raccordement électrique 3N AC 400V 50 Hz		
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)		
Puissance chauffage en kW/Fusible	2,1 kW/3 x 10 A	2,1 kW/3 x 10 A
Valeur totale de raccordement en kW**	2,3 kW	2,3 kW
Raccordement à l'eau froide et chaude (15°C – 60°C)	●	
Prix indicatif du marché en euros (TVA et cotisation Recupel inclus)		
3N AC 400V 50 Hz	**3.099,00**	**3.599,00**
3 AC 230V 50 Hz	**3.099,00**	**3.599,00**

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

Miele@home

Interaction entre vos différents appareils électroménagers

Le système Miele@home : confort et flexibilité
Vous voulez savoir où en est le cycle de lavage de votre pull préféré ? Vous aimeriez savoir si votre linge est déjà sec ? Vous voulez suivre en temps réel la situation de votre réfrigérateur-congélateur ? Avec le système Miele@home, c'est un jeu d'enfant.

En quoi consiste le système Miele@home ?
Le système Miele@home permet aux appareils ménagers Miele de communiquer entre eux. Via ce système, les appareils ménagers peuvent aussi communiquer avec différents types d'appareils périphériques au départ desquels ils peuvent être contrôlés et commandés. Miele@home comprend les fonctions suivantes :

Miele@home

Functions

Comment fonctionne le système Miele@home ?
Pour interconnecter des appareils électroménagers interactifs Miele, équipez-les de modules de communication correspondants. La transmission des données de l'appareil se fait par liaison radio. Aucune dépense d'installation supplémentaire n'est nécessaire.

Quels sont les composants nécessaires ?

Appareil électroménager interactif Miele
Un appareil Miele pré-équipé pour le système Miele@home. Ce symbole vous permet d'identifier les appareils Miele interactifs.

Appareil électroménager interactif Miele avec fonction Smart Start
Identifiable à ce symbole.

Module de communication
Composant permettant d'interconnecter les appareils électroménagers Miele interactifs.

Miele@home Gateway
Gateway, la passerelle Miele permet d'intégrer parfaitement vos appareils électroménagers interactifs interconnectés dans des systèmes de bus domestiques existants. De plus, vous pouvez contrôler et commander des appareils électroménagers interconnectés par exemple depuis un PC ou smartphone dans la maison ou depuis le panneau de commande d'un intégrateur système.

InfoService*
InfoService vous permet de recevoir directement par courriel des annonces sur l'état de vos appareils, des consignes d'utilisation ou des messages d'erreurs accompagnés d'informations supplémentaires permettant d'y remédier. Si toutefois l'intervention du service après-vente s'avère nécessaire, le courriel contient des informations détaillées sur votre appareil et sur le problème signalé. Si vous transférez le courrier électrique au service après-vente de votre choix, ce dernier peut réagir de façon particulièrement rapide et efficace. Vous gardez toujours un œil sur vos appareils. Et si vous recevez vos courriels via votre smartphone, vous bénéficiez du service même lorsque vous n'êtes pas chez vous. .

*Pas disponible en Belgique

InfoControl Plus
InfoControl Plus vous permet d'afficher des informations sur l'état de vos appareils électroménagers via votre réseau local sans fil, par exemple sur votre iPhone. Ce réseau vous permet également de commander différentes fonctions de vos appareils électroménagers. Vous contrôlez parfaitement tous vos appareils électroménagers, quelle que soit la pièce dans laquelle vous vous trouvez.

Mode de fonctionnement
Vous pouvez afficher l'état des appareils électroménagers de votre habitation via votre réseau local sans fil. Des applications Miele gratuites ou votre logiciel vous permettent ensuite de contrôler tous vos appareils électroménagers sur votre smartphone.

Composants indispensables :
- Appareil électroménager interactif Miele
- Module de communication
- Miele@home Gateway

Con@ctivity
Avec Con@ctivity, la hotte Miele peut communiquer directement avec le plan de cuisson Miele. Les informations concernant le plan de cuisson sont enregistrées et transmises à la commande de la hotte. Votre hotte Miele sélectionne alors automatiquement le meilleur niveau de fonctionnement et garantit à tout moment un climat ambiant optimal. Con@ctivity peut sur demande effectuer à votre place les fonctions suivantes :

- Mise en route de l'éclairage de la hotte
- Réglage des niveaux d'aspiration, en fonction du nombre et de la puissance des zones de cuisson activées
- Poursuite automatique du fonctionnement de la ventilation., par niveaux
- Arrêt automatique du ventilateur et de l'éclairage de la hotte
- La commande manuelle reste à tout moment possible pour toutes ces fonctions

Mode de fonctionnement
Con@ctivity échange des informations sur l'appareil via le réseau électrique domestique. Avec Con@ctivity 2.0, l'échange de données entre les appareils se fait par liaison radio..

Composants indispensables :
- Hotte interactive Miele
- Plan de cuisson interactif Miele
- Module de communication pour hotte et plan de cuisson

SuperVision
SuperVision vous offre un point de contrôle fixe dans la cuisine. La fonction SuperVision vous permet de consulter des informations sur vos appareils électroménagers depuis un point central, à savoir sur l'écran de votre four. Vous gardez un œil sur tous vos appareils électroménagers interconnectés et pouvez si besoin réagir rapidement, par exemple si la porte du réfrigérateur est restée ouverte. La fin d'un programme vous est annoncée via SuperVision par un signal sonore et visuel.

Mode de fonctionnement
Les appareils échangent des informations par liaison radio.

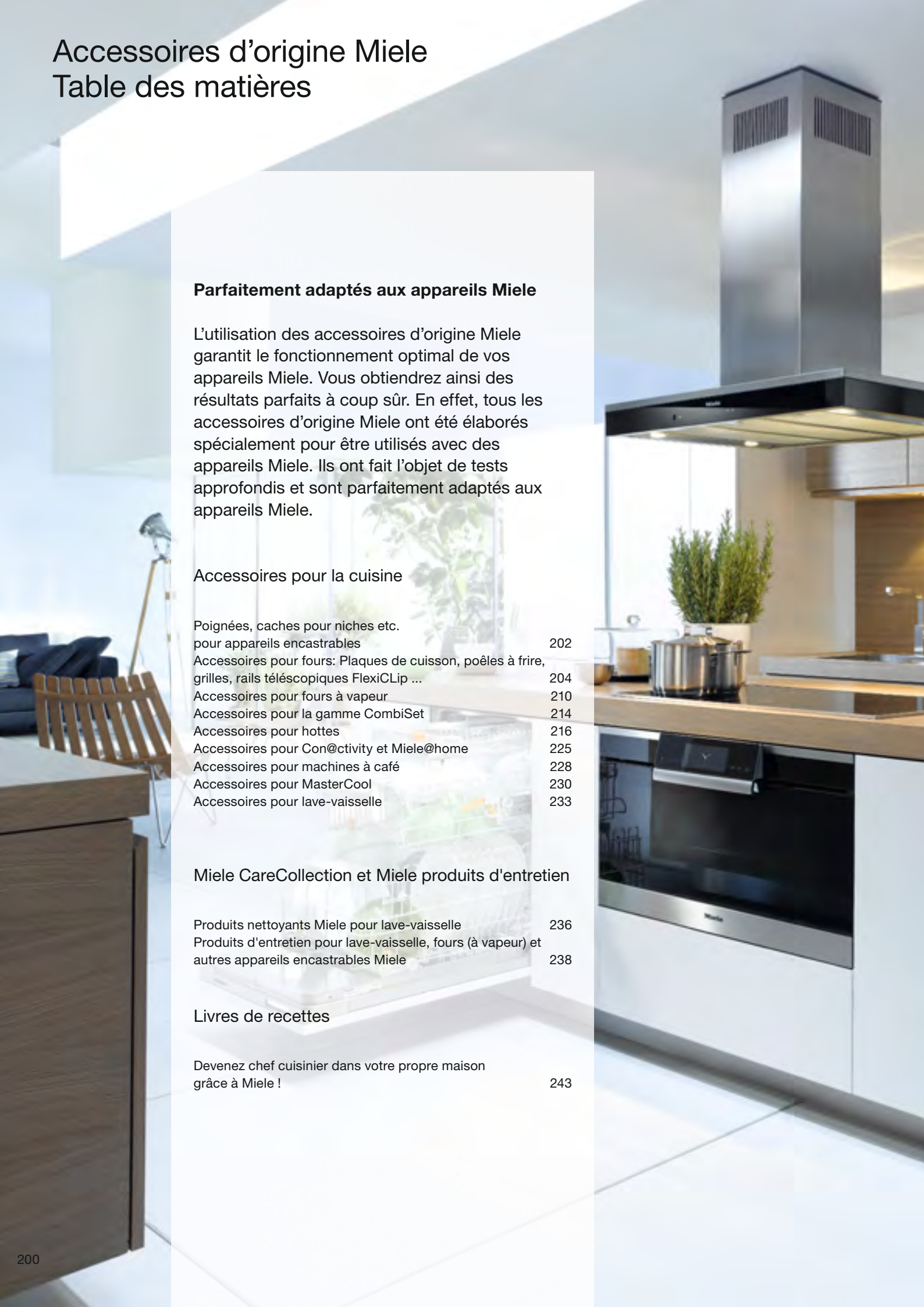
Composants indispensables :
- Appareil encastrable interactif Miele avec SuperVision
- Module de communication
- Autres appareils électroménagers interactifs et modules de communication correspondants

SG-Ready
Les appareils électroménagers Miele compatibles Smart Grid vous aident à maîtriser vos coûts d'énergie. La technologie Smart Grid de Miele repose sur le fait qu'en Allemagne, les fournisseurs d'électricité proposent des tarifs qui varient à différents moments de la journée. Les informations sur les tarifs peuvent être mémorisées dans la passerelle Miele@home. Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid de Miele, dotés de la fonction SmartStart, démarrent automatiquement si vous le souhaitez lorsque le tarif d'électricité est le plus avantageux. Les appareils électroménagers Miele compatibles Smart Grid sont identifiables par leur symbole SG-Ready.

Mode de fonctionnement
Les données relatives aux différents tarifs du fournisseur d'énergie sont mémorisées dans la passerelle Miele. La passerelle démarre alors automatiquement les appareils électroménagers au moment où le prix de l'énergie est le plus avantageux.

Composants indispensables :
- Appareil électroménager interactif Miele avec fonction SmartStart
- Module de communication
- Miele@home Gateway

Accessoires d’origine Miele
Table des matières



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.

Accessoires pour la cuisine

Poignées, caches pour niches etc. pour appareils encastrables 202
Accessoires pour fours: Plaques de cuisson, poêles à frire, grilles, rails téléscopiques FlexiCLip ... 204
Accessoires pour fours à vapeur 210
Accessoires pour la gamme CombiSet 214
Accessoires pour hottes 216
Accessoires pour Con@ctivity et Miele@home 225
Accessoires pour machines à café 228
Accessoires pour MasterCool 230
Accessoires pour lave-vaisselle 233

Miele CareCollection et Miele produits d'entretien

Produits nettoyants Miele pour lave-vaisselle 236
Produits d'entretien pour lave-vaisselle, fours (à vapeur) et autres appareils encastrables Miele 238

Livres de recettes

Devenez chef cuisinier dans votre propre maison grâce à Miele ! 243

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

Poignées, caches pour niche et listels d'adapation 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*

Cache pour niche
AB 45-9

Pour la niche de 45cm
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 € 100,00*

Cache pour niche
AB 45-7

Pour la niche de 45cm
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 457L noir obsidien, associé au DGD 6635 obsw
n° M. 9.350.620 € 120,00*

Set de décoration
DS 6000

Poignée en design PureLine, disponible en différentes couleurs

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

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

Cache pour niche
AB 42-1

Pour la 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 associer

n° M. 7.027.170 inox CleanSteel € 80,00*
n° M. 7.027.140 blanc brillant € 80,00*

Bandeau combi
HKL 60

Pour couvrir les rebords d meubs pour différents 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 profond € 35,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Exploitez au maximum l'espace de votre four

Plats à rôtir et rôtissoires universelles

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 pourrez encore mieux exploiter l'espace et les différentes fonctions de votre four.

Plats à rôtir Miele d'origine et rôtissoires universelles
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 :

- Plats à rôtir peu profonds : cuire
- Rôtissoires universelles profondes : 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.
- Plats à rôtir 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 universelles de Miele dans les glissières télescopiques FlexiClip ou directement dans les rails latéraux.

Plats à rôtir Miele d'origine
Un plat à rôtir Miele se place sur la rôtissoire universelle profonde Miele. Il 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. Finies 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 cuisson 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.

n° M. 9.519.820 € 69,00*

Plaque de cuisson 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

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

n° M. 9.520.620 € 79,00*

Plaque de cuisson 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 € 69,00*

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
n° M. 9.519.840 € 84,00*

HUBB 91 pour H 6890 BP
n° M. 9.520.680 € 169,00*

Plaque 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
Se pose sur le HUBB 71

n° M. 9.520.630 € 84,00*

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

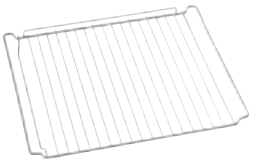
n° M. 9.520.720 € 49,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Grilles et autres

Grilles à rôtir Miele d'origine
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 pièces de viande. Pour récupérer le jus de cuisson qui s'écoule, il vous suffit de placer la grille au-dessus de la rôtissoire universelle Miele d'origine. 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 € 54,00*

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
• Avec PerfectClean

n° M. 9.524.950 € 64,00*

Grille
HBBR 72

Pour les appareils des générations H 2000/H 6000 d'un volume utile de 49 l et 76 l
• PyroFit

n° M. 9.520.640 € 84,00*

Pièrre à pâtisserie
HBS 60

• 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 € 230,00*

Plateau en verre
HGS 10

Idéal pour les plats au four, gratins et cake.
À utiliser dans les appareils H 6xxx BM, M 61xx, M 62xx

n° M. 4.317.620 € 60,00*

Poêles

Poêles Miele
Notre gamme comprend des poêles Miele d'origine permettant de préparer des rôtis, des gratins, des plats mijotés et de nombreuses autres recettes. Ces poêles sont parfaitement adaptées 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. Toutes les poêles Miele d'origine sont des pièces moulées en coquille : elles sont fabriquées en aluminium coulé à la main, puis revêtues d'une couche antiadhésive de qualité. L'avantage ? Plus de taches de brûlé. Le nettoyage devient un jeu d'enfant.

Couvercles pour les poêles Miele
Miele propose un couvercle inox parfaitement adapté pour toutes ses poêles. Le couvercle n'est pas fourni avec les poêles. Vous devez donc le commander séparément.

Poêle à frire
HUB 61-22

- Max. ca. 5 kg
- Dimensions extérieures L x P x H: 42,2 x 25,7 x 8,6 cm
- Dimensions intérieures L x P x H: 38,0 x 22,7 x 8,0 cm

Pour les appareils de la génération H 2000 d'un volume utile de 56 l et pour les appareils de la série H 6000 BM. Convient également aux plaques de cuisson vitrocéramiques et électriques (mais pas au gaz ou à induction).

n° M. 5.559.290 € 150,00*

Poêle à frire
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. Convient également aux plaques de cuisson vitrocéramiques et électriques (mais pas au gaz ou à induction).

n° M. 6.949.630 € 150,00*

Poêle à frire pour induction
HUB 62-22

Déscription : voir HUB 61-22
Convient également aux plaques de cuisson à induction. Dimensions et volume max. : voir HUB 61-22.

n° M. 7.247.770 € 220,00*

Poêle à frire pour induction
HUB 5001-M

Déscription : voir HUB 5000-M
Convient également aux plaques de cuisson à induction. Dimensions et volume max. : voir HUB 5000-M.

n° M. 7.247.760 € 220,00*

Couvercle pour poêle à frire
HBD 60-22

Pour les poêles à frire Miele HUB 61-22, 62-22, 5000-M en 5001-M
- Non fourni avec ces poêles
- En acier 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 € 95,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Poêles à frire

Poêle à frire
HUB 61-35

- 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 apparails de la série H 6000 BM et pour le H 6890 BP. Convient également aux plaques de cuisson vitrocéramiques et électriques (mais pas au gaz ou à induction).

n° M. 5.559.260 € 180,00*

Poêle à frire
HUB 5000-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. Convient également aux plaques de cuisson vitrocéramiques et électriques (mais pas au gaz ou à induction).

n° M. 6.949.650 € 190,00*

Couvercle pou poêle à frire
HBD 60-35

Pour les poêles à frire Miele HUB 61-35 en HUB 5000-XL

- Non fourni avec ces poêles
- En acier 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 € 100,00*

Poêle à frire avec couvercle
KMB 5000-S

Multifonctions, passe de la plaque de cuisson au four. Pour rôtir, préparer des plats mijotés, etc...

- Directement de la plaque de cuisson au four
- Fond en fonte d'aluminium, avec revêtement anti-adhésif, convient pour l'induction
- Max. ca. 2,5 kg.
- Dimensions extérieures L x P x H: 32,5 x 26,0 x 6,5 cm
- Dimensions intérieures L x P x H: 28,5 x 23,0 x 5,5 cm
- Couvercle en acier inox inclu
- Convient également pour les fours à vapeur sans pression
- Convient également pour la planche à découper Miele DGSB2

n° M. 7.320.190 € 295,00*

Poêle à frire avec couvercle
KIB 5000

Passe de la plaque de cuisson au four ou au four à micro-ondes. Pour rôtir, préparer des plats mijotés, etc...

- En inox, avec couche anti-adhésive, convient pour induction, avec couvercle en verre
- Max. ca. 3 kg
- Dimensions extérieures L x P x H 35,8 x 27,1 x 7,2 cm

n°. 7.278.800 € 210,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

FlexiClip

Rails téléscopiques totalement extractibles

Rails téléscopiques totalement extractibles FlexiClip
Grâce aux rails télescopiques, vous pouvez sortir complètement 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 téléscopiques 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

M.-Nr. 9.170.810 € 105,00*

Rails téléscopiques totalement extractibles FlexiClip HFC 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
- Pour chaque niveau d'introduction et pour chaque largeur
- Avec PerfectClean

M.-Nr. 9.520.660 € 165,00*

Rails téléscopiques 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
- Pour chaque niveau d'introduction et pour chaque largeur
- PyroFit

n° M. 9.520.670 € 185,00*

HFC 92 pour le H 6890 BP
- Pour chaque niveau d'indroduction
- PyroFit

n° M. 9.520.710 € 199,00*

Accessoires pour fours à vapeur

Les poêles pour fours à vapeur de notre gamme peuvent être utilisées dans tous les fours à vapeur Miele*. Avec les poêles 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 poêles pour fours à vapeur pleines conviennent pour la préparation de plats en sauce et de fonds, ou encore pour la cuisson de pâtes et de riz à l'eau. Les poêles pour fours à vapeur pleines d'une plus grande contenance sont idéales pour la préparation de soupes, ragoûts et plats mijotés.
Les poêles pour fours à vapeur perforées conviennent particulièrement pour blanchir des légumes ou encore préparer du poisson, de la viande et des pommes de terre sans sauce ou fonds. Elles sont également idéales pour la décongélation. Toutes les poêles Miele sont de qualité professionnelle. Fabriquées en Europe. Acier inox 0,6 mm, 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 perforations 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 poêles pour fours à vapeur (max. 6,5 cm) ou Miele KMB 5000 S
- En bois de hêtre huilé, avec pieds en silicone inoxydables
- Avec une large "rigole" facile à nettoyer

n° M. 9.120.970 € 95,00*

Plats en porcelaine

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 perforations 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 avec grille de support)

n° M. 5.001.390 € 30,00*

Plat sans perforations 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 avec grille de support)
- Ne convient pas pour le four à vapeur pression

n° M. 5.001.400 € 30,00*

Plat sans perforations 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 avec grille de support)

n° M. 8.019.361 € 40,00*

Plat sans perforations 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

n° M. 8.246.340 € 30,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Plats sans perforations pour fours à vapeur

et autres accessoires pour fours à vapeur

Plat sans perforations
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 avec grille de support)
- Ne convient pas pour le four à vapeur pression

n° M. 8.101.330 € 25,00*

Plat sans perforations
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 avec grille de support)

n° M. 8.019.972 € 25,00*

Plat sans perforations
DGG 9

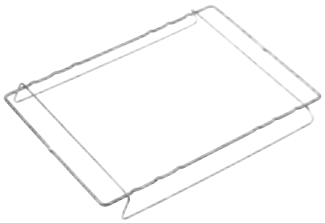
- 5,7 l
- Dimensions extérieures L x P x H: 32,5 x 17,6 x 15 cm
- Convient pour tous les fours à vapeur (four à vapeur XL avec grille de support)

n° M. 8.015.103 € 50,00*

Plat sans perforations
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

n° M. 8.249.560 € 25,00*

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 € 50,00*

Plat d'égouttement
DGG 16

- Dimensions extérieures L x P x H: 32,5 x 17,6 x 2 cm
- Convient pour tous les fours à vapeur (four à vapeur XL avec grille de support)

n° M. 8.109.060 € 20,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

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 avec grille de support)

n° M. 5.001.370 € 35,00*

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 € 40,00*

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 avec grille de support)

n° M. 8.019.293 € 40,00*

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 avec grille de support)

n° M. 8.019.294 € 50,00*

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

- 5,4 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 avec grille de support)

n° M. 8.019.295 € 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

n° M. 8.285.410 € 40,00*

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 € 20,00*

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 et permettent une utilisation polyvalente de vos appareils et garantissent ainsi un résultat optimal.

