

# Appareils encastrables

Génération 6000  
Gamme 09/2016





Miele vous donne envie de cuisiner



## Table des matières

Bienvenue à Miele	05	Fours à vapeur combinés	54	Machines à café	162
La promesse de notre marque	06	Four à vapeur avec micro-ondes	64	Réfrigération, congélation et armoires à vin	174
Design	12	Fours à micro-ondes	72	Lave-vaisselle	222
Couleurs et matériaux	14	Tiroirs culinaires	80	Service after sales	252
Concepts de commande	16	Tiroirs sous vide	88		
Fours	20	Plans de cuisson	94		
Fours combinés avec micro-ondes	34	CombiSet	126		
Fours à vapeur	42	Hottes	136		





# Bienvenue chez Miele

## IMMER BESSER – Notre exigence

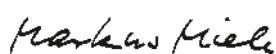
Au moment de créer l'entreprise Miele, nos deux arrière-grands-pères avaient conscience qu'ils devaient se distancer de la concurrence afin d'assurer leur succès. Or, toute entreprise ne dispose aujourd'hui encore que de deux moyens de se démarquer de ses concurrents : le premier est d'être moins cher. Le deuxième consiste à être le meilleur. Atteindre simultanément ces deux objectifs tient de l'impossible.

Nos ancêtres ont opté pour la deuxième solution.

Immer besser : depuis 115 ans, l'entreprise Miele poursuit cette exigence sans faille. En attestent les innombrables victoires aux tests et distinctions remportées par nos produits, et surtout nos millions de clients satisfaits partout dans le monde. Cette continuité dans nos valeurs et objectifs est la preuve d'une entreprise qui a su rester familiale depuis toutes ces générations plutôt que de céder à des intérêts boursiers, souvent orientés sur le court terme.

C'est ainsi qu'en plus d'être depuis 1899 une marque synonyme de produits de première qualité et d'excellence de l'ingénierie allemande, Miele incarne aussi des valeurs de respect, d'équité et de collaboration pour ses partenaires commerciaux, clients finaux, fournisseurs, collaborateurs et pairs. En plus d'être la marque de produits respectueux de l'environnement : nous mettons en œuvre des méthodes de production qui préservent les ressources et fabriquons des produits référencés en matière de consommation d'électricité, d'eau et de produits détergents, contribuant ainsi à réduire les dépenses de nos utilisateurs.\*

En tant qu'associés dirigeants de la quatrième génération, nous vous faisons la promesse de perpétuer les valeurs et principes liés à notre engagement « Immer besser ».



Dr. Markus Miele



Dr. Reinhard Zinkann

# IMMER BESSER

La promesse de notre marque



## Depuis

sa création en 1899, Miele reste fidèle à sa devise «Immer besser». Sa signification ? Nous nous engageons à faire « Immer besser » : mieux que les autres fournisseurs, mieux demain qu'aujourd'hui. En choisissant Miele, nos clients doivent recevoir l'assurance qu'ils ont pris la bonne décision. Pour longtemps.



## La qualité Miele

Depuis plus de 100 ans, Miele propose des appareils d'une fiabilité exceptionnelle. Nous sommes le seul fabricant de notre secteur à tester nos produits (machines à laver, sèche-linge, lave-vaisselle ou fours) pour une durée de vie de 20 ans. Quand on choisit Miele, c'est généralement pour la vie. Des clients Miele partout dans le monde sont fidèles à notre marque et la recommandent. Nous nous engageons auprès de vous à continuer de tenir notre promesse en matière de qualité et de durabilité. Sans aucun compromis.



#### **La technologie Miele**

Miele, c'est aussi des performances exceptionnelles avec une consommation d'énergie minimale. Nous assurons le nettoyage hygiénique et doux de votre linge, de vos sols, de votre vaisselle, et vous offrons des expériences culinaires sous le signe du plaisir, en mettant à votre disposition des équipements innovants et exclusifs. Les nombreuses premières places obtenues aux tests produits les plus renommés partout dans le monde nous confortent dans notre positionnement.



#### **Le confort Miele**

Boutons classiques, capteurs discrets ou écran tactile haute résolution semblable à celui de votre Smartphone: nous faisons tout pour vous rendre l'utilisation des appareils Miele facile et agréable. A ces dispositifs s'ajoute une multitude de programmes automatiques confortables et fiables, la garantie d'une réussite parfaite, jusque dans le détail. En choisissant Miele, vous vous rendez la vie plus belle...



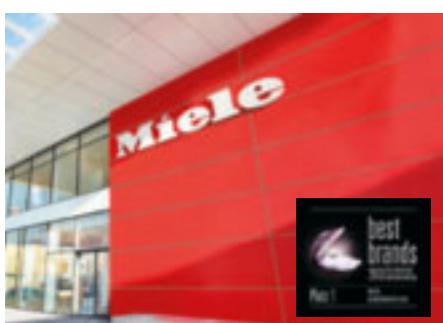
#### **Le design Miele**

Miele est synonyme de lignes épurées et d'élégance intemporelle. Vous ne trouverez nulle part ailleurs une telle multitude de designs et de coloris. Pour vous permettre de créer une cuisine intégrée qui ne ressemble à aucune autre, nous travaillons avec la plus grande attention à coordonner le design de nos appareils. Quel que soit votre choix, Miele s'intègre parfaitement dans votre cuisine.



#### **Le service Miele**

Les clients Miele bénéficient d'un traitement privilégié : ils ont la garantie d'un service clientèle rapide et efficace, reconnu à multiples reprises comme le meilleur du secteur. Vous souhaitez bénéficier d'un guidage produit individuel ou d'un nettoyage professionnel de vos appareils Miele ? Nous nous faisons un plaisir d'intervenir directement chez vous. Être toujours là pour vous : c'est notre promesse !



#### **La marque Miele**

La marque Miele est dans de nombreux pays la marque la plus célèbre du secteur. En Allemagne, pays d'origine, Miele a été désignée en 2013 meilleure marque de produits de tous les temps (« best brand ever »). Une telle marque révèle aussi des choses sur ses utilisateurs : les clients Miele exigent beaucoup de leurs appareils domestiques en termes de performance et de compatibilité environnementale. Qui achète Miele fait preuve de style et d'attachement à la qualité.

# Avantages pour les consommateurs

## 2016

### VOTRE AVANTAGE : ACTION SET

Profitez de notre Action Set avec des réductions d'appareils encastrables différents.

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



Miele Home Program

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

Pour plus d'information contactez votre distributeur Miele.

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





Miele E-Shop – [shop.miele.be](http://shop.miele.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 [shop.miele.be](http://shop.miele.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 [shop.miele.be](http://shop.miele.be) !



**Miele Service Certificate**

**10 années de tranquillité totale**

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

Si vous désirez une tranquillité d'esprit totale pendant 10 ans, Miele vous propose le MSC, le Miele Service Certificate. 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](http://www.miele.be).

Vous pouvez aussi appeler le 02/451.16.16.



# 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 14h30

Mensuellement aussi 1 session en soirée, de 18h30 à 21h30

Plus d'information sur [www.miele.be](http://www.miele.be)

ou par téléphone au numéro 02/451.16.16

### **2. Cuisiner à la vapeur avec mon four à vapeur Miele**

Nos conseillères ménagères vous apprendront de façon professionnelles 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 14h30

Plus d'information sur [www.miele.be](http://www.miele.be)

ou par téléphone au numéro 02/451.16.16

### **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 14h30

Plus d'information sur [www.miele.be](http://www.miele.be)

ou par téléphone au numéro 02/451.16.16

### **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](http://www.miele.be) ou formez le numéro 02/451.16.16



## Design pour une qualité de vie supérieure

### 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.





## ContourLine - un design à la fois assuré et familier

**ContourLine** - 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.

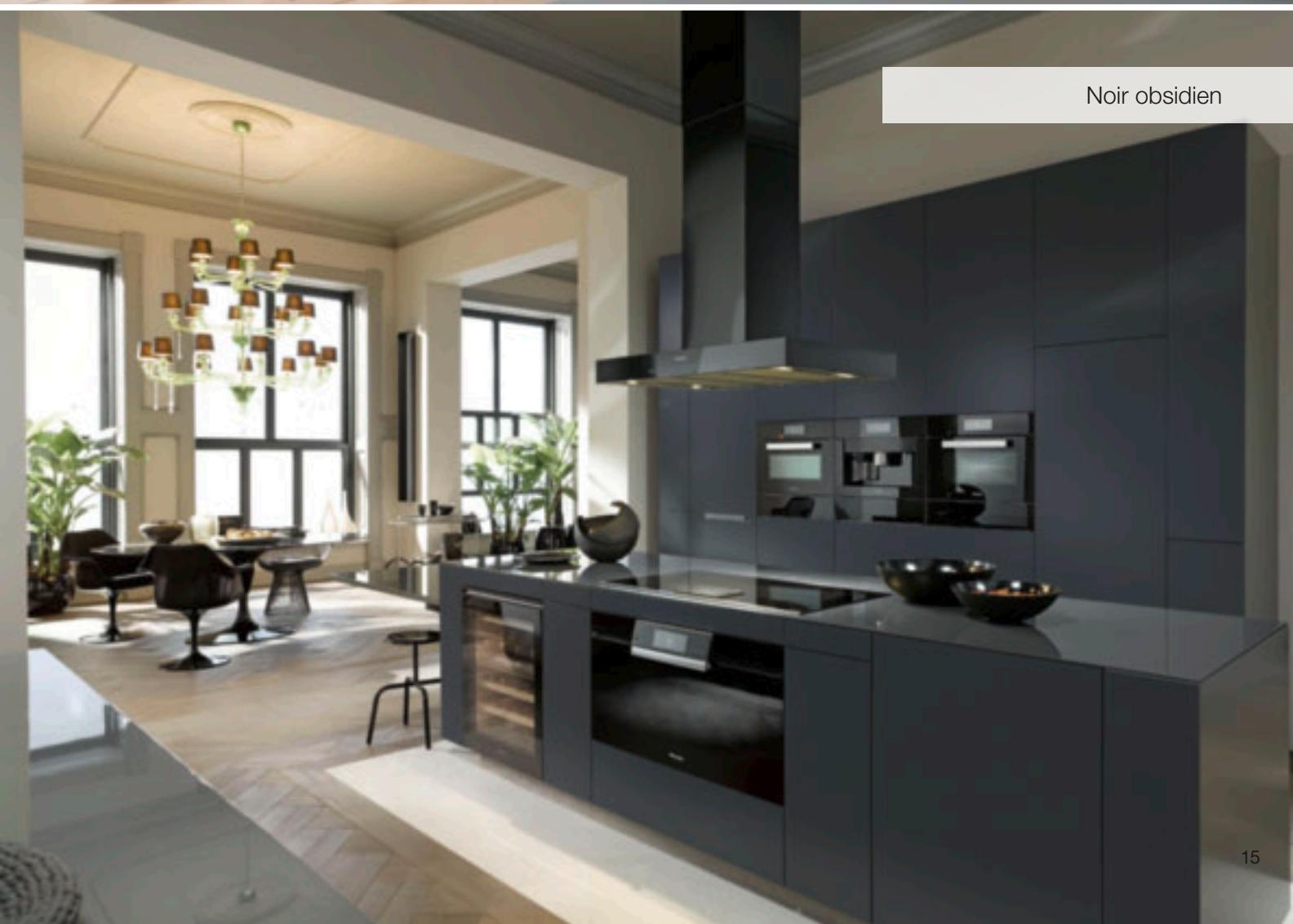


# Le choix de la couleur et du matériau

Trois possibilités au choix



Inox/CleanSteel

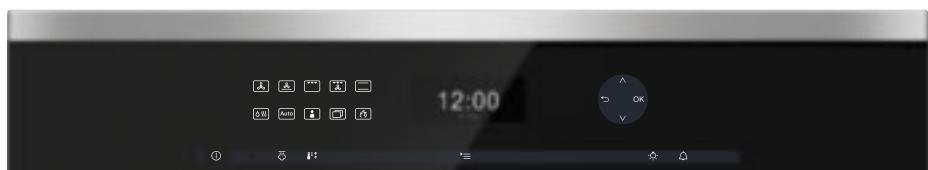


# Commandes électroniques précises avec utilisation intuitive

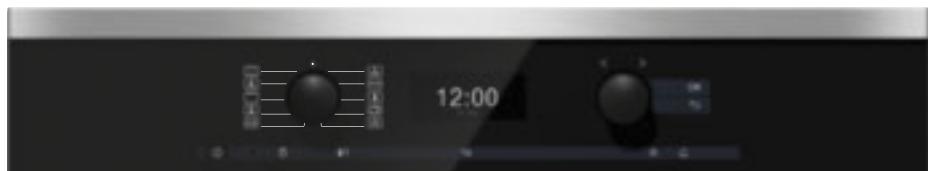
## M Touch et autres concepts de commande



**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 sensible 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 enfoncez 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.



11:02

Menu principal



Modes de  
cuisson

Auto

Programmes  
automatiques



Fonctions  
spéciales



Programmes  
personnalisés

Re

< >





# Connaissez-vous déjà les appareils combinés de Miele ?

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

## Apareils solo

Les appareils encastrables Miele sont disponibles en modèle solo ou combiné.

Les modèles solo sont des modèles qui n'ont les fonctions que d'un seul type d'appareil. Autrement dit : les fours, fours à vapeur, fours à micro-ondes et tiroirs culinaires ont uniquement leurs fonctions classiques.

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

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



Le four - un talent polyvalent



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



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



Tiroir chauffant ou tiroir sous vide - le complément idéal

## Appareils combinés



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



Le four à vapeur combiné - parfait en combinaisons



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



Tiroir culinaire – l'assistant de rêve dans une cuisine

Plus d'infos ? Vous trouverez plus d'infos sur ces appareils dans la rubrique correspondante sur [www.miele.be](http://www.miele.be)



# Juste sous le plan de cuisson ou à hauteur des yeux

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

## Les modèles



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



**Le modèle grand**  
Largeur 60 cm, hauteur



**Le modèle classique**  
Largeur 60 cm, hauteur 60 cm



**Le modèle compact**  
Largeur 60 cm, hauteur 45 cm

## Les formats



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



**Le format grand**  
76 litres, 5 niveaux d'introduction



**Le format classique**  
56 litres, 4 niveaux d'introduction



**Le format compact**  
49 litres, 3 niveaux d'introduction

## Les systèmes de nettoyage

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



PerfectClean



Pyrolyse



PyroFit



# La cuisson devient un pur plaisir!

## Les highlights\* des fours encastrables

**Exclusivité  
Miele**

### Fonction Profi<sup>1)</sup>

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<sup>2)</sup>

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<sup>3)</sup>

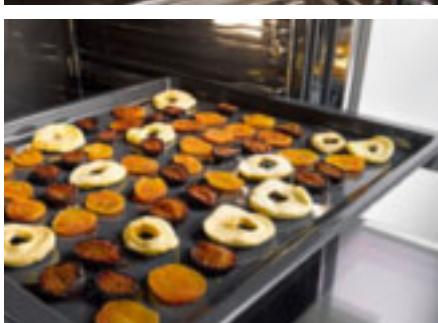
Conviennent pour chaque niveau d'introduction: idéal pour arroser, retourner ou retirer un plat en dehors de l'enceinte du four en toute sécurité.



**Exclusivité  
Miele**

### Programmes automatiques

Concoitez 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 brunissement croustillant : certains aliments, tels que les pizzas ou les frites, réussissent mieux à chaleur sèche.

\* selon l'appareil

<sup>1)</sup> mit patentierter Ansaugvorrichtung Patent: EP 2 190 295 B1

<sup>2)</sup> Patent: EP 1 985 983 B1

<sup>3)</sup> Patent: DE 10 2006 015 444 B4

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



## ■ Commandes

Indique quelles commandes l'appareil possède



Commande tactile intuitive



Commande tactile sur pavé numérique rétroéclairé et touches sensitives



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



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



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

## ■ Volumes d'enceinte de cuisson

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



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

## ■ Confort d'entretien

Indique quel système de nettoyage possède l'appareil



Traitement de surface breveté pour un confort de nettoyage inégalé



Auto-nettoyage de l'enceinte de cuisson



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

## ■ Classes d'efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique de l'appareil



Indique l'efficacité énergétique

## ■ Fonction Profi

L'appareil possède la fonction Profi



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

## ■ Rails télescopiques FlexiClip

L'appareil est équipé de FlexiClips



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

## ■ Programmes automatiques

L'appareil dispose de programmes automatiques



Préparer des plats aisément et automatiquement



#### Sonde thermique

L'appareil possède une sonde thermique



Cuisson au degré près



#### Cuisson à basse température

L'appareil possède ce mode



Spécialités de viande parfaitement cuites via une préparation à basses températures

# Trouvez le four Miele adapté à vos besoins

## Fours encastrables

Fours encastrables PureLine, hauteur 60 cm



### H 2261-1 B - A+

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- Commande EasyControl, symboles
- 56 l, 4 niveaux de cuisson, chauffage rapide
- Enceinte de cuisson PerfectClean, paroi arrière catalytique
- 8 modes de fonctionnement, e.a. Chaleur tournante Plus, Turbogril
- Règlages individuels, programmation démarrage/arrêt
- Plaque de four, grille combi avec PerfectClean

**€ 699,-\***



### H 2661-1 B - A+

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- Commande EasyControl, symboles
- **76 l, 5 niveaux de cuisson, minuterie**
- Enceinte de cuisson PerfectClean, paroi arrière catalytique
- 8 modes de fonctionnement, e.a. Chaleur tournante Plus, Turbogril
- Règlages individuels
- Plaque de four, grille combi avec PerfectClean

**€ 999,-\***



### H 6260 B - A+

- Inox CleanSteel
- Commande EasyControl, symboles
- 76 l, 5 niveaux de cuisson, minuterie
- Enceinte de cuisson PerfectClean, paroi arrière catalytique
- **9 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi**
- **Température préprogrammée, 30-300°C**, réglages individuels
- **Rails télescopiques FlexiClip, plaques de four (3)**, grille combi et grilles d'introduction avec PerfectClean

**€ 1.349,-\***

## Fours encastrables ContourLine, hauteur 60 cm



### H 2161 B - A+

- R.v.s. CleanSteel
  - Commande EasyControl, symboles
  - 56 l, 4 niveaux de cuisson, chauffage rapide, enceinte de cuisson PerfectClean, paroi arrière catalytique
  - 8 modes de fonctionnement, e.a. Chaleur tournante Plus, Turbogril
  - Règlages individuels, programmation démarrage/arrêt
  - Plaque de four, grille combi PerfectClean
- € 699,-\***



### H 2561 B - A+

- R.v.s. CleanSteel
  - Commande EasyControl, symboles
  - **76 l, 5 niveaux de cuisson, minuterie**
  - Enceinte de cuisson PerfectClean, paroi arrière catalytique
  - 8 modes de fonctionnement, e.a. Chaleur tournante Plus, Turbogril
  - Règlages individuels
  - Plaque de four, grille combi avec PerfectClean
- € 999,-\***



### H 6160 B - A+

- R.v.s. CleanSteel
  - Commande EasyControl, symboles
  - 76 l, 5 niveaux de cuisson, minuterie
  - Enceinte de cuisson PerfectClean, paroi arrière catalytique
  - **9 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi**
  - **Température préprogrammée, 30-300°C**, réglages individuels
  - **Plaques de four (2), grille combi et grilles d'introduction avec PerfectClean**
- € 1.249,-\***

# Trouvez le four Miele adapté à vos besoins

## Fours encastrables

Fours encastrables PureLine avec pyrolyse, hauteur 60 cm



### H 2666 BP, pyrolyse - A+ NEW

- Inox CleanSteel
- Commande EasyControl, symboles
- 76 l, 5 niveaux de cuisson, minuterie
- 8 modes de fonctionnement, e.a. Chaleur tournante Plus, Turbogril
- Plaque de four, grille combi avec PerfectClean
- **Voucher pour FlexiClip gratuit**  
€ 999,-\* Livrable 10/2016



### H 6260 BP, pyrolyse - A+

- Inox CleanSteel
- Commande EasyControl, symboles
- 76 l, 5 niveaux de cuisson, minuterie
- **9 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi**
- **Température préprogrammée, 30-300°C**, réglages individuels
- **FlexiClip et grilles avec PyroFit**
- **Plaques de four (3)** avec PerfectClean  
€ 1.699,-\*



### H 6460 BP, pyrolyse - A+

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- **Commande DirectControl, affichage de texte**
- 76 l, 5 niveaux de cuisson, **chauffage rapide automatique**
- **10 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi, rôtissage automatique**
- **100 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés**
- FlexiClip et grilles avec PyroFit
- Plaques de four (3) avec PerfectClean  
€ 1.999,-\*



#### H 6660 BP, pyrolyse - A+

- Inox CleanSteel
- **Commande SensorTronic,** affichage de texte
- 76 l, 5 niveaux de cuisson, chauffage rapide automatique
- 10 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi, rôtissage automatique
- 100 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
- **Fonction Crisp, sonde thermique avec fil**
- FlexiClip et grilles avec PyroFit
- Plaques de four (3) avec PerfectClean

€ 2.699,-\*



#### H 6860 BP, pyrolyse - "M-Touch" - A+

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- **Commande M Touch, Miel@home ready**
- 76 l, 5 niveaux de cuisson
- 10 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi, rôtissage automatique
- 100 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
- Fonction Crisp, **sonde thermique sans fil**
- FlexiClip et grilles avec PyroFit
- Plaques de four (3) avec PerfectClean

€ 3.099,-\*

# Trouvez le four Miele adapté à vos besoins

## Fours encastrables

Fours encastrables ContourLine avec pyrolyse, hauteur 60 cm



### H 2566 BP, pyrolyse - A+ NEW

- Inox CleanSteel
- Commande EasyControl, symboles
- 76 l, 5 niveaux de cuisson, minuterie
- 8 modes de fonctionnement, e.a. Chaleur tournante Plus, Turbogril
- Règlages individuels, plaque de four, grille combi avec PerfectClean
- Plaque de four, grille combi avec PerfectClean
- **Voucher pour FlexiClip gratuit**  
€ 999,-\* Livrable 10/2016



### H 6160 BP, pyrolyse - A+

- Inox CleanSteel
- Commande EasyControl, symboles
- 76 l, 5 niveaux de cuisson, minuterie
- 9 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi**
- Température préprogrammée, 30-300°C, réglages individuels**
- Grille combi, grilles d'introduction avec PyroFit**
- Plaques de four (2) avec PerfectClean**  
€ 1.599,-\*



### H 6360 BP, pyrolyse - A+

- Inox CleanSteel
- Commande DirectControl, affichage de texte**
- 76 l, 5 niveaux de cuisson, **chauffage rapide automatique**
- 10 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi, rôtissage automatique**
- 100 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés**
- Grille combi, grilles d'introduction avec PyroFit
- Plaques de four (2) avec PerfectClean  
€ 1.899,-\*

## Fours compacts encastrables PureLine, hauteur 45 cm



### H 2601-1 B - A+

- Inox CleanSteel
  - Commande EasyControl, symboles
  - 49 l, 3 niveaux de cuisson, chauffage rapide
  - Enceinte de cuisson PerfectClean, paroi arrière catalytique
  - 8 modes de fonctionnement, e.a. Chaleur tournante Plus, Turbogril, réglages individuels
  - Plaque de four, grille combi avec PerfectClean
- € 999,-\***



### H 6200 B - A+

- Inox CleanSteel
  - Commande EasyControl, symboles
  - 49 l, 3 niveaux de cuisson
  - Enceinte de cuisson PerfectClean, paroi arrière catalytique
  - 9 modes de fonctionnement, e.a fonction Profi**
  - Température préprogrammée, 30-300°C, réglages individuels**
  - Rails télescopiques FlexiClip, plaques de four (3), grille combi et grilles d'introduction avec PerfectClean**
- € 1.349,-\***



### H 6401 B - A+

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
  - Commande DirectSensor, affichage de texte, 49 l, 3 niveaux de cuisson**
  - Enceinte de cuisson PerfectClean, paroi arrière catalytique
  - 10 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi, rôtissage automatique**
  - 100 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés**
  - Rails télescopiques FlexiClip, plaques de four (3), grille combi et grilles d'introduction avec PerfectClean
- € 1.899,-\***

# Trouvez le four Miele adapté à vos besoins

## Fours compacts/ four XXL

Fours compacts encastrables  
ContourLine, hauteur 45 cm



### H 6100 BP - A+

- Inox CleanSteel
- Commande EasyControl, symboles
- 49 l, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte de cuisson PerfectClean, paroi arrière catalytique
- 9 modes de fonctionnement, e.a fonction Profi
- **Température préprogrammée, 30-300°C**, réglages individuels
- **Plaques de four (2)**, grille combi avec PerfectClean

**€ 1.249,-\***

Four encastrable PureLine avec pyrolyse,  
largeur 90 cm, hauteur 60 cm



### H 6890 BP - pyrolyse - "M-Touch" - A

- Inox CleanSteel
- **Commande M Touch, Miel@home ready**
- **90 l, 3 niveaux de cuisson, ventilateur Chaleur tournante TwinPower**
- 10 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi, **rôtissage automatique**
- 100 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
- **Fonction Crisp, sonde thermique sans fil, tournebroche**
- **FlexiClip (2 pair)** et grilles avec PyroFit, plaques de four (2) avec PerfectClean

**€ 6.599,-\***

Fours compacts encastrables PureLine avec pyrolyse, hauteur 45 cm



#### H 6200 BP, pyrolyse - A+

- Inox CleanSteel
  - Commande EasyControl, symboles
  - 49 l, 3 niveaux de cuisson
  - 9 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi
  - **Température préprogrammée, 30-300°C**, réglages individuels
  - Rails télescopiques FlexiClip, grille combi, grilles d'introduction avec PyroFit
  - Plaques de four (3) avec PerfectClean
- € 1.699,-\***

#### H 6401 BP, pyrolyse - A+

- Inox CleanSteel
  - **Commande DirectSensor, affichage de texte**
  - 49 l, 3 niveaux de cuisson
  - **10 modes de fonctionnement**, e.a. fonction Profi, **rôtissage automatique**
  - **100 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés**
  - Rails télescopiques FlexiClip, grille combi, grilles d'introduction avec PyroFit
  - Plaques de four (3) avec PerfectClean
- € 2.199,-\***

#### H 6800 BP, pyrolyse - A+

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
  - **M Touch, Miele@home ready**
  - 49 l, 3 niveaux de cuisson
  - 10 modes de fonctionnement, e.a. fonction Profi, rôtissage automatique
  - 100 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
  - **Fonction Crisp, sonde thermique sans fil**
  - FlexiClip et grilles avec PyroFit
  - Plaques de four (3) avec PerfectClean
- € 3.099,-\***



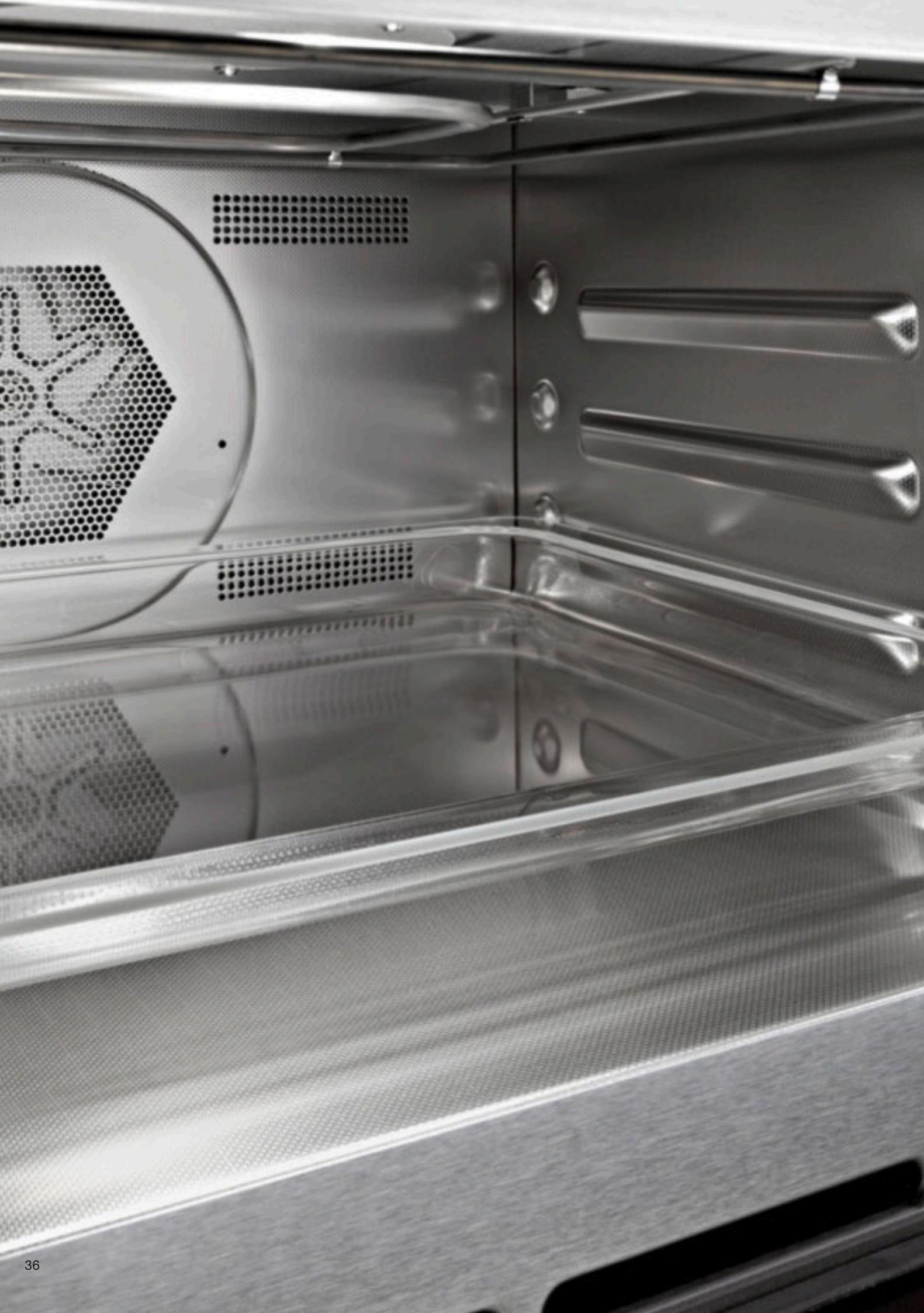
## Deux en un

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.