Plateau à griller
CSGP 1300

Plateau à griller à mailles fines en aluminium avec revêtement en émail special
- Convient pour la plaque à griller de la gamme CombiSet CS 1312 BG
- Un côté est lisse, l'autre coôté présente des cannelures
- Manche amovible pour droitiers et gauchers inclus

n° M. 7.094.100 € 200,00*

Surface d'appoint pour le wok
CSAG 1400

n° M. 7.217.670 € 65,00*

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
- 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 à induction

n° M. 7.132.780 € 480,00*

Tasseau intermédiaire
CSZL 1500

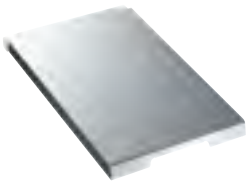
Pour relier plusieurs éléments combinés en une seule coupe
- Élégant avec une tringle en acier inoxydable pour couvrir les interstices
- À utiliser pour le montage de divers éléments directement les uns à côté des autres
- Avec des ressorts de serrage pour fixer aux échancrures

n° M. 9.102.880 € 100,00*

Surface de dépose
CT 400 MA

En complément au TempanMobil CT 400 MP
- De grande qualité, support en acier inoxydable
- Particulièrement flexible, peut être placé des deux côtés du TepanMobil

n° M. 6.692.200 € 320,00*



Couvercle
CSAD 1300/1400

Couvercle en inox pour les éléments CombiSet

CSAD 1300 pour les éléments CombiSet d'un largeur de 288 mm
n°M. 7.094.140 € 299,00*

CSAD 1400 pour les éléments CombiSet d'un largeur de 380 mm
n° M. 7.094.150 € 299,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Filtre contre les odeurs de cuisine désagréables

Accessoires pour hottes

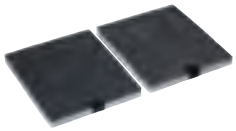
Éviter les infiltrations des odeurs de cuisine désagréables dans l'air
Les hottes avec circulation aspirent les fumées de cuisson et filtrent les particules de graisse et les odeurs. Étant donné que l'air filtré est rejeté dans l'air de la pièce, vous avez besoin d'un filtre à charbon actif pour éviter les odeurs de cuisine désagréables.
Ce dernier 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 en 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 la paroi extérieure 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 également superflu dans ce cas.

Filtre à charbon actif DKF 13-1

Pour les hottes télescopiques en mode recyclage DA 3360, DA 3460, DA 3490
• Contenu : 1 filtre

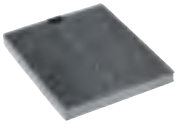
n° M. 6.485.741 € 80,00*



Filtre à charbon actif DKF 15-1

Pour toutes les hottes totalement intégrables en mode recyclage (DA 2xxx)
• Contenu : 2 filtres

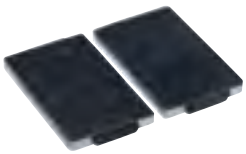
n° M. 6.938.631 € 130,00*



Filtre à charbon actif DKF 11-1

Pour la hotte en mode recyclage DA 5996 W
• Contenu : 1 filtre

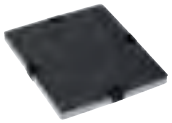
n° M. 7.353.170 € 80,00*



Filtre à charbon actif DKF 19-1

Pour les hottes téléscopiques en mode recyclage DA 3560, DA 3590, DA 3660, DA 3690
• Contenu : 2 filtres

n° M. 9.231.860 € 90,00*



Filtre à charbon actif DKF 12-1

Pour les hotte murales et îlots en mode recyclage
• SAUF DA 289-4, DA 422-6, DA 5996 W, DA 6000 W, DA 6526 W, DA 424-6 (V), DA 5330 D, DA 6526 D, DA 6700 D
• Contenu : 1 filtre

n° M. 6.228.731 € 90,00*

Filtre à charbon actif DKF 22-1

Pour la hotte DA 6890 Downdraft en mode recyclage
• Contenu : 2 filtres

n° M. 9.812.030 99,00*

Filtre à charbon actif DKF 18-1

Pour les hotte sous-encastrables DA 1160 et DA 1100, la hotte îlot DA 6700 D et la hotte pour montage dans le plafond DA 2905 en mode recyclage
• Contenu : 1 filtre

n° M. 9.162.160 € 100,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Accessoires pour hottes
Ventilateurs externes

Conseil pour un fonctionnement irréprochable d'une 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 à cause de 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 MG 100

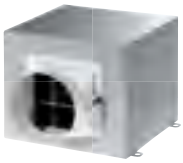
Ventilateur externe pour la maçonnerie
- Déplacement de l'air vers l'extérieur
- Diamètre évacuation 150 mm
- Débit aspiration libre : 240-850 m³/h
- Avantage acoustique : à partir d'env. 5 à 7 m de longueur d'évacuation d'air
-

n° M. 4.761.570 € 650,00*

Ventilateur mural extérieur AWG 102

Ventilateur externe sur paroi extérieure
- 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 € 650,00*



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. 6.029.260 € 630,00*

Dakventilator 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. 5.909.230 960,00*

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*

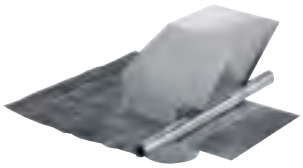
STL-DA 12 (12 m)
n° M. 4.837.120 € 119,00*

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*

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
- Intélligent - sortie d'air orientée vers le bas, avec clapet anti-retour
- Diamètre entrée 150 mm

n° M. 4.623.200 € 300,00*

Amortisseur de bruit
DASD 150

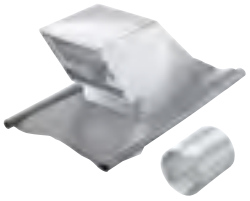
Réduction des bruits de l'air et du moteur
- Composant supplémentaire pour réduire les bruits des hottes aspirantes
- Diminution des bruits jusqu'à 4,5 db(A) re 1 pW

n° M. 8.269.360 € 99,83*

Manchon réducteur 200 à 150 mm
DRS 200

Manchon réducteur
- Adaptateur 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 tuiles de Ø 125/150 mm
- Solide - boîtier en acier inoxydable avec des raccords d'étanchéité
- Intélligent - 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 le silencieux et la conduite de raccordement
- Raccord entre la conduite de la hotte et le silencieux
- Raccord entre 2 DASD 150

n° M. 9.583.750 € 33,00*

Manchon réducteur 150 naar 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*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Accessoires pour hottes

Cadre de montage DER 6000

Nécessaire pour le monte de la DA 6000 W
• Confortable - pour positionner et ajuster la hotte

n° M. 7.466.550 € 200,00*

Fixation au plafond pour les hottes d'îlot DDB 150

Nécessaire pour le montage des hottes dîlot sur un faux plafond suspendu
• Ajustable - compensation des différences de hauteur de 110 à 300 mm
• Convient pour hottes d'îlot DA xxx-4

n° M. 7.377.410 € 199,00*

Kit de conversion de la circulation d'air DUW 20 pour hottes murales

Pour une conversion d'une version à évacuation d'air en une version en mode recyclage pour toutes les hottes murales, SAUF:
DA 289-4, DA 422-6, DA 6000 W, DA 6526 W, DA 7090 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*

Kit de conversion de la circulation d'air DUU 150 voor DA 2xxx/3xxx

Pour une conversion d'une version à évacuation d'air en une version en mode recyclage, pour toutes les hottes encastrables (DA 2xxx) et téléscopiques (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*

Kit de conversion de la circulation d'air DUU 151 pour DA 2xxx/3xxx/Downdraft

Pour une conversion d'une version à évacuation d'air en une version en mode recyclage pour toutes les hottes encastrables (DA 2xxx), téléscopiques (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 € 95,00*

Kit de conversion de la circulation d'air DUU 2900 pour la plupart des hottes

Pour une conversion d'une version à évacuation d'air en une version en mode recyclage, pour TOUTES les hottes, SAUF :
DA 11xx, DA 424-6, DA 424-6 V, DA 5330 D, DA 6700 D, DA 7000 D, DA 422-6, DA 7090 W
• Évacuation d'air uniforme avec circulation d'air
• Bruit de fonctionnement limité

n° M. 9.242.390 € 449,00*

Kit de conversion de la circulation d'air DUI 32 pour hottes îlots

Pour une conversion d'une version à évacuation d'air en une version en mode recyclage, pour toutes les hottes îlots, SAU : DA 424-6, DA 424-6, DA 5330, DA 6700, DA 7000
• Contenu: déflecteur de Ø150 mm, flexible en aluminium de 15 cm extensible jusqu'à 60 cm

n° M. 9.561.760 € 79,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

L'amortisseur de bruit Miele DASD 150

- Réduit le niveau bruit des hottes en mode évacuation/recyclage de 4,5 dB(A) supplémentaire re1pW
- Un environnement de travail encore plus silencieux pour une puissance identique
- Installation extrêmement simple

DASD 150

A commander par le service
„Pièces détachées et acceoires"

€ 99,83

La plupart des hottes Miele sont équipées d'un ensemble d'accessoires acoustiques d'une grande efficacité : tissu amortisseur de bruit spécial et moteur optimisé en matière de technique de circulation des fluides garantissent un fonctionnement quasi-silencieux. Pour que cuisiner soit encore plus agréable, toutes les hottes Miele font l'objet d'un examen dans nos ateliers de Arnsberg afin de contrôler leur niveau de bruit conformément à des normes internationales. L'amortisseur de bruit Miele DASD 150 renforce d'autant ce faible niveau sonore. Flexible, cet amortisseur est adapté tant au mode évacuation qu'au mode recyclage et aux systèmes avec ventilateur extérieur.

Pour pouvoir utiliser un amortisseur Miele DASD 150, vous devez impérativement respecter une hauteur de hotte minimum. Cette hauteur minimum est l'arête inférieure de hotte jusqu'à arête supérieure cheminée/élément télescopique. Reportez-vous au tableau suivant :

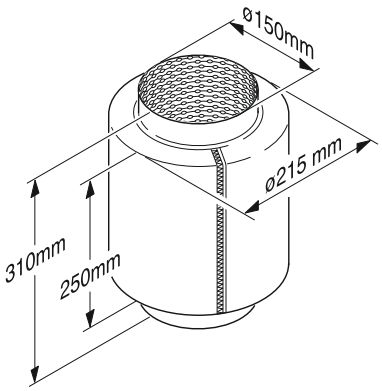
Hauteur minimum (mm) pour l'utilisation d'un amortisseur DASD 150 dans des hottes îlots à cheminée

Type de hotte	Recyclage	Évacuation[3]
DA 420-6	930	750
DA 424-6	–	750
DA 5106 D	990	810
DA 5330 D (Double cheminée)	*960	760
DA 6196 D	920	740
DA 6296 D	920	740
DA 6595 D	940	760
DA 6526 D	–	760
DA 6690 D	950	770

Hauteur minimum (mm) pour l'utilisation d'un amortisseur DASD 150 dans des hottes murales :

Type de hotte	Recyclage	Évacuation[3]
DA 289-4	–	1030
DA 489-4	1230	1050
DA 419-6	920	805
DA 422-6	–	805
DA 429-6	920	805
DA 5196 W	980	865
DA 5996 W	1030	915
DA 6196/6296 W	905	790
DA 6526 W	–	815
DA 6690 W	945	830

[3] Évacuation et fonctionnement extérieur avec évacuation vers le haut, hauteur de hotte minium [mm]
* Montage en côte minimale sans tube (pression uniquement)



Remarque :

1) L'utilisation d'un amortisseur de bruit dans des hottes avec réglage de hauteur électrique ou mécanique (DA 424-6 V) est impossible car celui-ci empêcherait la fonction de réglage de hauteur.
2) En cas d'évacuation latérale vers l'extérieur, la hauteur minimum de hotte doit être supérieure à celle d'une hotte à évacuation vers le haut de 150 mm dans le cas d'une hotte murale et de 190 mm dans le cas d'une hotte îlot.

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 t aspirante via un bouton externe
- Ne convient pas pour DA 6690 W/D

n° M. 6.213.531 € 99,00*

Attention: Si le DSM 400 doit être installé sur le DA 289-4 ouf DA 489-4, il est nécessaire de commander également le support DSM H 400

Module électronique DSM 406

Pour hottes DA xxx6, DA 6xxx ou DA xxx-6
Fonctions : voir DSM 400.

n° M. 9.622.200 € 99,00*

Module électronique DSM 400 pour DA 6000 W

Uniquement pour DA 6000 W
Fonctions: voir DSM 400

n° M. 7.736.370 € 109,00*

Bandeau de rattrapage DAB 60

Bandeau de rattrapage pour la DA 1160 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*

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 métal - adapté au lave-vaisselle

n° M. 9.184.00 € 145,00*

Éléments de décoration DDI 5330

Kit d'éléments de décoration en acier inoxydable avec 6 éléments de décoration pour la DA 5330 D
- Effet visuel – Les filtres à graisse en acier inoxydable sont dissimulés

n° M. 7.004.680 € 400,00*

Éléments de décoration DRP 6520 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

Attention: vous devez choisir entre inox ou verre au même temps que votre commande de la DA 6520 D/W.

DRP 6520 D verre (pour hottes îlots)
n° M. 9.048.040 € 145,00*

DRP 6520 W verre (pour hottes murales)
M.-Nr. 9.047.980 €145,00*

Éléments de décoration DRP 6520 acier inoxydable

Aspiration périphérique à zones multiples
- Accessoire nécessaire pour la DA avec aspiration périphérique à zones multiples
- Panneau en métal - adapté au lave-vaisselle

Attention: vous devez choisir entre inox ou verre au même temps que votre commande de la DA 6520 D/W.

DRP 6520 D inox (pour hottes îlots)
n° M. 9.048.060 € 145,00*

DRP 6520 W inox (pour hottes murales)
n° M. 9.048.040 € 145,00*

Éléments de décoration DRP 6590 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

Attention: vous devez choisir entre inox ou verre au même temps que votre commande de la DA 6590 D/W.

DRP 6590 D verre (pour hottes îlots)
n° M. 9.048.010 € 105,00*

DRP 6590 W verre (pour hottes murales)
n° M. 9.047.920 € 105,00*

Éléments de décoration DRP 6590 acier inoxydable

Aspiration périphérique à zones multiples
- Accessoire nécessaire pour la DA avec aspiration périphérique à zones multiples
- Panneau en métal - adapté au lave-vaisselle

Attention: vous devez choisir entre inox ou verre au même temps que votre commande de la DA 6590 D/W.

DRP 6590 D inox (pour hottes îlots)
n° M. 9.048.020 € 105,00*

DRP 6590 W inox (pour hottes murales)
n° M. 9.047.970 € 105,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Exécutions spéciales : votre hotte à la carte

Possibilité de rallonger ou de raccourcir le gabarit de la hotte en fonction de votre hauteur de plafond
Possibilité de fabriquer une hotte sur mesure

Hottes décoratives murales

Article	Exécution	Hauteur totale max.*	Hauteur minimum		Supplément		
			Evacuation vers le haut	Evacuation vers la gauche/droite	Rallonger jusqu'à 500 mm	Rallonger de 500 à 1.000 mm	Raccourcir
DA 289-4	Ventilation/EXT	2350 mm	800 mm	1050 mm			
DA 289-4	Circulation	---	---	---			
DA 489-4	Ventilation/EXT	2400 mm	940 mm	980 mm			
DA 489-4	Circulation	2400 mm	1025 mm	---			
DA 399-6	Ventilation/EXT	2560 mm	530 mm	660 mm			
DA 399-6	Circulation	2560 mm	680 mm	---			
DA 419-6	Ventilation/EXT	2500 mm	530 mm	660 mm			
DA 419-6	Circulation	2500 mm	680 mm	---			
DA 429-6	Ventilation/EXT	2500 mm	530 mm	660 mm			
DA 429-6	Circulation	2500 mm	680 mm	---			
DA 422-6	Ventilation/EXT	2500 mm	530 mm	660 mm			
DA 422-6	Circulation	---	---	---	€ 190,-	€ 350,-	€ 130,-
DA 5196 W	Ventilation/EXT	2520 mm	580 mm	690 mm			
DA 5196 W	Circulation	2520 mm	720 mm	---			
DA 5996 W	Ventilation/EXT	2490 mm	630 mm	780 mm			
DA 5996 W	Circulation	2490 mm	800 mm	---			
DA 6196 W, DA 6296 W	Ventilation/EXT	2500 mm	520 mm	650 mm			
DA 6196 W, DA 6296 W	Circulation	2500 mm	670 mm	---			
DA 6596 W	Ventilation/EXT	2500 mm	530 mm	680 mm			
DA 6596 W	Circulation	2500 mm	700 mm	---			
DA 6526 W	Ventilation/EXT	2500 mm	530 mm	680 mm			
DA 6526 W	Circulation	---	---	---			
DA 6690 W	Ventilation/EXT	2510 mm	550 mm	670 mm			
DA 6690 W	Circulation	2510 mm	750 mm	---			

*** Remarque: hauteur totale maximale:**
En théorie, la hauteur totale pour les hotte décoratives murales est illimitée mais, en fonction de la hauteur totale nécessaire, il faut éventuellement choisir une autre solution que celle de la cheminée en 2 parties (solution sur demande)

Hottes décoratives pour îlots

Article	Exécution	Hauteur totale max.	Hauteur minimum			Supplément		
			Evacuation vers le haut	Evacuation latérale	Evacuation avant et arrière	Rallonger jusqu' à 500 mm	Rallonger de 500 à 1.000 mm	Raccourcir
DA 390-6	Ventilation/EXT	2000 mm	500 mm	670 mm	670 mm			
DA 390-6	Circulation	2000 mm	730 mm	---	---			
DA 420-6	Ventilation/EXT	2000 mm	600 mm	700 mm	700 mm			
DA 420-6	Circulation	2000 mm	750 mm	---	---			
DA 424-6	Ventilation/EXT	2000 mm	600 mm	700 mm	700 mm			
DA 424-6	Circulation	---	---	---	---			
DA 5106 D	Ventilation/EXT	2000 mm	630 mm	720 mm	720 mm			
DA 5106 D	Circulation	2000 mm	800 mm	---	---			
DA 5330 D	Ventilation/EXT	2000 mm	630 mm	660 mm	660 mm			
DA 5330 D	Circulation	---	---	---	---	€ 190,-	€ 350,-	€ 130,-
DA 6196 D	Ventilation/EXT	2000 mm	500 mm	670 mm	670 mm			
DA 6196 D	Circulation	2000 mm	730 mm	---	---			
DA 6296 D	Ventilation/EXT	2000 mm	500 mm	670 mm	670 mm			
DA 6296 D	Circulation	2000 mm	730 mm	---	---			
DA 6596 D	Ventilation/EXT	2000 mm	600 mm	700 mm	700 mm			
DA 6596 D	Circulation	2000 mm	750 mm	---	---			
DA 6526 D	Ventilation/EXT	2000 mm	600 mm	700 mm	700 mm			
DA 6526 D	Circulation	---	---	---	---			
DA 6690 D	Ventilation/EXT	2000 mm	540 mm	710 mm	710 mm			
DA 6690 D	Circulation	2000 mm	765 mm	---	---			

Sous réserve de modifications

* Prix indicatifs du marché TVA incl., contribution de recyclage comprise

Con@ctivity

Accessoires pour hottes

Con@ctivity - 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 quipée 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.

Con@ctivity et Miele@home

Communication entre vos appareils

Les plans de cuisson suivants ont la possibilité de comminiquer grâce à Con@ctivity :

Électrique	Induction	
• KM 6202	• KM 6314	• KM 6357
• KM 6206	• KM 6322	• KM 6379
• KM 6207	• KM 6323	• KM 6386
• KM 6212	• KM 6340	• KM 6387
• KM 6213	• KM 6342	
• KM 6223	• KM 6344	
• KM 6229	• KM 6347	
• KM 6230	• KM 6348	

Les hottes suivantes ont la possibilité de comminiquer grâce à Con@ctivity :

Hottes îlots	Hottes murales
• DA 420-6	• DA 289-4
• DA 424-6	• DA 422-6
• DA 424-6V	• DA 489-4
• DA 5106 D	• DA 5196 W
• DA 5330 D	• DA 6000 W
• DA 6296 D	• DA 6296 W
• DA 6526 D	• DA 6526 W
• DA 6596 D	• DA 6596 W
• DA 6690 D	• DA 6690 W
• DA 6700 D	• DA 7090 W
• DA 7000 D	

Hottes téléscopiques et hottes pour montage dans le plafond
• DA 3560 • DA 3660 • DA 2905

Les appareils encastrables suivants ont la possibilité de comminiquer grâce à Miele@home :

Fours
• H 6660 • H 6890 • H 6600 BM
• H 6860 • H 6800 BP • H 6800 BM

Fours à vapeur (combinés) et fours à vapeur pression
• DGC 6600 • DGD 6605 • DGC 6800
• DG 6800 • DGC 6600 • DGC 685

Machines à café
• CVA 6805

Réfrigérateurs

• K 33442 iF	• K 35472 iD
• K 34472 iD	• K 37422 iD
• K 35422 iD	• K 37442 iDF
• K 35442 iF	• K 37472 iD

Combinés réfrigération-congélation

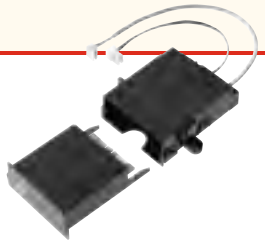
• KFNS 37432 iD	• KF 37673 iD
• KFN 37452iDE	• KFN 37692 iDE

Congélateurs
• FN 32402 i
• FNS 35402 i
• FNS 37402 i

Lave-vaisselle
• G 6905 SCi XXL • G 6995 SCVi XXL

Lave-linge
• WMF 820 WPS
• W 5000 WPS Supertronic

Sèche-linge
• TKR 450 WP
• T 8007 WP Supertronic
• T 8969 WP



Module de communication Con@ctivity XKM 2000 DA pour hottes

Pour raccorder le plan de cuisson et la hotte aspirante pour cuisiner de façon confortable
• Automatique - la hotte s'adapte automatiquement au plan de cuisson

Attention: Veillez à commander le jeu de câbles adéquat XKM pour DA 2894-.489-4, DA 6000 W et DA 70xD W/D.
Il est aussi possible de commander la DA déjà équipé de fonction Con@ctivity.

LE MONTAGE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ

n° M. 7.209.000 € 129,00*

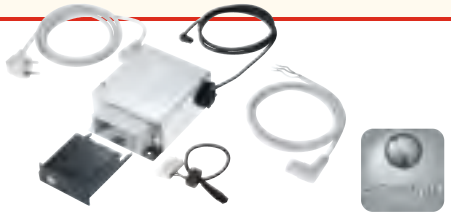
Module de communication Con@ctivity set

Pour laisser communiquer vos appareils à travers de Con@ctivity, vous avez besoin des deux modules :
module de communication XKM 2000 DA
module de communication XKM 2000 KM

Le set est nécessaire pour Con@ctivity uniquement. Pour Con@ctivity 2.0 vous n'avez pas besoin du set.

Remarque
Tous les appareils avec capacité de communication ont besoin d'un module de communication afin d'être connectés au système Miele@home et afin de pouvoir communiquer.

Miele@home
À partir de mi-2014, les nouveaux appareils encastrables de la Génération 6000 pourront communiquer ou seront équipés de la technologie Miele@home.
Pour plus d'informations sur les modules de communication nécessaires pour laisser communiquer vos appareils par Miele@home, contacter votre revendeur ou le service clients Miele.



Module de communication Con@ctivity XKM 2100 KM pour plans de cuisson

Pour raccorder le plan de cuisson et la hotte aspirante - cuisiner de façon confortable
• Automatique - la hotte s'adapte automatiquement au plan de cuisson

LE MONTAGE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ

n° M. 7.735.900 € 129,00*

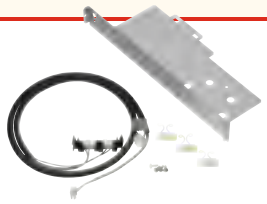
Sous réserve de modifications
* Prix indicatif du marché TVA incl., contribution de recyclage comprise

Set de câbles Con@ctivity XKM pour DA 6000

Nécessaire pour la fonction Con@ctivity avec la DA 6000
• Connexion entre module et hotte

LE MONTAGE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ

n° M. 7.707.980 € 49,00*

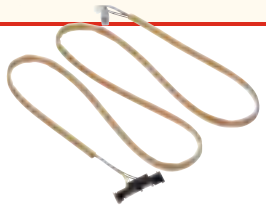


Set de câbles Con@ctivity XKM pour DA 289-4/489-4

Nécessaire pour la fonction Con@ctivity avec la DA 289-4/489-4
• Connexion entre module et hotte

LE MONTAGE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ

n° M. 7.344.000 € 49,00*



Set de câbles Con@ctivity XKM pour DA 70x0 W/D

Nécessaire pour la fonction Con@ctivity avec la DA 70x0 W/D
• Connexion entre module et hotte

LE MONTAGE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ

n° M. 7.944.580 € 49,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Latte macchiato et cappuccino à volonté

Pour une onctueuse mousse de lait qui fond dans la bouche

Un machine à café adaptée n'est qu'un des principaux éléments indispensables à la préparation d'une mousse de lait onctueuse et fondante. Plus importante encore est l'utilisation de l'accessoire adéquat. Avec les capuccinators de Miele, vous pourrez préparer une délicieuse mousse de lait. Sans oublier l'importance du choix du "juste" lait pour obtenir un latte machiato 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 capuccino ou un latte machiato 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 onctueuse mousse de lait
- Amovible et adapté au lave-vaisselle

CVC pour machine à café CVA 6431

n° M. 7.029.740 € 99,00*

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 aussi quand le premier est dans le lave-vaisselle
- Contenu 0,7 l

n° M. 9.552.740 € 100,00*

Câble de connexion CVVK

Câble de connexion entre CVA 6000 et EGW
- 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 thermique
- Contenu 0,5 l

n° M. 7.953.690 € 60,00*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Accessoires pour MasterCool

Pour une fraîcheur cristalline
Que ce soit dans des longdrinks, des apéritifs, des cocktails ou des limonades, les glaçons doivent rafraîchir des boissons sans en modifier le goût. Afin de garantir que votre MasterCool Miele prépare toujours des glaçons cristallins et neutres du point de vue du goût, Miele propose des filtres adaptés pour les appareils avec un raccordement d'eau fixe.

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 appa-reils 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 1140ss	202,9 x 45,1 cm	550 €
Congélateur 44 cm avec machine à glaçons	KFP 1240ss	202,9 x 45,1 cm	700 €
Réfrigérateur ou congélateur 75 cm	KFP 1080ss	202,9 x 75,6 cm	670 €
Réfrigérateur ou congélateur 90 cm	KFP 1090ss	202,9 x 90,8 cm	700 €
Combiné réfrigération-congélation 75 cm			
– panneau réfrigérateur	KFP 1481ss	135,4 x 75,6 cm	450 €
– panneau congélateur	KFP 1483ss	67,2 x 75,6 cm	320 €
Combiné réfrigération-congélation 90 cm			
– panneau réfrigérateur	KFP 1491ss	135,4 x 90,8 cm	470 €
– panneau congélateur	KFP 1493ss	67,2 x 90,8 cm	330 €
Armoire de mise en température 60 cm	KFP 1060ss	202,9 x 60,8 cm	700 €

KFP 1080ss

KFP 1481/1483ss

KFP 1600ss

KFP 1240ss

Accessoires pour MasterCool

Kit de montage côte à côte
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 côté 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: € 500,00*

Grille d'aération
Les réfrigérateurs sont équipés en 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 : les appareils F 1411 Vi et F 1471 ont 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 en 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 restent joliment transparents.

Par la suite, vous pouvez installer un filtre au 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 tout à fait le faire vous-même.

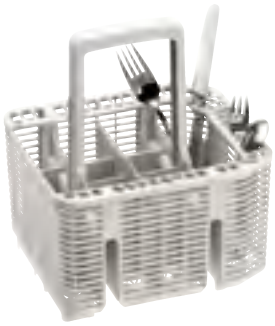
KB 1000 Filtre à eau avec charbon actif : € 140,00*
KWF 1000 Filtre à eau : € 140,00*

Sous réserve de modifications
*** Prix indicatifs du marché TVA. incl., contribution de recyclage comprise**

Accessoires pour lave-vaisselle

Accessoires pour lave-vaisselle

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 € 35,00*

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*

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 - acier inoxydable CleanSteel
- Poignée en inox en style 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 en inox CleanSteel pour lave-vaisselle totalement encastrés

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 - acier inoxydable CleanSteel
- Poignée inox en style 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 720 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 en inox CleanSteel pour lave-vaisselle totalement encastrés

Revêtement frontal pour lave-vaisselle totalement encastrés

Avec surface en inox CleanSteel sans poignée et sans perçage
- Harmonie parfaite du design et le reste du mobilier de cuisine
- Possibilité de l'adapter au style des poignées du mobilier du cuisine
- Nettoyage facile des traces de doigts - acier inoxydable 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

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.

C'est pourquoi Miele a développé des produits nettoyants spécialement pour les lave-vaisselle Miele. 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.

Elles sont écologiques : elles 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.

Tablettes de lavage 7 en 1
3 x 20 pièces

Pour un résultat parfait et une brillance éclatante
- Efficacité optimale dès les plus basses températures
- Protection contre corrosion du verre
- Emballage individuel soluble dans l'eau
- Sans phosphates
- Contenu : 3 x 20 pièces

n° M. 9.451.710 € 19,95*

Poudre
1,5 kg

Pour un résultat parfait et une brillance éclatante
- Efficacité optimale dès les plus basses températures
- Protection contre corrosion du verre
- Contenu : 1,5 kg

n° M. 7.848.960 € 10,95*

Liquide de rinçage
500 ml

Brillance unique pour vos verres
- Séchage accéléré de la vaisselle
- Protection contre corrosion du verre
- Contenu : 500 ml

n° M. 7.843.510 € 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. 7.785.780 € 2,95*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Un entretien optimal pour une fiabilité durable

Entretien des appareils électroménagers Miele

Les appareils ménagers 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 ces appareils.

En prenant soin de vos appareils Miele avec les produits d'entretien Miele, vous avez l'assurance de ne pas endommager vos précieux 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 nettoyants 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 de cuisine encastrés
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 nettoyants et des produits d'entretien spéciaux, pour un entretien optimal de vos appareils de cuisine. Tous ces produits assurent le nettoyage en profondeur de vos appareils en toute simplicité.

Miele
Miele
Miele
Miele

Produits de nettoyage et 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 chauffantes, 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. 9.043.390 € 9,95*

Produit d'éntretien pour lave-vaisselle

Nettoyage de l'intérieur de la machine
- Dégraisse et fait briller
- À utiliser régulièrement
- 1 emballage par nettoyage
- 250 ml

n° M. 9.042.930 € 9,95*

Nettoyant 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
- 250 gr

n° M. 9.042.990 €9,95*

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. 9.042.720 € 5,95*

Chiffon nettoyant pour inox 10 chiffons

Pour un nettoyage parfait des petites surfaces en inox**
- Élimine les traces de doigts, les traces de coulée et les taches
- Laisse un film protecteur prévenant la réapparition de taches récalcitrantes
- Très efficace - Pratique et facile à utiliser

n° M. 7.546.200 € 9,95*

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*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

Nettoyant four 500 ml

Pour un résultat de nettoyage optimal et sûr
- Élimine des salissures tenaces à l'intérieur de fours
- Pouvoir nettoyant ultra-puissant sans odeur
- Nettoyage aisé grâce à la consistance en 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. 9.043.470 € 9,95*

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. 9.185.230 € 9,95*

Produit d'entretien pour inox 250 ml

Pour une brillance uniforme et une surface en inox impeccable**
- Élimine les traces de doigts, les traces de coulée et les taches
- Laisse un film protecteur prévenant la réapparition de taches récalcitrantes
- Très efficace - Pratique et facile à utiliser

n° M. 9.043.580 € 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 Miele spéciale
- 10 pastilles

n° M. 7.616.440 € 15,95*

Nettoyant pour conduites de lait 100 bâtonnets

Pour des conduites CVA et CM 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. 7.189.920 € 41,95*

****Attention :** avec les surfaces en inox CleanSteel, ni le nettoyant pour plans de cuisson vitrocéramiques ni les produits nettoyants pour inox ne 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 Miele spéciale
- 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. 5.626.050 € 15,95*

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. 9.742.860 € 19,95*

Graisse silicone (tube 6 gr.)

Pour lubrifier les joints

n° M. 5.132.001 € 8,95*

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. 6.823.151 € 24,99*

Doseur 100 ml

Pour le détartrage des steamers

n° M. 8.019.263 € 14,99*

Joint de porte et soupape de sécurité

Le joint de porte doit être remplacé chaque année ou tous les deux ans

n° M. 8.341.201 € 65,95*

* Prix indicatif du marché TVA incl.

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 chocolat moelleux avec crème glacée, dont la préparation est expliquée de façon claire et simple.

Tous les secrets du four vapeur vous seront revélés dans ce livre, combiné avec une grande quantité de suggestions, présentée par notre prope consulente Miele, Karin Verhelst. Bientôt vous ne saurez plus vous passer du four vapeur !

n° M. 99.288.597 € 19,90*

La cuisine vapeur expliquée
Yves Mattagne

L'art de la vapeur selon Miele, interprétée 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.

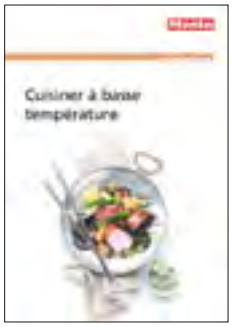
n° M 99.288.448 € 24,99*

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
pour le tiroir culinaire Miele

Découvrez la cuisson à température basse dans votre tiroir culinaire !
Livre avec beaucoup de recettes et astuces pour un résultat délicieux.

n° M. 9.694.120 € 15,95*

Explication des symboles

Tous les symboles en un coup d'œil

Les produits Miele sont dotés de nombreuses fonctions et caractéristiques. Vous trouverez ci-dessous une vue d'ensemble et une explication succincte de tous les symboles utilisés.

Classes d'efficacité énergétique

Classe d'efficacité énergétique A

Classe d'efficacité énergétique A++

Classe d'efficacité énergétique A+++

10 % plus économe que la valeur seuil de la classe d'efficacité énergétique A

Classe d'efficacité énergétique B

Commande

Direct Sensor : Vous sélectionnez les symboles à gauche de l'affichage. Pour naviguer dans le menu, il vous suffit d'utiliser la touche sensitive à droite.

Sensor Tronic : Un écran TFT à 5 lignes avec des touches sensitives de part et d'autre vous donne tout le contenu du menu.

M-Touch : D'un simple effleurement, vous passez d'une touche à l'autre comme sur votre smartphone. Vous accédez à d'innombrables fonctions d'un seul effleurement.

Easy Control : Les informations telles que la température ou la durée apparaissent sur un grand écran LCD de 7 segments. Naviguer au moyen des boutons rotatifs.

Direct Control : Vous sélectionnez la fonction souhaitée avec un bouton rotatif à gauche. Les réglages sur l'écran à 4 lignes pour la température ou la durée se font avec le bouton de droite et se confirment avec les touches sensitives.

Fours

Volume de l'enceinte de cuisson de 76 l : beaucoup d'espace et grande flexibilité

Volume de l'enceinte de cuisson de 56 l : beaucoup d'espace et grande flexibilité

Fours

Volume de l'enceinte de cuisson de 49 l : beaucoup d'espace et grande flexibilité

Volume de l'enceinte de cuisson de 43 l : beaucoup d'espace et grande flexibilité

FlexiClip : rail télescopique plus pour un niveau, installation flexible

Fonction Profi : combinaison entre Chaleur tournante et Humidité pour une cuisson et un rôtissage parfaits

Programmes automatiques : préparation automatique de plats en toute simplicité

Thermosonde : cuisson au degré près

CleanSteel : revêtement de surface anti-traces de doigts pour un confort d'entretien maximal

PerfectClean : revêtement de surface breveté pour un confort de nettoyage inégalé

Pyrolyse : fonction d'auto-nettoyage du four

PyroFit : accessoires qui conviennent à la pyrolyse

Fours à vapeur

MonoSteam : répartition de la vapeur par une buse de vapeur

MultiSteam : génération de vapeur rapide et répartition uniforme de la vapeur par l'intermédiaire d'un maximum de huit buses de vapeur

PowerSteam : générateur de vapeur 5,0 kW et cuisson haute pression pour des temps de cuisson très courts

Programmes automatiques : cuisson, réchauffage et décongélation d'aliments ou préparation de conserves en toute simplicité

Thermosonde : cuisson au degré près

CleanSteel : revêtement de surface anti-traces de doigts pour un confort d'entretien maximal

Explication des symboles

Tous les symboles en un coup d'œil

Hottes

Variateur d'intensité de la lumière : réglage individuel de l'intensité lumineuse

Indicateur de saturation : indicateur optique de la saturation des filtres à graisse et du filtre à charbon actif

Paquet acoustique : bruits particulièrement faibles dans la cuisine

Con@ctivity 2.0 : fonction automatique radiocommandée pour un climat ambiant optimal et un confort d'utilisation maximal

RAL : Chez Miele, vous pouvez choisir la couleur de votre hotte. Il existe quelque 213 coloris. Le revêtement par poudre RAL de haute qualité est durable et facile à nettoyer.

5/15 min : La poursuite de fonctionnement, signifie que vous pouvez laisser la hotte continuer à fonctionner automatiquement 5 ou 15 minutes. Une fois le processus de cuisson terminé, le ventilateur continue à fonctionner.

Machines à café

ComfortDoor* : le système de porte breveté offre un accès aisé aux récipients (réservoir à eau, réservoir à grains, bac à marc et bac d'égouttage)

AromaticSystem : compartiment de percolation dynamique pour un arôme de café inégalé

Nespresso : machine à café avec système de capsules Nespresso

CleaningProgramme : programmes de nettoyage confortables pour garantir une hygiène optimale et une longue durée de vie

OneTouch : programmes automatiques pour préparer un cappuccino et un latte macchiato moyennant une simple pression sur une touche

OneTouch for Two : fonction pour la préparation d'une ou de deux boissons en même temps

MilkSystem : récipient isotherme en acier inoxydable intégré pour la préparation aisée de cafés au lait

CupSensor : nouveau système de reconnaissance automatique des tasses

EasyClick : fixation aisée du récipient à lait

Machines à café

M Touch : commande intuitive par effleurement

DirectSensor : sélection directe de boissons via l'écran tactile

CleanSteel : revêtement de surface anti-traces de doigts pour un confort d'entretien maximal

ComfortClean

Fours à micro-ondes

17 l : volume de l'enceinte de cuisson

26 l : volume de l'enceinte de cuisson

46 l : volume de l'enceinte de cuisson

800 W : puissance des micro-ondes en watts

900 W : puissance des micro-ondes en watts

Popcorn : touche pour la préparation rapide et aisée de popcorn frais

QuartzGrill : pour gratiner davantage les plats après la cuisson

EasyControl : sélection via les manettes, affichage sur l'écran LCD

CleanSteel : revêtement de surface anti-traces de doigts pour un confort d'entretien maximal

Explication des symboles

Tous les symboles en un clin d'œil

Réfrigérateurs / congélateurs

PerfectFreshPro : stockage professionnel pour une fraîcheur qui dure encore plus longtemps

PerfectFresh/MasterFresh : les aliments se conservent jusqu'à trois fois plus longtemps

DynaCool : assure une circulation uniforme de l'air frais dans le réfrigérateur

FlexiLight : éclairage des clayettes LED réglable individuellement

SoftClose : fermeture en douceur de la porte sans secouement des bouteilles situées dans la porte

SelfClose : les tiroirs PerfectFresh sont dotés d'un dispositif d'entraînement automatique silencieux

NoFrost : plus de dégivrage du congélateur grâce au recyclage de l'air froid

VarioRoom : plaques intermédiaires en verre et tiroirs de congélation extractibles

IceMaker : distributeur de glaçons avec réservoir d'eau ou raccordement à l'eau courante pour une fabrication aisée de glaçons

ComfortClean : balconnets de porte pouvant aller au lave-vaisselle (jusqu'à 55 °C)

Active AirClean : Empêche l'apparition de petites odeurs désagréables

FlexiFrame : Clayette flexible où chaque type de bouteille trouve parfaitement sa place

Wine : Armoire à vin pour conserver le vin

Sommelier Set : Accessoires pour l'armoire à vin

Drop and Lock

MasterFresh

Tiroirs culinaires

Slow cooking: Les tiroirs culinaires ont aussi la fonction Cuisson à basse température pour préparer à la perfection des plats de viande et autres.

Plans de cuisson

Easy Control : Commandez intuitivement votre plan de cuisson à l'aide d'une touche centrale. Il vous suffit de régler la puissance souhaitée.