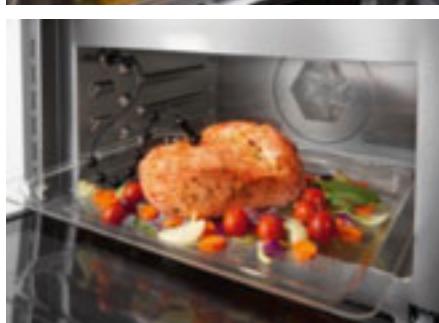
# La combinaison idéale de deux fonctions de cuisson !

## Les highlights\* des fours combinés avec micro-ondes

**Exclusivité  
Miele**

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

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



### Programmes combinés avec micro-ondes

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

### Fonction micro-ondes rapide

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

### Programmes automatiques

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

### Sonde thermique

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

### Exclusivité Miele Touche pop-corn

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

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



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

Puissance du four à micro-ondes : 1000 Watt

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

Commande tactile intuitive

Commande tactile sur pavé numérique rétroéclairé et touches sensitives

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

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

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

**Fonctions combinées**  
L'appareil peut être adapté aux fonctions combinées

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

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

Pour une préparation rapide et aisée de popcorn frais

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

Préparer des plats aisément et automatiquement

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

43 litres

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

Cuisson au degré près

**Confort d'entretien**  
Indique quel système de nettoyage possède l'appareil

Traitement de surface breveté pour un confort de nettoyage inégalé

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

Spécialités de viande parfaitement cuites via une préparation à basses températures

# Trouvez le four combiné Miele adapté à vos besoins

## Fours combinés avec micro-ondes

Fours combinés avec micro-ondes PureLine, hauteur 45 cm



### H 6200 BM

- Inox CleanSteel
- Commande EasyControl, symboles
- 43 l, 3 niveaux de cuisson
- 6 modes de fonctionnement, micro-ondes (80-1000 W), 2 fonctions combinés four/micro-ondes
- Touche Popcorn, QuickStart

**€ 1.449,-\***



### H 6400 BM

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- **Commande DirectControl, affichage de texte**
- 43 l, 3 niveaux de cuisson
- **6 modes de fonctionnement, micro-ondes (80-1000 W), 4 fonctions combi four/micro-ondes, gril**
- 60 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
- Touche Popcorn, QuickStart

**€ 1.849,-\***



### H 6401 BM

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- **DirectSensor, affichage de texte avec commande Touch**
- 43 l, 3 niveaux de cuisson
- 6 modes de fonctionnement, micro-ondes (80-1000 W), 4 fonctions combi four/micro-ondes, gril
- 60 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
- Touche Popcorn, QuickStart

**€ 2.099,-\***

# Trouvez le four combiné Miele adapté à vos besoins

## Fours combinés avec micro-ondes

Four combinés avec micro-ondes

PureLine, hauteur 45 cm



### H 6600 BM

- Inox CleanSteel
- **Commande SensorTronic**, affichage de texte
- 43 l, 3 niveaux de cuisson
- **9 modes de fonctionnement**, micro-ondes (80-1000 W), 4 fonctions combi four/micro-ondes, gril
- **100 programmes automatiques** et 20 progr. personnalisés
- **Sonde thermique avec fil**
- Touche Popcorn, QuickStart

**€ 2.399,-\***

### H 6800 BM – "M-Touch"

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- **Commande M Touch, Miele@home ready**
- 43 l, 3 niveaux de cuisson
- 9 modes de fonctionnement, micro-ondes (80-1000 W), 4 fonctions combi four/micro-ondes, gril
- 100 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
- **Sonde thermique avec fil**
- Touche Popcorn, QuickStart

**€ 2.799,-\***

Fours combinés avec micro-ondes ContourLine, hauteur 45 cm



#### H 6100 BM

- Inox CleanSteel
- Commande EasyControl, symboles
- 43 l, 3 niveaux de cuisson
- 6 modes de fonctionnement, micro-ondes (80-1000 W), 2 fonctions combinés four/micro-ondes
- Touche Popcorn, QuickStart

**€ 1.449,-\***



#### H 6300 BM

- Inox CleanSteel
- **Commande DirectControl, affichage de texte**
- 43 l, 3 niveaux de cuisson
- 6 modes de fonctionnement, micro-ondes (80-1000 W), **4 fonctions combi four/micro-ondes, gril**
- **60 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés**
- Touche Popcorn, QuickStart

**€ 1.849,-\***



## Modèles

### **Four à vapeur encastrable**

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

### **Four à vapeur autonome**

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

# Place à la diversité pour satisfaire tout les goûts !

Les différents modèles et la technologie de vapeur unique de Miele

## Les modèles

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



### Le modèle classique

Largeur 60 cm, hauteur 45 cm



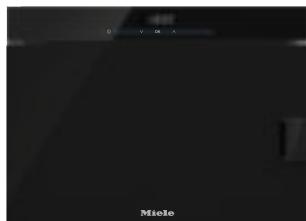
### Le modèle compact

Largeur 60 cm, hauteur 35 cm



### Exclusivité Miele Le modèle à vapeur sous pression (steamer)

Largeur 60 cm, hauteur 38 cm



### Le modèle autonome

Largeur 50 cm, hauteur 37 cm

## Types



### Four à vapeur (sans pression)

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



### Exclusivité Miele Four à vapeur sous pression (steamer)

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

## Production de vapeur externe

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



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



### MonoSteam

Production de vapeur externe pour des petites enceintes de four.



### PowerSteam

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



Miele



# Des plaisirs sains!

## Les highlights\* des fours à vapeur Miele

**Exclusivité Miele** **MultiSteam**

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



**Exclusivité Miele** **Grande enceinte et grande capacité**

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

**Exclusivité Miele** **Cuisson automatique de menus complets**

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

**Nettoyage facile**

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

**Exclusivité Miele** **Cuisson vapeur avec pression**

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

**Exclusivité Miele** **Programmes automatiques spéciaux**

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

\* selon l'appareil



# Avantages supplémentaires du four à vapeur sous pression (steamers)

## Puissance et élégance

### PowerSteam

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



### Temps de préparation extrêmement courts

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

### Refroidissement automatique

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

### Équipement de sécurité

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

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



## ■ Commandes

Indique quelles commandes l'appareil possède



Commande tactile intuitive



Commande tactile sur pavé numérique rétroéclairé et touches sensitives



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



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



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

## ■ Volumes d'enceinte de cuisson

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



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

## ■ Cuisson sous vide

L'appareil possède ce mode de préparation



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

## ■ Programmes automatiques

L'appareil dispose de programmes automatiques



Préparer des plats aisément et automatiquement

## ■ Technologies de cuisson à vapeur

Indique le type de production de vapeur de l'appareil



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



Distribution de vapeur via une entrée de vapeur

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



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

 Capacité d'enceinte de cuisson :  
19 litres

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

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

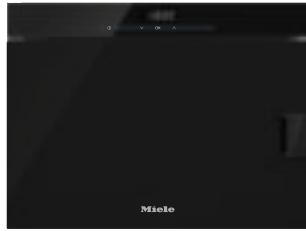
- Raccordement fixe à l'eau**  
Un raccordement fixe à l'eau est possible

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

# Trouvez le four à vapeur Miele adapté à vos besoins

## Four à vapeur autonome/Fours à vapeur encastrables

Four à vapeur autonome,  
hauteur 38 cm



DG 6010

- Noir obsidien
- Commande EasySensor
- Cuire à la vapeur sans transfert de goût
- 24 l, 3 niveaux de cuisson,
- Détartrage automatique
- Technologie MonoSteam, production de vapeur externe
- Porte avec charnières à gauche, réservoir d'eau avec générateur de vapeur
- 2 plats perforés, 1 plat récupérateur

€ 999,-\*

Fours à vapeur (sans pression)  
encastrables PureLine,  
hauteur 36 cm



DG 6030

- Inox CleanSteel
- Commande EasySensor, cuisson de menu sans transfert de goût
- 24 l, 3 niveaux de cuisson
- Technologie MonoSteam, production de vapeur externe
- Porte avec charnières à gauche, réservoir d'eau avec générateur de vapeur
- 2 plats perforés, 1 plat récupérateur
- Hauteur de la niche : 36 cm

€ 1.249,-\*

Fours à vapeur (sans pression)  
encastrables, PureLine,  
hauteur 45 cm



DG 6200

- Inox CleanSteel
- Commande EasySensor, cuisson de menu sans transfert de goût
- **38 l, 4 niveaux de cuisson**
- **Technologie MultiSteam**, production de vapeur externe
- **20 programmes automatique**
- **Porte rabattable**, réservoir d'eau
- **3 plats perforés**, 1 plat récupérateur

€ 1.249,-\*



#### DG 6400

- Inox CleanSteel
  - **Commande DirectControl**, cuisson de menu sans transfert de goût
  - 38 l, 4 niveaux de cuisson
  - Technologie MultiSteam, production de vapeur externe, **éclairage par led**
  - **75 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés**
  - Porte rabattable, réservoir d'eau
  - 3 plats perforés, 1 plat récupérateur
- € 1.799,-\***



#### DG 6401

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
  - **Commande DirectSensor**, cuisson de menu sans transfert de goût
  - 38 l, 4 niveaux de cuisson
  - Technologie MultiSteam, production de vapeur externe, éclairage par led
  - 75 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
  - Porte rabattable, réservoir d'eau
  - 3 plats perforés, 1 plat récupérateur
- € 1.999,-\***



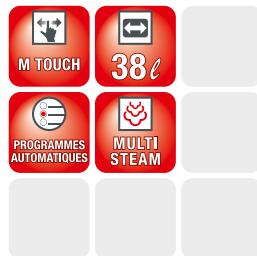
#### DG 6600

- Inox CleanSteel
  - **Commande SensorTronic, cuisson de menu automatique**
  - 38 l, 4 niveaux de cuisson
  - Technologie MultiSteam, production de vapeur externe, éclairage par led
  - **150 programmes automatiques** et 20 progr. personnalisés
  - Porte rabattable, réservoir d'eau
  - 3 plats perforés, 1 plat récupérateur
- € 2.199,-\***

# Trouvez le four à vapeur Miele adapté à vos besoins

## Fours à vapeur encastrables

Fours à vapeur (sans pression)  
encastrables  
PureLine , hauteur 45 cm



### DG 6800, "M-Touch"

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- **Commande M Touch**, cuisson de menu automatique, **Miele@home ready**
- 38 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam, production de vapeur externe, éclairage par led
- 150 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
- Porte rabattable, réservoir d'eau
- 3 plats perforés, 2 plats récupérateurs
- **€ 2.499,-\***

Fours à vapeur (sans pression) encastrables  
ContourLine, hauteur 45 cm



### DG 6100

- Inox. CleanSteel
- **Commande EasySensor**, cuisson de menu sans transfert de goût
- 38 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam, production de vapeur externe
- **20 programmes automatique**
- Porte rabattable, réservoir d'eau
- 3 plats perforés, 1 plat récupérateur
- **€ 1.249,-\***



### DG 6300

- Inox CleanSteel
- **Commande DirectControl**, cuisson de menu sans transfert de goût
- 38 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam, production de vapeur externe, **éclairage par led**
- **75 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés**
- Porte rabattable, réservoir d'eau
- 3 plats perforés, 1 plat récupérateur
- **€ 1.749,-\***

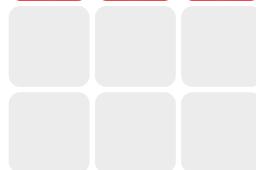
Four à vapeur (haute pression)  
encastrable, PureLine/ContourLine,  
hauteur 38 cm

Fours à vapeur (haute pression) encastrables avec porte-lift, PureLine



#### DGD 4635

- Inox CleanSteel
  - **Commande par touches sensitives**, cuisson de menu sans transfert de goût
  - 19 l, 3 niveaux de cuisson
  - **Technologie PowerSteam**, production de vapeur externe
  - Règlage de la température au degré près 40 – 120°C
  - Tablette extractible, raccordement à l'arrivée d'eau et l'évacuation
  - 2 plats perforés, 1 plat non perforé, 1 plat récupérateur
- € 3.399,-\***



#### DGD 6605

- Inox CleanSteel
  - Commande par touches sensitives, cuisson de menu sans transfert de goût
  - 19 l, 3 niveaux de cuisson
  - Technologie PowerSteam, production de vapeur externe
  - Règlage de la température au degré près 40 – 120°C
  - Tablette extractible, raccordement à l'arrivée d'eau et l'évacuation
  - **Porte-lift en noir avec tablette en inox**
  - 2 plats perforés, 1 plat non perforé, 1 plat récupérateur
- € 3.699,-\***



#### DGD 6635

- Noir obsidien
  - Commande par touches sensitives, cuisson de menu sans transfert de goût
  - 19 l, 3 niveaux de cuisson
  - Technologie PowerSteam, production de vapeur externe
  - Règlage de la température au degré près 40 – 120°C
  - Tablette extractible, raccordement à l'arrivée d'eau et l'évacuation
  - **Porte-lift et tablette en noir**
  - 2 plats perforés, 1 plat non perforé, 1 plat récupérateur
- € 3.699,-\***



# Le summum culinaire : possibilités uniques

## Les fours à vapeur combinés Miele



### 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.



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

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



### XXL - Four vapeur combiné XXL

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

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

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

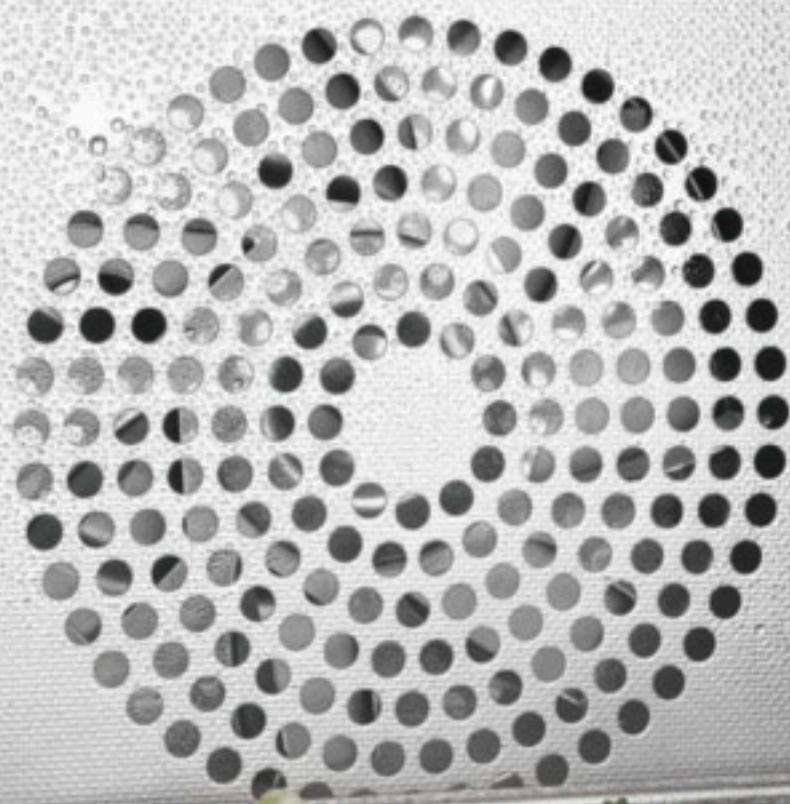


**Exclusivité MultiSteam  
Miele** Production de vapeur externe pour des grandes enceintes de four.



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

Miele



# Programmes de choix pour un grand nombre de plats

## Les highlights\* des fours à vapeur combinés

### Exclusivité Miele MultiSteam

Des résultats qui comblient 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'aménée de vapeur qui accélèrent la production de vapeur, les temps de chauffe et la répartition de la vapeur dans l'enceinte garantissent des résultats de cuisson plus uniformes.



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

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

### Enceinte de four XL et XXL

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

### Exclusivité Miele Panneau de commande motorisé

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

### Cuisson combinée

Préparez des plats avec la combinaison souhaitée d'air chaud et d'humidité, créée grâce à l'aménée 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.

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



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

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

Distribution de vapeur via une entrée de vapeur

Commande  
 Indique quelles commandes l'appareil possède

Commande tactile intuitive

Commande tactile sur pavé numérique rétroéclairé et touches sensitives

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

PerfectClean  
 L'appareil possède un équipement PerfectClean

Traitement de surface breveté pour un confort de nettoyage inégalé

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

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

Panneau de commande lift  
 L'appareil possède un panneau lift

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

Cuisson sous vide  
 L'appareil possède ce mode de préparation

Sonde thermique  
 L'appareil possède une sonde thermique

Cuisson au degré près

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

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

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

Programmes automatiques  
 L'appareil dispose de programmes automatiques

Préparer des plats aisément et automatiquement

# Trouvez le four à vapeur combiné Miele adapté à vos besoins

## Fours à vapeur combinés encastrables

Fours à vapeur combinés encastrables PureLine, hauteur 45 cm



### DGC 6400

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- **Commande DirectControl**, cuire à la vapeur, chaleur tournante et cuisson combinée, **Capteur climatique**
- 32 l, 3 niveaux de cuisson, cuisson de menu sans transfert de goût
- Technologie MonoSteam
- 85 progr. automat./ 20 progr. personnalisés
- Réservoir d'eau, production de vapeur externe

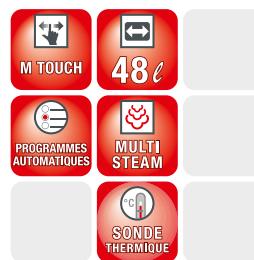
**€ 2.399,-\***



### DGC 6600 XL

- Inox CleanSteel
- **Commande SensorTronic, cuisson de menu automatique**, chaleur tournante, **chaleur sole et -vêûte, gril**, cuisson combinée, Capteur climatique
- **48 l**, 3 niveaux de cuisson, **sonde thermique avec fil**
- **Technologie MultiSteam, panneau de commande motorisé**
- **200 progr. automat.**/20 progr. personnalisés
- Réservoir d'eau, production de vapeur externe

**€ 3.099,-\***



### DGC 6800 XL – "M-Touch"

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- **Commande M Touch**, cuisson de menu automatique, chaleur tournante, chaleur sole et -vêûte, gril, cuisson combinée, Capteur climatique
- 48 l, 3 niveaux de cuisson, **sonde thermique sans fil**
- Technologie MultiSteam, panneau de commande motorisé
- 200 progr. automat./20 progr. personnalisés
- **Rails télescopiques FlexiClip**, réservoir d'eau, production de vapeur externe

**€ 3.599,-\***

# Trouvez le four à vapeur combiné Miele adapté à vos besoins

## Fours à vapeur combinés encastrables

Fours à vapeur combinés encastrables PureLine, hauteur 45 cm



### DGC 6805 XL – "M-Touch"

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- Commande M Touch, cuisson de menu automatique, chaleur tournante, chaleur sole et -vôûte, gril, cuisson combinée, Capteur climatique
- 48 l, 3 niveaux de cuisson, sonde thermique sans fil
- Technologie MultiSteam, panneau de commande motorisé
- 200 progr. automat./20 progr. personnalisés
- **Rails télescopiques FlexiClip, raccordement à l'arrivée d'eau et l'évacuation**, production de vapeur externe

€ 3.799,-\*

## Fours à vapeur combinés encastrables PureLine, hauteur 60 cm, XXL



### DGC 6660 XXL, 60 cm

- Inox cs
- **Commande SensorTronic**, cuisson de menu automatique, chaleur tournante, chaleur sole et -vêûte, gril, cuisson combinée, Capteur climatique, **68 l, 4 niveaux de cuisson, sonde thermique avec fil**
- Technologie MultiSteam, panneau de commande motorisé
- 200 progr. autom./20 progr. personnalisés, réservoir d'eau, production de vapeur externe

**€ 4.099,-\***



### DGC 6860 XXL – "M-Touch"

- Inox cs, blanc brillant, noir obsidien
- **Commande M Touch**, cuisson de menu automatique, chaleur tournante, chaleur sole et -vêûte, gril, cuisson combinée, Capteur climatique, 68 l, 4 niveaux de cuisson, **sonde thermique sans fil**
- Technologie MultiSteam, panneau de commande motorisé, 200 progr. automat./20 progr. personnalisés
- **Rails télescopiques FlexiClip**, réservoir d'eau, production de vapeur externe

**€ 4.599,-\***



### DGC 6865 XXL - "M-Touch"

- Inox cs, blanc brillant, noir obsidien
- Commande M Touch, cuiss. de menu automatique, chaleur tournante, chaleur sole et -vêûte, gril, cuisson combinée, Capteur climatique, 68 l, 4 niveaux de cuisson, sonde thermique sans fil
- Technologie MultiSteam, panneau de commande motorisé, 200 progr. automat./20 progr. personnalisés
- **Rails télescopiques FlexiClip, raccordement à l'arrivée d'eau et l'évacuation**, production de vapeur externe

**€ 4.799,-\***

# Trouvez le four à vapeur combiné Miele adapté à vos besoins

## Fours à vapeur combinés encastrables

Fours à vapeur combinés encastrables ContourLine, hauteur 45 cm



### DGC 6300

- Inox CleanSteel
- **Commande DirectControl**, cuire à la vapeur, chaleur tournante et cuisson combinée, **Capteur climatique**
- 32 l, 3 niveaux de cuisson
- Technologie MonoSteam
- 85 progr. automat./20 progr. personnalisés
- Réservoir d'eau, production de vapeur externe

**€ 2.399,-\***



### DGC 6500 XL

- Inox CleanSteel
- **Commande SensorTronic**, **cuisson de menu automatique**, chaleur tournante, **chaleur sole et -vêture, gril, cuisson combinée**, Capteur climatique
- 48 l, 3 niveaux de cuisson, **sonde thermique avec fil**
- Technologie **MultiSteam**, **panneau de commande motorisé**
- **200 progr. automat.**/20 progr. personnalisés
- Réservoir d'eau, production de vapeur externe

**€ 3.099,-\***



Fours à vapeur combinés Miele





# Nouveauté mondiale Miele

## Four à vapeur avec micro-ondes

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

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

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

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

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

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



# Quelles sont pour vous les caractéristiques de confort essentielles ?

## Les avantages produit\* du four à vapeur avec micro-ondes

### Exclusivité Miele

#### MultiSteam

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

Unique, la production externe de vapeur, issue de la technologie MultiSteam de Miele , assure de parfaits résultats de cuisson. 8 orifices d'admission de vapeur permettent une génération rapide de la vapeur (3,3 kW), la montée en température et la répartition de la vapeur, pour une cuisson uniforme.



### Exclusivité Miele

#### Grand espace de cuisson

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

### Exclusivité Miele

#### Cuisson automatique de menus

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

### Facilité de nettoyage

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

### Programmes automatiques

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

### Exclusivité Miele

#### Touche Popcorn

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

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



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

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

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

Commande tactile intuitive

Commande tactile sur pavé numérique rétroéclairé et touches sensitives

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

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

Volumes d'enceinte de cuisson:  
40 litres

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

Pour une préparation rapide et aisée de popcorn frais

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

Préparer des plats aisément et automatiquement

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

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

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

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

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

Préparer des plats aisément et automatiquement

# Trouvez le four à vapeur avec micro-ondes Miele adapté à vos besoins

## Four à vapeur avec micro-ondes

Fours à vapeur avec micro-ondes, PureLine, hauteur 45 cm



### DGM 6401

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
  - Commande DirectSensor
  - 40 l, 4 niveaux de cuisson, éclairage par Led
  - Temp. vapeur 40-100°C, micro-ondes 80-1000 W
  - Technologie MultiSteam, production de vapeur externe
  - 75 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
  - Réservoir d'eau, réservoir push-to-release
- € 1.999,-\*



### DGM 6600

- Inox CleanSteel
  - **Commande SensorTronic**
  - 40 l, 4 niveaux de cuisson, éclairage par Led
  - Temp. vapeur 40-100°C, micro-ondes 80-1000 W
  - Technologie MultiSteam, **cuisson de menu automatique**, production de vapeur externe
  - **150 programmes automatiques** et 20 progr. personnalisés
  - Réservoir d'eau, réservoir push-to-release
- € 2.799,-\*



### DGM 6800 - „M-Touch“

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
  - **Commande M Touch, Miele@home ready**
  - 40 l, 4 niveaux de cuisson, éclairage par Led, temp. vapeur 40-100°C, micro-ondes 80-1000 W
  - Technologie MultiSteam, cuisson de menu automatique, production de vapeur externe
  - 150 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
  - Réservoir d'eau, réservoir push-to-release
- € 3.499,-\*

# Trouvez le four à vapeur avec micro-ondes Miele adapté à vos besoins

## Four à vapeur avec micro-ondes

Four à vapeur avec micro-ondes,  
PureLine, hauteur 45 cm



### DGM 6805 - „M-Touch“

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- Commande M Touch, Miele@home ready
- 40 l, 4 niveaux de cuisson, éclairage par Led, temp. vapeur 40-100°C, micro-ondes 80-1000 W
- Technologie MultiSteam, cuisson de menu automatique,
- production de vapeur externe, 150 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
- **Raccordement à l'eau fixe**, réservoir push-to-release

€ 3.699,-\*

Fours à vapeur avec micro-ondes, ContourLine, hauteur 45 cm



### DGM 6301

- Inox CleanSteel
- Commande DirectSensor
- 40 l, 4 niveaux de cuisson, éclairage par Led
- Temp. vapeur 40-100°C, micro-ondes 80-1000 W
- Technologie MultiSteam, production de vapeur externe
- 75 programmes automatiques et 20 progr. personnalisés
- Réservoir d'eau, réservoir push-to-release

€ 1.999,-\*



### DGM 6500

- Inox CleanSteel
- **Commande SensorTronic**
- 40 l, 4 niveaux de cuisson, éclairage par Led
- Temp. vapeur 40-100°C, micro-ondes 80-1000 W
- Technologie MultiSteam, **cuisson de menu automatique**,
- production de vapeur externe
- **150 programmes automatiques** et 20 progr. personnalisés
- Réservoir d'eau, réservoir push-to-release

€ 2.799,-\*



Four à vapeur avec micro-ondes Miele



## Les modèles

### Appareils encastrables TopControlMiele

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

### Appareils encastrables SideControl Miele

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

### Appareil autonome

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

## Concepts de commande

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

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

# Design parfaitement ajusté

## Les fours à micro-ondes Miele

### Dimensions de niche

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



36 cm de haut, 60 cm de large  
- SideControl



45 cm de haut, 60 cm de large  
- SideControl



45 cm de haut, 60 cm de large  
- TopControl

### Vaste Choix

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



Enceinte de 17 l



Enceinte de 26 l



Enceinte de 46 l

### Les fonctions

À première vue, le four à micro-ondes ne fait pas partie des appareils dits polyvalents. Et pourtant, les modèles Miele ne se contentent pas de réchauffer ou de 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 sans gril

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

#### Four à micro-ondes avec gril

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



# Pour des résultats impeccables et un confort accru

## Les highlights\* des fours à micro-ondes encastrables Miele

### Enceinte de four XL

Dans la grande enceinte inox des appareils dotés de la commande TopControl, vous pouvez parfaitement préparer des plats plus grands comme du poulet ou des 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.