Stop 'n Go : Abandonnez brièvement votre plan de cuisson : d'une seule manipulation, vous réduisez à 1 la puissance de toutes les zones de cuisson.

Direct Control : Réglez les puissances et durées rapidement et facilement via une série de chiffres de 0 à 9, imprimée sur le plan de cuisson.

Con@ctivity : Confort innovant : la hotte réagit automatiquement à vos réglages sur le plan de cuisson.

Extra Speed : Économisez jusqu'à 35 % de temps en début de cuisson* grâce à cette technologie Miele exclusive.

Direct Control Plus : Les puissances et les durées réglées intuitivement s'affichent directement. Il y a une série de chiffres de 0-9 pour chaque zone.

Keeping warm : Température de service idéale : le récipient est maintenu au chaud sans que le contenu ne risque d'attacher.

Twin Booster : Vous pouvez répartir la puissance de l'induction à votre gré. Vous pouvez ainsi combiner la puissance de 2 zones de cuisson et utiliser 1 seule zone de cuisson.

Power Flex : Les zones de cuisson PowerFlex sont ultrapolyvalentes. Grâce à la puissance booster jusqu'à 7,4 kW, elles sont d'ailleurs d'une rapidité inégalée.

GasStop : Si la flamme s'arrête, p. ex. en raison d'un courant d'air ou d'un débordement de nourriture, la protection contre l'allumage entraîne la coupure automatique de l'arrivée de gaz.

GasStop & ReStart : Un courant d'air ou un débordement de nourriture risque en effet d'éteindre la flamme. La commande électronique le détecte et tente de rallumer automatiquement le brûleur. Si le rallumage échoue, l'arrivée de gaz est immédiatement coupée.

Quick Start : Fini le temps où il faut maintenir les boutons enfoncés : vous tournez une seule fois le bouton et le brûleur s'enclenche automatiquement.

Comfort Clean (Pot rests) : Les plans de cuisson au gaz de Miele sont équipés de supports de casserole qui peuvent aller au lave-vaisselle. Votre plan de cuisson au gaz de Miele est ainsi très facile à nettoyer et à entretenir.

Explication des symboles

Tous les symboles en un clin d’œil

Lave-vaisselle

Turbo : Quand ça doit aller vite : la fonction Turbo de Miele permet de gagner jusqu’à 50 minutes de temps de lavage.

10L : Consommation d’eau minimale avec le programme Automatic

6,5L : Consommation d’eau minimale avec le programme Automatic

Perfect Glasscare : Perfect GlassCare garantit à vos verres un lavage en douceur et donc une plus grande longévité.

Tiroir à couverts 3D : L’ingénieux tiroir à couverts 3D de Miele est réglable non seulement en largeur et en profondeur mais aussi en hauteur, de manière à pouvoir parfaitement s’adapter à chaque charge.

EcoStart: départ différé automatique en fonction des tarifs d'électricité qui varient au cours de la journée.

40 dB: Une vaisselle parfaitement propre et un niveau sonore particulièrement bas avec le programme Extra Silencieux.

38 dB : Extrêmement silencieux : ce programme lave avec un niveau sonore d’à peine 28 dB(A), autrement dit un niveau à peine audible.

Sel dans la porte : Grâce au réservoir de sel dans la porte, vous pouvez mettre le sel avec la porte à moitié ouverte, en position débout et ce, de manière extrêmement confortable et en toute simplicité.

Brilliant Light : Éclairage automatique : 4 LED inondent l’intérieur du lave-vaisselle d’une lumière éclatante.

Comfort Close : FRA: Pratique : la porte s’ouvre et se ferme très facilement et est maintenue dans la position choisie.

AutoClose: Pratique: la porte se ferme automatiquement.

AutoOpen : Pour une vaisselle parfaitement sèche : une fois le programme terminé, la porte s’ouvre automatiquement.

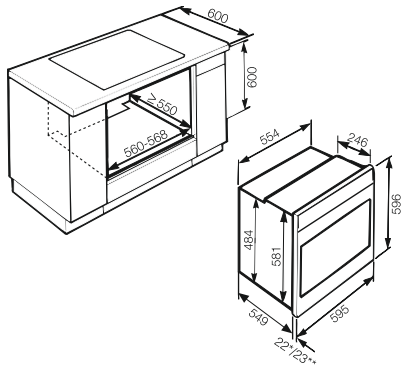
Knock 2 Open: Il suffit de frapper deux fois sur la porte pour l'ouvrir.

Touch on Metal: Le contrôle n'est plus au moyen de touches, mais sur la surface du panneau en acier inoxydable.

Croquis d'encastrement

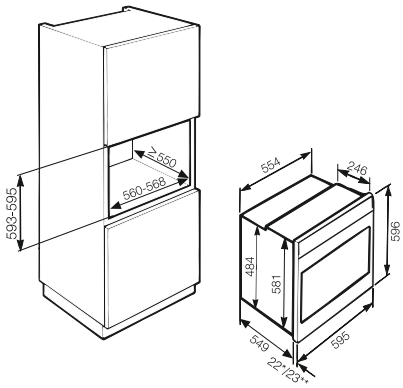
Fours 60 cm

H 2161 B / H 2261 B / H 2261 E



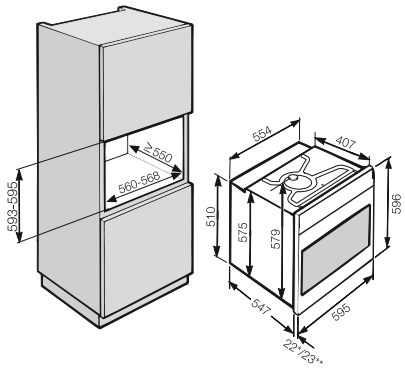
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métale

H 2161 B / H 2261 B / H 2261 E



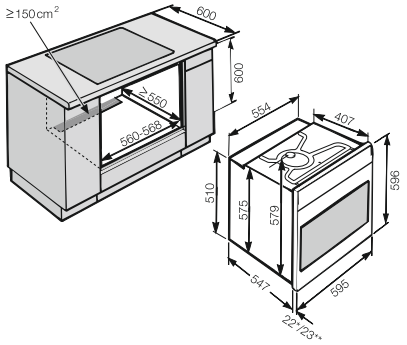
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

H 2361 B(P) / H 2661 B(P) / H 6160 B(P) / H 6260 B(P) / H 6860 BP / H 6360 BP / H 6460 BP / H 6660 BP



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

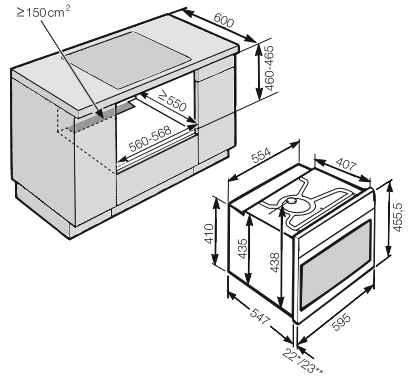
H 2361 B(P) / H 2661 B(P) / H 6160 B(P) / H 6260 B(P) / H 6860 BP / H 6360 BP / H 6460 BP / H 6660 BP



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

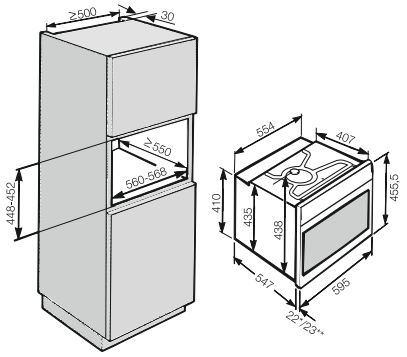
Fours compacts

H 6100 B / H 6200 B(P) / H 6401 B(P) / H 6301 BP / H 6800 BP



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

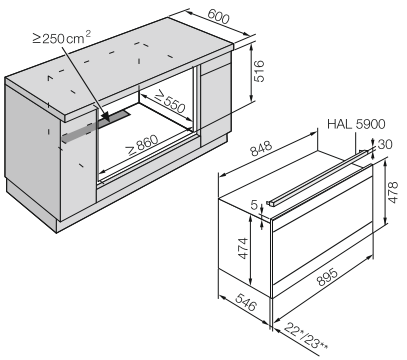
H 6100 B / H 6200 B(P) / H 6401 B(P) / H 6301 BP / H 6800 BP



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

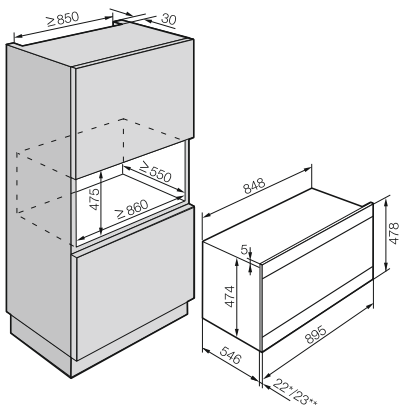
Four, 90 cm

H 6890 BP



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

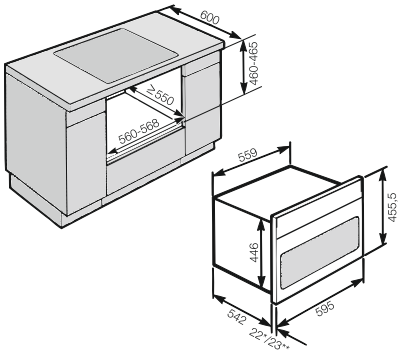
H 6890 BP



* Appareil avec façade en verre
** appareil avec façade en métal

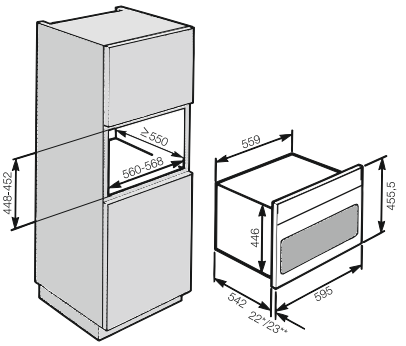
Fours compacts combinés avec fonctions micro-ondes

H 6100 BM / H 6200 BM / H 6300 BM / H 6400 BM / H 6600 BM / H 6800 BM



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

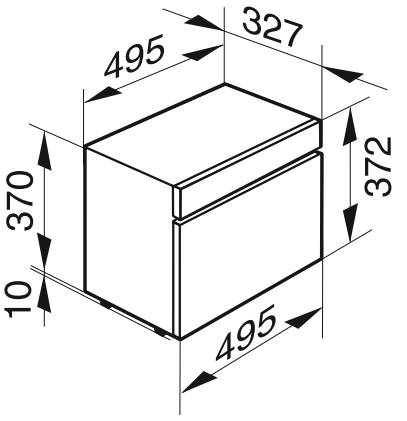
H 6100 BM / H 6200 BM / H 6300 BM / H 6400 BM / H 6600 BM / H 6800 BM



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

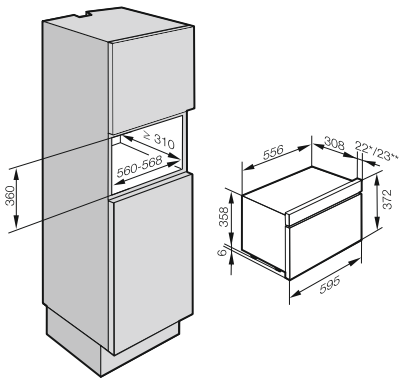
Fours à vapeur

DG 6010



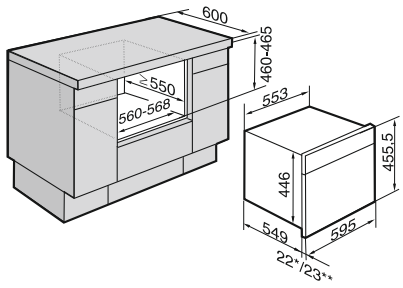
* Appareil avec façade en verre
** Apparei avec façade en métal

DG 6030



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

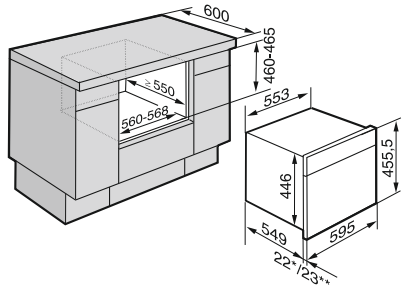
DG 6100/6200/6300/6400/6401/6500, DG 6600/6800



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

Croquis d'encastrement

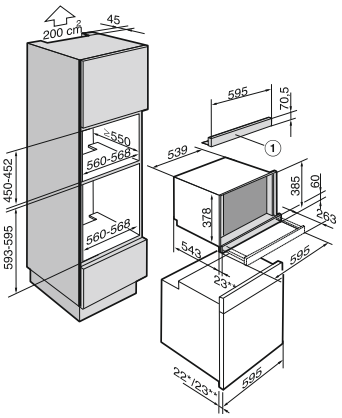
DG 6100/6200/6300/6400/6401/6500, DG 6600/6800



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

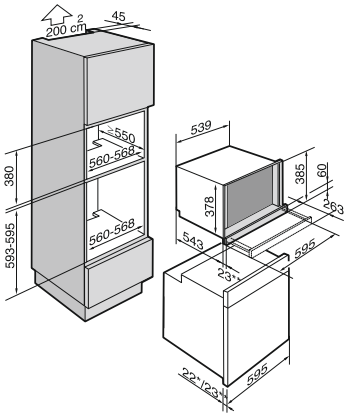
Fours à vapeur haute pression

DGD 4635, pour une mise en place de 45 cm + AB 45-7 L



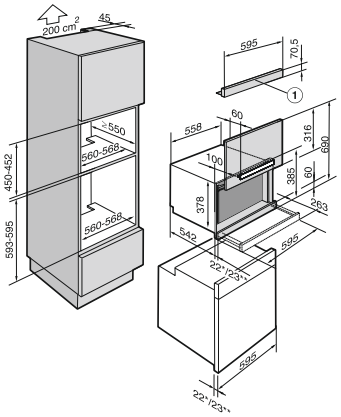
1) AB 45-7 L - accessoire contre supplément
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

DGD 4635/6635 pour une mise en place de 38 cm



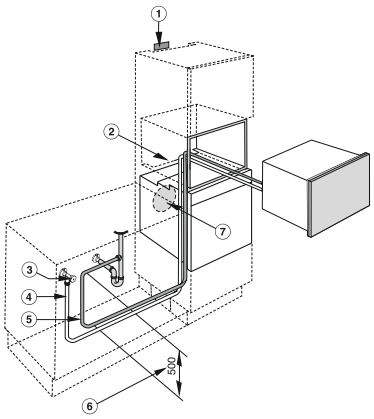
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

DGD 6605/6635 porte-lift, dans une mise en place de 45 cm + AB 45-7



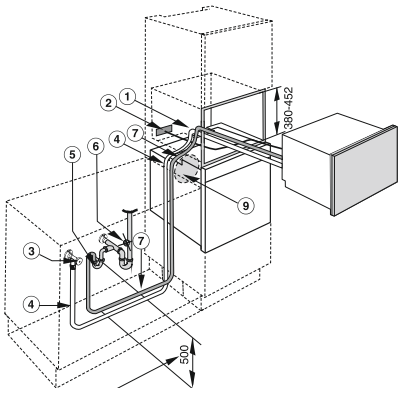
1) AB 45-7 accessoire contre supplément
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

DGC 6805 Arrivée d'eau/évacuation d'eau



1. Emplacement réservé au branchement électrique, câble de raccordement, L = 1950 mm
2. Découpe dans le fond-support de l'appareil, pour les tuyaux d'arrivée/de l'évacuation d'eau
3. Robinet d'arrêt (raccordement de l'eau froide) 4. Tuyau d'arrivée d'eau, L = 1500 mm, extension possible accessoire supplémentaire K = 300 mm 5. Tuyau d'évacuation d'eau, L = 3000 mm
6. L'extrémité montante du tuyau d'évacuation jusqu'à l'entrée dans le siphon, ne peut être plus haute que 500 mm.
7. 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 (7) sur le chéma d'implantation.

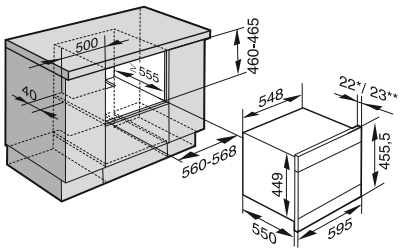
DGD 4000, DGD 6000
Arrivée d'eau/évacuation d'eau



1) Découpe dans le fond-support de l'appareil, pour les tuyaux d'arrivée/de l'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) Sécurité d'admission d'eau
5) Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2500 mm,extension possible, longueurtotale du tuyau inférieure ou égale à 7500 mm
6) Deuxième siphon séparé
7) Pas d'évacuation par ici !
8) Tuyau d'évacuation d'eau,L = 3000 mm, extension possible,longueur totale du tuyau (disposé horizontalement) inférieure ou égale à 7500 mm
9) L'extrémité montante du tuyau d'évacuation jusqu'à l'entrée dans le siphon, ne peut être plus haute que 500 mm !

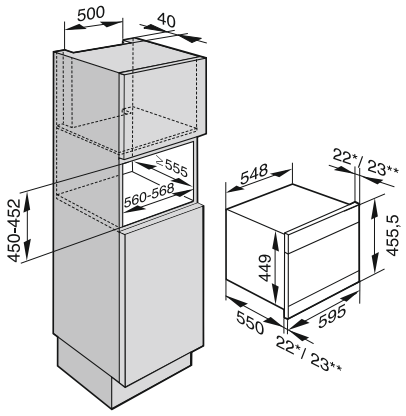
Fours à vapeur combinés avec fonctions four

DGC 6500/6600/6800/6805



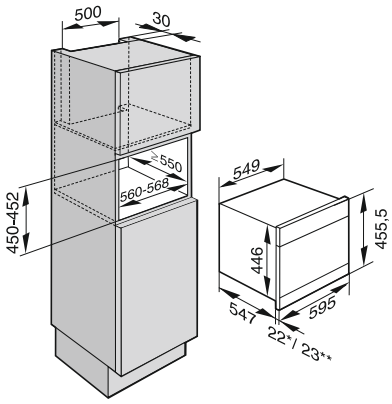
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

DGC 6500/6600/6800/6805



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

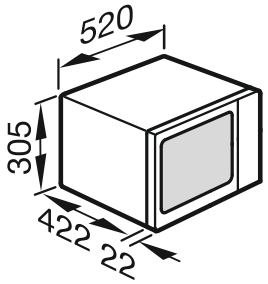
DGC 6300/6400



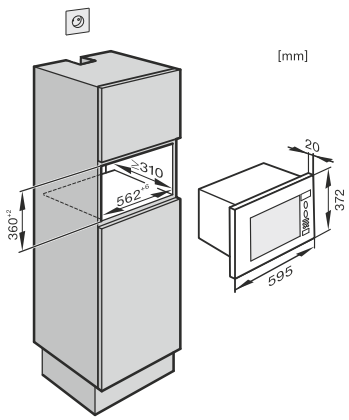
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal
La prise de courant encastrée doit toujours être accessible.

Fours à micro-ondes

M 6012

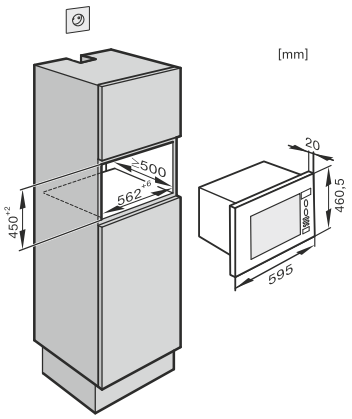


M 6032

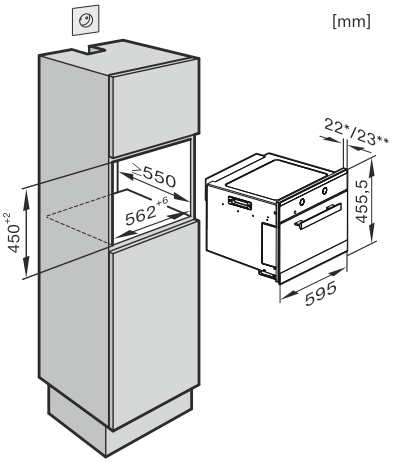


Croquis d'encastrement

M 6040



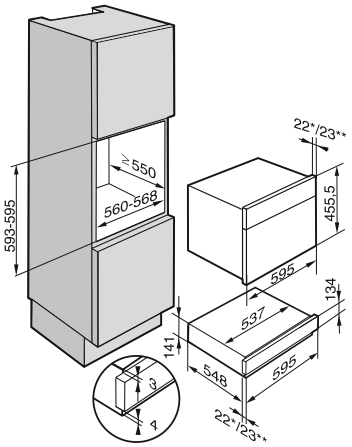
M 6160 / M 6260 / M 6262 TopControl



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

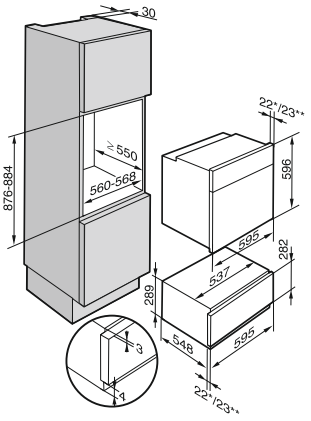
Tiroirs culinaires

ESW 6114, ESW 6214 combiné avec un appareil de 45 cm***, niche de 60cm



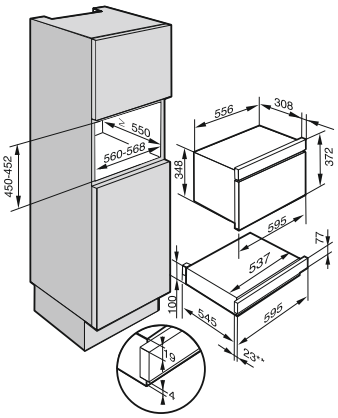
* Appareil avec façade en verre /**Appareil avec façade en métal /*** Sauf le M 6040

ESW 6129 / ESW 6229 combiné avec un appareil de 60 cm, niche de 90 cm



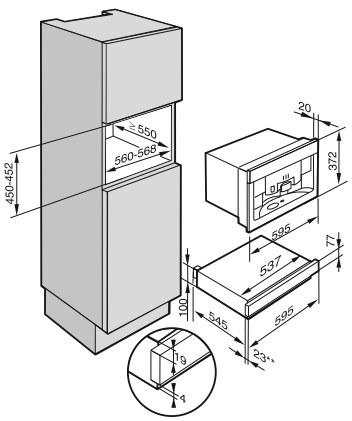
* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

EGW 6210 + DG 6030



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

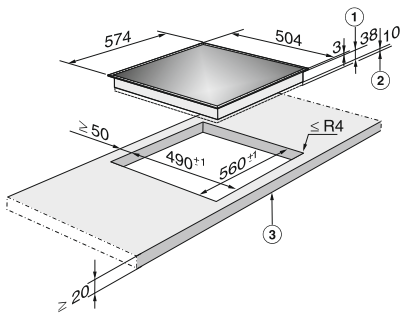
EGW 6210 + CVA 6431



* Appareil avec façade en verre
** Appareil avec façade en métal

Plans de cuisson à combiné avec une cuisinière

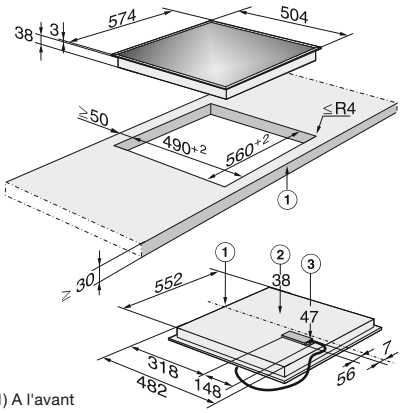
KM 6012 en combinaison (+ H 2261 E)



1) Hauteur d'encastrement
2) Place pour les éléménts de fixations et les raccordements
3) A l'avant

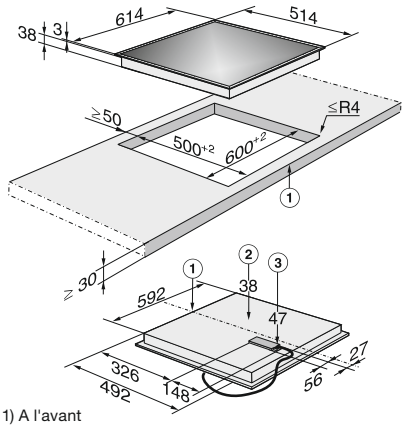
Plans de cuisson HiLight

KM 5600 / KM 6202



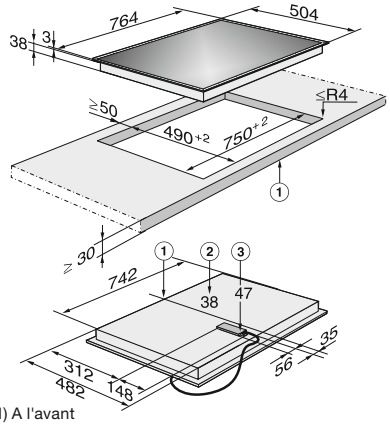
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 1440mm
4) uniquement pour le KM 6202 = raccordement Miele@home

KM 5603



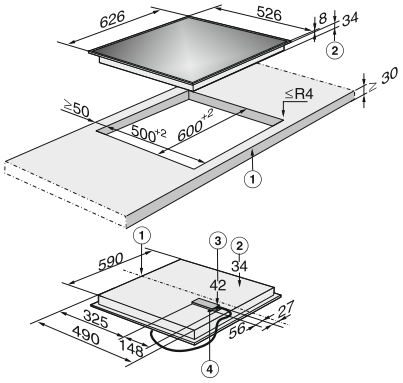
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 1440mm

KM 5607



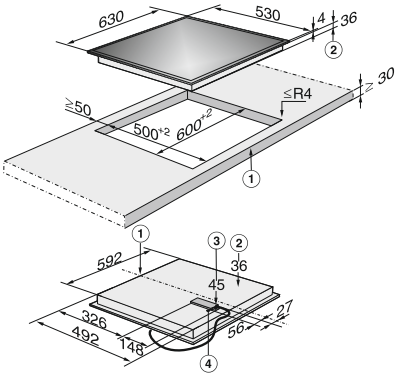
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 1440mm

KM 6206



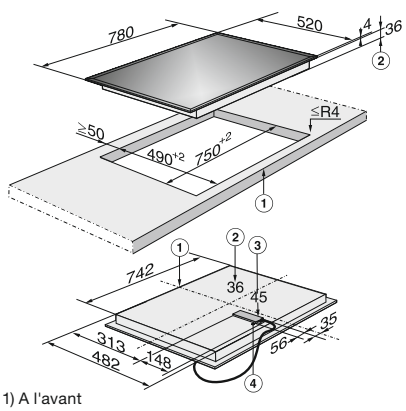
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur
4) Raccordement Miele@home

KM 6207



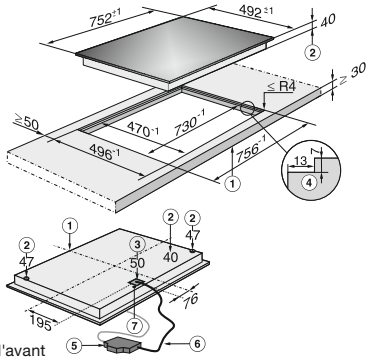
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrmentent
3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur
4) Raccordement Miele@home

KM 6213

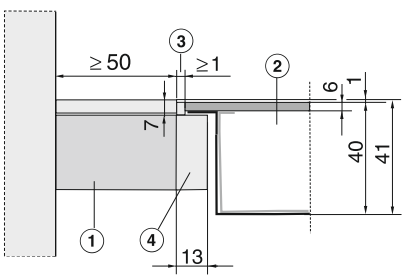


1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur
4) Raccordement Miele@home

KM 6223



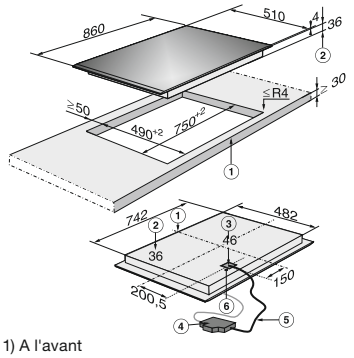
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement sortie du câble
4) Découpe en cascade
5) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 1440 mm
6) Toron, L = 1550 mm
7) Raccordement Miele@home



1) Plan de travail
2) Plan de cuisson
3) Largeur du jointure
4) Listel en bois 13 mm (non livré)

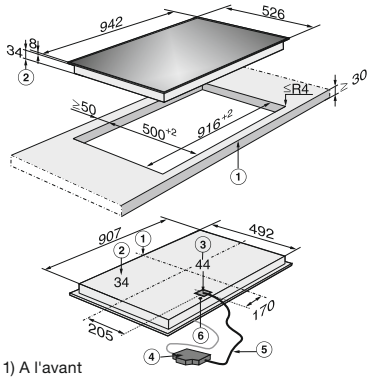
Croquis d'encastrement

KM 6229



1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement du sortie du câble
4) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 1440mm
5) Toron, L = 1550mm
6) Raccordement Miele@home

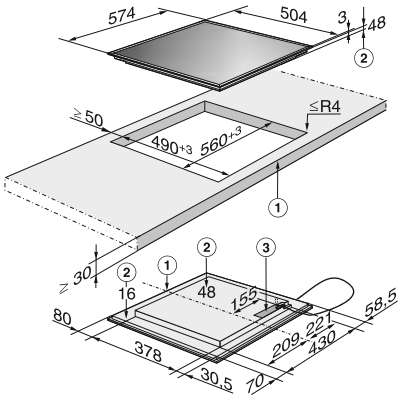
KM 6230



1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement du sortie du câble
4) Hauteur d'encastrement du boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 1440mm
5) Toron, L = 1550mm
6) Raccordement Miele@home

Plans de cuisson à induction

KM 6115



1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîtier de raccordement, câble de raccordement, L = 1440mm, livré séparément

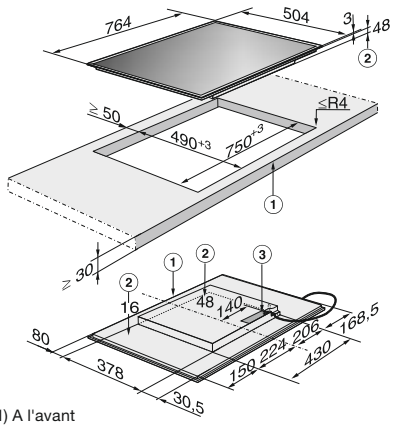
REMARQUE POUR TOUS LES PLANS DE CUISSON A INDUCTION

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 peut subir des préjudices. En cas de doute, adressez-vous au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.

Distance de sécurité inférieure

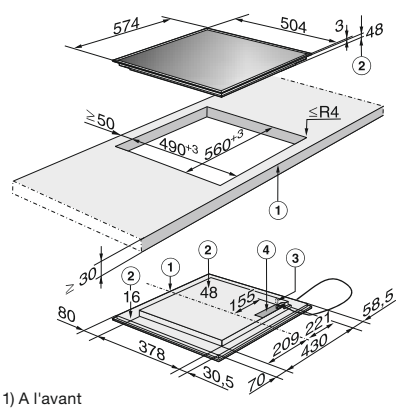
Pour garantir l'aération de l'appareil, une distance de sécurité minimum sous le meuble est obligatoire par rapport à un four, un fond intermédiaire ou un tiroir. La distance minimum de l'arête inférieure du plan de cuisson :
– à l'arête supérieure du four doit être de 15 mm.
– à l'arête supérieure du fond intermédiaire doit être de 15 mm dans la zone arrière, il convient de ménager un espace de 10 mm pour le passage du cordon d'alimentation.
– au fond du tiroir doit être de 75 mm

KM 6118



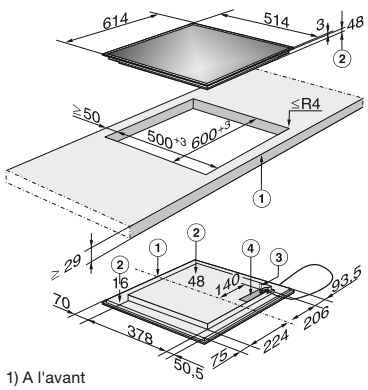
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440 mm, livré séparément

KM 6314



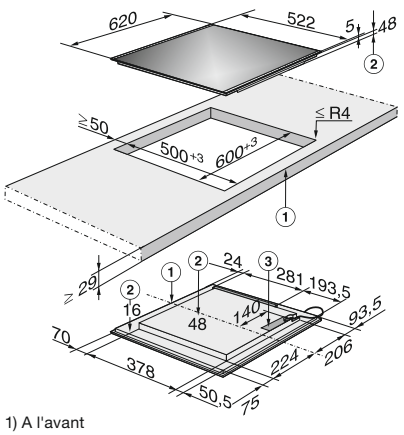
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L 1440 mm, livré séparément

KM 6322



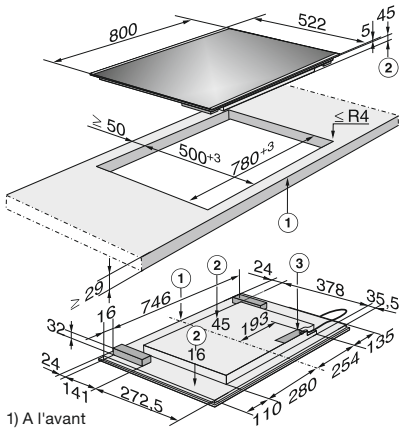
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 1440mm, livré séparément

KM 6325



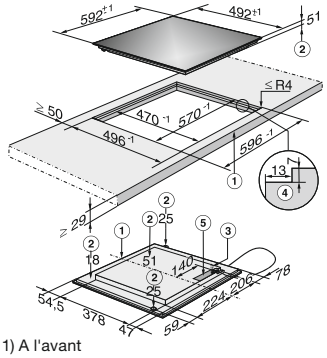
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440 mm, livré séparément

KM 6362

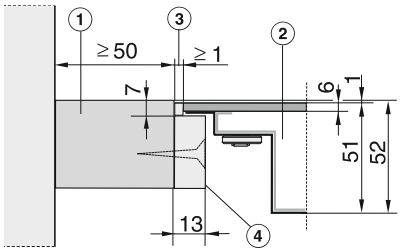


1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440 mm, livré séparément

KM 6323

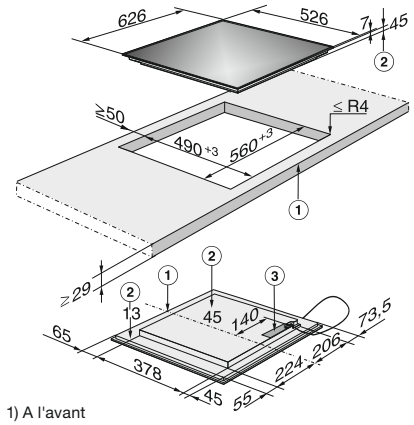


1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) Découpe en cascade
5) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement et câble pour mise en secteur,
L = 1440mm, livré séparément



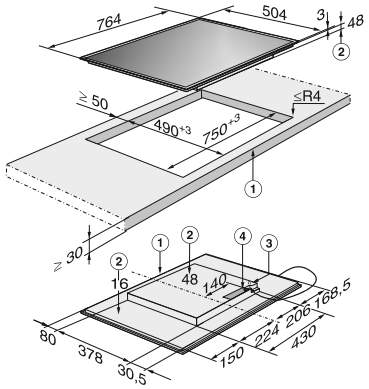
1) Plan de travail
2) Plan de cuisson
3) Largeur du jointure
4) Listel en bois 13 mm (non livré)

KM 6328



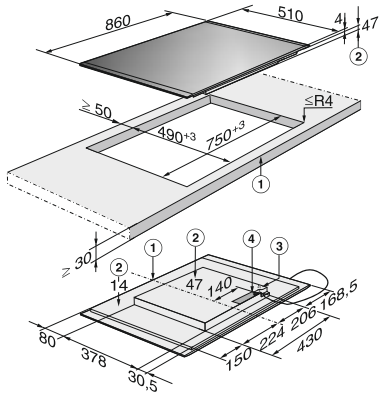
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur,
L = 1440mm, livré séparément

KM 6340



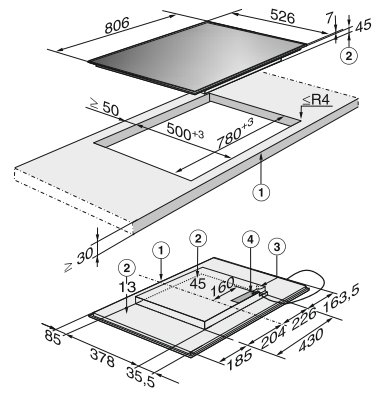
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L 1440 mm, livré séparément

KM 6342



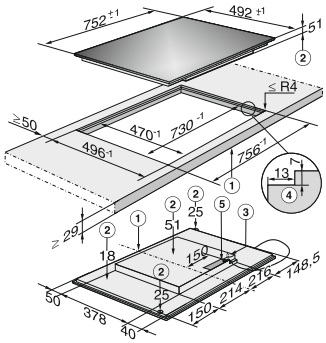
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L 1440mm, livré séparément

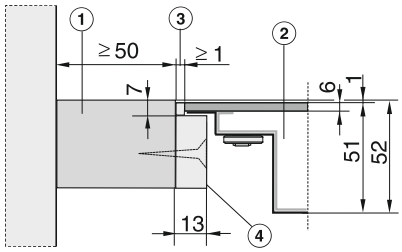
KM 6344



1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L 1440mm, livré séparément

KM 6349

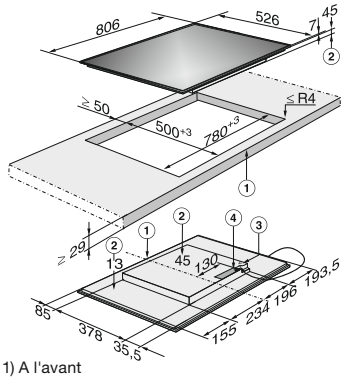




1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) Découpe en cascade
5) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement avec câble de raccordement L = 1440mm, livré sépérément
1) Plan de travail
2) Plan de cuisson
3) largeur du jointure
4) Listel en bois 13 mm (non livré)

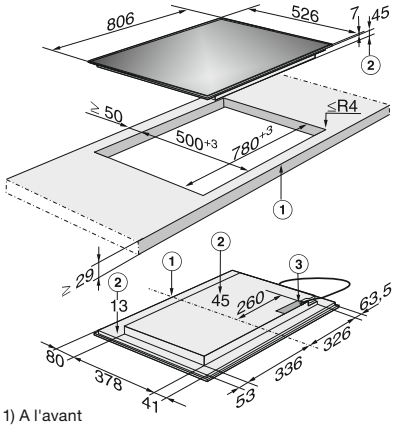
Croquis d'encastrement

KM 6357



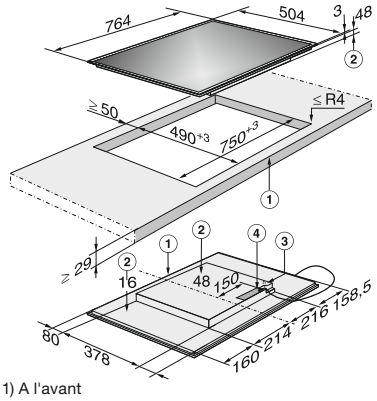
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement avec câble de raccordement, L = 1440mm, livré séparément

KM 6366



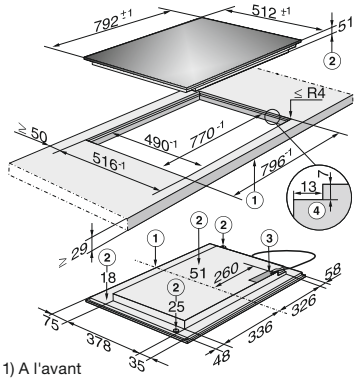
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440mm, livré séparément

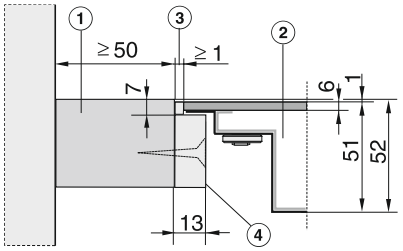
KM 6347



1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 1440mm, livré séparément

KM 6367

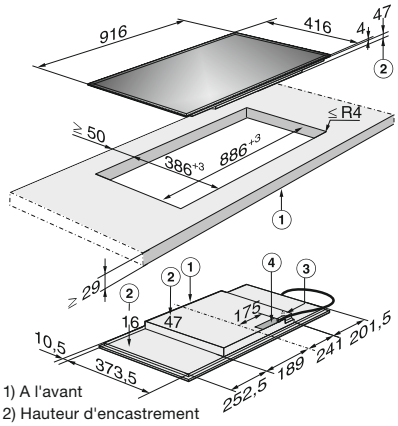




1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement avec câble de mise en secteur, L = 1440mm
4) Découpe en cascade