### Eclairage 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.

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



## ■ Philosophie d'utilisation

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



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

## ■ Volumes d'enceinte de cuisson

Indique la capacité du four à micro-ondes



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

## ■ Gril quartz

Indique si l'appareil possède un gril quartz



Pour faire gratiner les plats après la cuisson

## ■ Puissance

Indique la puissance du micro-ondes en W



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

## ■ Éclairage LED

Indique comment l'espace interne de l'appareil est éclairé



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

## ■ Popcorn

L'appareil possède d'une touche Popcorn



Pour une préparation rapide et aisée de popcorn frais

## ■ Programmes automatiques

L'appareil dispose de programmes automatiques



Préparer des plats aisément et automatiquement

## ■ Plateau tournant de 40 cm

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



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



# Trouvez le four à micro-ondes Miele adapté à vos besoins

## Four à micro-ondes autonome/encastreables

Four à micro-ondes autonome,  
hauteur 30 cm



### M 6012

- Inox CleanSteel
  - Commande SideControl
  - 26 l, diamètre de la plaque tournante : 32,5 cm
  - Charnière de porte à gauche
  - 7 niveaux de puissance (80-900 W), **Gril quartz 800 W**
  - **Fonctions combinées Micro-ondes/ Gril quartz**
  - 17 programmes automatiques, fonction Memory
  - Quickstart
- € 549,-\*

Fours à micro-ondes encastrables PureLine/ContourLine



### M 6032

- Inox CleanSteel, blanc brillant
  - Commande SideControl
  - 17 l, diamètre de la plaque tournante : 27,2 cm
  - Hauteur de la niche : 38 cm, charnière de porte à gauche
  - 6 niveaux de puissance (80-800 W), **Gril quartz 800 W**
  - **Fonctions combinées Micro-ondes/ Gril quartz**
  - 17 programmes automatiques, fonction Memory
  - Quickstart
- € 849,-\*



### M 6040\*\*

- Inox CleanSteel
  - Commande SideControl
  - **26 l, diamètre de la plaque tournante : 32,5 cm**
  - **Hauteur de la niche : 45 cm**, charnière de porte à gauche
  - **7 niveaux de puissance (80-900 W)**
  - **11 programmes automatiques**, fonction Memory
  - Quickstart
- € 849,-\*

Sous réserve de modifications

\* Prix indicatif du marché en euros (incl. prix TVA et Recupel)

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

Four à micro-ondes encastrable PureLine



#### M 6260

- Inox CleanSteel
- **Commande TopControl**
- **46 l, diamètre de la plaque tournante : 40,6 cm**
- Hauteur de la niche 45 cm, **charnière de porte en-dessous**
- 7 niveaux de puissance (80-900 W)
- **16 programmes automatiques**, fonction Memory
- Touche Popcorn, Quickstart

€ 999,-\*



#### M 6262

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- Commande TopControl
- 46 l, diamètre de la plaque tournante : 40,6 cm
- Hauteur de la niche 45 cm, charnière de porte en-dessous
- 7 niveaux de puissance (80-900 W), **Gril quartz 1500 W**
- **Fonctions combinées Micro-ondes/ Gril quartz**
- **23 programmes automatiques**, fonction Memory
- Touche Popcorn, Quickstart

€ 1.249,-\*

Four à micro-ondes ContourLine



#### M 6160

- Inox CleanSteel
- Commande TopControl
- 46 l, diamètre de la plaque tournante : 40,6 cm
- Hauteur de la niche 45 cm, charnière de porte en-dessous
- 7 niveaux de puissance (80-900 W)
- **16 programmes automatiques**, fonction Memory
- Touche Popcorn, Quickstart

€ 999,-\*



# 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 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.

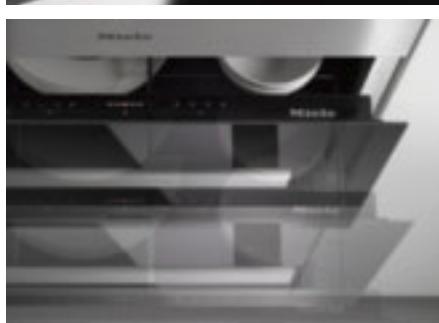


# La température parfaite pour la vaisselle de service et de table !

## 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.

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



## Cuisson sous vide

L'appareil possède ce mode de préparation



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

## Push2Open

L'appareil possède cette fonction



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

# Trouvez le tiroir culinaire Miele adapté à vos besoins

## Tiroirs culinaires encastrables

Tiroirs culinaires encastrables PureLine/ContourLine



### EGW 6210, hauteur 10 cm

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- Système Push2Open
- Réglage de la température 30-50°C
- **Réchauffement de la vaisselle**
- Capacité de charge : 56 tasses Espresso ou 25 à Cappuccino
- Totallement extractible, revêtement anti-dérapant
- Combinable avec CVA 6431 dans une niche de 45 cm

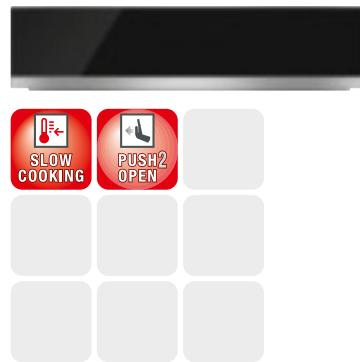
**€ 649,-\***



### ESW 6114, hauteur 15 cm

- Inox CleanSteel, avec bande décorative inox : pour une combinaison avec un appareil de 60 cm, dans une position horizontale
- **Panneau en verre avec touches sensitives**
- Système Push2Open
- **Réglage de la température 40-85°C**
- Réchauffement de la vaisselle, **maintenir des plats au chaud**
- **Slow cooking**
- **Vaisselle pour 6 personnes, totalement extractible, revêtement anti-dérapant**
- Possible : connexion autom. - avec câble CVVK - avec CVA 6805

**€ 849,-\***



### ESW 6214, hauteur 15 cm

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- **Panneau en verre avec touches sensitives**
- Système Push2Open
- **Réglage de la température 40-85°C**
- Réchauffement de la vaisselle, maintenir des plats au chaud
- **Slow cooking**
- **Vaisselle pour 6 personnes, totalement extractible, revêtement anti-dérapant**
- Possible : connexion autom. - avec câble CVVK - avec CVA 6805

**€ 849,-\***

# Trouvez le tiroir culinaire Miele adapté à vos besoins

## Tiroirs culinaires encastrables

Tiroir culinaire encastrable  
PureLine



### ESW 6229, hauteur 29 cm

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
- Panneau en verre avec touches sensitives
- Réglage de la température 40-85°C
- Réchauffement de la vaisselle, maintenir des plats au chaud
- Slow cooking
- Vaisselle pour 12 personnes,  
**2 niveaux, fermeture automatique avec amortisseur**
- Totallement extractible, revêtement anti-dérapant

**€ 1.049,-\***

Tiroir culinaire encastrable  
ContourLine



### ESW 6129, hauteur 29 cm

- Inox CleanSteel
- Panneau en verre avec touches sensitives
- Réglage de la température 40-85°C
- Réchauffement de la vaisselle, maintenir des plats au chaud
- Slow cooking
- Vaisselle pour 12 personnes, 2 niveaux, fermeture automatique avec amortisseur
- Totallement extractible, revêtement anti-dérapant

**€ 1.049,-\***



# Nouveau chez Miele !

## Le tiroir sous vide encastrable aux multiples fonctions

### Pour profiter des belles choses de la vie...

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



### Juste acheté - et après ?

#### Pur délice et saveurs naturelles

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

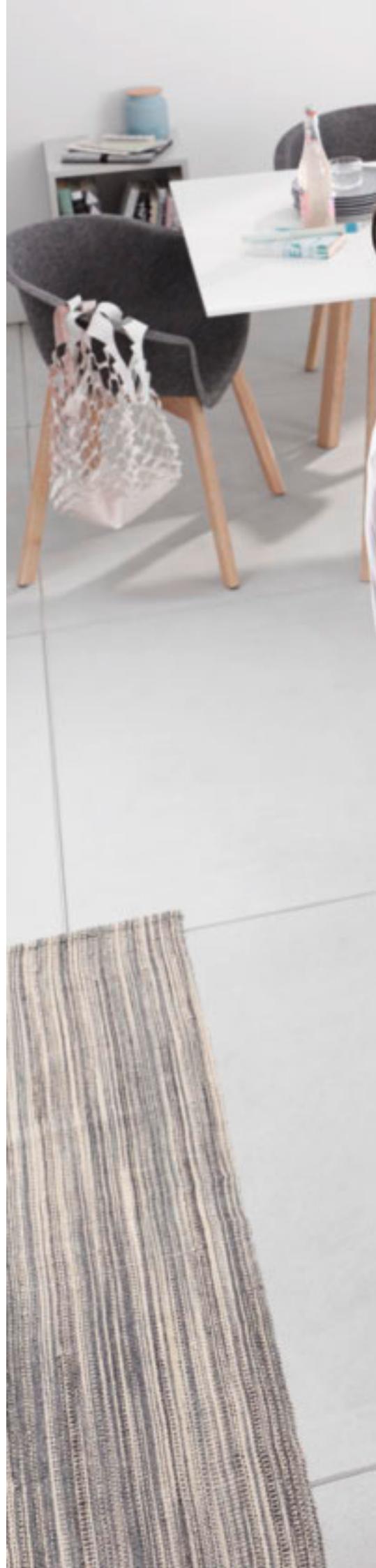
A contrario - Souvent, de nombreux aliments se gâtent et atterrissent à la poubelle. Rien qu'en Allemagne, chaque habitant jette chaque année en moyenne plus de 300 euros d'aliments à la poubelle.

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



### Cuisson sous vide : la préparation des chefs

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







# Un équipement exclusif pour un plaisir à l'état pur

## Les highlights\* du tiroir sous vide encastrable

### Mise sous vide

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



### Grand volume utile

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

### Sachets sous vide adaptés aux aliments

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

### Trois niveaux de mise sous vide

Pour une protection toujours optimale : vous pouvez choisir entre 3 niveaux. Le niveau 3 est idéal pour la viande et le niveau 1 est idéal pour les fruits fragiles.

### Durée de scellement réglable

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

### Boîtes sous vide réutilisables

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

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



## **Mise sous vide**

Le tiroir peut effectuer une mise sous vide



Aspire l'air du sachet de mise sous vide

## **Push2Open**

L'appareil possède cette fonction



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

# Trouvez le tiroir sous vide Miele adapté à vos besoins

## Tiroirs sous vide encastrables



### EVS 6114

- Inox CleanSteel
  - Panneau de commande avec touches sensitives, mécanisme Push2open
  - Mettre des aliments sous vide, mariner des aliments, diviser des aliments en portions, mettre en sachets sous vide
  - Durée de scellement par étapes, refermer des aliments
  - Tiroir entièrement extractible, capacité de pompage en m<sup>3</sup> h: 4
  - Dimensions de l'appareil en mm (l x h x p : 595 x 141 x 570
  - Puissance de raccordement : 0,7 kW
- € 1.999,-\***



### EVS 6214

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
  - Panneau de commande avec touches sensitives, mécanisme Push2open
  - Mettre des aliments sous vide, mariner des aliments, diviser des aliments en portions, mettre en sachets sous vide
  - Durée de scellement par étapes, refermer des aliments
  - Tiroir entièrement extractible, capacité de pompage en m<sup>3</sup> h: 4
  - Dimensions de l'appareil en mm (l x h x p : 595 x 141 x 570
  - Puissance de raccordement : 0,7 kW
- € 1.999,-\***



## Types



**Commande** via une cuisinière sous-encastree



**Commande** sur le plan de cuison proprement

# Le sens de l'espace conjugué au souci du détail

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

## Modèles



**Induction** – Le mode tendance

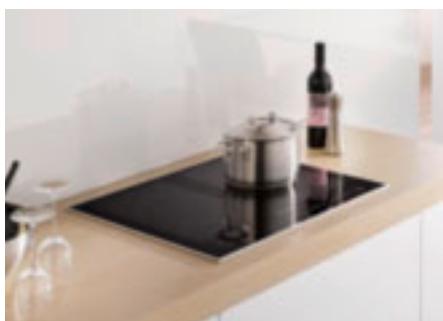


**HiLight** – Le mode traditionnel



**Gaz** – Le mode classique

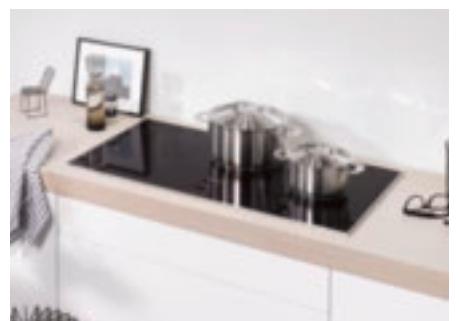
## Vaste choix de formats



**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.

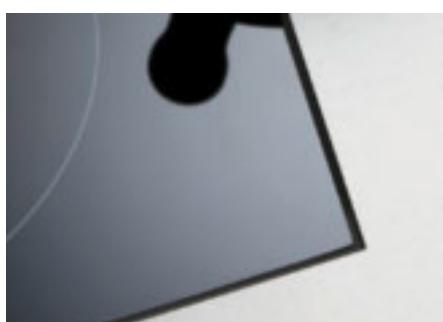


**Le format XL** – 90 cm de large, jusqu'à 5 zones de cuisson.

## Cadre



**cadre inox**



**sans cadre pour encastrement à fleur de plan de travail**



**bord biseauté**

# Concepts de commande et dispositions du plan de cuisson au service du plaisir culinaire !

La commande, la disposition des zones de cuisson et la rapidité des plans de cuisson HiLight et des plans de cuisson à induction Miele

Concepts de commande



Exclusivité Miele SmartSelect White



DirectSelection

Zones de cuisson flexibles



Zones de cuisson et de rôtissage



Exclusivité Miele SmartSelect



EasyControl Plus



Exclusivité Miele Zone de cuisson TempControl



Exclusivité Miele DirectSelection Plus



Commande avec boutons de réglage



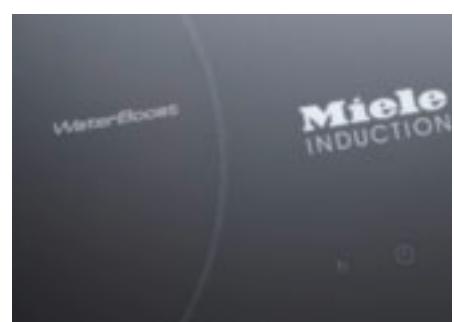
Exclusivité Miele PowerFlex



La puissance des plans de cuisson Miele



Exclusivité  
Miele ExtraSpeed



Exclusivité  
Miele WaterBoost



Exclusivité  
Miele TwinBooster



Exclusivité  
Miele PowerFlex

# NOUVEAU : TempControl

Cuisiner n'a jamais été aussi facile

Les zones de cuisson TempControl font entrer la technologie intelligente dans votre cuisine. Cette fonction garantit des meilleurs résultats quelle que soit la cuisson. La simplicité d'utilisation et la sécurité s'affichent au premier plan.



## Résultats parfaits

La température de cuisson idéale est rapidement atteinte après réglage de l'un des trois niveaux de mijotage, ce qui est indiqué par un signal sonore. Une fois réglée, la température reste constante tout au long du processus. Plus besoin de sans cesse modifier les niveaux de puissance.



## Utilisation flexible

TempControl est compatible avec tout ustensile pour induction. Nul besoin d'investir dans une nouvelle batterie de cuisine. La zone de cuisson TempControl ronde peut aussi être utilisée pour simplement cuire des légumes dans une casserole d'eau.



## Simple d'utilisation

Vous avez le choix entre trois niveaux de cuisson avec différentes zones de température. Pour une préparation parfaite, quel que soit l'aliment. Bien des plats, comme les spaghetti ou les ragoûts, ont besoin d'une sauce pour être sublimés. TempControl abaisse la température après le réglage du mijotage. Les éclaboussures de sauce ne sont donc plus à craindre.



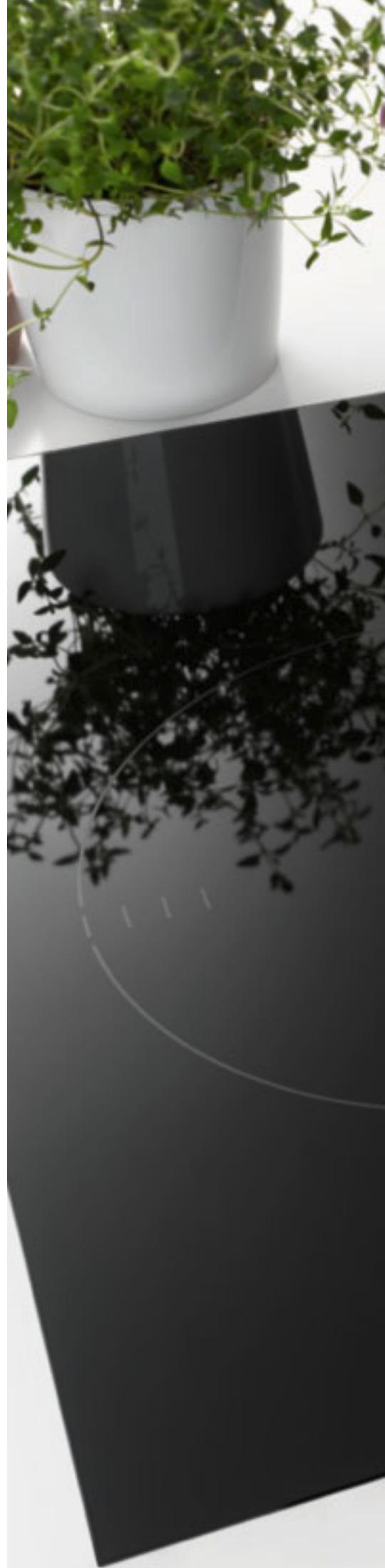
## Sécurité optimale

TempControl évite efficacement la surchauffe de l'huile ou du beurre dans la poêle. Renforçant ainsi non seulement la sécurité, mais aussi le maintien d'une température idéale et évitant tout risque de brûler le plat.



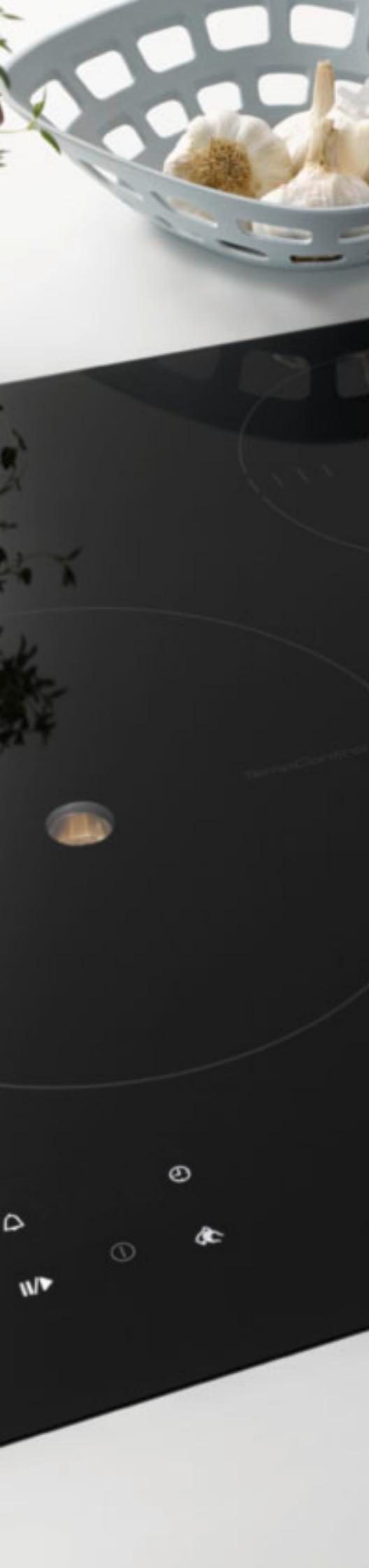
## Maintien au chaud Plus

Les plans à induction Miele disposent tous d'une fonction de maintien au chaud pour garder vos plats à la température idéale de dégustation. TempControl permet aussi de réchauffer doucement des plats comme des casseroles sans brûler ou accrocher.



# NOUVEAU : TempControl

Une cuisson au degré près



Niveau de cuisson et de puissance



## Niveau de puissance I

Le niveau de puissance 1 convient pour tous les plats à préparer à une température modérée. Comme les œufs sur le plat, le poisson et la plupart des mets surgelés.



## Niveau de puissance II

Cette température de cuisson moyenne permet de cuire des aliments comme les crevettes et les beefsteaks. Elle convient également pour griller les céréales.



## Niveau de puissance III

Cette température de cuisson moyenne permet de cuire des aliments comme les crevettes et les beefsteaks. Elle convient également pour griller les céréales.



## Position mijotage

Bien des plats tels que les ragoûts ou spaghetti sont sublimés par la sauce qui les accompagnent. La plaque de cuisson règle la bonne température à l'aide de la position mijotage. La sauce est toujours réussie sans éclaboussures.

Con@ctivity 2.0



# Quelles caractéristiques estimez-vous indispensables ?

## Les highlights des plans de cuisson Miele

**Exclusivité  
Miele**

### Con@ctivity 2.0

Concentrez-vous uniquement sur la cuisson grâce à la fonction d'automatisation Con@ctivity 2.0, qui enclenche et arrête la hotte automatiquement. Qui plus est, Con@ctivity 2.0 propose aussi une adaptation automatique de la puissance d'aspiration de la hotte. Et ce, en fonction de l'activité du plan de cuisson. Il règne ainsi toujours un climat agréable dans la maison. Avec Con@ctivity 2.0, la hotte et le plan de cuisson communiquent ensemble sans fil. L'installation est très simple : toutes les hottes dotées de Con@ctivity 2.0 sont fournies avec un stick sans fil (Funkstick) qui, avec la facilité du plug-and-play, peut être raccordé sur n'importe quel plan de cuisson Miele compatible avec la fonction Con@ctivity.



**Exclusivité  
Miele**

### TempControl

Des résultats de rôtissage assurément parfaits : la température dans la poêle est maintenue constante, de sorte que rien ne brûle.

**Exclusivité  
Miele**

### SmartSelect White

Rapide et intuitif : vous pouvez régler directement les niveaux de puissance et de rôtissage pour chaque zone de cuisson.

**Exclusivité  
Miele**

### PowerFlex

Polyvalent et flexible : même les grandes poêles et casseroles sont chauffées rapidement et sans souci.

### 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.

**Exclusivité  
Miele**

### ExtraSpeed

Jusqu'à 35 % de gain de temps\*: grâce à la technologie Miele exclusive, il vous reste davantage de temps pour vous.

\* En comparaison avec un plan de cuisson HiLight Miele de 15 ans.

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



Stop & Go  
L'appareil possède la fonction Stop & Go

Stop & Go : réduction de la puissance via une pression du doigt

- Commande**  
Indique quelles commandes l'appareil possède
- Sélection rapide et intuitive pour chaque zone de cuisson via des chiffres rétroéclairés
- Sélection rapide et intuitive pour toutes les zones de cuisson via des chiffres centraux
- Sélection intuitive pour toutes les zones de cuisson via une touche centrale +/-
- Sélection rapide et facile de chaque zone de cuisson via une commande bouton distincte.

**Con@ctivity 2.0**  
Le plan de cuisson est équipée de Con@ctivity 2.0

Fonction automatique sans fil pour un climat ambiant optimal et un confort d'utilisation

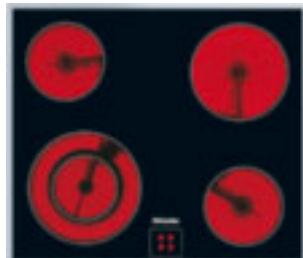
**ExtraSpeed**  
L'appareil possède la fonction ExtraSpeed.

Chauffage HiLight pour une cuisson rapide

# Trouvez le pan de cuisson Miele adapté à vos besoins

## Plans de cuisson électriques, HiLight

Plan de cuisson HiLight, 60 cm de large, en combinaison avec une cuisinière

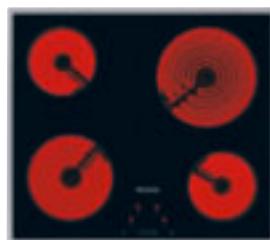


### KM 6012

- Cadre plat en inox
- **En combinaison avec la cuisinière H 2261 E**
- **Commande avec des boutons sur la cuisinière**
- 4 zones de cuisson, e.a. zone extensible, utilisation- et indication du chaleur résiduelle
- Découpe en l x p en mm : 560 x 490, puissance de raccordement 5,9 kW

**€ 499,-\***

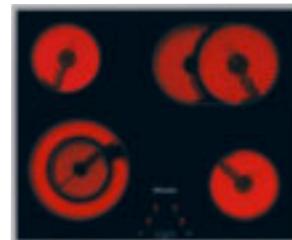
Plans de cuisson HiLight,  
largeur 60 cm



### KM 5600

- Cadre plat en inox
- **Commande frontale EasyControl avec touches sensitives**
- 4 zones de cuisson
- Début de cuisson autom., utilisation- et indication du chaleur résiduelle
- Découpe en l x p en mm : 560 x 490 mm, puissance de raccordement 6,4 kW

**€ 599,-\***



### KM 5603

- Cadre plat en inox
- Commande frontale EasyControl avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, **e.a. zone extensible; zone cuisson-rôtisserie**
- Début de cuisson autom., utilisation- et indication du chaleur résiduelle
- Découpe en l x p en mm : 600 x 500 mm, puissance de raccordement 7 kW

**€ 729,-\***

# Trouvez le pan de cuisson Miele adapté à vos besoins

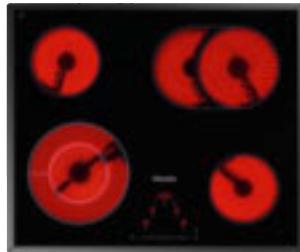
## Plans de cuisson électriques, HiLight



### KM 6202

- Cadre plat en inox
- **Commande frontale DirectControl** avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, e.a. zone extensible, **Timers**
- Début de cuisson autom., utilisation- et indication du chaleur résiduelle
- **ExtraSpeed, Stop&Go**
- **Fonction automatique Con@ctivity 2.0**
- Découpe en l x p en mm : 560 x 490, puissance de raccordement 7,1 kW

€ 879,-\*

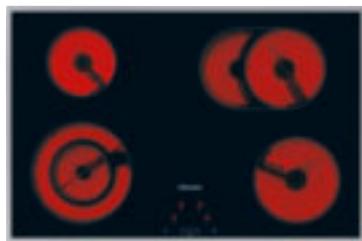


### KM 6207

- **Bord biseauté**
- Commande frontale DirectControl avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, e.a. zone extensible; **zone cuisson-rôtisserie, Timers**
- Début de cuisson autom., utilisation- et indication du chaleur résiduelle
- ExtraSpeed, Stop&Go
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe en l x p en mm : 600 x 500, puissance de raccordement 7,7 kW

€ 979,-\*

Plans de cuisson HiLight,  
largeur 75 cm



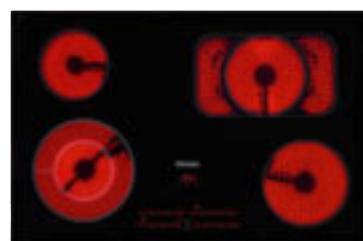
#### KM 5607

- Cadre plat en inox**
  - Commande frontale DirectControl avec touches sensitives
  - 4 zones de cuisson, e.a. zone extensible; zone cuisson-rôtisserie
  - Début de cuisson autom., utilisation- et indication du chaleur résiduelle
  - Découpe en l x p en mm : 750 x 490, puissance de raccordement 7,6 kW
- € 829,-\***



#### KM 6212

- Cadre plat en inox
  - Commande frontale DirectControl avec touches sensitives
  - 4 zones de cuisson, e.a. zone extensible; zone cuisson-rôtisserie, Timers
  - Début de cuisson autom., utilisation- et indication du chaleur résiduelle
  - ExtraSpeed, Stop&Go**
  - Fonction automatique Con@ctivity 2.0**
  - Découpe en l x p en mm : 750 x 490, puissance de raccordement 8,5 kW
- € 1.029,-\***



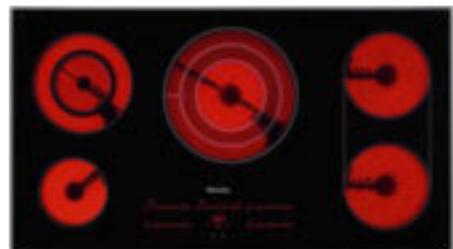
#### KM 6223

- Sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail**
  - Commande frontale DirectControl Plus** avec touches sensitives
  - 4 zones de cuisson, e.a. zone extensible; zone cuisson-rôtisserie, Timers
  - Début de cuisson autom., utilisation- et indication du chaleur résiduelle
  - ExtraSpeed, Stop&Go
  - Fonction automatique Con@ctivity 2.0
  - Découpe en l x p en mm : 730 x 470/756 x 496, puissance de raccordement 8,5 kW
- € 1.229,-\***

# Trouvez le pan de cuisson Miele adapté à vos besoins

## Plans de cuisson électriques, HiLight

Plan de cuisson HiLight, largeur 95 cm



### KM 6230

- **Cadre surélevé en inox**
- Commande frontale DirectControl Plus avec touches sensitives
- 5 zones de cuisson, e.a. zone extensible; zone cuisson-rôtisserie, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation- et indication du chaleur résiduelle
- ExtraSpeed, Stop&Go
- Fonction automtique Con@ctivity 2.0
- Découpe en l x p en mm : 916 x 500, puissance de raccordement 10,7 kW

**€ 1.499,-\***

# Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les plans de cuisson à induction en un clin d'oeil

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

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



## Flexibilité

Indique quel type de zone de cuisson est disponible



Surface extra-large pour deux casseroles ou poêles, un grand plat à rôtir ou une casserole à pâtes

## TwinBooster

L'appareil possède une fonction Boost



Deux niveaux de puissance pour une cuisson très rapide

## Maintien au chaud

L'appareil possède la fonction de maintien au chaud



Maintient toute quantité à la température de service

## Stop & Go

L'appareil possède la fonction Stop & Go



Stop & Go : réduction de la puissance via une pression du doigt

## TempControl

L'appareil possède la fonction TempControl



Garantit les meilleurs résultats lors des différentes méthodes de cuisson

## Garder Chaud Plus

L'appareil possède la fonction Garder Chaud Plus



Chauder doucement les aliments froids peuvent en plus de la tenue de réchauffer la température de service.

# Trouvez le plan de cuisson à induction Miele adapté à vos besoins

## Plans de cuisson à induction

Plans de cuisson à induction, largeur 60 cm



### KM 6115

- Largeur 57,4 cm, cadre plat en inox
- Commande frontale EasyControl avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Fonction de maintien au chaud
- Découpe l x p en mm : 560 x 490, puissance de raccordement 7,3 kW

€ 899,-\*



### KM 6314

- Largeur 57,4 cm, cadre plat en inox
- **Commande frontale DirectSelection** avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle,
- détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, **Stop&Go**, Fonction de maintien au chaud
- **Fonction automatique Con@ctivity 2.0**
- Découpe l x p en mm : 560 x 490, puissance de raccordement 7,3 kW

€ 1.199,-\*



### KM 6325-1

- **Largeur 62 cm, listel décorative en inox en avant et à l'arrière**
- **Boutons de réglages à droite sur le plan de cuisson**
- 4 zones de cuisson, zone extensible
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Fonction de maintien au chaud
- **Zone PowerFlex (à gauche)**
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 600 x 500, puissance de raccordement 7,3 kW

€ 1.249,-\*



#### KM 6322

- Largeur 61,4 cm, cadre plat en inox
- Commande frontale DirectSelection avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
- **Zone PowerFlex (à droite)**
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 600 x 500, puissance de raccordement 7,3 kW

**€ 1.299,-\***



#### KM 6324-1 blanc brillant

- Largeur 59,2 cm, sans cadre, encastrement à fleur de plan de travail
- Commande frontale DirectSelection avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
- Zone PowerFlex (à droite)
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 570 x 470/596 x 496, puissance de raccordement 7,3 kW

**€ 1.449,-\***



#### KM 6328-1 Powerflex

- Largeur 62,6 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale DirectSelection avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
- **2 x Zone PowerFlex (à gauche et à droite)**
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 560 x 490, puissance de raccordement 7,3 kW

**€ 1.499,-\***

# Trouvez le plan de cuisson à induction Miele adapté à vos besoins

## Plans de cuisson à induction

Plans de cuisson à induction, largeur 75 et 80 cm



### KM 6118

- Largeur 76,4 cm, cadre plat en inox
- Commande frontale EasyControl avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Fonction de maintien au chaud
- Découpe l x p en mm : 750 x 490, puissance de raccordement 7,3 kW

**€ 1.119,-\***



### KM 6344

- Largeur 80,6 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale DirectSelection avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, **Stop&Go**, Fonction de maintien au chaud
- **Fonction automatique Con@ctivity 2.0**
- Découpe l x p en mm : 780 x 500, puissance de raccordement 7,3 kW

**€ 1.399,-\***



### KM 6342

- Largeur 86 cm, côtés latéraux biseautés
- Commande frontale DirectSelection avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 750 x 490, puissance de raccordement 7,3 kW

**€ 1.399,-\***



#### KM 6362-1

- Largeur 80 cm, listel décorative en inox en avant et à l'arrière
  - Commande frontale avec boutons de réglages
  - 4 zones de cuisson, zone extensible
  - Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
  - TwinBooster, Fonction de maintien au chaud
  - **Zone PowerFlex (droite), WaterBoost (à gauche devant)**
  - Fonction automatique Con@ctivity 2.0
  - Découpe l x p en mm : 780 x 500, puissance de raccordement 7,3 kW
- € 1.449,-\***



#### KM 6347

- Largeur 76,4 cm, cadre plat en inox
  - Commande frontale DirectSelection avec touches sensitives
  - 4 zones de cuisson, zone extensible, **Timers**
  - Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
  - TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
  - **Zone PowerFlex (à l'arrière à droite)**
  - Fonction automatique Con@ctivity 2.0
  - Découpe l x p en mm : 750 x 490, puissance de raccordement 7,3 kW
- € 1.549,-\***



#### KM 6357

- Largeur 80,6 cm, cadre surélevé en inox
  - Commande frontale DirectSelection Plus avec touches sensitives
  - 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
  - Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
  - TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
  - Zone PowerFlex (à l'arrière à droite)
  - Fonction automatique Con@ctivity 2.0
  - Découpe l x p en mm : 780 x 500, puissance de raccordement 7,3 kW
- € 1.749,-\***

# Trouvez le plan de cuisson à induction Miele adapté à vos besoins

## Plans de cuisson à induction

Plans de cuisson à induction, largeur 75 et 80 cm



### KM 6349-1 Brillantwit

- **Largeur 75,2 cm, sans cadre, encastrément à fleur de plan de cuisson**
- Commande frontale DirectSelection avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
- Zone PowerFlex (à droite)
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 730 x 470/756 x 496, puissance de raccordement 7,3 kW

€ 1.799,-\*

### KM 6348

- Largeur 75,2 cm, sans cadre, encastrément à fleur de plan de cuisson
- Commande frontale DirectSelection avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
- Zone PowerFlex (à droite)
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 730 x 470/756 x 496, puissance de raccordement 7,3 kW

€ 1.749,-\*

### KM 6366-1

- **Largeur 80,6 cm, cadre surélevé en inox**
- Commande frontale DirectSelection avec touches sensitives
- **6 zones** de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
- **3 x Zone PowerFlex**
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 780 x 500, puissance de raccordement 11 kW

€ 2.099,-\*



#### KM 6367-1

- Largeur 79,2 cm, sans cadre, encastrément à fleur de plan de cuisson**
  - Commande frontale DirectSelection avec touches sensitives
  - 6 zones de cuisson, zone extensible, Timers
  - Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
  - TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
  - 3 x Zone PowerFlex
  - Fonction automatique Con@ctivity 2.0
  - Découpe l x p en mm : 770 x 490/796 x 516, puissance de raccordement 11 kW
- € 2.199,-\***

#### KM 6356 Wok

- Largeur 79 cm, sans cadre, encastrément à fleur de plan de cuisson**
  - Commande frontale DirectSelection avec touches sensitives
  - 4 zones de cuisson**, zone extensible, Timers
  - Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
  - TwinBooster, Fonction de maintien au chaud
  - Zone PowerFlex (à droite), Wok (avant gauche)**
  - Casserole Wok y comprise**
  - Découpe l x p en mm : 776 x 496/796 x 516 puissance de raccordement 7,3 kW
- € 2.999,-\***

# Trouvez le plan de cuisson à induction Miele adapté à vos besoins

## Plans de cuisson à induction

Plans de cuisson à induction, largeur 90 cm



### KM 6381

- Largeur 91,6 cm, bords biseautés
- Commande frontale DirectSelection Plus avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
- **2 x Zone PowerFlex**
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 886 x 386, puissance de raccordement 7,3 kW

€ 1.999,-\*



### KM 6388

- Largeur 94,2 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale DirectSelection Plus avec touches sensitives
- **5 zones** de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
- **2 x Zone PowerFlex, WaterBoost** (au centre)
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 916 x 500, puissance de raccordement 11 kW

€ 2.499,-\*



### KM 6389

- Largeur 92,8 cm, sans cadre, encastrement à fleur de plan de cuisson
- Commande frontale DirectSelection Plus avec touches sensitives
- 5 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle, détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, Fonction de maintien au chaud
- **2 x Zone PowerFlex, WaterBoost** (au centre)
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 906 x 490/ 932 x 516, puissance de raccordement 11 kW

€ 2.599,-\*

## Plans de cuisson à induction TempControl, largeur 75 cm



### KM 6629 - TempControl

- Largeur 76,4 cm, cadre plat en inox
  - Commande frontale Smart Select avec touches sensitives
  - 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
  - Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle
  - Détection de présence d'une casserole et son format
  - TwinBooster, Stop&Go, fonction de maintien au chaud
  - Zone PowerFlex, zone TempControl
  - Fonction automatique Con@ctivity 2.0
  - Découpe l x p en mm : 750 x 490, puissance de raccordement 7,3 kW
- € 1.999,-\***

### KM 6639 - TempControl

- Largeur 75,2 cm, encastrement à fleur de plan de travail
  - Commande frontale Smart Select avec touches sensitives
  - 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
  - Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle
  - Détection de présence d'une casserole et son format
  - TwinBooster, Stop&Go, fonction de maintien au chaud
  - Zone PowerFlex, zone TempControl
  - Fonction automatique Con@ctivity 2.0
  - Découpe l x p en mm : 730 x 470 / 756 x 496, puissance de raccordement 7,3 kW
- € 2.099,-\***

# Trouvez le plan de cuisson à induction Miele adapté à vos besoins

## Plans de cuisson à induction avec TempControl

Plans de cuisson à induction TempControl, largeur 90 cm



### KM 6669 - TempControl

- Largeur 94,2 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale Smart Select avec touches sensitives
- 5 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle
- Détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, fonction de maintien au chaud
- Zone PowerFlex, zone TempControl
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 916 x 500, puissance de raccordement 11 kW

€ 2.399,-\*

### KM 6679 - TempControl

- Largeur 92,8 cm, encastrement à fleur de plan de travail
- Commande frontale Smart Select avec touches sensitives
- 5 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle
- Détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, fonction de maintien au chaud
- Zone PowerFlex, zone TempControl
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 906 x 490 / 932 x 516, puissance de raccordement 11 kW

€ 2.499,-\*

### KM 6699 - TempControl

- Largeur 91,6 cm, bord biseauté, panoramique
- Commande frontale Smart Select avec touches sensitives
- 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
- Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle
- Détection de présence d'une casserole et son format
- TwinBooster, Stop&Go, fonction de maintien au chaud
- Zone PowerFlex, zone TempControl
- Fonction automatique Con@ctivity 2.0
- Découpe l x p en mm : 886 x 386, puissance de raccordement 7,3 kW

€ 2.399,-\*

## Plans de cuisson à induction TempControl, noir graphit



### KM 6839 - TempControl

- Largeur 75,2 cm, enca斯特rement à fleur de plan de travail
  - Commande frontale Smart Select White avec touches sensitives
  - 4 zones de cuisson, zone extensible, Timers
  - Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle
  - Détection de présence d'une casserole et son format
  - TwinBooster, Stop&Go, fonction de maintien au chaud
  - Zone PowerFlex, zone TempControl
  - Fonction automatique Con@ctivity 2.0
  - Découpe l x p en mm : 730 x 470 / 756 x 496, puissance de raccordement 7,3 kW
- € 2.299,-\***

### KM 6879 - TempControl

- Largeur 92,8 cm, enca斯特rement à fleur de plan de travail
  - Commande frontale Smart Select White avec touches sensitives
  - 5 zones de cuisson, zone extensible, Timers
  - Début de cuisson autom., utilisation et indication du chaleur résiduelle
  - Détection de présence d'une casserole et son format
  - TwinBooster, Stop&Go, fonction de maintien au chaud
  - Zone PowerFlex, zone TempControl
  - Fonction automatique Con@ctivity 2.0
  - Découpe l x p en mm : 906 x 490 / 932 x 516, puissance de raccordement 11 kW
- € 2.699,-\***



# Les conditions idéales pour cuisiner à votre gré

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

### Types

#### Plans de cuisson au gaz

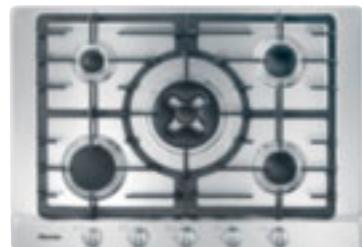
Tous les plans de cuisson au gaz sont commandés depuis le plan proprement dit. Il ne faut donc pas installer de four en dessous. Et vous pouvez exploiter la place pour y installer un tiroir ou une armoire. Aménagez ainsi votre cuisine en toute liberté.

### 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

### 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.

### Variantes de design



**La variante intégrée** – Plans de cuisson avec support inox



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

### Concepts de commande



#### Sans commande électronique

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



#### Avec commande électronique

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



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

## Les highlights\* des plans de cuisson au gaz Miele

### Plans de cuisson au gaz avec commande électronique

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



### 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.

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



**Brûleurs PerfectClean**  
L'appareil possède des couvercles de brûleurs PerfectClean

Traitement de surface breveté pour un confort de nettoyage inégalé

**Philosophie d'utilisation**  
Indique le type de commande de l'appareil

Sélection du mode et du temps via un bouton de commande

**Sécurité**  
Indique quels sont les équipements de sécurité de l'appareil

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

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

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

Meilleur confort grâce à un allumage de la flamme accéléré

**Supports de casserole**  
Les supports de casserole sont lavables au lave-vaisselle

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

# Trouvez le plan de cuisson au gaz Miele adapté à vos besoins

## Plans de cuisson au gaz

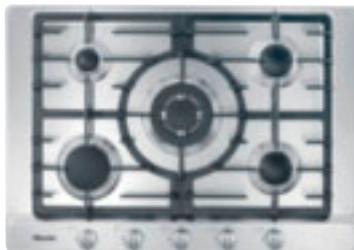
Plans de cuisson au gaz en inox



### KM 2010

- **Largeur 65 cm**, cuisinière en inox
- Panneau de commande incliné à l'avant avec des boutons de réglage
- 4 brûleurs – utilisation flexible
- Support de casseroles en fonte
- Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'un main, GasStop, coupure de sécurité
- Découpe l x p en mm : 560 x 480 – 490, capacité totale 7100 W
- Convient pour gaz naturel, puissance de raccordement 0,025 kW

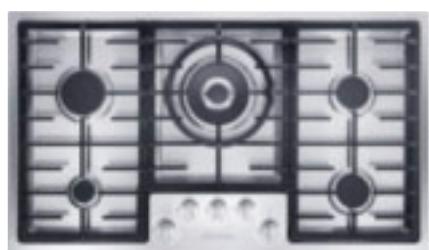
€ 649,-\*



### KM 2032

- **Largeur 75 cm**, cuisinière en inox
- Panneau de commande incliné à l'avant avec des boutons de réglage
- **5 brûleurs dont 1 Mono-Wok (3.800 W)**
- Support de casseroles en fonte
- Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'un main, GasStop, coupure de sécurité
- Découpe l x p en mm : 560 x 480 – 490, capacité totale 10900 W
- Convient pour gaz naturel, puissance de raccordement 0,025 kW

€ 849,-\*



### KM 2356

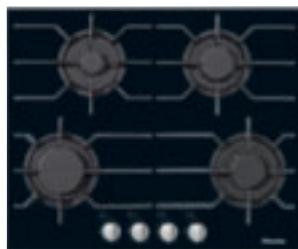
- **Largeur 88,8 cm**, cuisinière en inox
- Panneau de commande incliné à l'avant avec des boutons de réglage
- 5 brûleurs dont 1 Dual-Wok (4.500 W)
- **Supports de casseroles en fonte, ComfortClean : lavables en lave-vaisselle**
- Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'un main, **QuickStart, Gas-Stop & ReStart**, coupure de sécurité
- Découpe l x p en mm : 862 x 490, capacité totale 11900 W
- Convient pour gaz naturel, puissance de raccordement 0,025 kW

€ 1.449,-\*

# Trouvez le plan de cuisson au gaz Miele adapté à vos besoins

## Plans de cuisson au gaz

Plans de cuisson au gaz en vitro-céramique



### KM 3010

- **Largeur 62,6 cm**, listeaux de décoration en inox à l'avant et à l'arrière
- Boutons de réglage à l'avant du plan de cuisson
- 4 brûleurs – utilisation flexible
- **Supports de casseroles en fonte, ComfortClean : lavables en lave-vaisselle**
- Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'un main, GasStop, coupure de sécurité
- Découpe l x p en mm : 560 – 600 x 490 – 500, capacité totale 7100 W
- Convient pour gaz naturel, puissance de raccordement 0,025 kW

**€ 849,-\***

### KM 3054

- **Largeur 94,2 cm, cadre surélevé en inox**
- Boutons de réglage à l'avant du plan de cuisson
- 5 brûleurs, waaronder een Dual-Wok (4.700 W)
- Supports de casseroles en fonte, ComfortClean : lavables en lave-vaisselle
- Dispositif d'allumage électrique, facile à employer d'un main, **QuickStart**, GasStop & GasRestart, coupure de sécurité
- **Indication chaleur résiduelle et de fonctionnement, minuterie, sécurité enfants**
- Découpe l x p en mm : 916 x 490 – 500, capacité totale 11800 W
- Convient pour gaz naturel, puissance de raccordement 0,025 kW

**€ 1.449,-\***





# 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 : presque aucune perte d'énergie et le plaisir de cuisiner en toute sécurité grâce à un environnement qui reste relativement froid. Le confort est encore accru grâce à des dispositifs pratiques.

### Gaz

Que vous vouliez saisir une viande ou faire mijoter un plat: tout est possible avec les plans de cuisson au gaz traditionnels de Miele. Les 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

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.



# Quelles caractéristiques de confort souhaitez-vous ?

## Les highlights\* des CombiSet Miele

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



### Les largeurs des appareils

Programme polyvalent : grâce aux 3 différentes largeurs, des combinaisons individuelles sont toujours possibles.



### Rebords en inox

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



### Poignées

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



### Panneau de commande incliné

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



### Éléments d'affichage

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

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



**Philosophie d'utilisation**  
Indique le type de commande de l'appareil

 **BOUTONS**  
Sélection du mode et du temps via un bouton de commande

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

 **GAS STOP RESTART**  
Plus de confort via un rallumage automatique si la flamme s'éteint

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

 **QUICK START**  
Meilleur confort grâce à un allumage de la flamme accéléré

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

 Deux niveaux de puissance pour une cuisson très rapide

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

 **KEEPING WARM**  
Maintient toute quantité à la température de service

# Trouvez le CombiSet Miele adapté à vos besoins

## CombiSet

CombiSet, largeur 30 cm



### CS 1112 E – Plan de cuisson en vitro-céramique HiLight

- Largeur 28,8 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale avec boutons de réglage
- 2 zones de cuisson avec zone extensible
- Indication chaleur résiduelle et de fonctionnement
- Découpe l x p en mm : 272 x 500, puissance de raccordement 3 kW

€ 849,-\*

### CS 1212-1 i – Plan de cuisson à induction en vitro-céramique

- Largeur 28,8 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale en inox avec boutons de réglage
- 2 zones de cuisson avec zone extensible
- Indication chaleur résiduelle et de fonctionnement
- Découpe l x p en mm : 272 x 500, puissance de raccordement 3,7 kW

€ 1.049,-\*

### CS 1223-1 i – Wok à induction en vitro-céramique

- Largeur 38 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale en inox avec bouton de réglage
- 1 zone de cuisson avec zone extensible
- Indication chaleur résiduelle et de fonctionnement
- Découpe l x p en mm : 364 x 500, puissance de raccordement 3,2 kW
- Casserole Wok y comprise

€ 1.999,-\*

# Trouvez le CombiSet Miele adapté à vos besoins

## CombiSet



### CS 1012-1 G – plan de cuisson au gaz en inox

- Largeur 28,8 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale avec boutons de réglage
- 2 zones de cuisson, brûleur fort
- Indication chaleur résiduelle et «marche»
- Découpe l x p en mm : 272 x 500, puissance de raccordement 0,025 kW
- Supports de casseroles en fonte
- Puissance totale : 4600 W

€ 949,-\*



### CS 1011 G – Wok au gaz en inox

- Largeur 28,8 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale avec bouton de réglage
- 1 zone de cuisson **Dual-Wok** (6 kW)
- Indication chaleur résiduelle et de fonctionnement
- Découpe l x p en mm : 272 x 500, puissance de raccordement 0,025 kW

€ 899,-\*



### CS 1411 F – friteuse en inox

- Largeur 28,8 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale avec bouton de réglage
- Indicateur température souhaitée atteinte
- **Bac à friture (volume : 4 l), courvercle pour friteuse**
- Découpe l x p en mm : 272 x 500, hauteur d'encastrement 22,5 cm, puissance de raccordement 2,4 kW
- Robinet de vidange

€ 1.149,-\*



#### CS 1312 BG –

##### Gril en inox

- Largeur 28,8 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale avec boutons de réglage
- Grille en fonte, puissance gril 3 kWh
- **Indicateur de fonctionnement**
- Découpe l x p en mm : 272 x 500, puissance de raccordement 3,0 kW
- Pierres volcaniques inclus

**€ 1.049,—\***



#### CS 1327 Y –

##### Tepan Yaki en inox

- Largeur 38 cm, cadre surélevé en inox
- Commande frontale avec boutons de réglage
- Surface du Tepan en mm 350 x 450,  
**2 zones réglable séparément**, 3000 W
- Indication chaleur résiduelle et de fonctionnement
- Découpe l x p en mm : 364 x 500, puissance de raccordement 2,3 kW

**€ 1.999,—\***



# Un design poussé jusque dans les moindres détails !

## Les modèles de hottes Miele

### Modèles

#### Hottes murales et pour îlot

La solution idéale pour votre cuisine



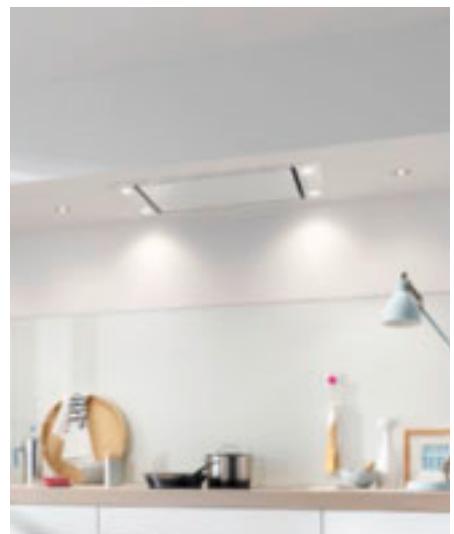
Hottes pour îlot



Hottes murales

#### Hottes pour montage dans le plafond

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



#### Hotte plan de travail - Downdraft

La solution élégante derrière le plan de cuisson

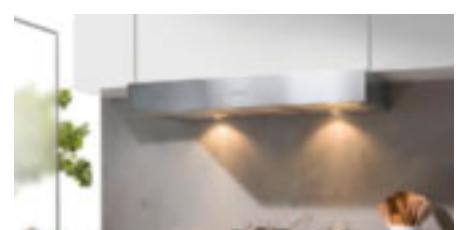


#### Hottes encastrables

A chaque situation d'encastrement sa solution



Hottes télescopiques



Hottes sous-encastreables



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



DA 2570, largeur 70 cm

# Nouveau : groupes d'extraction

Elargissement de la gamme d'appareils

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



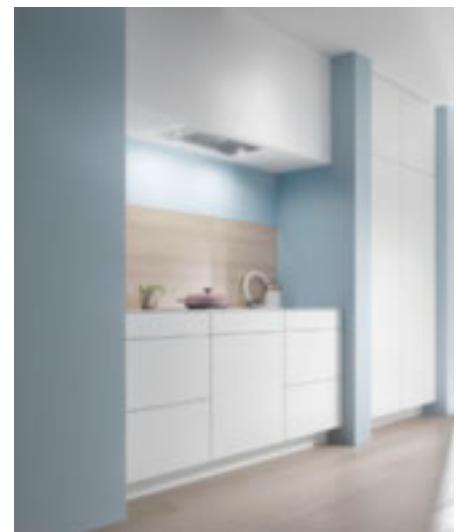
DA 2550, 50 cm



DA 2450, 50 cm



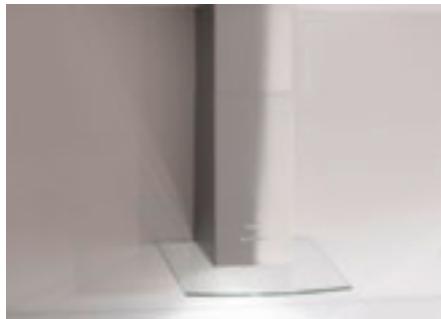
DA 2390, largeur 90 cm



DA 2360, largeur 60 cm

# Choisissez la largeur qui convient à votre plan de cuisson

## Les dimensions des hottes Miele



### Pour des petites et moyennes cuisines

Hottes de

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



### Pour des grandes cuisines et des cuisines ouvertes

Hottes de

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



# 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 économique en énergie



Con@ctivity 2.0

# Bénéficiez d'un environnement optimal associé à un design exclusif

## Les highlights\* des hottes Miele

**Exclusivité  
Miele**

### Con@ctivity 2.0 – La fonction d'automatisation pour hottes

Miele

Aspirer les vapeurs et les odeurs à tout moment tout en économisant de l'énergie, voilà le défi que relève une hotte Miele équipée de la fonction d'automatisation Con@ctivity. Grâce à Con@ctivity, votre hotte peut communiquer avec votre plan de cuisson. Con@ctivity enregistre ce qui se passe sur le plan de cuisson et envoie l'information à la commande électronique de votre hotte. Votre hotte Miele règle ensuite automatiquement le bon niveau de ventilation et crée ainsi dans votre cuisine un environnement optimal. Vous n'avez ainsi plus qu'à vous concentrer sur votre art culinaire. 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.

Nombreuses hottes Miele sont déjà équipées de la nouvelle fonction Con@ctivity 2.0. 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.



### Classe énergétique

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

### Package acoustique de Miele

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

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

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.

### Miele CleanCover

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

### Exclusivité Miele

### Filtres Active AirClean

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

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



■ Efficacité énergétique  
Indique la classe d'efficacité énergétique



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

■ Con@ctivity 2.0  
L'appareil est équipée de Con@ctivity 2.0.



Fonction automatique sans fil pour un climat ambiant optimal et un confort d'utilisation

■ Silence  
L'appareil est particulièrement silencieux



Niveau sonore très faible dans la cuisine

■ Filtre à 10 niveaux  
L'appareil possède un filtre à graisse métallique à 10 niveaux



Filtre à graisse métallique à 10 niveaux lavable au lave-vaisselle

■ Indicateur du filtre  
L'appareil possède un indicateur de saturation du filtre



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

■ Moteur Eco  
L'appareil possède un moteur courant continu économique en énergie.