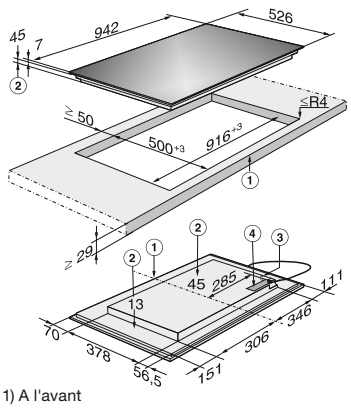
1) Plan de travail
2) Plan de cuisson
3) Largeur du jointure
4) Listel en bois 13 mm (non livré)

KM 6379



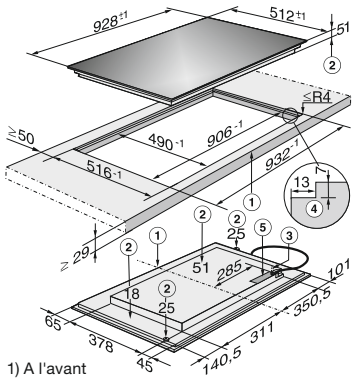
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440mm, livré séparément

KM 6386

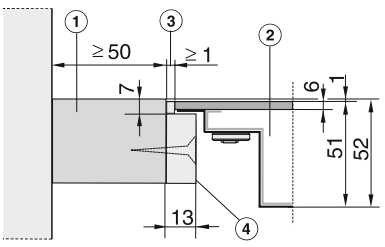


1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) Boîtier de raccordement, câble pour mise en secteur, L = 1440mm, livré séparément

KM 6387



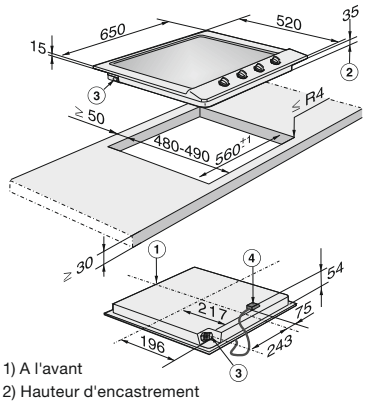
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement Miele@home
4) Découpe en cascade
5) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement avec câble de raccordement, L = 1440mm, livré séparement



1) Plan de travail
2) Plan de cuisson
3) Largeur du jointure
4) Listel en bois 13 mm (non livré)

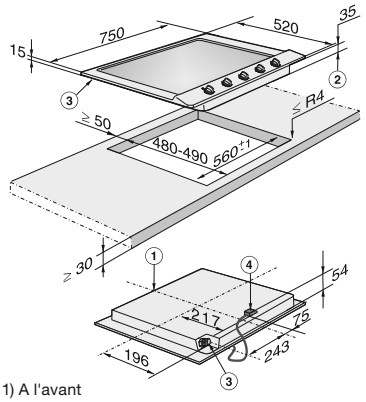
Plan de cuisson au gaz

KM 2010 G



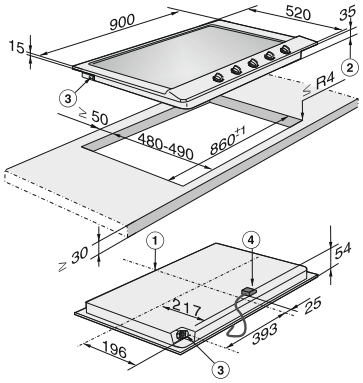
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
4) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000 mm

KM 2032 G



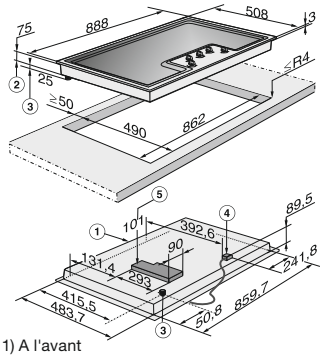
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
4) Boîtier de raccordement ave câble pour mise en secteur, L = 2000 mm

KM 2052 G



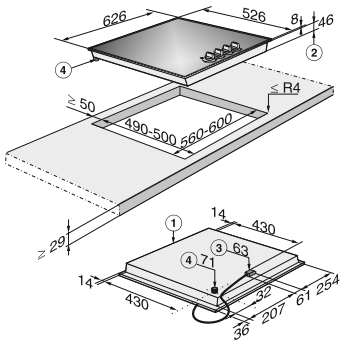
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN 10226)
4) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000 mm

KM 2356 G



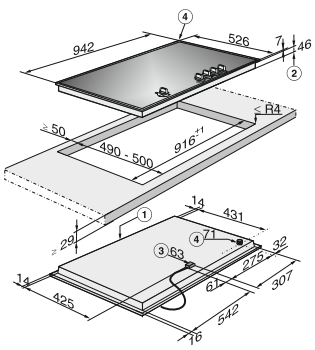
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Raccordement au gaz R 1/2-ISO-7-1(DIN EN 10226)
4) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000mm
5) Connexion électrique - hauteur d'encastrement max., boîtier incl., pour l'électronique 101mm

KM 3010 G



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)

KM 3054 G

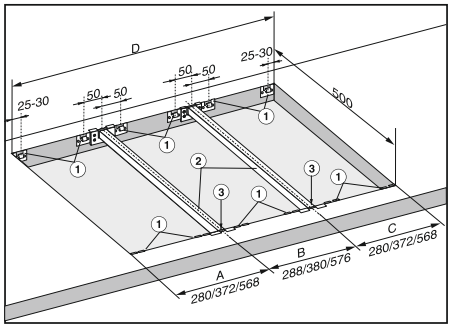


1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000 mm
4) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1
(DIN EN 10226)

CombiSets

Croquis d'encastrement

Combinaison de plusieurs éléments Combiset

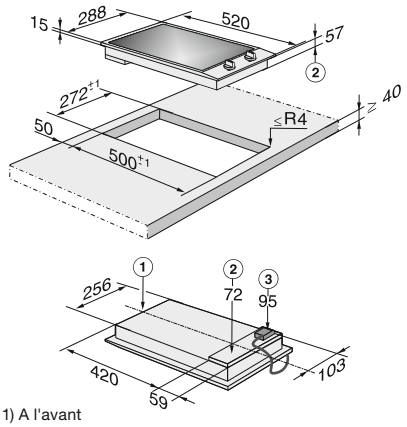


1) Attaches
2) Listels intermédiaires
3) Espace entre le listel et le plan de travail
L'illustration montre la fixation des attaches 1) et des listels intermédiaires 2) pour trois appareils.
Il faut un listel en plus pour chaque appareil supplémentaire.
La position de la fixation de chaque listel intermédiaire supplémentaire dépent de la largeur
de l'appareil B (288 mm / 380 mm / 576 mm).

Maten voor de uitsnijding bij combinatie van verschillende CombiSet-elementen of van CombiSet-elementen met kookvlakken met smalle, opstaande rand.
De tussenlijst is een esthetische vereiste bij combinatie van twee of meer CombiSet-elementen.

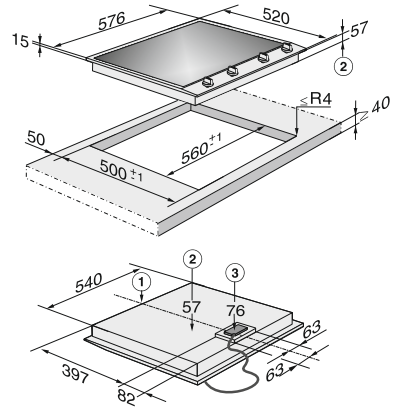
Voorbeelden voor de uitsnijdingsmaten		diepte in mm	breedte in mm
288 mm brede elementen	1 Element	500	272
	2 Elementen	500	560
	3 Elementen	500	848
	4 Elementen	500	1136
	5 Elementen	500	1424
380 mm brede elementen	1 Element	500	364
	2 Elementen	500	744
	3 Elementen	500	1124
576 mm brede elementen	1 Element	500	560
	2 Elementen	500	1136
288/380/576 mm brede elementen	1 Element 288 plus 1 element 380	500	652
	2 Elementen 288 plus 1 element 380	500	940
	3 Elementen 288 plus 1 element 380	500	1228
	1 Element 288 plus 2 elementen 380	500	1032
	1 Element 288 plus 3 elementen 380	500	1412
	1 Element 288 plus 1 element 576	500	848
	2 Elementen 288 plus 1 element 576	500	1136
	3 Elementen 288 plus 1 element 576	500	1424
	1 Element 380 plus 1 element 576	500	940
	2 Elementen 380 plus 1 element 576	500	1320
	3 Elementen 380 plus 1 element 576	500	1700

CS 1112 E / CS 1212 i



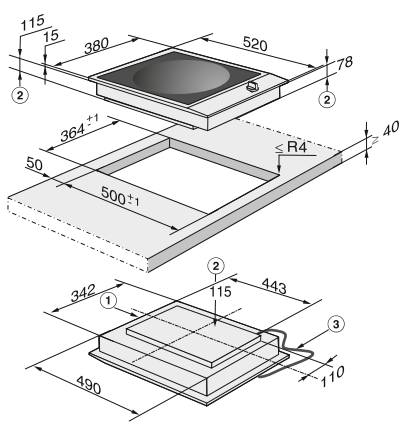
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement avec câble pour mise en secter, L = 2000mm

CS 1134 E / CS 1234 i



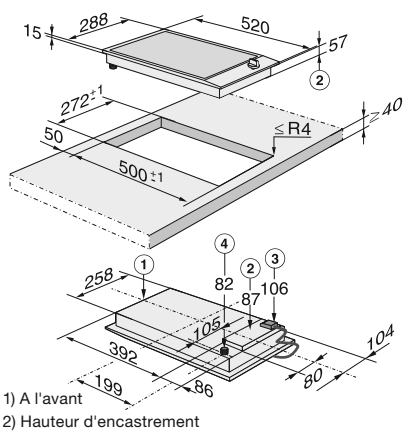
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Hauteur d'encastrement boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000mm

CS 1223-1 I



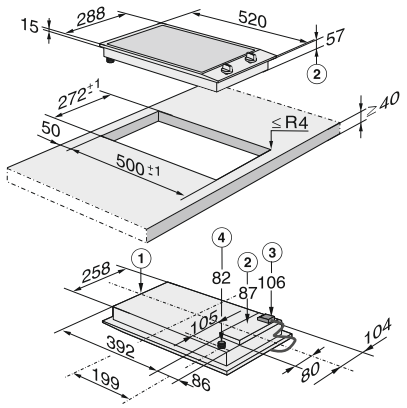
1) A l'avant
2) Haueur d'encastrement
3) Câble pour mise en secteur, L = 2000mm

CS 1011 G



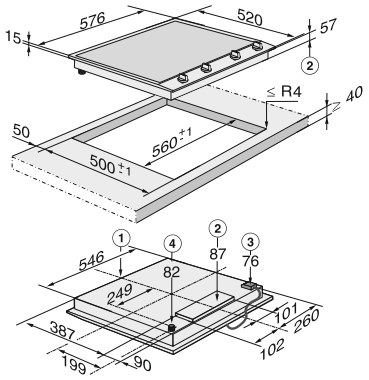
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000 mm
4) Raccordement au gaz R 1/2-ISO 7-1(DIN EN 10226)

CS 1012-1 G



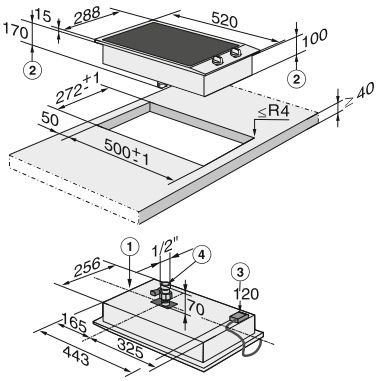
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000mm
4) Raccordement au gaz R 1/2-ISO 7-1 (DIN EN 10226)

CS 1034-1 G



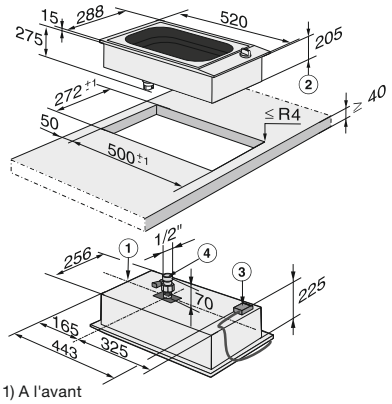
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000mm
4) Raccordement au gaz R 1/2 - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

Gril CS 1312 BG



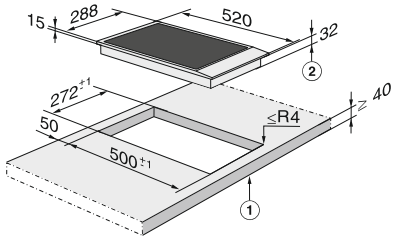
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000mm
4) Robinet de vidange

Friteuse CS 1411 F



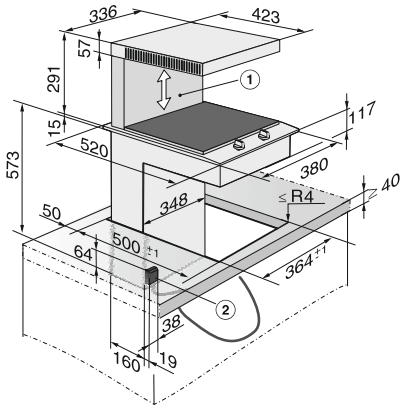
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000mm
4) Robinet de vidange

Balance CS 1418 WA



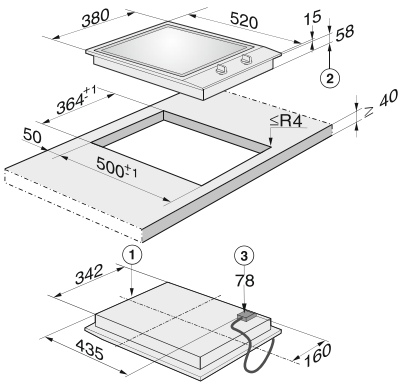
1) A l'avant
2) Hauteur d'encstrement

Salamander CS 1421



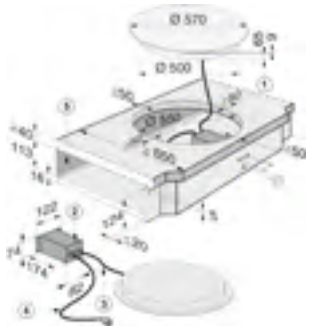
1) L'unité pour gratiner est réglable en hauteur
2) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000mm

CS 1327 Y



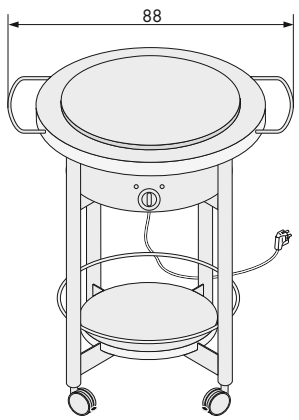
1) A l'avant
2) Hauteur d'encastrement
3) Boîtier de raccordement avec câble pour mise en secteur, L = 2000mm

CT 400 P



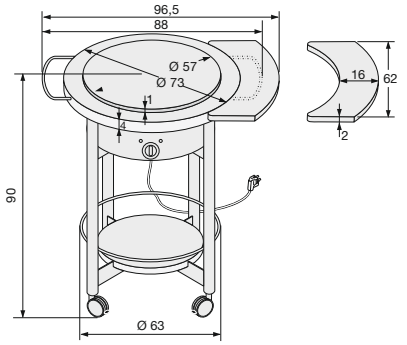
1) Hauteur d'encastrement
2) Dispositif de mise en marche intégrable (derrière la façade du meuble de cuisine, seur le bouton est visible)
3) Câble de raccordement de 500mm de long
4) Cordon d'alimentation de 1800mm de long
5) Emplacement recommandé pour le branchement électrique

CT 400 MP



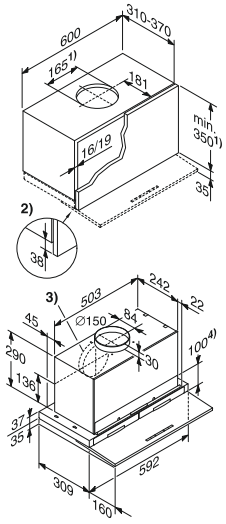
Croquis d'encastrement

CT 400 MA



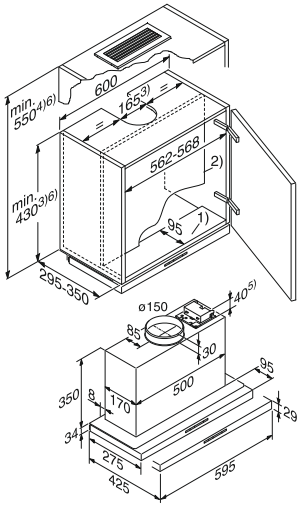
Hottes

DA 3560



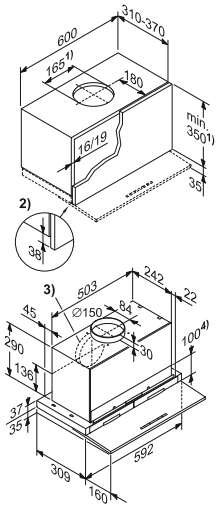
1) Évacuation d'air, recyclage d'air par set de montage DUU 150 lorsque l'air est évacué de l'armoire par au-dessus.
2) Le corps de l'armoire doit être réalisé 38 mm plus court par rapport à la porte de l'armoire.
3) Raccordement évacuation d'air alternatif vers le mur.
4) L'armoire murale peut, après 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 3360 / 3460 / Extern



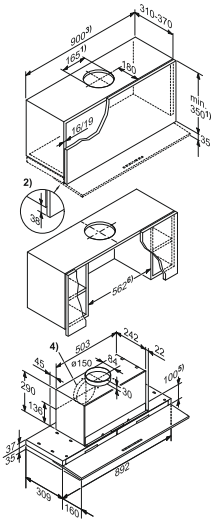
1) L'armoire murale doit être équipée d'une planche inférieure,qui part du bord de tête et s'étend jusqu'à la cloison intermédiaire. Si l'appareil est installé plus vers l'arrière, p.ex. pour le montage d'un panneau de façade, la planche inférieure aussi doit être installée plus vers l'arrière.
2) La 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 (armortisseur 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 avec les dimensions de l'armoire

DA 3660



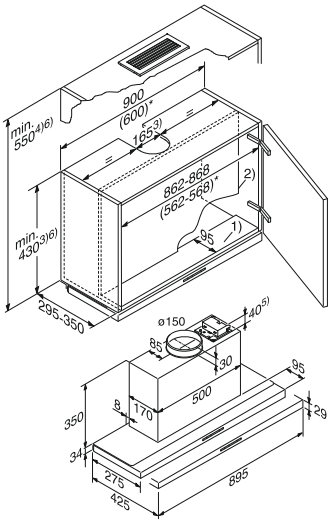
1) Aspiration et recyclage avec set d'adaptation DUU150 lorsque l'air est évacué hors de l'armoire vers le haut.
2) Le corps de l'armoire doit être raccourci de 38 mm par rapport à la porte de l'armoire. Ces consignes s'appliquent également aux armoires voisines lorsque l'appareil est monté dans une armoire de 600 mm de large.
3) Le montage est également possible dans une armoire d'une largeur de 600 mm. Dans ce cas, la porte de l'armoire doit s'ouvrir vers le haut pour que le filtre à graisse soit accessible. Ces consignes s'appliquent également aux armoires voisines.
4) Il est aussi possible de placer le raccord d'évacuation vers l'arrière.
5) Après montage il est possible d'installer une cloison dans l'armoire haute. Veillez cependant à ce que les emplacements des filtres à graisse et des filtres à charbon actif en mode recyclage restent accessibles.
6) L'armoire haute peut aussi être équipée d'aménagements latéraux.
Pour mesurer la hauteur des armoires et les découpes, il convient de tenir compte de l'accessoire monté (amortisseur de bruit, module DSM, etc.).

DA 3690



1) Aspiration et recyclage avec set d'adaptation DUU150 lorsque l'air est évacué hors de l'armoire vers le haut.
2) Le corps de l'armoire doit être raccourci de 38 mm par rapport à la porte de l'armoire. Ces consignes s'appliquent également aux armoires voisines lorsque l'appareil est monté dans une armoire de 600 mm de large.
3) Le montage est également possible dans une armoire d'une largeur de 600 mm. Dans ce cas, la porte de l'armoire doit s'ouvrir vers le haut pour que le filtre à graisse soit accessible. Ces consignes s'appliquent également aux armoires voisines.
4) Il est aussi possible de placer le raccord d'évacuation vers l'arrière.
5) Après montage il est possible d'installer une cloison dans l'armoire haute. Veillez cependant à ce que les emplacements des filtres à graisse et des filtres à charbon actif en mode recyclage restent accessibles.
6) L'armoire haute peut aussi être équipée d'aménagements latéraux.
Pour mesurer la hauteur des armoires et les découpes, il convient de tenir compte de l'accessoire monté (amortisseur de bruit, module DSM, etc.).