Hotte aspirante très efficace

■ Éclairage LED  
L'appareil possède un éclairage LED



Éclairage optimal de toute la table de cuisson

■ INDIVIDUAL  
L'appareil peut faire l'objet d'une fabrication spéciale



Hotte adaptable individuellement : solution personnalisée possible

■ Hood in motion  
L'appareil est une hotte réglable de façon motorisée



Pour chaque situation de travail, une position optimale

# Trouvez la hotte Miele adapté à vos besoins

## Hottes

### Hottes sous-encastrables



#### DA 1260 - C

- Design épuré, largeur 60 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par curseur, éclairage par Led 2 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 545 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif

**€ 449,-\*** – Inox – **€ 399,-\*** – Blanc brillant

Livrable 10/2016

#### DA 1200 - C

- Design épuré, largeur 100 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par curseur, éclairage par Led 2 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 545 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif

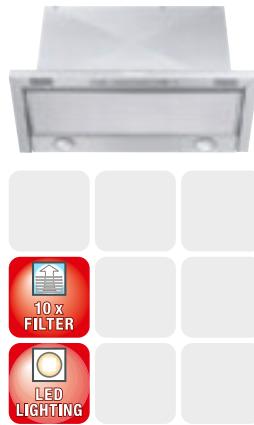
**€ 499,-\*** – Inox

Livrable 10/2016

# Trouvez la hotte Miele adapté à vos besoins

## Hottes

Hottes télescopiques, largeur 60 cm



### DA 3366 - C

- Design élégant, déflecteur plat d'un largeur de 60 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Commande par bouton rotatif, **éclairage par Led** 2 x 3 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 430 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- € 499,-\*** – Inox



### DA 3466 - B

- Design élégant, déflecteur plat d'un largeur de 60 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - **Commande par touches sensitives**, éclairage par Led 2 x 3 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 550 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- € 599,-\*** – Inox - **€ 569,-\*** EXT



### DA 3566 - A+ Con@ctivity 2.0

- Design épuré, écran pare-vapeur très plat de 60 cm de large
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Commande par touches sensitives, éclairage par Led 2 x 4,5 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
  - **Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, Eco**
- € 999,-\*** – Inox - **979,-\*** EXT



#### DA 3660 – A+ Con@ctivity 2.0

- Design épuré, écran pare-vapeur très plat  
- **rétractable motorisé** - largeur 60 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - **Télécommande par touches sensitives**, éclairage par Led 2 x 3 W **avec fonction variateur**
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
  - Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, Eco
  - **SilencePackage**
- € 1.599,-\* – Inox - EXT sur demande

# Trouvez la hotte Miele adapté à vos besoins

## Hottes

Hottes télescopiques, largeur 90 cm



### DA 3496 - B

- Design élégant, déflecteur plat d'un largeur de 90 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 2 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 550 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- € 749,-\*** – Inox - **€ 739,-\* EXT**



### DA 3596 - A+ Con@ctivity 2.0

- Design épuré, écran pare-vapeur très plat de 90 cm de large
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 3 x 4,5 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, Eco**
- € 1.149,-\* – Inox - € 1.119,-\* EXT**



### DA 3690 - A+ Con@ctivity 2.0

- Design épuré, écran pare-vapeur très plat - **rétractable motorisé** - largeur 90 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Télécommande par touches sensitives**, éclairage par Led 3 x 4,5 W **avec fonction variateur**
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, Eco, SilencePackage
- € 1.799,-\* – Inox**

Hottes pour montage dans le plafond, largeur 90cm et 110 cm



#### DA 2806 - A+ Con@ctivity 2.0

- Unité de plafond, largeur 90 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - **Télécommande**, éclairage par Led 4 x 3 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - Aspiration périphérique multizone, **panneau de décoration en inox ou blanc brillant y compris**
  - 750 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
  - Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse
- € 1.899,-\*** - Inox, blanc brillant  
**€ 1.849,-\*** EXT



#### DA 2906 - A+ Con@ctivity 2.0

- Unité de plafond, **largeur 110 cm**
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Télécommande, éclairage par Led 4 x 3 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - Aspiration périphérique multizone, panneaux de décoration en inox ou en verre
  - 740 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
  - Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, **SilencePackage, Eco**
- € 1.999,-\*** - Inox - **€ 1.949,-\*** EXT  
**€ 100,-\*/300,-\*** DRP 2900 Inox/verre

Hotte plan de travail -  
Downdraft, largeur 90 cm



#### DA 6890\*\* - C

- Downdraft avec dispositif motorisé, largeur 91,6 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage, distance du moteur possible jusqu'à 7 m
  - Commande «Touch» tactile sur verre, éclairage par Led 12 x 0,9 W avec fonction variateur
  - Filtres à graisse en inox de 8 couches
  - Aspiration périphérique
  - 710 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
  - Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse
- € 1.999,-\*** - Inox

Sous réserve de modifications

\* Prix indicatif du marché en euros (incl. prix TVA et Recupel)

\*\*Combinaison optimale avec KM 6381/Ne convient pas en combinaison avec plan de cuisson au gaz

# Trouvez la hotte Miele adapté à vos besoins

## Hottes

Groupes d'extraction,  
largeur 54, 60, 70 et 90 cm



### DA 2450 - A

- Conception unique, 54 cm de large
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par bouton rotatif, éclairage par Led 2 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 590 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif

**€ 449,-\*** – Inox

**Livrable 10/2016**

### DA 2550 - A - Con@ctivity 2.0

- Conception unique, 54 cm de large
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 2 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 600 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse

**€ 649,-\*** – Inox - **€ 599,-\*** EXT

**Livrable 10/2016**

### DA 2570 - A

- Conception unique, 70 cm de large
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 2 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 600 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse

**€ 749,-\*** – edt- **€ 699,-\*** EXT

**Livrable 10/2016**



#### DA 2360 - A

- Conception unique, de largeur 60 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Commande par touches sensitives, éclairage par Led 2 x 3 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 600 m<sup>3</sup>/h en niveaux intensif
- € 749,-\*** – Inox - **€ 699,-\*** EXT  
**Livrable 10/2016**

#### DA 2390 - A

- Conception unique, de largeur 90 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Commande par touches sensitives, éclairage par Led 4 x 3 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 600 m<sup>3</sup>/h en niveaux intensif
- € 999,-\*** – Inox - **€ 949,-\*** EXT  
**Livrable 10/2016**

# Trouvez la hotte Miele adapté à vos besoins

## Hottes

Groupes d'extraction, largeur 60, 90 et 120 cm



### DA 2660 - A - Con@ctivity 2.0

- Conception unique, de largeur 60 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible, distance max. 90 cm hotte/plan de cuisson
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 2 x 4,5 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 600 m<sup>3</sup>/h en niveaux intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, Eco

**€ 1.249,-\*** – Inox - **€ 1.199,-\* EXT**



### DA 2690 - A Con@ctivity 2.0

- Conception unique, de largeur 90 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible, distance max. 130 cm hotte/plan de cuisson
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 4 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveaux intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, Eco

**€ 1.499,-\*** – Inox, blanc brillant

**€ 1.449,-\* EXT**



### DA 2620 - A Con@ctivity 2.0

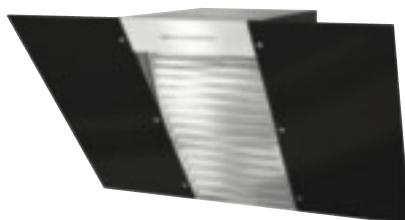
- Conception unique, de largeur 120 cm
- **Fonctionnement en évacuation**, distance max. 130 cm hotte/plan de cuisson
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 3 x 4,5
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveaux intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, Eco

#### **• Classe d'efficacité énergétique : A**

**€ 1.899,-\*** – Inox, blanc brillant

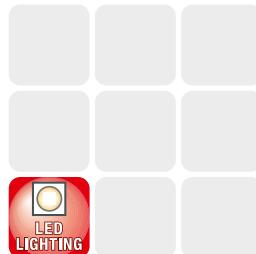
**€ 1.849,-\* EXT**

Hottes murales «la tête libre», largeur 90 cm



#### DA 6096 W Black Wing - B

- Sans encombrement pour la tête, avec écran en verre noir obsidien, largeur 90 cm
- **Fonctionnement en recyclage, fonctionnement en évacuation possible**
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 2 x 4,5 W
- Filtre à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Active Airclean, Eco
- € **999,-\*** – Noir obsidien



#### DA 6096 W White Wing - B

- Sans encombrement pour la tête, avec **écran en verre blanc brillant**, largeur 90 cm
- Fonctionnement en recyclage, fonctionnement en évacuation possible
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 2 x 4,5 W
- Filtre à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Active Airclean, Eco
- € **999,-\*** – Blanc brillant



#### DA 6796 W Shape – A+ Con@ctivity 2.0

- Sans encombrement pour la tête, largeur 90 cm
- Fonctionnement en recyclage, fonctionnement en évacuation possible
- **Commande «Touch» tactile sur verre**, éclairage par Led 3 x 3 W
- Filtre à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- **Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse**
- Active Airclean, Economique : Eco
- € **1.999,-\*** – Inox - € **1.949,-\*** EXT

# Trouvez la hotte Miele adapté à vos besoins

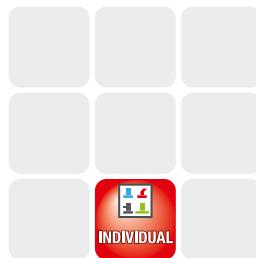
## Hottes

Hottes murales, largeur 90 cm



### DA 5996 W - D

- Design intemporel, largeur 90 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Commande par touches sensitives, **éclairage par halogène** 1 x 50 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 530 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- € 799,-\*** – Inox - **€ 749,-\*** EXT



### DA 399-6 - D

- Hotte en inox en forme de trapèze, largeur 90 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Commande par touches sensitives, éclairage par halogène 2 x 50 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 500 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- € 799,-\*** – Inox - **€ 749,-\*** EXT



### PUR 98 W - A

- Design intemporel, largeur 90 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Commande par touches sensitives, éclairage par Led 3 x 4,5 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- € 999,-\*** – Inox



#### DA 6197 W - B

- Design en inox avec devant arrondi, largeur 90 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 2 x 4,5 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- € 1.249,-\*** – Inox - **€ 1.119,-\*** EXT



#### DA 5796 W Next Step - A+ Con@ctivity 2.0

- Design intemporel, largeur 90 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 2 x 4,5 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 620 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, SilencePackage**
- € 1.299,-\*** – Inox - **€ 1.249,-\*** EXT



#### DA 429-6 - B Con@ctivity 2.0

- Design intemporel, largeur 90 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 3 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, SilencePackage**
- € 1.349,-\*** – Inox - **€ 1.299,-\*** EXT

# Trouvez la hotte Miele adapté à vos besoins

## Hottes

Hottes murales, largeur 90 cm – 120 cm



### DA 289-4 - C

- Sans encombrement de la tête avec vitre courbée, largeur 90 cm
- **Fonctionnement en évacuation**
- Commande par touches sensitives, **éclairage par halogène** 4 x 10 W **avec fonction variateur**
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, SilencePackage

**€ 1.699,-\*** – Inox - **€ 1.649,-\*** EXT



### DA 6296 W - B Con@ctivity 2.0

- Design innovant **avec éclairage des bords en verre de couleur changeante**, largeur 90 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par touches sensitives, **éclairage par Led** 3 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, SilencePackage

**€ 1.749,-\*** – Inox - **€ 1.699,-\*** EXT



### DA 7096 W - C Con@ctivity 2.0

- Design : hotte murale de forme elliptique, largeur 90 cm
- **Fonctionnement en recyclage**
- **Commande «Touch» tactile sur verre, éclairage par Led** 2 x 3 W **avec fonction variateur**
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 550 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, **Active AirClean**

**€ 1.999,-\*** hotte en verre/noir avec gabarit blanc



#### DA 6690 W - A+ Con@ctivity 2.0

- Design adapté à la génération 6000, largeur 90 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande «Touch» tactile sur verre, éclairage par Led 3 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, **SilencePackage, Eco**

**€ 1.999,-\*** – Inox, blanc br., noir obs.

**€ 1.949,-\* EXT**

#### DA 422-6 - B Con@ctivity 2.0

- Design intemporel en inox, largeur 120 cm
  - **Fonctionnement avec évacuation**
  - **Commande par touches sensitives,** éclairage par Led 3 x 3 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
  - Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, SilencePackage
- € 1.549,-\*** – Inox - **€ 1.499,-\* EXT**

# Trouvez la hotte Miele adapté à vos besoins

## Hottes

Hottes îlots,  
largeur 90 cm – 100 cm



### PUR 98 D - A

- Design intemporel, largeur 90 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par touches sensitives, éclairage par Led 4 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 500 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- € 1.699,-\* - Inox**



### DA 390-6 - D Con@ctivity 2.0

- Design: gabarit trapézoïdale, largeur 100 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par touches sensitives, **éclairage par halogène** 4 x 20 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 500 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse
- € 1.949,-\* - Inox - € 1.899,-\* EXT**



### DA 420-6 - C Con@ctivity 2.0

- Design intemporel, largeur 90 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- Commande par touches sensitives, **éclairage par Led** 4 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 700 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, **SilencePackage**
- € 2.249,-\* - Inox - € 2.199,-\* EXT**



#### DA 6197 D - B

- Design: gabarit avec bords arrondis, largeur 90 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Commande par touches sensitives, éclairage par Led 4 x 3 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 640 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
  - Commande par touches sensitives, éclairage par Led 4 x 3 W, CleanCover,
- € 2.249,-\*** – Inox - **€ 2.199,-\*** EXT

#### DA 6296 D - C Con@ctivity 2.0

- Design innovant : éclairage bords en verre de couleur changeante, largeur 90 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Commande par touches sensitives, éclairage par Led 4 x 3 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 700 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
  - **Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, SilencePackage**
- € 2.849,-\*** – Inox - **€ 2.799,-\*** EXT

# Trouvez la hotte Miele adapté à vos besoins

## Hottes

Hottes îlots, largeur 100 cm – 120 cm



### DA 7006 D AURA - D Con@ctivity 2.0

- Design: hotte de forme elliptique,
  - largeur 100 cm
  - Fonctionnement en recyclage**
  - Commande «Touch» tactile sur verre,** éclairage par Led 3 x 3 W **avec fonction variateur**
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 600 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
  - Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, **Active AirClean**
- € 2.799,-\*** hotte en verre/noir avec gabarit en blanc

### DA 424-6 - C Con@ctivity 2.0

- Design intemporel, largeur 120 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Commande par touches sensitives,** éclairage par Led 4 x 3 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 700 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
  - Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, SilencePackage
- € 2.549,-\*** – Inox - **€ 2.499,-\*** EXT

### DA 6690 D - A+ Con@ctivity 2.0

- Design adapté à la génération encastrables 6000, largeur 100 cm
  - Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
  - Commande «Touch» tactile sur verre,** éclairage par Led 4 x 3 W
  - Filtres à graisse en inox de 10 couches
  - 750 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
  - Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, SilencePackage, **Eco**
- € 2.849,-\*** – Inox, blanc brillant, noir obsidien - **€ 2.799,-\*** EXT



#### DA 6700 D - C Con@ctivity 2.0

- Design adapté à la génération encastrables 6000, largeur 100 cm
- **Fonctionnement en recyclage**
- Commande «Touch» tactile sur verre, éclairage par Led 4 x 3 W
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 600 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse, SilencePackage, **Active AirClean**

**€ 2.999,-\*** – Inox, blanc brillant, noir

obsidien



#### DA 424 V-6 - A Con@ctivity 2.0

- Design intemporel, **avec dispositif motorisé de réglage de la hauteur**, largeur 120 cm
- Fonctionnement en évacuation, fonctionnement en recyclage possible
- **Commande par touches sensitives, éclairage par Led 4 x 3 W avec fonction variateur**
- Filtres à graisse en inox de 10 couches
- 700 m<sup>3</sup>/h en niveau intensif
- Poursuite de fonctionnement 5/15 min., indicateur de saturation du filtre à graisse SilencePackage, **Eco**

**€ 3.299,-\*** – Inox - **€ 3.249,-\* EXT**

## Systèmes de préparation



### Machines à café avec système à grains

Vous voulez choisir vous-même votre saveur préférée parmi tous les grains de café du monde ? Et savourer l'arôme des grains fraîchement moulus ? Ce système Miele est fait pour vous. Vous pouvez ajuster tous les paramètres de préparation de votre boisson selon vos grains et vos goûts.



### Machine à café avec système Nespresso

Si vous optez pour le système Nespresso avec ses capsules pratiques, vous avez le choix parmi 21 variétés de café, pour une fraîcheur toujours renouvelée. Vous préférez le confort d'une machine de haute qualité qui règle tout pour vous et offre une facilité d'entretien incomparable ? La machine à café Nespresso de Miele hautement technique comble toutes vos envies. C'est ainsi la seule machine qui a un carrousel intégré pouvant accueillir jusqu'à 20 capsules.

# Pour tous les goûts

## Vaste choix de formats

### Les modèles



#### 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.

### Commande

**M Touch :** grâce à l'écran tactile innovant, tout est un jeu d'enfant. La commande est rapide et intuitive via des touches rapides sur un écran d'affichage de texte. Une seule pression suffit pour commander une foule de fonctions. L'écran d'affichage central avec texte blanc offre une parfaite visibilité des informations. L'information apparaît en plusieurs couleurs sur les appareils haut de gamme.

**DirectSensor :** cette commande tactile moderne vous garantit un confort maximal. Grâce aux éléments de commande parfaitement clairs autour de l'écran d'affichage de texte, la navigation dans le menu est simple et intuitive. Vous choisissez votre spécialité de café préférée en effleurant un des symboles. Ensuite, il vous suffit de choisir directement les fonctions supplémentaires souhaitées via la bande de touches sous l'écran ou l'élément tactile à droite de l'écran.



# 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<sup>1)</sup>

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<sup>2)</sup>

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.

### 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

<sup>1)</sup> EP 2 454 977 B1

<sup>2)</sup> EP 2 594 172 B1

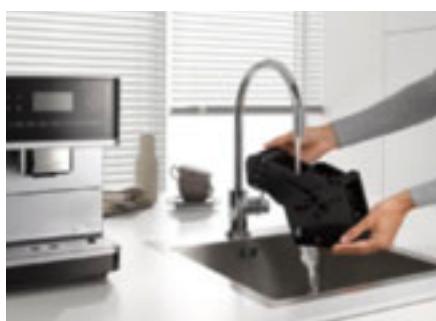


# Un café nommé plaisir

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

## Préparation OneTouch et OneTouch for Two

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



## AromaticSystem

Arôme intense : technique intelligente pour le meilleur résultat possible.

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

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

## Cappuccinatore

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

## Système de filtre facilement extractible

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

## ComfortClean

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



# Un café personnalisé et diversifié

Les highlights des machines à café encastrables Miele avec système Nespresso

## **Exclusivité Miele** Machines à café encastrables avec système Nespresso

Cette machine à café encastrable de Miele fonctionne avec des capsules Nespresso. Préparez un espresso ou un café en toute simplicité mais aussi un cappuccino, un latte macchiato, etc. Ravissez vos sens grâce à l'éventail de 21 variétés de café. D'intense à doux, de fruité à corsé : choisissez selon vos goûts et vos humeurs. Avec un système Nespresso, le café en poudre est emballé hermétiquement dans une capsule pratique. Chaque capsule garantit, tasse après tasse, un café d'une qualité supérieure constante au goût parfait.



## 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.

## ComfortDoor - système de porte avec ouverture totale

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.

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



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

Commande tactile intuitive, affichage sur un écran multicolore

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

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

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

Appareil automatisé, avec système à capsules Nespresso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Trouvez la machine à café Miele de votre choix

Machines à café encastrables/Machines à café autonomes/  
Machines à café encastrable avec système Nespresso

Machines à café encastrables, hauteur 45 cm



## CVA 6401

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
  - Commande DirectSensor, préparation OneTouch for Two
  - **9 boissons spéciales**, e.a. Cappuccino, Latte macchiato, de l'eau chaude
  - ComfortDoor, éclairage BrilliantLight, réservoir d'eau 2,3 l
  - EasyClick MilkSystem
  - AromaticSystem, CleaningProgrammes
- € 2.499,-\***



## CVA 6405

- Inox CleanSteel
  - Commande DirectSensor, préparation OneTouch for Two
  - 9 boissons spéciales, e.a. Cappuccino, Latte macchiato, de l'eau chaude
  - ComfortDoor, éclairage BrilliantLight, réservoir d'eau 2,3 l, **raccordement à l'arrivée d'eau**
  - EasyClick MilkSystem
  - AromaticSystem, CleaningProgrammes
- € 2.699,-\***



## CVA 6805 – "M Touch"

- Inox CleanSteel, blanc brillant, noir obsidien
  - **Commande M Touch, Miele@home ready**, préparation OneTouch for Two, **CupSensor**
  - 9 boissons spéciales, e.a. Cappuccino, Latte macchiato, de l'eau chaude
  - ComfortDoor, éclairage BrilliantLight, réservoir d'eau 2,3 l, raccordement à l'arrivée d'eau (**utilisation réservoir d'eau seule est possible**)
  - EasyClick MilkSystem
  - CleaningProgrammes
- € 3.399,-\***

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



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

Groupe de mouture amovible : hygiène optimale

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

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

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

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

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

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

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

Détartrage automatique pour plus de confort

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

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

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

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

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

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

# Trouvez la machine à café Miele de votre choix

Machines à café encastrables/Machines à café autonomes/  
Machines à café encastrable avec système Nespresso

Machines à café autonomes



NEW



NEW



## CM 6150 NEW

- Noir obsidien, blanc lotus
- Commande DirectSensor, préparation OneTouch for Two
- 9 boissons spéciales, e.a. Cappuccino, Latte macchiato
- Réservoir d'eau 1,8 l, AromaticSystem, ComfortClean, CleaningProgrammes
- Fonction cafetièrre: 3 à 8 tasses

€ 1.099,-\* Livrable 10/2016

## CM 6350 NEW

- Noir obsidien, blanc lotus
- Commande DirectSensor, préparation OneTouch for Two
- 9 boissons spéciales, e.a. Cappuccino, Latte macchiato, **de l'eau chaude**
- **Chausses-tasses**
- **Eclairage BrilliantLight**, réservoir d'eau 1,8 l, **réservoir de lait en inox**
- AromaticSystem, ComfortClean, CleaningProgrammes
- Fonction cafetièrre: 3 à 8 tasses

€ 1.299,-\* - Livrable 10/2016

Machine à café encastrable avec système Nespresso, hauteur 38 cm



## CVA 6431<sup>1)</sup>

- Inox CleanSteel
- Commande DirectSensor, préparation OneTouch
- **6 boissons spéciales**, e.a. Cappuccino, Latte macchiato
- ComfortDoor, éclairage BrilliantLight, réservoir d'eau 1,5 l
- Porte-capsules Nespresso (5 goûts), Cappuccinatore
- ComfortClean, CleaningProgrammes

€ 2.099,-\*

Sous réserve de modifications

\* Prix indicatif du marché en euros (incl. prix TVA et Recupel)

<sup>1)</sup> Ce design ne convient pas avec la mise en place horizontal avec les appareils de 45 cm de la série 6000

# Quel appareil souhaitez-vous ?

Vaste choix de 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.



### Appareils autonomes

Un fleuron de votre cuisine

### 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

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.



reddot design award  
winner 2015

### Appareils encastrables

Intégration parfaite dans le design de votre cuisine



### Appareils sous-encastrables

Offrent aussi beaucoup de place dans les petites cuisines





## Concepts de commande



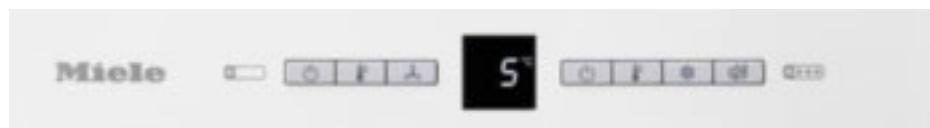
### Commande FreshTouch

FreshTouch consiste en un affichage couleur TFT avec commande tactile qui ne nécessite aucune touche supplémentaire. Tous les écrans et fonctions se commandent facilement depuis l'écran d'affichage central et se règlent simplement du bout des doigts.



### Commande TouchControl

La commande TouchControl Miele pour appareils encastrables est parfaitement assortie au design. Tous les traits essentiels du design s'y retrouvent afin de garantir une parfaite harmonie entre tous les appareils encastrables. La commande TouchControl vous permet de choisir rapidement les principales fonctions. Toutes les autres fonctions sont réglées via le panneau de commande.



### Commande PicTronic

Les appareils avec commande PicTronic disposent d'une commande confortable par touches sensitives. La température apparaît sur un écran d'affichage noir.



### Commande ComfortControl

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



### Bouton de réglage manuel de la température

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

# Quel système de conservation souhaitez-vous ?

Le plaisir à l'état pur et des saveurs naturelles

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

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



## Exclusivité Miele PerfectFresh Pro

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



## PerfectFresh

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



## MasterFresh

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



## DailyFresh

Le vaste tiroir dans la partie réfrigération offre beaucoup de place pour les aliments frais. L'ouverture réglable sur le tiroir permet de mieux maintenir l'humidité de l'air. Vos fruits et légumes restent ainsi frais et croquants encore plus longtemps.

# Quel système de congélation préférez-vous ?

Une longue durée de conservation avec le meilleur confort

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



## NoFrost

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

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



## ComfortFrost

Grâce au système ComfortFrost, vous n'aurez besoin de dégivrer le compartiment de congélation rarement. Un évaporateur périphérique évite à la glace de se constituer bien plus lentement qu'avec les systèmes classiques. Cela permet de vous épargner l'effort de procéder à des dégivrages fréquents.



## Mieux vaut deux fois qu'une

Le système DuplexCool assure les meilleures conditions de stockage pour les aliments placés dans un combiné réfrigérateur-congélateur.

Deux circuits frigorifiques réglables séparément pour les parties réfrigération et congélation garantissent un refroidissement optimal. En outre, aucun échange d'air n'est possible entre les deux parties. Ainsi, les aliments réfrigérés ne dessèchent pas et les odeurs telles que celles du poisson, des oignons ou du fromage ne sont pas transmises aux produits congelés.

# Montage côté à côté

La flexibilité des réfrigérateurs, congélateurs et armoires à vin Miele



Les réfrigérateurs Miele séduisent par la diversité de leurs dimensions, leur qualité, leur design soigné, mais aussi par leur exceptionnelle flexibilité. Vous pouvez ainsi combiner deux réfrigérateurs ou opter pour l'installation classique côté à côté 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 côté à côté : une succession fixe des appareils n'est pas nécessaire lors du montage, ce qui vous offre toute latitude pour agencer les appareils.

Niche de 140 cm	
FNS 35402 i	K 35222 iD, K 35272 iD, K 35473 iD
Niche de 178 cm	
FNS 37402 i	K 37222 iD, K 37272 iD, K 37472 iD
FNS 37402 i	KF 37272 iD, KDN 37232 iD, KFN 37282 iD, KFNS 37432 iD, KFN 37452 iDE, KF 37673 iD, KFN 37682 iD, KFN 37692 iDE
KFNS 37432 iD	K 37222 iD, K 37272 iD, K 37472 iD
KFNS 37432 iD	KFN 37282 iD, KFNS 37432 iD, KFN 37452 iDE, KFN 37682 iD, KFN 37692 iDE

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

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

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

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

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

Appareil de gauche	Appareil de droite
FN 28262 edt/cs	K 28202 edt/cs

# Miele MasterCool

Design haut de gamme et dimensions exceptionnelles



Avec ses appareils encastrables MasterCool, Miele pose de nouvelles normes. Ces 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. Que vous vouliez un réfrigérateur ou une armoire à vin : vous pouvez choisir dans une vaste gamme d'appareils de diverses largeurs pour obtenir un ensemble sur mesure.

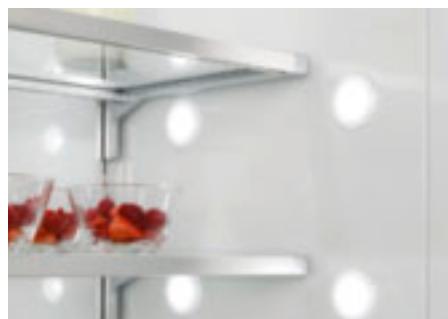


## Design parfait

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.

## Eclairage inspirant

BrilliantLight : tel est le nom de l'impressionnant concept d'éclairage de la gamme MasterCool. Les nombreux spots halogènes intégrés offrent un éclairage idéal et agréable. Tous les aliments sont parfaitement visibles.



## Confort maximal

Les réfrigérateurs MasterCool vous offrent jour après jour le confort maximal. De la conservation optimale de vos aliments et du distributeur d'eau/de glaçons au concept d'éclairage BrilliantLight et à la commande simple. Les appareils MasterCool répondent à tous les égards aux exigences les plus élevées.

Nouveau ! Plus de place  
grâce à un intérieur XL



# Quel format souhaitez vous ?

Le vaste choix de formats des réfrigérateurs autonomes Miele

Les réfrigérateurs autonomes de Miele sont disponibles en différentes largeurs et hauteurs. Chez Miele, vous trouvez la solution optimale pour votre cuisine !



## 55 cm de large

Ces réfrigérateurs autonomes d'à peine 55 cm de large s'intègrent aussi parfaitement dans les cuisines exiguës. Malgré leur compacité apparente, elles ne perdent rien en qualité intrinsèque. Choisissez votre modèle favori (avec plan de travail) ou un réfrigérateur-congélateur combiné.

## 60 cm de large

Les réfrigérateurs, congélateurs et combinés réfrigérateurs-congélateurs de 60 cm correspondent au format classique des appareils autonomes. Un vaste espace et d'innombrables options d'équipement vous offrent le plus grand choix pour conserver vos aliments de manière optimale.

## 70/75 cm de large

Les appareils extralarges vous font bénéficier d'un espace de conservation maximal. Les congélateurs de 70 cm de large et les réfrigérateurs de 75 cm de large ont un volume net considérablement plus grand et offrent en même temps les meilleures conditions pour conserver vos aliments.

## Espace intérieur XL

Les réfrigérateurs Miele dotés d'un espace intérieur XL offrent considérablement plus d'espace et de confort pour la conservation de vos aliments.



**Plus de place pour les plats volumineux**  
Grâce à la profondeur utile et plus grande dans l'espace réfrigération, vous pouvez plus facilement conserver un plat volumineux et encombrant. Vous pouvez par exemple y glisser des tôles de cuisson remplies de préparations.

## Encore plus de place pour les aliments frais

Dans les tiroirs PerfectFresh et PerfectFresh Pro, vous bénéficiez d'un vaste espace : le volume net considérablement plus grand permet de stocker beaucoup plus d'aliments frais.

## Un volume supérieur pour des produits congelés encombrants

Dans les tiroirs de congélation aussi, l'espace intérieur XL offre beaucoup plus de place. Et ce, à chaque niveau. Beaucoup de place et de flexibilité donc pour conserver des produits surgelés.

# Quel design souhaitez-vous?

Intégration parfaite dans votre cuisine des réfrigérateurs autonomes Miele



## Blackboard edition

Quelle que soit la cuisine, les réfrigérateurs-congélateurs de la Blackboard edition sont un élément phare. Laissez libre votre créativité et écrivez, coloriez et dessinez sur la façade de l'appareil avec une craie classique ou un marqueur à craie liquide. Un tableau d'affichage au cœur de votre cuisine, à personnaliser à votre guise.



## Blanc brillant

Pour répondre aux exigences les plus élevées dans les cuisines lumineuses, Miele propose des appareils autonomes avec une façade vitrée blanc brillant. En parfaite harmonie avec les appareils encastrables de la génération 6000.



## Noir obsidien

Les appareils de froid autonomes Miele sont aussi disponibles avec une façade en verre de haute qualité en noir obsidien. Un design en parfaite harmonie avec les appareils encastrables de la génération 6000, une exclusivité Miele !



## Inox Cleansteel

Les façades en inox CleanSteel se distinguent par leur image de haute qualité et brillent par leur confort d'entretien. Grâce au revêtement de surface spécial, les traces de doigt sont pour ainsi dire invisibles sur CleanSteel et les produits d'entretien spéciaux sont superflus.



## Look inox

Les appareils de froid autonomes Miele au look inox confèrent à votre cuisine une touche d'élégance. La surface laquée s'intègre à la perfection dans les cuisines aux détails métalliques mats.



## Blanc

Les appareils de froid laqués en blanc sont les grands classiques qui s'intègrent à la fois dans les cuisines modernes et traditionnelles. Ils conviennent parfaitement pour les pièces lumineuses.

# Quelles caractéristiques écologiques votre appareil doit-il présenter ?

Protéger l'environnement



La responsabilité de Miele envers l'environnement est une tradition, et ce depuis plus de 110 ans. La nature est notre espace vital et nous voulons la protéger. Ce processus commence par le choix des matériaux, passe par une production efficace et se termine avec un recyclage respectueux de l'environnement, après la longue durée de vie de l'appareil.

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. Et comme un appareil fonctionne 24 heures par jour pendant de nombreuses années, il est important d'opter pour un appareil économique. Avec un réfrigérateur Miele, vous faites le bon choix: vous préservez votre portefeuille et l'environnement.



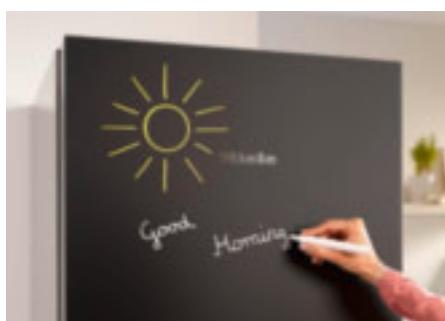
# Quelles caractéristiques d'équipement appréciez-vous ?

## Les Highlights\* des appareils de froid autonomes Miele

**Exclusivité  
Miele**

### PerfectFresh Pro

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



### PerfectFresh

Frais jusqu'à 3 fois plus longtemps : la température de conservation optimale pour les fruits, les légumes, le poisson, la viande et les produits laitiers.

### Enceinte XL

Plus de place et de confort : une profondeur utile plus grande offre davantage de place et de flexibilité pour les grands produits.

### Efficacité énergétique optimale

Meilleure performance : A+++ : consommation extrêmement basse sans perte de fraîcheur, conjuguée à une multitude d'utilisations possibles.

**Exclusivité  
Miele**

### FlexiLight

Le nouvel éclairage LED des clayettes en verre FlexiLight éclaire l'intérieur des appareils de froid Miele sans éblouir et avec une brillance unique.

**Exclusivité  
Miele**

### Blackboard edition

Personnalisable : vous pouvez dessiner sur la façade de l'appareil avec des craies ou marqueurs à craie.

# Quelles caractéristiques d'équipement appréciez-vous ?

## Les avantages\* des appareils de froid autonomes de Miele



### DynaCool

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



### DailyFresh

Beaucoup de place pour les aliments frais : fraîcheur prolongée des fruits et légumes grâce au réglage de l'humidité de l'air.



### CompactCase

Bel aperçu : les petits produits sont parfaitement visibles dans le tiroir à position variable.



### SelfClose

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



### Exclusivité Miele      ComfortClean

Nettoyage facile : les compartiments de haute qualité dans la porte intérieure peuvent être facilement lavés au lave-vaisselle.



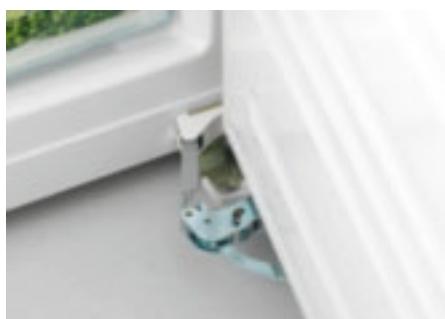
### Exclusivité Miele      Filtre Active AirClean

La nature à l'état pur : la combinaison du charbon actif et du chitosan naturel empêche efficacement les petites odeurs.



### Click2Open

Confort d'ouverture : la porte s'ouvre facilement, même sur les appareils sans poignée.



### SoftClose

Tout en douceur : les portes se ferment automatiquement en douceur pour éviter que quelque chose ne tombe.



### SilenceSystem

Niveau sonore extrêmement bas : notre SilenceSystem avec circuit de réfrigération optimisé et isolation sonore.



#### NoFrost

Fini le dégivrage : le système de réfrigération par convection empêche la formation de givre à l'intérieur et rend donc la corvée de dégivrage inutile.



#### DuplexCool

Optimisation : les circuits de réfrigération séparés pour la partie réfrigération et congélation empêchent le dessèchement et le transfert d'odeur.



#### ComfortFrost

Moins de dégivrage : le système d'évaporation tout autour offre davantage de confort.



#### VarioRoom

Disposition flexible : si vous avez besoin de plus de place pour des produits congelés imposants, vous pouvez créer de l'espace supplémentaire.



#### FreshTouch

Écran TFT à commande tactile avec plusieurs modes telles que Vacances, Party et Sabbat ainsi un QuickTimeCooler.



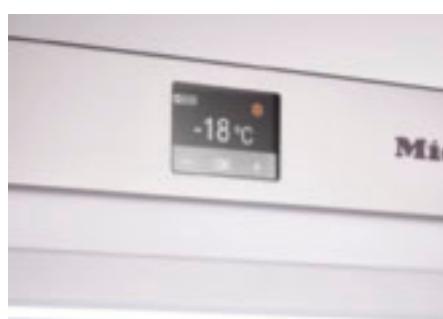
#### Éclairage partie congélation

Aperçu optimal : grâce à l'éclairage LED plus clair, vous ne risquez pas d'oublier quelque chose dans les tiroirs.



#### Éclairage de plafond LED

Sans entretien et économies en énergie : les LED efficaces et durables offrent un éclairage optimal.



#### SuperFroid automatique/SuperFrost

Réfrigération et congélation rapides : idéal pour de grandes quantités d'aliments, boissons extra froides ou congélation sûre.



#### Miele@mobile App \*\*

Bonne connexion via WifiConn@ct : via un smartphone ou une tablette, vous pouvez consulter le statut ou commander des fonctions de votre appareil.

\* selon l'appareil

\*\* Disponible pour les systèmes d'exploitation iOS (à partir de la version 7) et Android (à partir de la version 4.1) ; des composants Miele@home supplémentaires sont requis pour tous les appareils de froid.

# Que signifient les pictogrammes ?

Tous les symboles pour réfrigérateurs-congélateurs en un coup d'œil

Tous les réfrigérateurs-congélateurs de Miele sont à nouveau présentés sur la page suivante à l'aide de tableaux. Les produits Miele sont systématiquement pourvus de nombreuses fonctions et particularités différentes.

Des pictogrammes au-dessus du produit indiquent les principales caractéristiques afin de distinguer la différence en un clin d'œil. Pour un aperçu plus rapide, cette page contient une courte explication de tous les symboles utilisés.



## Efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique.



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

## Niveau sonore

Indique le niveau sonore.



37 dB: Le niveau sonore de l'appareil n'est que de 37 dB.

## Format intérieur

Indique le format intérieur de l'appareil.



Intérieur XL Une plus grande profondeur utile assure plus d'espace et de flexibilité, même pour des objets plus grands.



## Système fraîcheur

Indique le système fraîcheur utilisé.



PerfectFresh Pro: : Stockage professionnel - frais jusque 5 x plus longtemps.



PerfectFresh: Des aliments frais jusque x 3 plus longtemps.



DailyFresh: Large place pour les aliments frais : le réglage de l'humidité permet de prolonger la fraîcheur des primeurs.



## Système de congélation

Indique le système de congélation de l'appareil.



NoFrost: Fini de dégivrage grâce à l'air froid ventilé.



ComfortFrost: Dégivrage moins fréquent grâce à l'évaporateur.



## IceMaker

Indique si l'appareil dispose d'un distributeur de glaçons intégré.



IceMaker: Distributeur de glaçons avec arrivée d'eau fixe pour une production simple et rapide. Peut produire jusque 100 glaçons par jour.



## Éclairage

Indique de quel éclairage l'appareil dispose.



FlexiLight: éclaire sans éblouir et peut être placé de manière flexible et individuelle près de chaque tiroir.



LED: sans entretien, économique et éclairage optimal de l'intérieur.



#### Aides à l'ouverture de porte

Indique si l'appareil dispose d'une aide à l'ouverture de la porte



Click2open: Ouverture de la porte sans efforts, même sans poignée



EasyOpen: Ouverture facile de la porte de l'appareil.



#### Amortisseur de porte

Indique si l'appareil est équipé d'une fermeture de porte soft-close.



SoftClose: Fermeture de porte amortie sans secousses pour les bouteilles qui s'y trouvent.

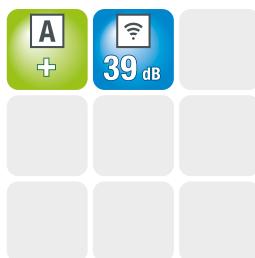
# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Réfrigérateurs sous encastrables et réfrigérateurs encastrables

Réfrigérateurs sous encastrables,  
hauteur de la niche 82 – 87 cm



K 9122 Ui

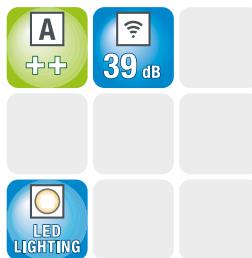


### K 9122 Ui

- Classe d'efficacité énergétique A+
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 119
  - Hauteur de la niche en mm : 820-870, raccordement fixe
  - Zone de réfrigération : 135 litres
  - Commande ComfortControl, ComfortClean
- € 969,-\***



K 9123Ui



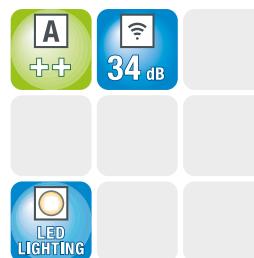
### K 9123Ui

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 92
  - Hauteur de la niche en mm : 820-870, raccordement fixe
  - Zone de réfrigération : 118 litres
  - Commande ComfortControl, **éclairage par Led, Super froid**
- € 1.099,-\***

Réfrigérateurs encastrables,  
hauteur de la niche 87 – 104 cm



K 32122 i



### K 32122 i

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 98
  - Hauteur de la niche en mm : 874-890, fixation à glissières
  - Zone de réfrigération : 151 litres
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
- € 649,-\***



K 32142 iF

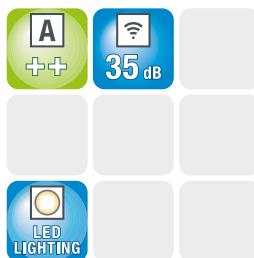


#### K 32142 iF

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 147
  - Hauteur de la niche en mm : 874-890, fixation à glissières
  - Total : 134 l, zone de réfrigération : 118 l, zone de congélation : 16 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
- € 679,-\***



K 32222 i



#### K 32222 i

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 98
  - Hauteur de la niche en mm : 872-890, raccordement fixe
  - Zone de réfrigération : 151 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
- € 649,-\***



K 33222 i



#### K 33222 i

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 101
  - Hauteur de la niche en mm : 1024 - 1040, raccordement fixe
  - Zone de réfrigération : 181 litres
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
- € 849,-\***

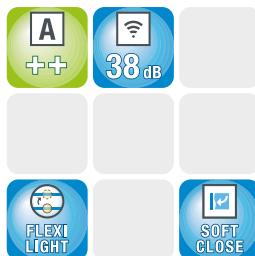
# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Réfrigérateurs encastrables

Réfrigérateurs encastrables,  
hauteur de la niche 102 – 123 cm



K 33442 iF

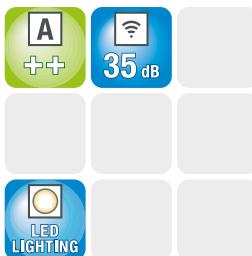


### K 33442 iF

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 162
  - Hauteur de la niche en mm : 1025 - 1040, raccordement fixe
  - Total : 165 l, zone de réfrigération : 149 l, zone de congélation : 16 l
  - **Commande TouchControl, éclairage FlexiLight, ComfortClean**
  - **Super froid, SoftClose**
  - **Miele@home ready**
- € 1.049,-\*



K 34122 i



### K 34122 i

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 105
  - Hauteur de la niche en mm : 1220-1236, fixation à glissières
  - Zone de congélation : 217 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
- € 799,-\*



K 34142 iF



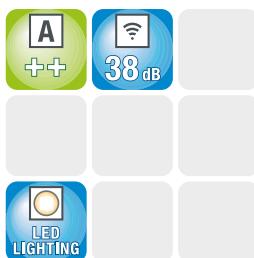
### K 34142 iF

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 174
  - Hauteur de la niche en mm : 1220-1236, fixation à glissières
  - Total : 201 l, zone de réfrigération : 185 l, zone de congélation : 16 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
- € 829,-\*

Réfrigérateurs encastrables,  
hauteur de la niche 102 – 123 cm



K 34222 i

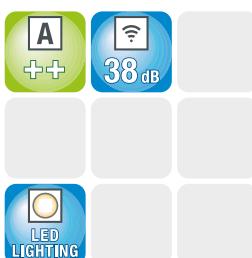


#### K 34222 i

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 105
  - Hauteur de la niche en mm : 1220-1236, raccordement fixe
  - Zone de réfrigération : 217 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
- € 849,-\***



K 34242 iF

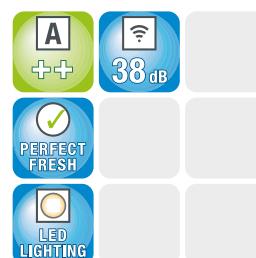


#### K 34242 iF

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 174
  - Hauteur de la niche en mm : 1220-1236, raccordement fixe
  - Total : 201 l, zone de réfrigération : 185 l, zone de congélation : 16 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
- € 849,-\***



K 34272 iD



#### K 34272 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 121
  - Hauteur de la niche en mm : 1220-1236, raccordement fixe
  - Total : 196 l, zone de réfrigération : 137 l, zone PerfectFresh : 59 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
  - DynaCool, PerfectFresh
- € 999,-\***

# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Réfrigérateurs encastrables

Réfrigérateurs encastrables,  
hauteur de la niche 122 – 141 cm



K 34472 iD

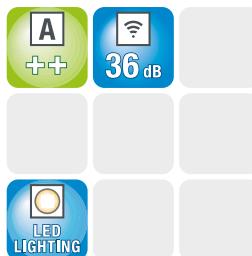


**K 34472 iD**

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 121
  - Hauteur de la niche en mm : 1220-1236, raccordement fixe
  - Total : 196 l, zone de réfrigération : 137 l, zone PerfectFresh : 59 l
  - **Commande TouchControl, éclairage FlexiLight, ComfortClean**
  - Super froid, DynaCool, PerfectFresh, SoftClose, SelfClose
  - **Miele@home ready**
- € 1.399,-\***



K 35222 iD



**K 35222 iD**

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 109
  - Hauteur de la niche en mm : 1397-1413, raccordement fixe
  - Zone de réfrigération : 252 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
  - DynaCool
- € 1.199,-\***

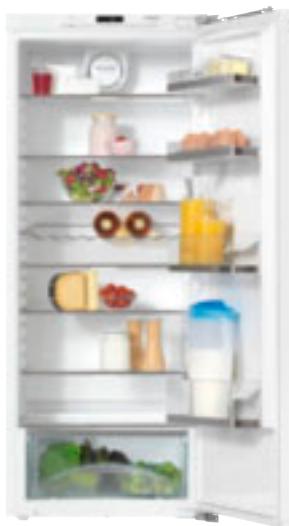


K 35272 iD



**K 35272 iD**

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 125
  - Hauteur de la niche en mm : 1397-1413, raccordement fixe
  - Total : 231 l, zone de réfrigération : 172 l, zone PerfectFresh : 59 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
  - DynaCool, PerfectFresh
- € 1.249,-\***



K 35422 iD

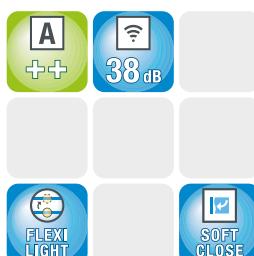


#### K 35422 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 109
- Hauteur de la niche en mm : 1397-1413, raccordement fixe
- Zone de réfrigération : 251 l
- Commande TouchControl, éclairage FlexiLight, ComfortClean
- Super froid, DynaCool, **SoftClose**
- **Miele@home ready**
- € 1.499,-\***

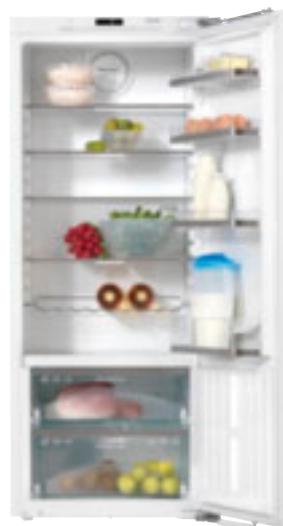


K 35442 iF



#### K 35442 iF

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 187
- Hauteur de la niche en mm : 1397-1413, raccordement fixe
- Total : 235 l, zone de réfrigération : 215 l, zone de congélation : 20 l
- Commande TouchControl, éclairage FlexiLight, ComfortClean
- Super froid, SoftClose
- Miele@home ready
- € 1.529,-\***



K 35472 iD



#### K 35472 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 124
- Hauteur de la niche en mm : 1397-1413, raccordement fixe
- Total : 230 l, zone de réfrigération : 171 l, zone PerfectFresh : 59 l
- Commande TouchControl, éclairage FlexiLight, ComfortClean
- Super froid, DynaCool, PerfectFresh, SoftClose, SelfClose
- Miele@home ready
- € 1.699,-\***

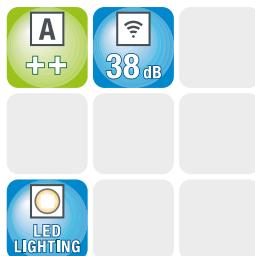
# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Réfrigérateurs encastrables

Réfrigérateurs encastrables,  
hauteur de la niche 177 – 178 cm



K 37222 iD



### K 37222 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 117
  - Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
  - Zone de réfrigération : 325 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
  - DynaCool
- € 1.199,-\***



K 37272 iD



### K 37272 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 133
  - Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
  - Total : 301 l, zone de réfrigération : 211 l, zone PerfectFresh : 90 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
  - DynaCool, **PerfectFresh**
- € 1.499,-\***



K 37282 iDF



### K 37282 iDF

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 230
  - Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
  - Total : 284 l, zone de réfrig. : 167 l, zone PerfectFresh : 90 l, zone de congél. : 27 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
  - DynaCool, PerfectFresh
- € 1.529,-\***

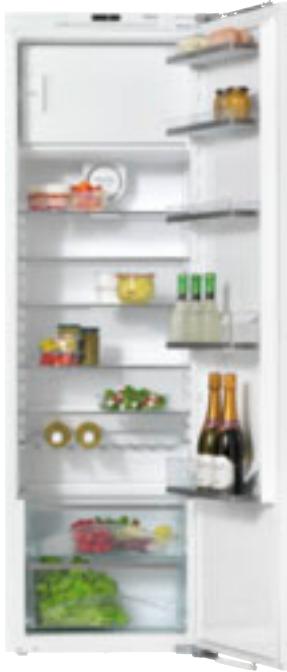


K 37422 iD



#### K 37422 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 117
- Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
- Zone de réfrigération : 325 l
- **Commande TouchControl, éclairage FlexiLight, ComfortClean**
- Super froid, DynaCool, **SoftClose**
- **Miele@home ready**
- € 1.699,-\***



K 37442 iDF



#### K 37442 iDF

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 214
- Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
- Total : 306 l, zone de réfrigération : 279 l, zone de congélation : 27 l
- Commande TouchControl, éclairage FlexiLight, ComfortClean
- Super froid, DynaCool, SoftClose
- Miele@home ready
- € 1.729,-\***



K 37472 iD



#### K 37472 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 133
- Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
- Total : 301 l, zone de réfrigération : 211 l, zone PerfectFresh : 90 l
- Commande TouchControl, éclairage FlexiLight, ComfortClean
- Super froid, DynaCool, **PerfectFresh, SoftClose, SelfClose**
- Miele@home ready
- € 1.999,-\***

# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Réfrigérateurs encastrables

Réfrigérateurs encastrables,  
hauteur de la niche 177 – 178 cm



K 37473 iD



K 37473 iD

- **Classe d'efficacité énergétique A+++**
- Consommation d'énergie par an en kWh : 89
- Hauteur de la niche en mm :  
1772-1788, raccordement fixe
- Total : 301 l, zone de réfrigération :  
211 l, zone PerfectFresh : 90 l
- Commande TouchControl, éclairage  
FlexiLight, ComfortClean
- Super froid, DynaCool, PerfectFresh,  
SoftClose, SelfClose
- Miele@home ready

**€ 2.399,-\***

Combinés réfrigération-congélation encastrables,  
hauteur de la niche 177 – 178 cm



KF 37122 iD

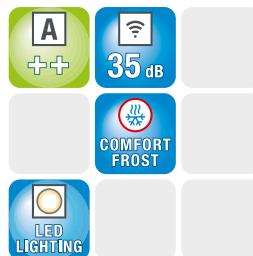


#### KF 37122 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 228
- Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, fixation à glissières
- Total : 281 l, zone de réfrigération : 224 l, zone de congélation : 57 l
- Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
- SuperFrost, **DynaCool, VarioRoom**
- € 1.249,-\***



KF 37132 iD

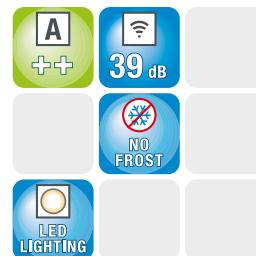


#### KF 37132 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 235
- Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, fixation à glissières
- Total : 274 l, zone de réfrigération : 194 l, zone de congélation : 80 l
- Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
- SuperFrost, DynaCool, VarioRoom
- € 1.249,-\***



KDN 37132 iD



#### KDN 37132 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 230
- Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, fixation à glissières
- Total : 256 l, zone de réfrigération : 194 l, zone de congélation : 62 l
- Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
- SuperFrost, **NoFrost, VarioRoom**
- € 1.399,-\***

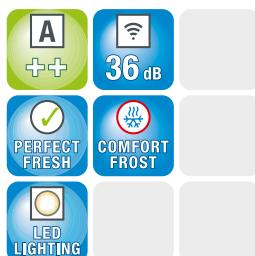
# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Combinés réfrigération-congélation encastrables

Combinés réfrigération-congélation encastrables,  
hauteur de la niche 177 – 178 cm



KF 37272 iD

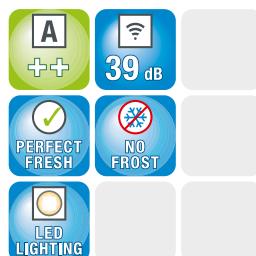


### KF 37272 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 232
  - Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
  - Total : 261 l, zone de réfrig. : 137 l, zone PerfectFresh : 67 l, zone de congél. : 57 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
  - **PerfectFresh**, SuperFrost, DynaCool, VarioRoom
- € 1.599,-\***



KFN 37282 iD

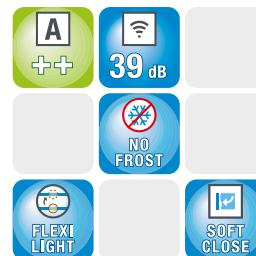


### KFN 37282 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 235
  - Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
  - Total : 237 l, zone de réfrig. : 108 l, zone PerfectFresh : 67 l, zone de congél. : 62 l
  - Commande PicTronic, éclairage par Led, ComfortClean, Super froid
  - PerfectFresh, SuperFrost, DynaCool, **NoFrost**, VarioRoom
- € 1.699,-\***



KFNS 37432 iD



### KFNS 37432 iD

- Classe d'efficacité énergétique A++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 230
  - Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
  - Total : 255 l, zone de réfrigération : 193 l, zone de congélation : 62 l
  - **Commande TouchControl, éclairage FlexiLight**, ComfortClean, Super froid
  - SuperFrost, DynaCool, NoFrost, Vario-Room, **SoftClose**
  - **Miele@home ready**
- € 1.999,-\***



KFN 37452 iDE



#### KFN 37452 iDE

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 226
- Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
- Total : 249 l, zone de réfrigération : 192 l, zone de congélation : 58 l
- Commande TouchControl, éclairage FlexiLight, ComfortClean, Super froid
- SuperFrost, DynaCool, NoFrost, Vario-Room, SoftClose, **SelfClose, IceMaker avec réservoir d'eau MyIce**
- **Miele@home ready**

**€ 2.199,-\***



KF 37673 iD



#### KF 37673 iD

- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 164
- Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
- Total : 261 l, zone de réfrig. : 137 l, zone PerfectFresh : 67 l, zone de congél. : 57 l
- Commande TouchControl, éclairage FlexiLight, ComfortClean, Super froid
- **PerfectFresh Pro**, SuperFrost, DynaCool, VarioRoom, SoftClose, SelfClose
- Miele@home ready

**€ 2.199,-\***



KFN 37692 iDE



#### KFN 37692 iDE

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 232
- Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
- Total : 234 l, zone de réfrig. : 109 l, zone PerfectFresh : 67 l, zone de congél. : 58 l
- Commande TouchControl, éclairage FlexiLight, ComfortClean, Super froid
- PerfectFresh Pro, SuperFrost, DynaCool, VarioRoom, SoftClose, SelfClose
- **IceMaker, raccordement à l'arrivée d'eau et l'évacuation**, Miele@home ready

**€ 2.399,-\***

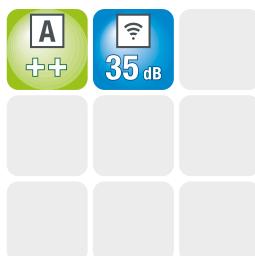
# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Congélateurs encastrables

Congélateurs encastrables,  
hauteur de la niche 87 – 178 cm



F 32202 i



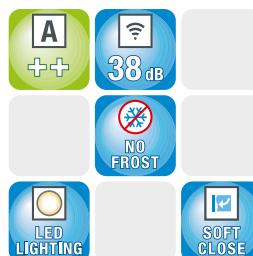
F 32202 i

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 159
- Hauteur de la niche en mm : 874-890, raccordement fixe
- Zone de congélation : 100 l
- Commande ComfortControl
- SuperFrost, VarioRoom

€ 999,-\*



FN 32402 i



FN 32402 i

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 159
- Hauteur de la niche en mm : 874-890, raccordement fixe
- Zone de congélation : 84 l
- **Commande TouchControl, éclairage par Led de la zone de congélation**
- SuperFrost, **NoFrost, SoftClose, VarioRoom**
- **Miele@home ready**

€ 1.349,-\*



FN 35402 i



FNS 35402 i

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 207
- Hauteur de la niche en mm : 1397-1413, raccordement fixe
- Zone de congélation : 157 l
- Commande TouchControl, éclairage par Led de la zone de congélation
- SuperFrost, NoFrost, SoftClose, VarioRoom
- **Side-by-Side, Miele@home ready**

€ 1.829,-\*



FN 37402 i



#### FN 37402 i

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 244
- Hauteur de la niche en mm : 1772-1788, raccordement fixe
- Zone de congélation : 213 l
- Commande TouchControl, éclairage par Led de la zone de congélation
- SuperFrost, NoFrost, SoftClose, VarioRoom
- Side-by-Side, Miele@home ready

**€ 1.999,-\***



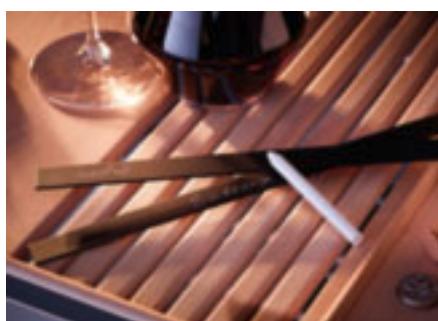
# Quelles caractéristiques du produit sont particulièrement importantes pour vous ?