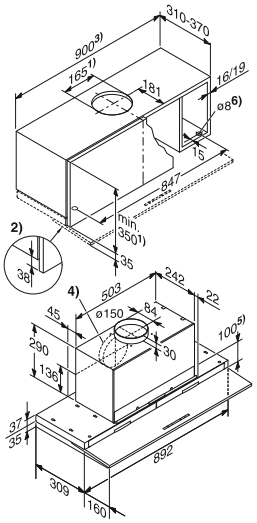
DA 3490 / Extern



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 (armortisseur 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 avec les dimensions de l'armoire

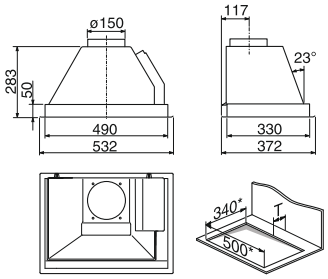
Croquis d'encastrement

DA 3590 / Extern



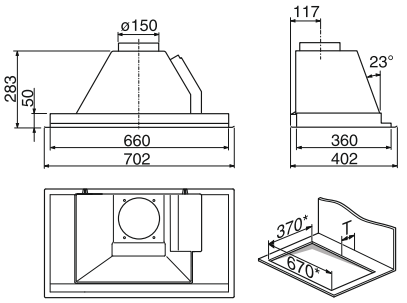
1) Évacuation d'air, recyclage d'air par set de montage DUU 150 lorsque l'air est évacué de l'armoire par au-dessus.
2) Le corps de l'armoire doit être réalisé 38 mm plus court par rapport à la porte de l'armoire.
3) Le montage est également possible dans une armoire de 600 mm de large.
4) Raccordement évacuation d'air alternatif vers le mur.
5) 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.
6) S'il y a un fond, vous devez veiller à ce qu'il y ait des ouvertures pour pouvoir régler la force de maintien du déflecteur, p. ex. a) l'armoire, comme sur l'image, a un élément attenant sur le côté, b) la hotte est encastrée dans une armoire de 600 mm de large avec des armoires à côté. 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 2050 / 2250



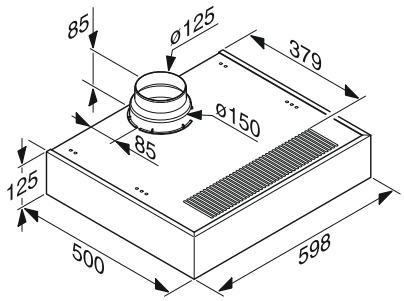
* Mesure de la découpe. T: à l'arrière de la niche il faut un espace d'une profondeur de 25 mm minimum.

DA 2270

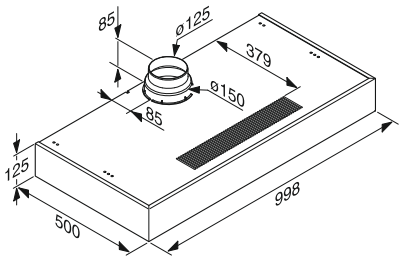


* Mesure de la découpe. T : à l'arrière de la niche il faut un espace d'une profondeur de 25 mm minimum.

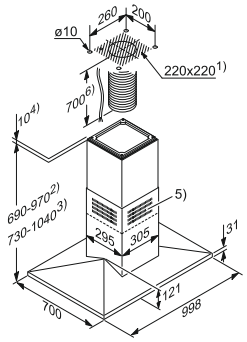
DA 1160



DA 1100

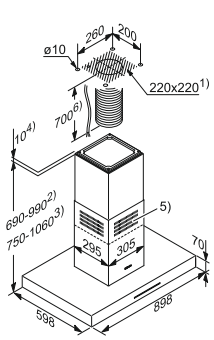


DA 390-6 / Extern



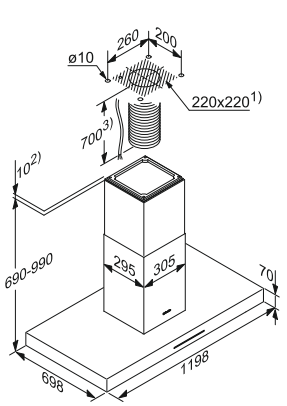
1) Zone d'installation 2) Évacuation 3) Recyclage
4) Montage avec cadre d'espacement
5) Évacuation de l'air montée vers le haut en cas de fonctionnement en mode recyclage
6) Entre le plafond et la hotte, il faut prévoir un cordon d'alimentation et pour le fonctionnement en mode évacuation, une conduite d'évacuation flexible.

DA 420-6 / Extern, DA 6596 D / Extern



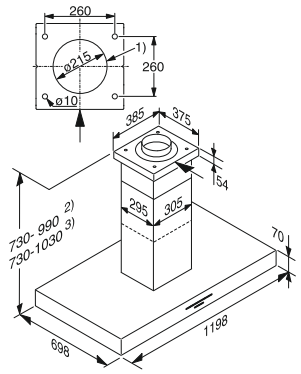
1) Zone d'installation 2) Évacuation 3) Recyclage
4) Montage avec cadre d'espacement
5) Évacuation de l'air montée vers le haut en cas de fonctionnement en mode recyclage
6) Entre le plafond et la hotte, il faut prévoir un cordon d'alimentation et pour le fonctionnement en mode évacuation, une conduite d'évacuation flexible.

DA 424-6 / Extern, DA 6526 D / Extern



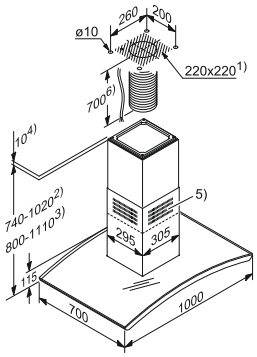
1) Zone d'installation 2) Montage avec cadre d'espacement
3) Entre le plafond et la hotte, il faut prévoir un cordon d'alimentation et pour le fonctionnement en mode évacuation, une conduite d'évacuation flexible.

DA 424-6 V / Extern



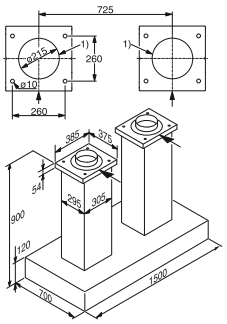
1) Zone d'installation 2) Montage avec cadre d'espacement
3) Entre le plafond et la hotte, il faut prévoir un cordon d'alimentation et pour le fonctionnement en mode évacuation, une conduite d'évacuation flexible.

DA 5106 D / Extern



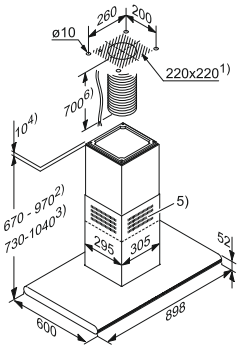
1) Zone d'installation 2) Évacuation 3) Recyclage
4) Montage avec cadre d'espacement
5) Évacuation de l'air montée vers le haut en cas de fonctionnement en mode recyclage
6) Entre le plafond et la hotte, il faut prévoir un cordon d'alimentation et pour le fonctionnement en mode évacuation, une conduite d'évacuation flexible.

DA 5330 D



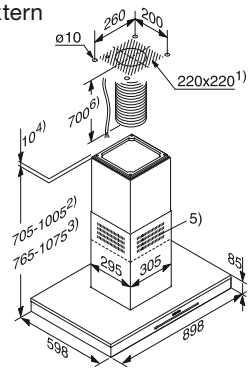
1) Percée pour câble, EXT et raccordement évacuation d'air

DA 6296 D / Extern, DA 6196 D / Extern



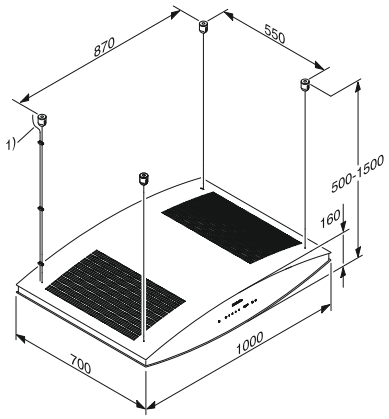
1) Zone d'installation 2) Évacuation 3) Recyclage
4) Montage avec cadre d'espacement
5) Évacuation de l'air montée vers le haut en cas de fonctionnement en mode recyclage
6) Entre le plafond et la hotte, il faut prévoir un cordon d'alimentation et pour le fonctionnement en mode évacuation, une conduite d'évacuation flexible.

DA 6690 D / Extern



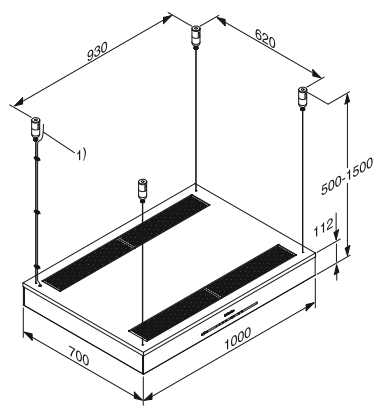
1) Zone d'installation 2) Évacuation 3) Recyclage
4) Montage avec cadre d'espacement
5) Évacuation de l'air montée vers le haut en cas de fonctionnement en mode recyclage
6) Entre le plafond et la hotte, il faut prévoir un cordon d'alimentation et pour le fonctionnement en mode évacuation, une conduite d'évacuation flexible.

DA 7000 D



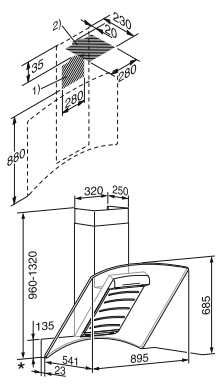
1) Percée pour câble. Distance de sécurité jusqu'au plafond ou jusqu'un meuble placé au-dessus de la hotte : min. 300 mm

DA 6700 D



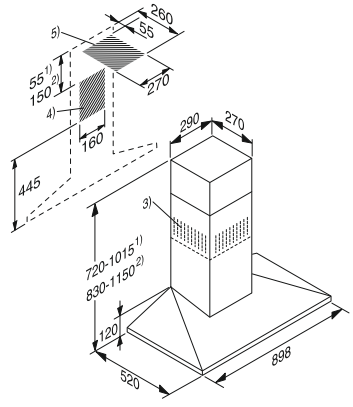
1) Percée pour câble.
Distance de sécurité jusqu'au plafond ou jusqu'un meuble placé au-dessus de la hotte: min. 300 mm.

DA 289-4 / Extern



1. Emplacement d'installation
2. Position pour la sortie d'air dans le cas du conduit d'évacuation aménagé à travers le plafond
3. Distance de sécurité entre la zone de cuisson et la hotte aspirante : min. 365 mm.

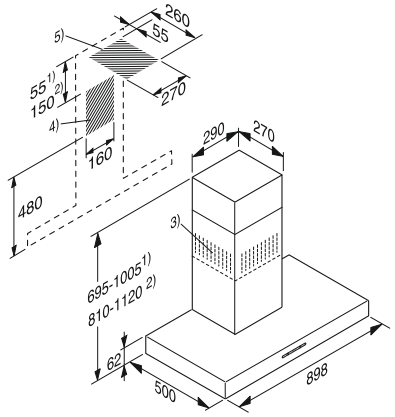
DA 399-6 / Extern



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.)

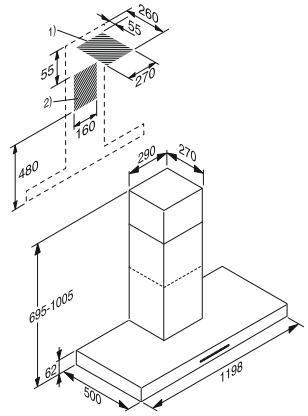
Croquis d'encastrement

DA 419-6



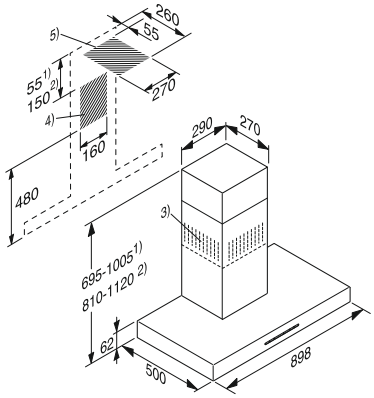
1. Évacuation d'air 2. Circulation d'air
3. Avec circulation d'air ,le raccord d'évacuation est vers le haut
4. + 5. Surface d'installation (avec circulation d'air seulement 4.)

DA 422-6 / Extern



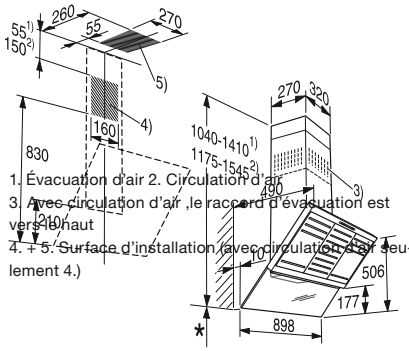
1.+2.) Plaats van de installatie

DA 429-6 / Extern



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.)

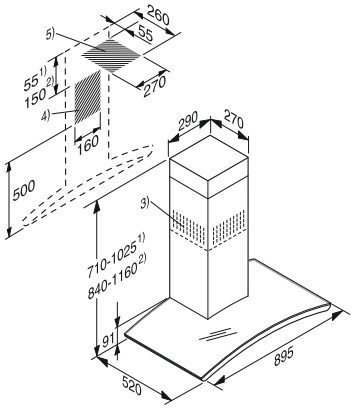
DA 489-4 / Extern



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.)

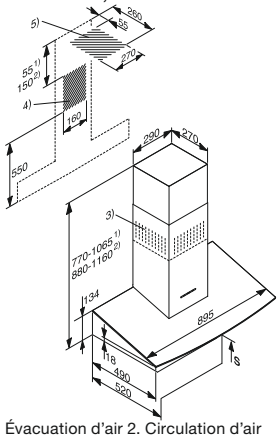
* Distance de sécurité entre la zone de cuisson et la hotte : min. 350 mm

DA 5196 W / Extern



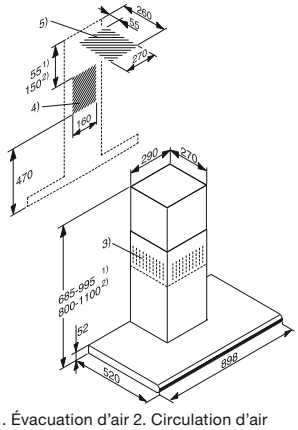
1. Évacuation d'air 2. Circulation d'air
3. Avec circulation d'air ,le raccord d'évacuation est vers le haut
4. + 5. Surface d'installation (avec circulation d'air seulement 4.)

DA 5996 W, DA 429-6 / Extern



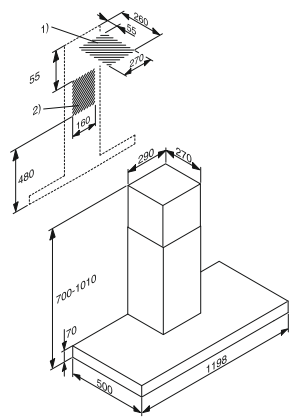
1. Évacuation d'air 2. Circulation d'air
3. Avec circulation d'air ,le raccord d'évacuation est vers le haut
4. + 5. Surface d'installation (avec circulation d'air seulement 4.)

DA 6196 W, DA 6296 / Extern



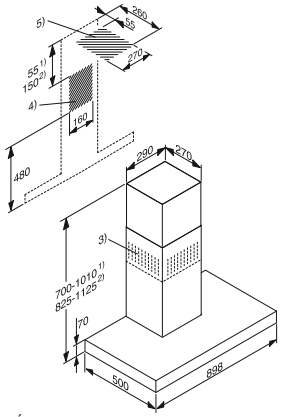
1. Évacuation d'air 2. Circulation d'air
3. Avec circulation d'air, le raccord d'évacuation est vers le haut
4. + 5. Surface d'installation (avec circulation d'air seulement 4.)

DA 6526 W / Extern



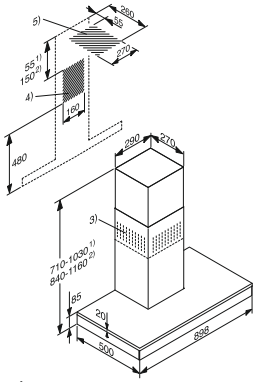
1.+2.) Surface d'installation

DA 6596 W / Extern



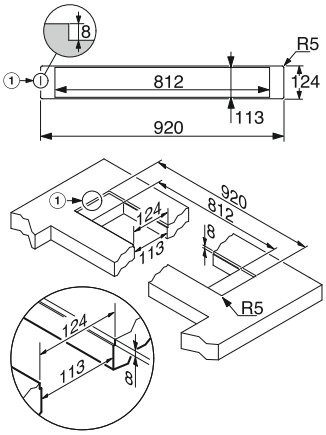
1. Évacuation d'air 2. Circulation d'air
3. Avec circulation d'air, le raccord d'évacuation est vers le haut
4. + 5. Surface d'installation (avec circulation d'air seulement 4.)

DA 6690 W



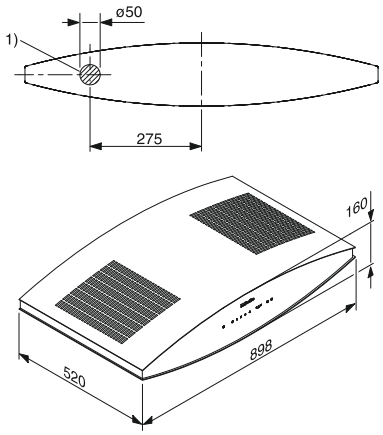
1. Évacuation d'air 2. Circulation d'air
3. Avec circulation d'air, le raccord d'évacuation est vers le haut
4. + 5. Surface d'installation (avec circulation d'air seulement 4.)

DA 6890 Downdraft



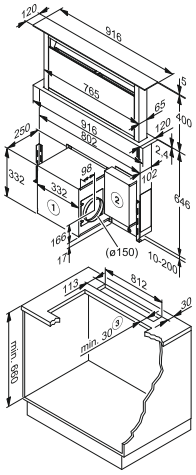
1) Fraisage en gradins pour les plans de travail en pierre naturelle (granit, marbre)

DA 7090 W



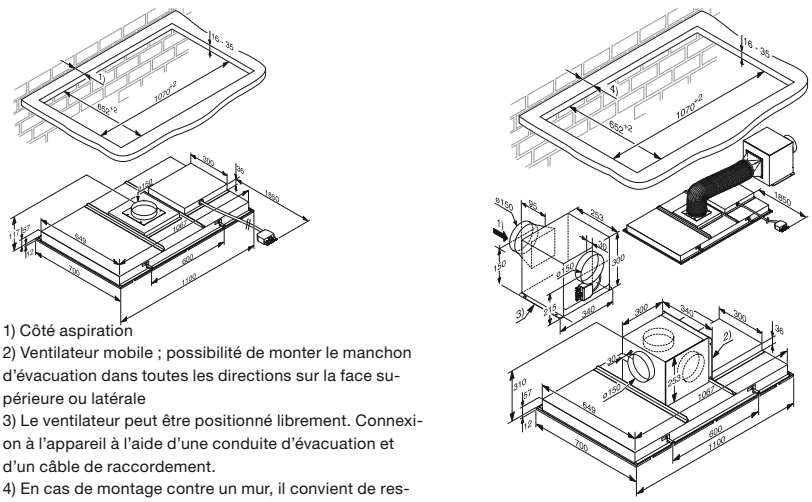
1) Percée pour câble. Distance de sécurité entre la zone de cuisson et la hotte : min. 350 mm.

DA 6890 Downdraft



1) Le ventilateur peut être monté pivotant. Cela permet de pouvoir évacuer l'air vers le haut, la gauche, la droite ou le bas.
Le ventilateur peut aussi être monté sur l'appareil depuis l'arrière dans la même position. Si le ventilateur est monté sur l'appareil depuis l'arrière, la paroi arrière de l'armoire doit être découpée dans la zone de montage et un espace d'encastrement doit être considéré derrière l'armoire.
2) Le système électrique peut au besoin être placé sur la gauche à côté du ventilateur, sur le corps de hotte, ou être placé librement dans l'armoire.
3) Dimensions en fonction du matériau.

DA 2905 / Extern

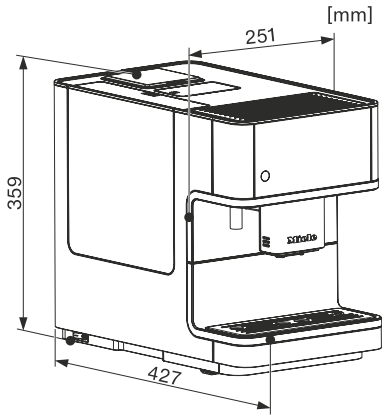


1) Côté aspiration
2) Ventilateur mobile ; possibilité de monter le manchon d'évacuation dans toutes les directions sur la face supérieure ou latérale
3) Le ventilateur peut être positionné librement. Connexion à l'appareil à l'aide d'une conduite d'évacuation et d'un câble de raccordement.
4) En cas de montage contre un mur, il convient de respecter une distance minimale de 50 mm.