## Les points forts\* des armoires à vin Miele

**Exclusivité  
Miele**

### Kit Sommelier

Faites de votre armoire à vin un espace de dégustation individuel : grâce au kit sommelier unique en son genre. Une nouveauté, en exclusivité chez Miele. Préparez des vins nobles à la décantation de manière professionnelle. Dégustez champagnes et vins blancs dans des verres rafraîchis. Maintenez toujours vos bouteilles, même ouvertes, à une température parfaite. Et gardez à portée de main un ensemble d'accessoires complet.



### Zones de température

Réglage individuel : vous pouvez entreposer et maintenir à température jusqu'à trois sortes de vin différents.

### FlexiFrame Plus

Parfaite harmonie : des nervures entièrement ajustables permettent de stocker aussi des magnums.

### FlexiFrame

En un tour de main : déplacez les nervures selon la forme de la bouteille.

### Présentoir à bouteilles « Selector »

En un tour de main : déplacez les nervures selon la forme de la bouteille.

### NoteBoard

Pour un étiquetage individuel : Les baguettes aimantées amovibles se trouvent à l'avant des grilles à bouteilles.

# Que signifie chaque pictogramme ?

Tous les symboles pour les armoires à vin en un clin d'œil

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

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



## FlexiFrame

L'appareil dispose de grilles à bouteilles variables



Maintien idéal de chaque bouteille grâce à des nervures ajustables

## Kit Sommelier

L'armoire à vin de mise en T° est équipée d'un Kit Sommelier



Permet une décantation professionnelle, des verres rafraîchis et des bouteilles de vin tempérées, même ouvertes

## Push2Open

Indique le mécanisme d'ouverture de l'appareil



Ouverture automatique via une légère pression sur la porte vitrée

## SoftClose

L'appareil possède un système de fermeture de porte en douceur



La porte se ferme en douceur pour éviter tout choc des bouteilles dans la porte

## Efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique



Les classes d'efficacité énergétique A+++ à A+ sont affichées

# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Armoires à vin encastrables

Armoires à vin encastrables,  
hauteur de la niche 45 - 87 cm



KWT 6112 iG ed/cs NEW

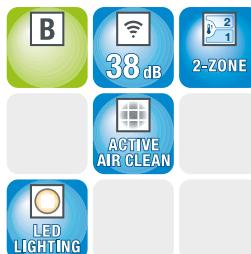


### KWT 6112 iG ed/cs

- Façade verre teinté avec filtre UV
  - Classe d'efficacité énergétique A
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 106
  - Hauteur de la niche en mm : 450-452
  - Total : 46 l, nombres de bouteilles (0,75 l) : 18
  - **Push2Open**, Commande TouchControl, éclairage par Led, 1 zone climatique
  - DynaCool, FlexiFrame, filtre à charbon Active AirClean
- €2.199,-\***



KWT 6321 UG



### KWT 6321 UG

- Façade verre teinté avec filtre UV
  - Classe d'efficacité énergétique B
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 195
  - Hauteur de la niche en mm : 820-870
  - Total : 94 l, nombres de bouteilles (0,75 l) : 34
  - Commande ComfortControl, éclairage par Led, 2 zones climatiques
  - DynaCool, filtre à charbon Active AirClean
- € 2.199,-\***



KWT 6322 UG



### KWT 6322 UG

- Façade verre teinté avec filtre UV
  - Classe d'efficacité énergétique A
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 144
  - Hauteur de la niche en mm : 820-870
  - Total : 94 l, nombres de bouteilles (0,75 l) : 34
  - **Commande TouchControl**, éclairage par Led, 2 zones climatiques
  - DynaCool, FlexiFrame, filtre à charbon Active AirClean,
  - **Push2Open, SoftClose**
- € 2.799,-\***

# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Armoires à vin encastrables



KWT 6312 UGS



### KWT 6312 UGS

- Façade verre teinté avec filtre UV
- Classe d'efficacité énergétique A
- Consommation d'énergie par an en kWh : 145
- Hauteur de la niche en mm : 820-870
- Total : 110 l, nombres de bouteilles (0,75 l): 46
- Commande TouchControl, éclairage par Led, **1 zone climatique**
- DynaCool, FlexiFrame, filtre à charbon Active AirClean,
- Push2open, SoftClose, **présentoir à bouteilles, Set Sommelier**  
**€ 2.799,-\***

Sous réserve de modifications

\* Prix indicatif du marché en euros (incl. prix TVA et Recupel)



# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## MasterCool

MasterCool – Réfrigérateurs encastrables,  
hauteur de la niche 213 cm, largeur 77 – 92 cm



K 1801 Vi



### K 1801 Vi<sup>2</sup>

- Classe d'efficacité énergétique A+
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 181
  - Mesures de la niche (h x l) en mm : 2.134 x 762, raccordement fixe
  - Total : 446 l, zone de réfrigération: 322 l, zone PerfectFresh : 124 l
  - Commande TouchControl, éclairage BrilliantLight
  - Super froid, DynaCool, MasterFresh, Drop and Lock
- € 7.749,-\***

<sup>2</sup> charnières à droite, commutables



K 1901 Vi



### K 1901 Vi<sup>2</sup>

- Classe d'efficacité énergétique A+
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 194
  - Mesures de la niche (h x l) en mm : 2.134 x 915, raccordement fixe
  - Total : 554 l, zone de réfrigération: 400 l, zone PerfectFresh : 154 l
  - Commande TouchControl, éclairage BrilliantLight
  - Super froid, DynaCool, MasterFresh, Drop and Lock
- € 8.099,-\***

<sup>2</sup> charnières à droite, commutables

MasterCool – Combinaisons réfrigérateur-congélateur encastrables, hauteur de la niche 213 cm, largeur 77-92 cm



KF 1801/1811 Vi



### KF 1801/1811 Vi<sup>3</sup>

- Classe d'efficacité énergétique A+
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 356
  - Mesures de la niche (h x l) en mm : 2.134 x 762, raccordement fixe
  - Total : 309 l, zone de réfrig.: 173 l, zone PerfectFresh : 56 l, zone de congél. : 80 l
  - Commande TouchControl, éclairage BrilliantLight
  - Super froid, DynaCool, MasterFresh, Drop and Lock
  - SuperFrost, NoFrost, **IceMaker, raccordement à l'arrivée d'eau**
- € 8.699,-\***

<sup>3</sup> 01= charnières à droite / 11 = charnières à gauche

MasterCool – Congélateurs encastrables,  
hauteur de la niche 213 cm, largeur 45 cm



KF 1901/1911 Vi



F 1472 Vi



F 1411 Vi



#### KF 1901/1911 Vi<sup>3</sup>

- Classe d'efficacité énergétique A+
- Consommation d'énergie par an en kWh : 405
- Mesures de la niche (h x l) en mm : 2.134 x 915, raccordement fixe
- Total : 383 l, zone de réfrig. : 208 l, zone PerfectFresh : 70 l, zone de congél. : 105 l
- Commande TouchControl, éclairage BrilliantLight
- Super froid, DynaCool, MasterFresh, Drop and Lock
- SuperFrost, NoFrost, IceMaker, **raccordement à l'arrivée d'eau**

**€ 9.099,-\***

#### F 1472 Vi<sup>4</sup>

- Classe d'efficacité énergétique A+
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 292
  - Mesures de la niche (h x l) en mm : 2.134 x 457, raccordement fixe
  - zone de congélation : 192 l
  - Paniers métalliques dans la porte, extractibles : 1
  - Commande TouchControl, éclairage BrilliantLight, Drop and Lock
  - SuperFrost, NoFrost, IceMaker, **raccordement à l'arrivée d'eau**
- € 7.629,-\***

<sup>4</sup> charnières à gauche, non commutables

#### F 1411 Vi<sup>4</sup>

- Classe d'efficacité énergétique A+
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 305
  - Mesures de la niche (h x l) en mm : 2.134 x 457, raccordement fixe
  - zone de congélation : 205 l
  - Paniers métalliques dans la porte, extractibles : 4
  - Commande TouchControl, éclairage BrilliantLight, Drop and Lock
  - SuperFrost, NoFrost, **IceMaker à l'intérieur de l'appareil**
  - raccordement à l'arrivée d'eau
- € 7.329,-\***

<sup>3</sup> 01= charnières à droite / 11 = charnières à gauche

Sous réserve de modifications

\* Prix indicatif du marché en euros (incl. prix TVA et Recupel)

# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## MasterCool

### MasterCool –

Congélateurs encastrables, hauteur de la niche 213 cm, largeur 77 – 92 cm



F 1811 Vi



#### F 1811 Vi<sup>5</sup>

- Classe d'efficacité énergétique A+
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 415
  - Mesures de la niche (h x l) en mm : 2.134 x 762, raccordement fixe
  - Zone de congélation : 403 l
  - Paniers métalliques dans la porte, extractibles : 4
  - Commande TouchControl, éclairage BrilliantLight, Drop and Lock
  - SuperFrost, NoFrost, IceMaker à l'intérieur de l'appareil
  - raccordement à l'arrivée d'eau
- € 8.239,-\***



F 1911 Vi



#### F 1911 Vi<sup>5</sup>

- Classe d'efficacité énergétique A+
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 484
  - Mesures de la niche (h x l) en mm : 2.134 x 914, raccordement fixe
  - zone de congélation : 502 l
  - Paniers métalliques dans la porte, extractibles : 4
  - Commande TouchControl, éclairage BrilliantLight, Drop and Lock
  - SuperFrost, NoFrost, IceMaker à l'intérieur de l'appareil
  - raccordement à l'arrivée d'eau
- € 8.699,-\***

<sup>5</sup> charnières à gauche, commutables

### MasterCool –

Armoire à vin encastrable, hauteur de la niche 213 cm, largeur 61 cm



K 35222 iD



#### KWT 1602/1612 Vi<sup>3</sup>

- Façade verre teinté avec filtre UV
  - Classe d'efficacité énergétique C
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 295
  - Mesures de la niche (h x l) en mm : 2.134 x 610
  - Total : 365 l, 14 clayettes en bois
  - Commande ComfortControl, 3 zones climatiques
  - DynaCool, FlexiFrame, filtre à charbon Active AirClean
- € 9.399,-\***

<sup>3</sup> 02 = charnières à droite / 12 = charnières à gauche



# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Réfrigérateur autonome

Réfrigérateur autonome, largeur 60 cm, hauteur 185 cm avec habillage et porte en inox



### K 28463 D edt/cs

- Classe d'efficacité énergétique A+++
  - Consommation d'énergie par an en kWh : 90
  - Poignée latérale, intégrée avec Click2Open Couleur de l'armoire / de la porte : inox / inox
  - LxHxP en mm : 600 x 1850 x 675
  - Total : 367 l, zone de réfrigération : 234 l, zone PerfectFresh : 133 l
  - Commande FreshTouch, éclairage Flexi-Light, SelfClose, SoftClose
  - ComfortClean, DynaCool, SuperFroid, QuickCool Timer
  - PerfectFresh Pro, Intérieur XL, Silence System
  - Miele@home ready et Wificonn@ct
- € 1.999,-\*

# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Combinés réfrigération-congélation autonomes

Combinés réfrigération-congélation autonomes, largeur 60 - 75 cm, hauteur 185 - 201 cm avec habillage en look inox ou en inox



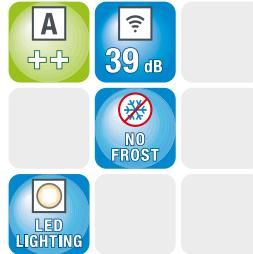
KD 28032 edo



KFN 29032 D edo



KFN 29233 D edt/cs



### KD 28032 edo

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 216
- Poignée latérale, intégrée
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox / look inox
- Largeur x hauteur x profondeur en mm: 600 x 1.817 x 630
- Total : 310 l, zone de réfrigération : 222 l, zone de congélation : 88 l
- Commande FreshTouch
- ComfortClean, VarioRoom
- **Miele@home ready et Wificonn@ct**
- € 749,-\***

### KFN 29032 D edo

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 252
- Poignée latérale, intégrée
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox / look inox
- Largeur x hauteur x profondeur en mm: 600 x 2.011 x 630
- Total : 356 l, zone de réfrigération : 269 l, zone de congélation : 87 l
- Commande FreshTouch
- ComfortClean, DynaCool, VarioRoom
- **SuperFroid, SuperFrost, NoFrost**
- Miele@home ready et Wificonn@ct
- € 999,-\***

### KFN 29233 D edt/cs

- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 174
- **Poignée latérale, intégrée avec Click2Open**
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox / inox cs
- Largeur x hauteur x profondeur en mm: 600 x 2.010 x 675
- Total : 361 l, zone de réfrigération : 260 l, zone de congélation : 101 l
- Commande FreshTouch
- ComfortClean, DynaCool, **DailyFresh, CompactCase**
- VarioRoom, SuperFroid, SuperFrost, NoFrost
- Miele@home ready et Wificonn@ct
- € 1.399,-\***

# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Combinés réfrigération-congélation autonomes

Combinés réfrigération-congélation autonomes, largeur 60 - 75 cm, hauteur 185 - 201 cm avec habillage en look inox ou en inox



KFN 29283 D edt/cs



KFN 29483 D edt/cs



KFN 12943 SD edt/cs



### KFN 29283 D edt/cs

- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 186
- Poignée latérale, intégrée avec Click2Open
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox / inox cs
- Largeur x hauteur x profondeur en mm: 600 x 2.010 x 675
- Total : 343 l, zone de réfrigération : 145 l, zone PerfectFresh : 97 l, zone de congélation : 101 l
- Commande **FreshTouch**
- ComfortClean, DynaCool, **PerfectFresh**
- VarioRoom, SuperFroid, SuperFrost, NoFrost
- Miele@home ready et Wificonn@ct

**€ 1.499,-\***

### KFN 29483 D edt/cs

- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 186
- Poignée latérale, intégrée avec Click2Open
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox / inox cs
- Largeur x hauteur x profondeur en mm: 600 x 2.010 x 675
- Total : 343 l, zone de réfrigération : 145 l, zone PerfectFresh : 97 l, zone de congélation : 101 l
- Commande FreshTouch, **Eclairage FlexiLight**
- **SelfClose, SoftClose**
- ComfortClean, DynaCool, **PerfectFresh Pro**
- VarioRoom, SuperFroid, SuperFrost, NoFrost
- Miele@home ready et Wificonn@ct

**€ 1.849,-\***

### KFN 12943 SD edt/cs

- Classe d'efficacité énergétique A+
- Consommation d'énergie par an en kWh : 371
- Poignée à levier EasyOpen
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox / inox cs
- Largeur x hauteur x profondeur en mm: 750 x 2.020 x 630
- Total : 454 l, zone de réfrigération : 338 l, zone de congélation : 115 l
- Commande ComfortControl
- ComfortClean, DynaCool
- VarioRoom, SuperFrost, NoFrost

**€ 2.099,-\***

# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Réfrigérateur et congélateur autonome, montage Side-by-Side

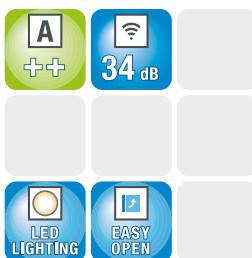
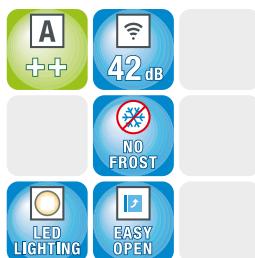
Réfrigérateur et congélateur autonome, largeur 60 cm, hauteur 185 cm avec habillage en look inox et porte en inox, montage Side-by-Side



FN 28262 edt/cs



K 28202 D edt/cs



### FN 28262 edt/cs

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 243
- Poignée à levier EasyOpen
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox / inox cs
- Largeur x hauteur x profondeur en mm: 600 x 1.850 x 630
- Zone de congélation : 253 litres
- Commande TouchControl, éclairage Led
- NoFrost, VarioRoom
- Montage Side-by-Side avec K 28202 D edt/cs

**€ 999,-\***

### K 28202 D edt/cs

- Classe d'efficacité énergétique A++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 116
- Poignée à levier EasyOpen
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox / inox cs
- Largeur x hauteur x profondeur en mm: 600 x 1850 x 630
- Zone de réfrigération : 381 litres
- Commande TouchControl, éclairage Led
- ComfortClean, DynaCool
- Montage Side-by-Side avec FN 28262 edt/cs

**€ 999,-\***

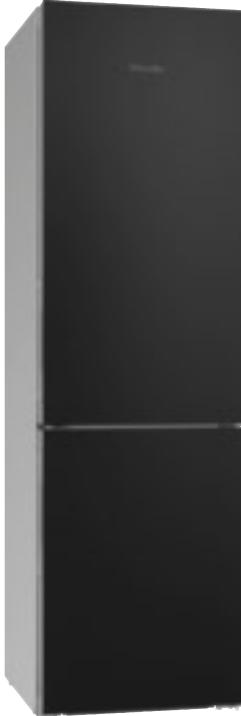
# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

Combinés réfrigération-congélation autonomes avec façades blackboard

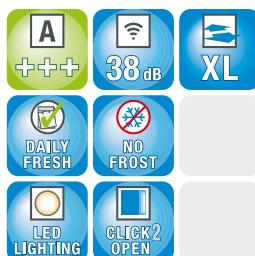
Combinés réfrigération-congélation autonomes, largeur 60 cm, hauteur 201 cm avec habillage en look inox et porte en blackboard



KFN 29233 D bb



KFN 29283 D bb



## KFN 29233 D bb

- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 174
- **Poignée latérale, intégrée avec Click2Open**
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox/blackboard
- Largeur x hauteur x profondeur en mm: 600 x 2.010 x 685
- Total : 361 l, zone de réfrigération : 260 l, zone de congélation : 101 l
- Commande FreshTouch, éclairage Led
- ComfortClean, DynaCool, **DailyFresh, CompactCase**
- VarioRoom, SuperFroid, SuperFrost, NoFrost
- Miele@home ready et Wificonn@ct

**€ 1.549,-\***

Sous réserve de modifications

218

\* Prix indicatif du marché en euros (incl. prix TVA et Recupel)

## KFN 29283 D bb

- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 186
- Poignée latérale, intégrée avec Click2Open
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox/blackboard
- Largeur x hauteur x profondeur en mm: 600 x 2.010 x 685
- Total : 343 l, zone de réfrigération : 145 l, **PerfectFresh-zone:** 97 l, zone de congélation : 101 l
- Commande FreshTouch, éclairage Led
- ComfortClean, DynaCool, **PerfectFresh**
- VarioRoom, SuperFroid, SuperFrost, NoFrost
- Miele@home ready et Wificonn@ct

**€ 1.649,-\***

# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

Combinés réfrigération-congélation autonomes avec des façades en verre

Combinés réfrigération-congélation autonomes, largeur 60 cm, hauteur 201 cm avec habillage en look inox et porte en noir obsidien ou blanc brillant



KFN 29683 D obspw



KFN 29683 D brws



## KFN 29683 D obspw

- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 186
- Poignée latérale, intégrée avec Click2Open
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox/**noir obsidien**
- Largeur x hauteur x profondeur en mm : 600 x 2.010 x 685
- Total : 343 l, zone de réfrigération : 145 l, zone PerfectFresh : 97 l, zone de congélation : 101 l
- Commande FreshTouch, **éclairage FlexiLight**
- **SelfClose, SoftClose**
- VarioRoom, SuperFroid, SuperFrost, NoFrost
- ComfortClean, DynaCool, **PerfectFresh Pro**
- Miele@home **ready et Wificonn@ct**
- € 2.399,-\***

Sous réserve de modifications

\* Prix indicatif du marché en euros (incl. prix TVA et Recupel)

## KFN 29683 D brws

- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Consommation d'énergie par an en kWh : 186
- Poignée latérale, intégrée avec Click2Open
- Couleur de l'armoire / de la porte : look inox/**blanc brillant**
- Largeur x hauteur x profondeur en mm : 600 x 2.010 x 685
- Total : 343 l, zone de réfrigération : 145 l, zone PerfectFresh : 97 l, zone de congélation : 101 l
- Commande FreshTouch, **éclairage FlexiLight**
- **SelfClose, SoftClose**
- VarioRoom, SuperFroid, SuperFrost, NoFrost
- ComfortClean, DynaCool, **PerfectFresh Pro**
- Miele@home **ready et Wificonn@ct**
- € 2.399,-\***

# Conservez vos aliments en fonction de vos besoins avec Miele

## Armoires à vin autonomes

Armoires à vin autonomes, largeur 70 cm, hauteur 192 cm avec habillage en inox



KWT 6833 SG



KWT 6834 SGS



### KWT 6833 SG

- Façade verre teinté avec filtre UV
- Classe d'efficacité énergétique A
- Consommation d'énergie par an en kWh : 245
- Largeur x hauteur x profondeur en mm : 700 x 1920 x 750
- Total : 505 l,  
nombres de bouteilles (0,75 l): 178
- Commande TouchControl, éclairage Led, 3 zones climatiques
- DynaCool, FlexiFrame, filtre à charbon Active AirClean
- SoftClose, **présentoir à bouteilles**

**€ 4.499,-\***

### KWT 6834 SGS

- Façade verre teinté avec filtre UV
- Classe d'efficacité énergétique A
- Consommation d'énergie par an en kWh : 245
- Largeur x hauteur x profondeur en mm : 700 x 1920 x 750
- Total : 505 l,  
nombres de bouteilles (0,75 l): 178
- Commande TouchControl, éclairage Led, 3 zones climatiques
- DynaCool, FlexiFrame, filtre à charbon Active AirClean
- SoftClose, présentoir à bouteilles, **Set Sommelier**

**€ 4.999,-\***



# Quel appareil souhaitez-vous ?

Vaste choix de lave-vaisselle Miele

Modèles



## Lave-vaisselle intégrables

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



## Lave-vaisselle sans poignée

Lave-vaisselle avec Knock2open pour des cuisines sans poignée.



## Lave-vaisselle totalement intégrables

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

Vaste choix de formats



## Lave-vaisselle standard

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



## Lave-vaisselle extra hauts

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



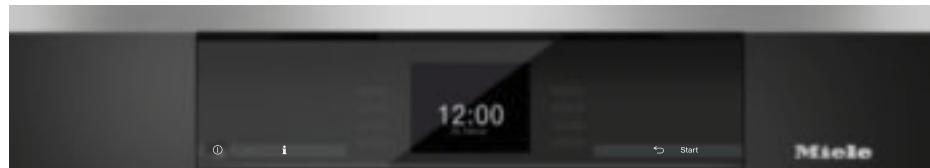
## Lave-vaisselle peu encombrants

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

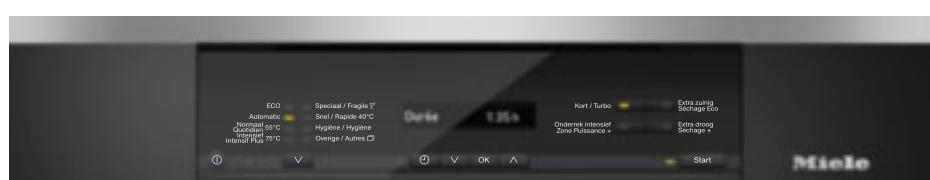




Aperçu des panneaux de commande



SensorTronic/TFT-display (G 6925 SCi XXL)



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

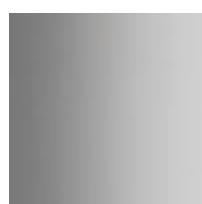


Touches de sélection et affichage à 1 ligne de texte (G 6720 SCi/6730 SCi XXL)

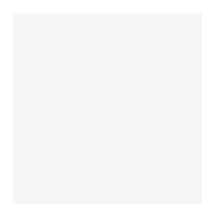


Touches de sélection et affichage de 3 chiffres  
(G 6620 SCi/6630 SCi XXL: texte sur le panneau; G 4930 (SC)i/4935 SCi XXL: des icônes sur le panneau)

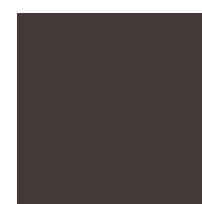
Options de couleurs: lave-vaisselle intégrables\*



Inox CleanSteel



Blanc brillant



Brun havane



Noir obsidien

\* en fonction du modèle



# Quelles caractéristiques d'équipement appréciez-vous particulièrement ?

## Les highlights des lave-vaisselle Miele\*

### QuickPowerWash

Puissance conjuguée : grâce au nouveau programme QuickPowerWash et aux UltraTabs Multi spécialement conçues à cet effet, vous obtenez en 58 minutes les meilleurs résultats de lavage et de séchage pour une vaisselle normalement sale. Les tablettes spéciales offrent un temps de dissolution plus rapide de seulement 2-3 minutes. Les tablettes exercent ainsi leur pouvoir nettoyant dès le début du programme. Résultat ? Classe d'efficacité de lavage A<sup>1)</sup>.



### Exclusivité Miele Le tiroir à couverts 3D+ breveté<sup>2)</sup>

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



### Nouvel équipement de panier Miele

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



### A+++ -20%

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



**Lave-vaisselle avec système à eau renouvelée, avec une consommation d'eau d'à peine 6,5 litres**  
Consommation minimale : résultats de lavage optimaux avec consommation d'eau minimale pour le programme Automatic.



### Exclusivité Miele Knock2open<sup>3)</sup>

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

\*Caractéristiques de l'équipement selon l'appareil

<sup>1)</sup> Meilleure efficacité de lavage A en moins d'une heure en cas d'utilisation combinée d'UltraTabs Multi de Miele. Confirmé par TÜV Rheinland : «L'indice d'efficacité du programme QuickPowerWash combiné à l'utilisation d'UltraTabs Multi Miele de 1,14 correspond à la meilleure classe d'efficacité A possible (machine de référence testée avec du produit IEC du type B).