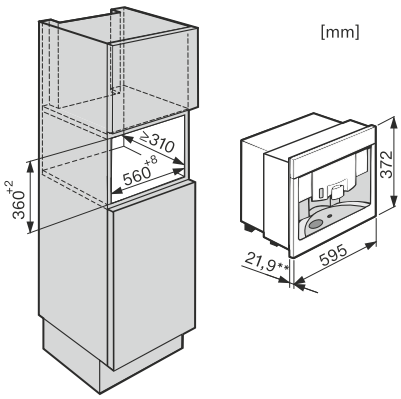
Machines à café

Croquis d'encastrement

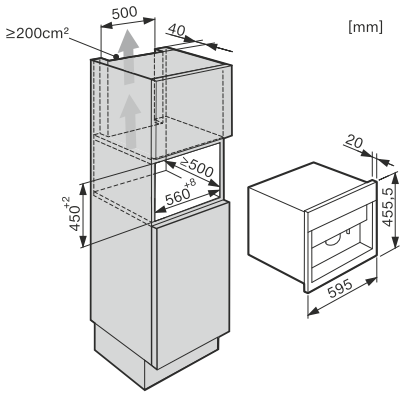
CM 6100 / CM 6300



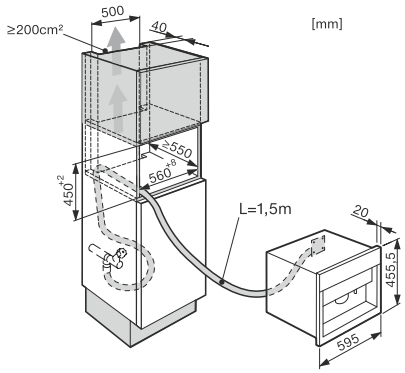
CVA 6431



CVA 6401/6805

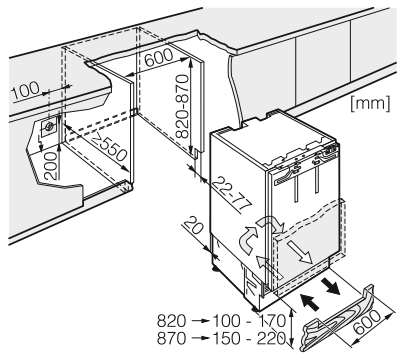


CVA 6405/6805

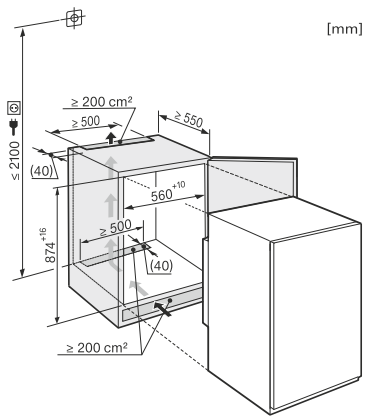


Réfrigérateurs, congélateurs et armoire à vin

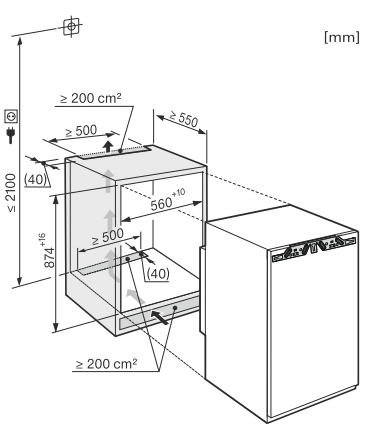
K 9123 Ui



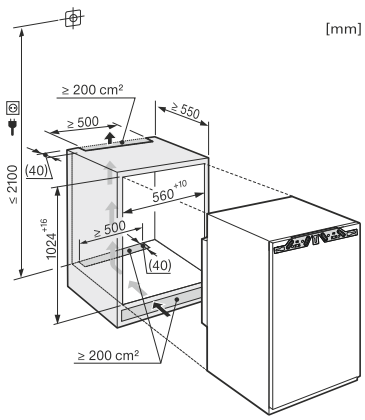
K 32122 i / K 32142 iF



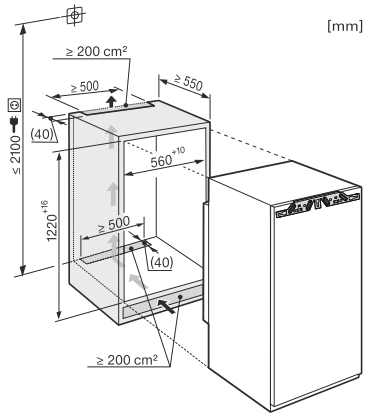
K 32222 i / K 33442 iF



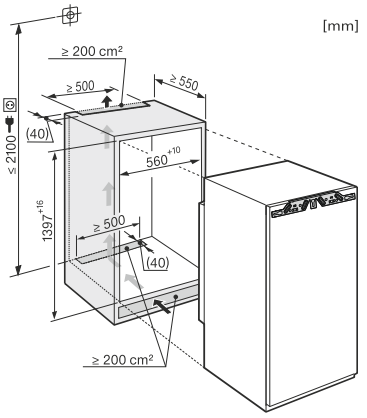
K 33222 i



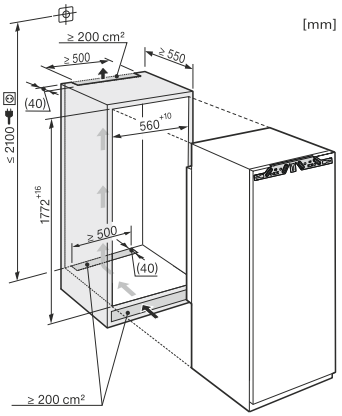
K 34122 i / K 34222i / K 34142 iF /
K 34242 iF / K 34272 iD / K 34472 iD



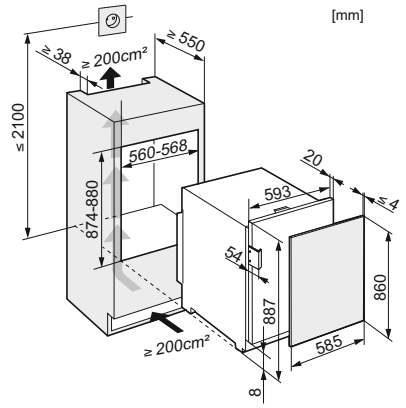
K 35222 iD / K 35272 iD / K 35422 iD /
K 35442 iF / K 35472 iD



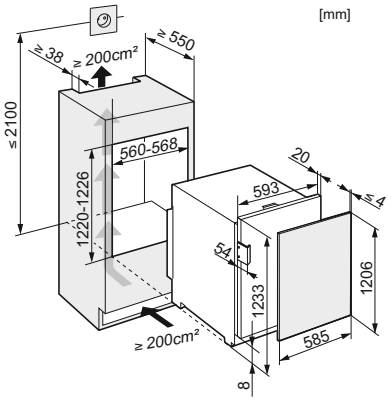
K 37222 iD / K 37272 iD / K 37282 iD /
K 37422 iD / K 37442 iDF / K 37472 iD



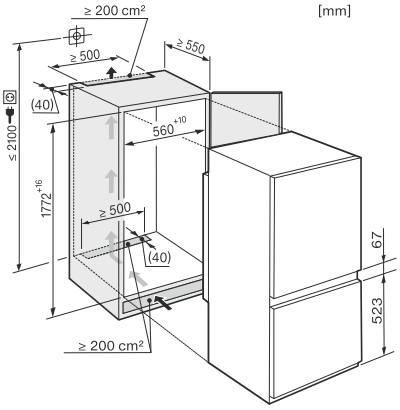
K 9202 E



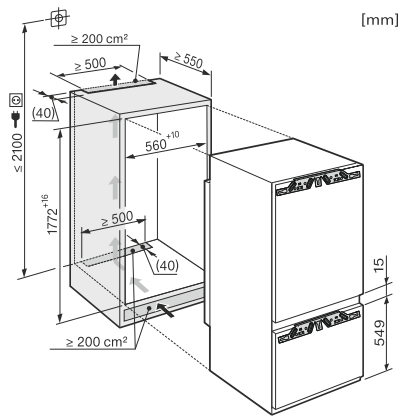
K 9404 E



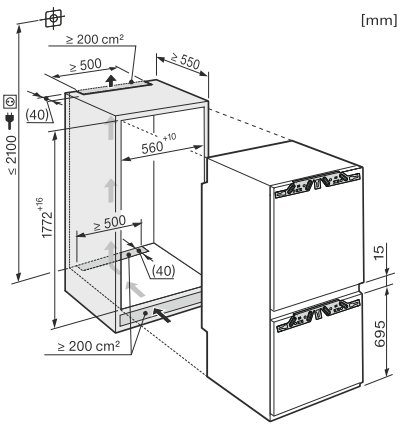
KF 37122 iD



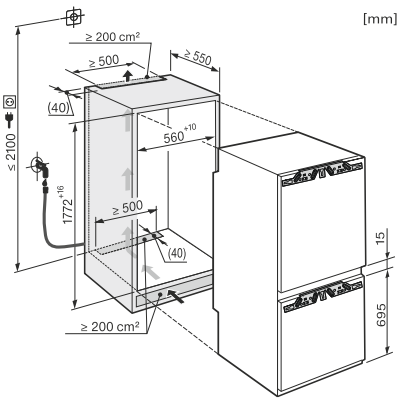
KF 37272 iD / KF 37673 iD



KFN 37282 iD / KFNS 37432 iD /
KFN 37452 iDE

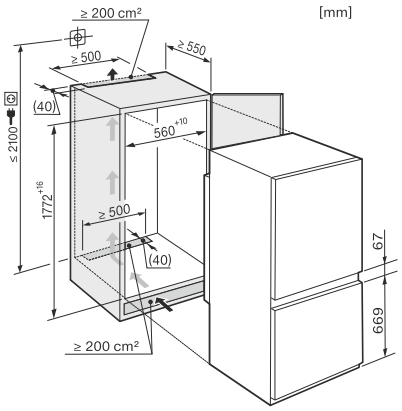


KFN 37692 iDE

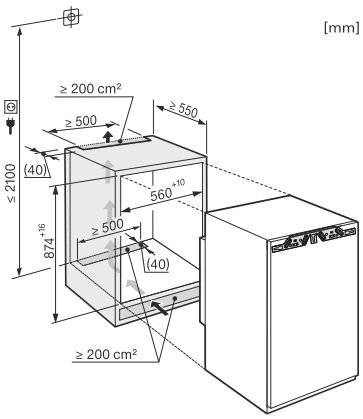


Croquis d'encastrement

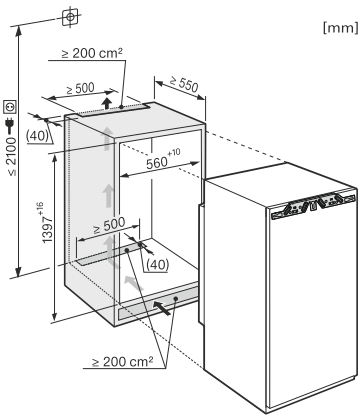
KDN 37132 iD / KF 37132 iD



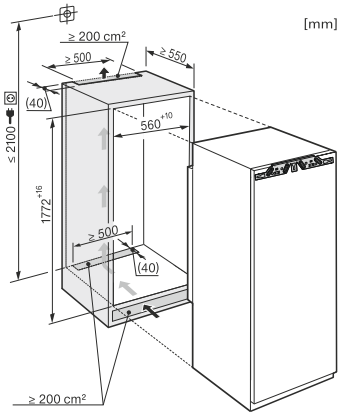
F 32202 i, FN 32402 i



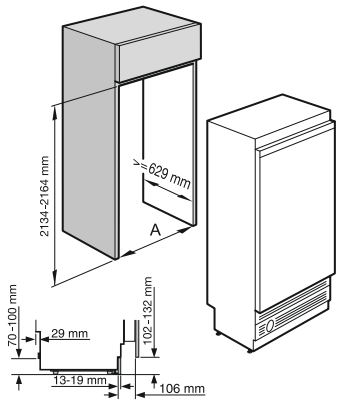
FNS 35402 i



FN 37402 i

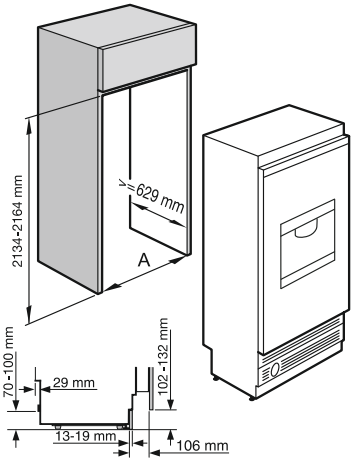


F 1411 Vi / F 1811 Vi / F 1911 Vi / K 1801 Vi / K 1901 Vi / KWT 16X2Vi MasterCool



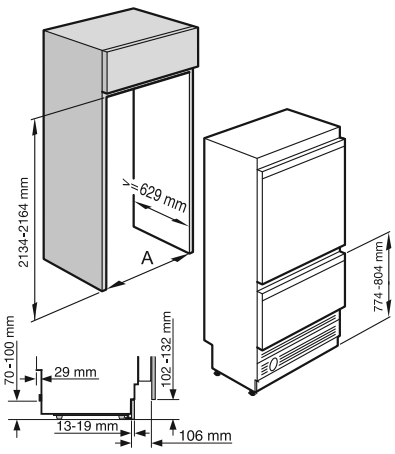
K1801VI / F1811Vi: A = 762 mm, K1901Vi / F 1911Vi: A = 915 mm, F1411Vi: A = 457 mm, KWT1602/KWT1612Vi: A = 610 mm

F 1472 Vi MasterCool



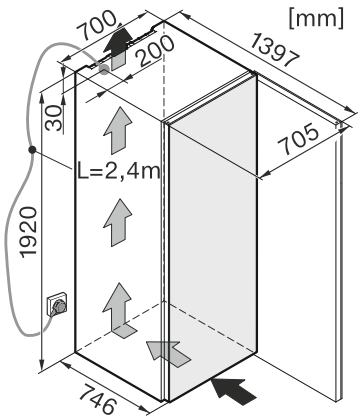
A = 457 mm

KF 1811 Vi / KF 1911 Vi MasterCool

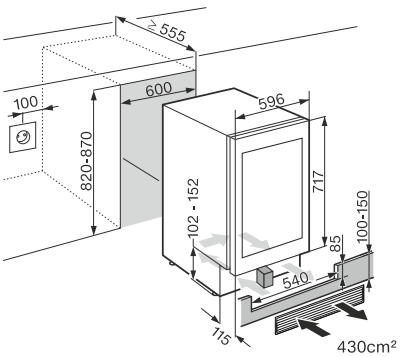


KF1901Vi / KF1911Vi: A = 915 mm

KWT 6832 SGS / KWT6831 SG



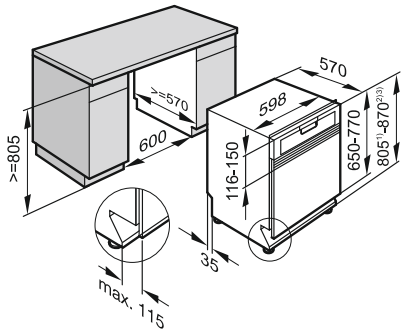
KWT 6322 UG, KWT 6312 UGS,



KWT 6321 UG

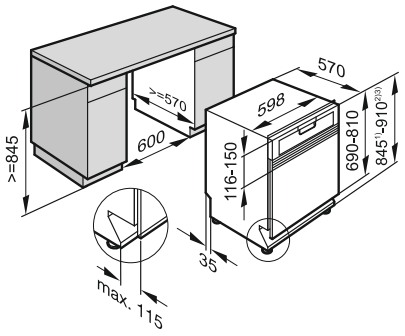
Lave-vaisselle

G 4210 - 4410 - 6300 (SC)i / G 6100 - 6510 SCi



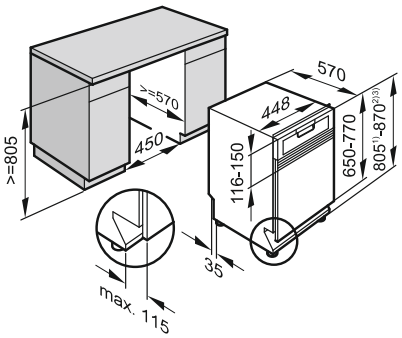
1. Hauteur du socle 35-155 mm
2. Hauteur du socle 100-220 mm

G 6305 - 6515 - 6905 SCi



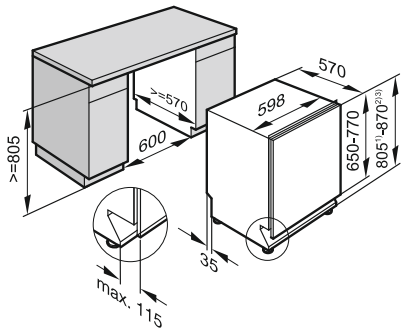
1. Hauteur du socle 35-155 mm
2. Hauteur du socle 100-220 mm

G 4700 SCi / G 4760 SCVi



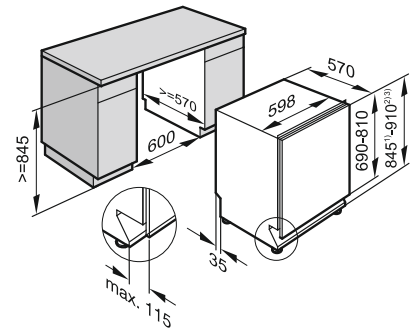
1. Hauteur du socle 35-155 mm
2. Hauteur du socle 100-220 mm

G 4280 - 6160- 6360 (SC)Vi / G 4480 - 6370 - 6570 - 6581 - 6990 SCVi



1. Hauteur du socle 35-155 mm
2. Hauteur du socle 100-220 mm

G 4285 - 6365 - 6375 - 6575 - 6586 - 6995 SCVi / 6365 Vi



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

La protection de l’environnement est ancrée dans notre philosophie d’entreprise depuis plus de 110 ans. L’homme dépend de la nature pour sa survie. Pour préserver notre avenir et celui des générations futures, nous nous engageons à respecter l’environnement. Fidèles à notre devise « Immer besser », nous concevons des appareils ménagers qui épargnent l’environnement et les matières premières naturelles. Du choix des matériaux et de la production à l’utilisation et au recyclage de l’appareil – au terme de sa longue vie – : nous sommes attentifs à chaque phase du cycle de vie.

Nos efforts sont récompensés: la haute efficacité énergétique de nos appareils ménagers et encastrables garantit non seulement d’excellentes prestations mais aussi une consommation d’eau et d’électricité exemplairement faible.

Pour avoir plus d’informations sur nos efforts en matière de durabilité, veuillez surfer sur www.miele-sustainability.com

La qualité Miele

Mille fois mieux

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 ménagers parfaits. Vous pouvez toujours faire confiance à un appareil Miele. En veulent 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!

Des appareils ménagers Miele sont des appareils innovants de haute qualité. Vous ne regretterez pas un instant votre achat d'un appareil Miele. Pour vous garantir un plaisir optimal de 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 atteindre facilement des résultats optimaux et vous glissons quelques conseils pratiques pour profiter de vos appareils Miele pendant de longues années.

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 ménagers 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 – pièces détachées, temps de travail et déplacement – toute intervention technique résultant de l'usure normale de l'appareil. Compte tenu bien sûr des conditions du contrat y afférent.

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 02/451.16.31

Exclusive Care

Entretien préventif, nettoyage professionnel et contrôle de vos appareils Miele

Les appareils ménagers 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'information vous pouvez téléphoner au 02/451.16.31

Service après-vente de Miele - Votre interlocuteur pou 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 vérifiée régulièrement 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.

s.a. MIELE Belgique
Z.5 Mollem 480 BE
1730 MOLLEM (Asse)

Numéro d'entreprise BE 0403.230.978
Internet : http://www.miele.be
http : //www.miele-shop.be

Téléphone :
Intérêts Consommateurs/Information Produits
02/451.16.80
Pièces détachées et accessoires
02/451.16.00
Réparations à domicile
02/451.16.16
Autres renseignements
02/451.14.11
Fax : 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

Internet : http : //www.miele.lu

Téléphones :
• Informations générales
497.11.28
497.11.29
• Réparations à domicile
497.11.20
497.11.22
• Pièces détachées et accessoires
497.11.36

Fax : 497.11.39

Participation active à la protection de l'environnement :
le papier de ce prospectus est blanchi à 100 % sans chlore

© Miele & Cie. KG, Gütersloh/M.-Nr. 9 607 071 / MMS 13-0650 / Sous réserve de modifications (NS) 02/14