<sup>2)</sup> DE102008062761B3, EP2201887B1

<sup>3)</sup> EP2428153B1, US8758524B2

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



## Nettoyage des couverts

Indique où les couverts doivent être placés pour le lavage



Le tiroir à couverts 3D breveté<sup>1)</sup> est réglable et tous les couverts sont séparés



Le tiroir à couverts 3D+ breveté<sup>1)</sup> est réglable en hauteur, en largeur et en profondeur



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



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



## Efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique



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



## Consommation d'eau

Indique la consommation d'eau en litres



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



## Niveau sonore

Indique le niveau sonore en décibels (dB)



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



## QuickPowerWash

L'appareil possède le programme de lavage QuickPowerWash



Une efficacité de lavage de classe A en moins d'une heure avec les tablettes UltraTabs Multi<sup>2)</sup>



## Perfect GlassCare<sup>3)</sup>

L'appareil est équipé du Perfect GlassCare



Cette technologie brevetée<sup>3)</sup> garantit des verres soigneusement entretenus



## Séchage avec fonction AutoOpen<sup>4)</sup>

L'appareil possède le dispositif de séchage AutoOpen



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



### Réservoir de sel intégré dans la porte<sup>5)</sup>

L'appareil abrite le réservoir de sel dans la porte



Remplissage aisé du réservoir avec la porte entre-ouverte



### BrilliantLight<sup>6)</sup>

L'appareil est éclairé de l'intérieur



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

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

<sup>1)</sup> EP 2201887B1, DE 102008062761B3

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

<sup>3)</sup> EP1080681B1

<sup>4)</sup> EP 2120671B1, DE 102007008950B4

<sup>5)</sup> EP 1457153B1

<sup>6)</sup> EP 2233061B1

# Que signifie chaque pictogramme ?

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

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

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



## Efficacité énergétique

Indique la classe d'efficacité énergétique



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

## Consommation d'eau

Indique la consommation d'eau en litres



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

## Niveau sonore

Indique le niveau sonore en décibels (dB)



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

## Nettoyage des couverts

Indique où les couverts doivent être placés pour le lavage



Le tiroir à couverts 3D breveté<sup>1)</sup> est réglable et tous les couverts sont séparés



Le tiroir à couverts 3D+ breveté<sup>1)</sup> est réglable en hauteur, en largeur et en profondeur



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



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

## QuickPowerWash

L'appareil possède le programme de lavage QuickPowerWash



Une efficacité de lavage de classe A en moins d'une heure avec les tablettes UltraTabs Multi<sup>2)</sup>

## Séchage avec fonction

### AutoOpen<sup>3)</sup>

L'appareil possède le dispositif de séchage AutoOpen



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

## Réervoir de sel intégré dans la porte<sup>4)</sup>

L'appareil abrite le réservoir de sel dans la porte



Remplissage aisément du réservoir avec la porte entre-ouverte



#### **BrilliantLight<sup>5)</sup>**

L'appareil est éclairé de l'intérieur



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



#### **Knock2open<sup>6)</sup>**

Indique le mécanisme d'ouverture du lave-vaisselle



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

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

<sup>1)</sup> EP 2201887B1, DE 102008062761B3

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

<sup>3)</sup> EP 2120671B1, DE 102007008950B4

<sup>4)</sup> EP 1457153B1

<sup>5)</sup> EP 2233061B1

<sup>6)</sup> EP 2428153B1

# Trouvez le lave-vaisselle Miele adapté à vos besoins

## Lave-vaisselle

Lave-vaisselle intégrables, 60 cm de largeur



### G 4930 i Jubilee brws

- A++
  - ComfortClose
  - Paniers Comfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - Livrable 10/2016
- € 849,-\*



### G 4930 i Jubilee cs

- A++
  - ComfortClose
  - Paniers Comfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - Livrable 10/2016
- € 949,-\*



### G 4930 SCi Jubilee SC brws

- A++
  - **Tiroir à couverts 3D**
  - ComfortClose
  - Paniers Comfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - Livrable 10/2016
- € 899,-\*



**NEW**



#### G 4930 SCi Jubilee SC obspw

- A++
  - **Tiroir à couverts 3D**
  - ComfortClose
  - Paniers Comfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - Livrable 10/2016
- € 899,-\*



**NEW**



#### G 4930 SCi Jubilee SC hvbr

- A++
  - **Tiroir à couverts 3D**
  - ComfortClose
  - Paniers Comfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - Livrable 10/2016
- € 899\*



**NEW**



#### G 4930 SCi Jubilee SC cs

- A++
  - **Tiroir à couverts 3D**
  - ComfortClose
  - Paniers Comfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - Livrable 10/2016
- € 999,-\*

# Trouvez le lave-vaisselle Miele adapté à vos besoins

## Lave-vaisselle

Lave-vaisselle intégrables, 60 cm de largeur



G 4935 SCi XXL Jubilee SC cs

- A+++
- **Tiroir à couverts 3D**
- ComfortClose
- Paniers Comfort
- Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
- Livrable 10/2016
- € 1.049,-\***



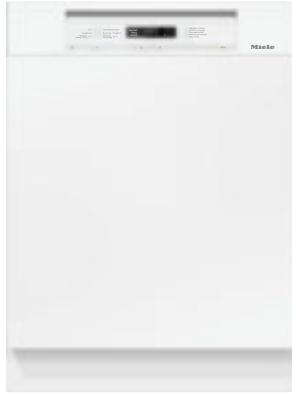
G 6620 i brws

- A+++ -10%
- **QuickPowerWash**
- AutoOpen
- ComfortClose
- Paniers ExtraComfort
- Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
- Perfect GlassCare
- € 1.099,-\***

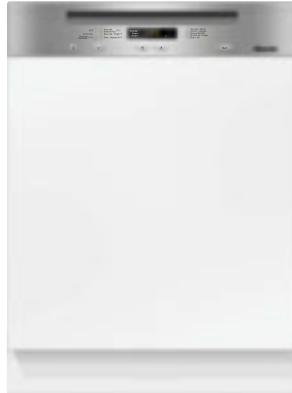


G 6620 i cs

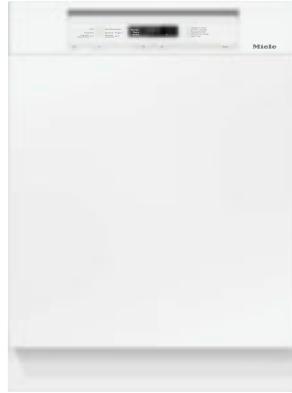
- A+++ -10%
- **QuickPowerWash**
- AutoOpen
- ComfortClose
- Paniers ExtraComfort
- Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
- Perfect GlassCare
- € 1.149,-\***



**G 6620 SCi brws**  
• A+++ -10%  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• AutoOpen  
• ComfortClose  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
**€ 1.149,-\***



**G 6620 SCi cs**  
• A+++ -10%  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• AutoOpen  
• ComfortClose  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
**€ 1.199,-\***

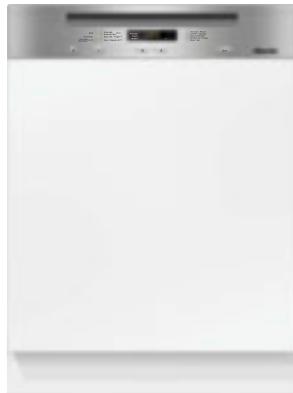


**G 6625 SCi XXL brws**  
• A+++ -10%  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• AutoOpen  
• ComfortClose  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
**€ 1.199,-\***

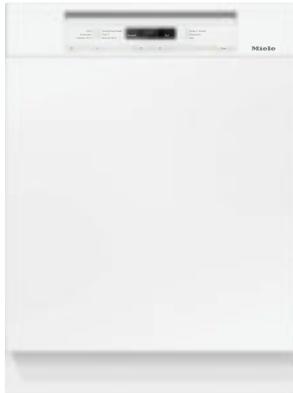
# Trouvez le lave-vaisselle Miele adapté à vos besoins

## Lave-vaisselle

Lave-vaisselle intégrables, 60 cm de largeur



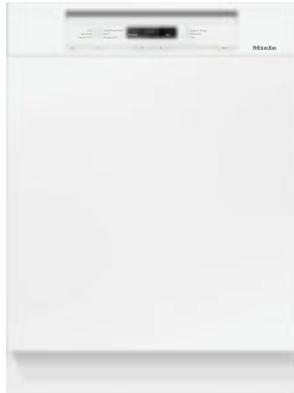
**G 6625 SCi XXL cs**  
• A+++ -10%  
• **QuickPowerWash**  
• **Tiroir à couverts 3D+**  
• AutoOpen  
• ComfortClose  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
**€ 1.249,-\***



**G 6630 SCi brws**  
• A+++  
• 41 dB  
• **QuickPowerWash**  
• **Tiroir à couverts 3D+**  
• AutoOpen  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
**€ 1.149,-\***

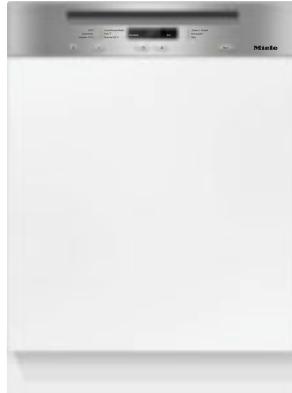


**G 6630 SCi cs**  
• A+++  
• 41 dB  
• **QuickPowerWash**  
• **Tiroir à couverts 3D+**  
• AutoOpen  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
**€ 1.199,-\***



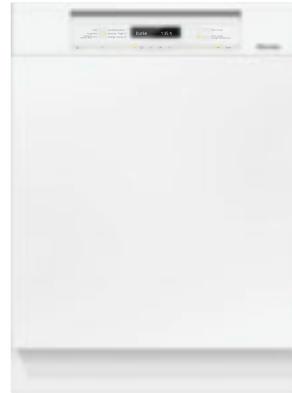
#### G 6635 SCi XXL brws

- A+++
  - 41 dB
  - QuickPowerWash
  - Tiroir à couverts 3D+
  - AutoOpen
  - Paniers ExtraComfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - Perfect GlassCare
- € 1.199,-\*



#### G 6635 SCi XXL cs

- A+++
  - 41 dB
  - QuickPowerWash
  - Tiroir à couverts 3D+
  - AutoOpen
  - Paniers ExtraComfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - Perfect GlassCare
- € 1.249,-\*



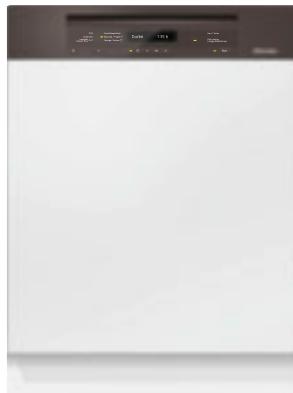
#### G 6720 SCi brws

- A+++ -20%
  - QuickPowerWash
  - Tiroir à couverts 3D+
  - AutoOpen
  - Paniers ExtraComfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - EcoFeedback
  - Perfect GlassCare
  - Fonction Extra Silencieux 41dB
- € 1.349,-\*

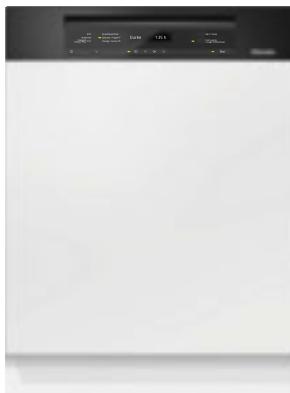
# Trouvez le lave-vaisselle Miele adapté à vos besoins

## Lave-vaisselle

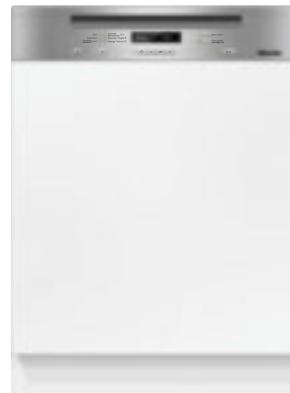
Lave-vaisselle intégrables, 60 cm de largeur



**G 6720 SCi hvbr**  
• A+++ -20%  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• AutoOpen  
**• Paniers ExtraComfort**  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• EcoFeedback  
• Perfect GlassCare  
**• Fonction Extra Silencieux 41dB**  
€ 1.349,-\*



**G 6720 SCi obsw**  
• A+++ -20%  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• AutoOpen  
**• Paniers ExtraComfort**  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• EcoFeedback  
• Perfect GlassCare  
**• Fonction Extra Silencieux 41dB**  
€ 1.349,-\*

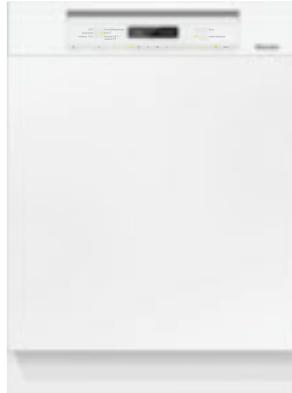


**G 6720 SCi cs**  
• A+++ -20%  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• AutoOpen  
**• Paniers ExtraComfort**  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• EcoFeedback  
• Perfect GlassCare  
**• Fonction Extra Silencieux 41dB**  
€ 1.399,-\*



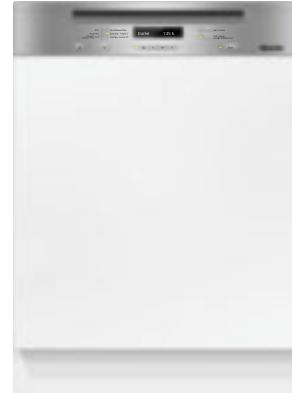
#### G 6725 SCi XXL cs

- A+++ -20%
  - QuickPowerWash
  - Tiroir à couverts 3D+
  - AutoOpen
  - **Paniers ExtraComfort**
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - EcoFeedback
  - Perfect GlassCare
  - **Fonction Extra Silencieux 41dB**
- € 1.449,-\*



#### G 6730 SCi brws

- A+++ -10%
  - QuickPowerWash
  - Tiroir à couverts 3D+
  - AutoOpen
  - Paniers ExtraComfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - **Réservoir de sel dans la porte**
  - Fonction Extra Silencieux 41dB
- € 1.349,-\*



#### G 6730 SCi cs

- A+++ -10%
  - QuickPowerWash
  - Tiroir à couverts 3D+
  - AutoOpen
  - Paniers ExtraComfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - **Réservoir de sel dans la porte**
  - Fonction Extra Silencieux 41dB
- € 1.399,-\*

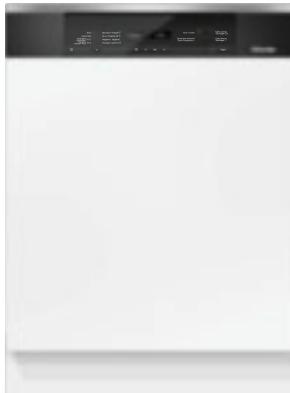
# Trouvez le lave-vaisselle Miele adapté à vos besoins

## Lave-vaisselle

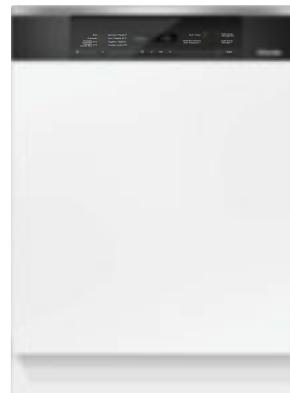
Lave-vaisselle intégrables, 60 cm de largeur



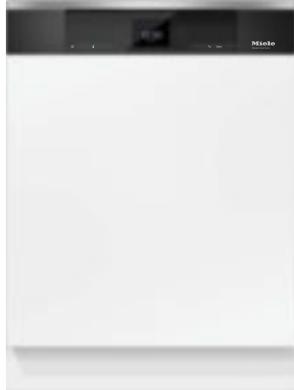
**G 6735 SCi XXL cs**  
• A+++ -10%  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• AutoOpen  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• **Réservoir de sel dans la porte**  
• Fonction Extra Silencieux 41dB  
**€ 1.449,-\***



**G 6820 SCi cs**  
• A+++ -20%  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• **Wifi Conn@ct**  
• AutoOpen  
• Paniers MaxiComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• **Brilliant Light**  
• Réservoir de sel dans la porte  
• **Fonction Extra Silencieux 38 dB**  
**€ 1.699,-\***



**G 6825 SCi XXL cs**  
• A+++ -20%  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• **Wifi Conn@ct**  
• AutoOpen  
• Paniers MaxiComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• **Brilliant Light**  
• Réservoir de sel dans la porte  
• **Fonction Extra Silencieux 38 dB**  
**€ 1.749,-\***



#### G 6925 SCi XXL cs

- Toutes les caractéristiques du G 6825 SCi XXL cs

- **AutoClose**

- **SensorTronic**

- **Miele@home**

- **Wifi Conn@ct**

- **SmartGrid ready**

- **Touch on glass**

€ 2.499,-\*

# Trouvez le lave-vaisselle Miele adapté à vos besoins

## Lave-vaisselle

Lave-vaisselle 45 cm de largeur: intégrables (i)



G 4720 SCi brws

- A+
  - QuickPowerWash
  - Tiroir à couverts
  - Paniers ExtraComfort
  - **Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic**
  - Perfect GlassCare
- € 1.099,-\*



G 4720 SCi cs

- A+
  - Tiroir à couverts
  - QuickPowerWash
  - Paniers ExtraComfort
  - **Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic**
  - Perfect GlassCare
- € 1.149,-\*

Lave-vaisselle totalement intégrables, 60 cm de largeur



G 4263 SCVi

- A+
  - Tiroir à couverts
  - ComfortClose
  - Paniers Comfort
- € 899,-\*



G 4268 SCVi XXL

- A+
  - Tiroir à couverts
  - ComfortClose
  - Paniers Comfort
- € 949,-\*



G 4980 Vi Jubilee

- A++
  - ComfortClose
  - Paniers Comfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic**
  - Livrable 10/2016
- € 949,-\*

# Trouvez le lave-vaisselle Miele adapté à vos besoins

## Lave-vaisselle



NEW



G 4980 SCVi Jubilee SC

- A++
  - **Tiroir à couverts 3D**
  - ComfortClose
  - Paniers Comfort
  - **Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic**
  - Livrable 10/2016
- € 999,-\*



NEW



G 4985 SCVi XXL Jubilee SC

- A++
  - **Tiroir à couverts 3D**
  - ComfortClose
  - Paniers Comfort
  - **Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic**
  - Livrable 10/2016
- € 1.049,-\*



NEW



G 6060 Vi Jubilee A+++

- A+++
  - Paniers à couverts
  - ComfortClose
  - AutoOpen
  - **Paniers ExtraComfort**
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - **Perfect GlassCare**
  - Livrable 10/2016
- € 1.099,-\*

Lave-vaisselle totalement intégrables, 60 cm de largeur



#### G 6060 SCVi Jubilee A+++

- A+++
  - **Tiroir à couverts 3D**
  - ComfortClose
  - AutoOpen
  - **Paniers ExtraComfort**
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - **Perfect GlassCare**
  - Livrable 10/2016
- € 1.149,-\***



#### G 6065 SCVi XXI Jubilee A+++

- A+++
  - **Tiroir à couverts 3D**
  - ComfortClose
  - AutoOpen
  - **Paniers ExtraComfort**
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - **Perfect GlassCare**
  - Livrable 10/2016
- € 1.199,-\***

# Trouvez le lave-vaisselle Miele adapté à vos besoins

## Lave-vaisselle



G 6660 Vi  
• A+++ -10%  
• QuickPowerWash  
• AutoOpen  
• ComfortClose  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
€ 1.249,-\*

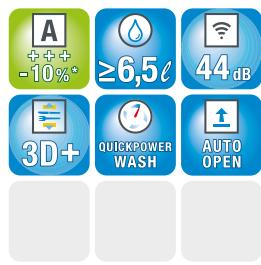


G 6665 Vi XXL  
• A+++ -10%  
• QuickPowerWash  
• AutoOpen  
• ComfortClose  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
€ 1.299,-\*



G 6660 SCVi  
• A+++ -10%  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• AutoOpen  
• ComfortClose  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
€ 1.299,-\*

Lave-vaisselle totalement intégrables, 60 cm de largeur



**G 6665 SCVi XXL**  
• A+++ -10%  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• AutoOpen  
• ComfortClose  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
**€ 1.349,-\***



**G 6670 SCVi**  
• A+++  
• 41 dB  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• AutoOpen  
• ComfortClose  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
**€ 1.299,-\***



**G 6675 SCVi XXL**  
• A+++  
• 41 dB  
• QuickPowerWash  
• Tiroir à couverts 3D+  
• AutoOpen  
• ComfortClose  
• Paniers ExtraComfort  
• Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
• Perfect GlassCare  
**€ 1.349,-\***

# Trouvez le lave-vaisselle Miele adapté à vos besoins

## Lave-vaisselle



### G 6760 SCVi

- A+++ -20%
  - QuickPowerWash
  - Tiroir à couverts 3D+
  - AutoOpen
  - **Paniers ExtraComfort**
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - EcoFeedback
  - Perfect GlassCare
  - **Fonction Extra Silencieux 41 dB**
- € 1.499,-\*



### G 6765 SCVi XXL

- A+++ -20%
  - QuickPowerWash
  - Tiroir à couverts 3D+
  - AutoOpen
  - **Paniers ExtraComfort**
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - EcoFeedback
  - Perfect GlassCare
  - **Fonction Extra Silencieux 41dB**
- € 1.549,-\*



### G 6770 SCVi

- A+++ -10%
  - QuickPowerWash
  - Tiroir à couverts 3D+
  - AutoOpen
  - ComfortClose
  - Paniers ExtraComfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - Perfect GlassCare
  - Fonction Extra Silencieux 41 dB
  - **Réervoir de sel dans la porte**
- € 1.499,-\*

Lave-vaisselle totalement intégrables, 60 cm de largeur



**G 6775 SCVi XXL**  
 • A+++ -10%  
 • QuickPowerWash  
 • Tiroir à couverts 3D+  
 • AutoOpen  
 • ComfortClose  
 • Paniers ExtraComfort  
 • Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
 • Perfect GlassCare  
**• Réservoir de sel dans la porte**  
**• Fonction Extra Silencieux 41 dB**  
**€ 1.549,-\***



**G 6860 SCVi**  
 • A+++ -20%  
 • QuickPowerWash  
 • Tiroir à couverts 3D+  
**• Paniers MaxiComfort**  
 • Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
**• Brilliant Light**  
 • Réservoir de sel dans la porte  
**• Fonction Extra Silencieux 38 dB**  
**€ 1.749,-\***



**G 6865 SCVi XXL**  
 • A+++ -20%  
 • QuickPowerWash  
 • Tiroir à couverts 3D+  
 • AutoOpen  
**• Paniers MaxiComfort**  
 • Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic  
**• Brilliant Light**  
 • Réservoir de sel dans la porte  
**• Fonction Extra Silencieux 38 dB**  
**€ 1.799,-\***

# Trouvez le lave-vaisselle Miele adapté à vos besoins

## Lave-vaisselle



G 6890 SCVi K2O

- A+++ -20%
  - QuickPowerWash
  - Knock2Open**
  - Tiroir à couverts 3D+
  - AutoOpen
  - Paniers MaxiComfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - Perfect GlassCare
  - Brilliant Light
  - Réservoir de sel dans la porte
  - Fonction Extra Silencieux 38 dB
- € 1.949,-\***



G 6895 SCVi XXL K2O

- A+++ -20%
  - QuickPowerWash
  - Knock2Open**
  - Tiroir à couverts 3D+
  - AutoOpen
  - Paniers MaxiComfort
  - Consommation de 6,5 l avec le programme Automatic
  - Perfect GlassCare
  - Brilliant Light
  - Réservoir de sel dans la porte
  - Fonction Extra Silencieux 38 dB
- € 1.999,-\***



G 6997 SCVi XXL K2O clst

- Toutes les caractéristiques du G 6895 XXL K2O
  - AutoClose**
  - Wifi Conn@ct**
  - Miele@home
  - SmartGrid ready**
  - Touch on Metal**
- € 2.599,-\***

Lave-vaisselle 45 cm de largeur: totalement intégrables (Vi)



#### G 4780 SCVi

A+

Tiroir à couverts

QuickPowerWash

ComfortClose

Paniers ExtraComfort

Consommation de 6,5 l avec

le programme Automatic

Perfect GlassCare

**€ 1.199,-\***

# Trouvez le lave-vaisselle Miele adapté à vos besoins

## Lave-vaisselle

Lave-vaisselle semi-professionnels



### PG 8081 i cs

- A+
- ComfortClose
- Paniers MaxiComfort
- Programme Court : 17 m (avec raccordement à l'eau chaude et 3N AC 400V 50 Hz)
- Brilliant Light
- Réservoir de sel dans la porte
- Raccordement à l'eau froide ou chaude

**€ 3.099,-\***

### PG 8083 SCVi XXL

- A+
- Tiroir à couverts 3D
- ComfortClose
- Paniers MaxiComfort
- Programme Court : 17 m (avec raccordement à l'eau chaude et 3N AC 400V 50 Hz)
- Brilliant Light
- Réservoir de sel dans la porte
- Raccordement à l'eau froide ou chaude

**€ 3.599,-\***



# Protection de l'environnement

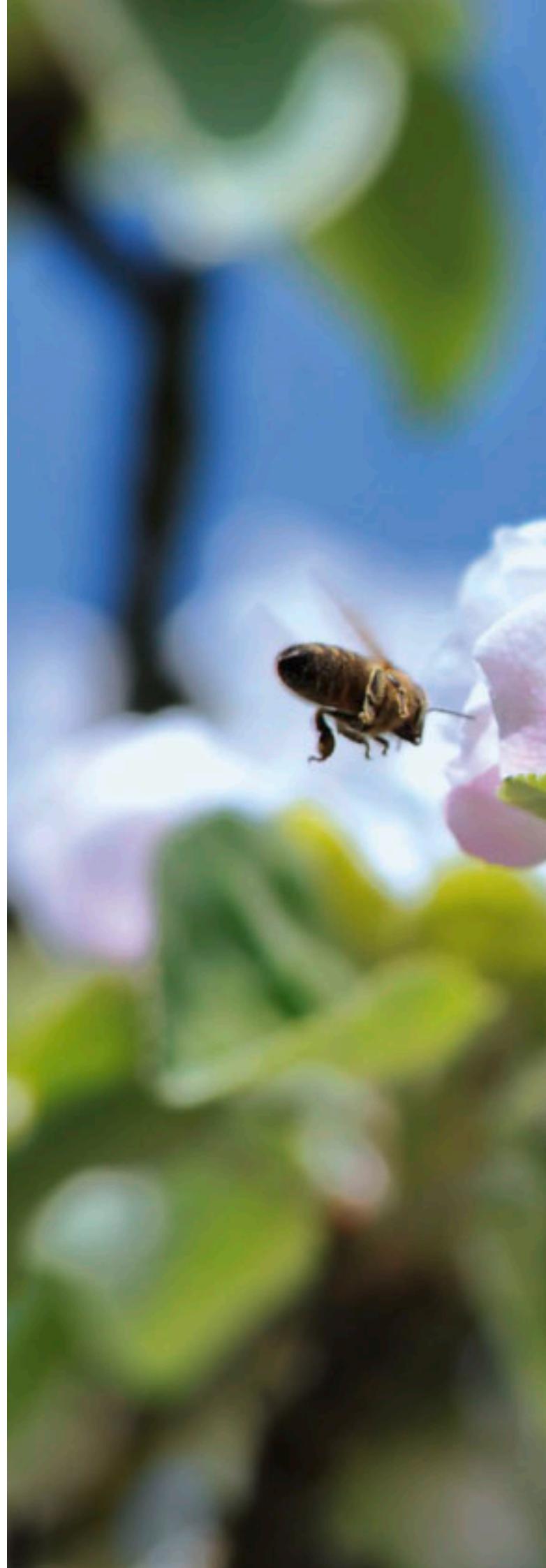
## Le fondement de notre philosophie d'entreprise

Responsable des générations à venir : on ne pourrait mieux cerner ce que Miele entend par durabilité. Nous développons et produisons depuis plus de 115 ans des appareils électroménagers performants et confortables, qui par leur fiabilité et leur longévité cherchent à ménager les ressources lors de la production et à être économies en énergie lors de leur utilisation. Ils sont fabriqués par des collaborateurs engagés, qui sont respectés et estimés. Au sein de notre chaîne de livraison, nous nous attachons à respecter les normes sociales et environnementales. Nous prônons un dialogue de partenaires avec les personnes et les institutions qui prennent part aux activités de Miele.

Cette attitude se voit renforcée par l'adhésion de l'entreprise à l'initiative de durabilité des Nations unies Global Compact, la certification de conformité à la norme sociale internationale en vigueur SA8000 et la « Charte de la diversité » pour l'égalité des chances au sein du personnel. Des certifications aux normes ISO de gestion de la qualité, de l'environnement et de l'énergie, ainsi qu'à la norme de la protection de la santé et du travail offrent le cadre indispensable pour poursuivre cette optimisation, en protégeant l'environnement en production et pour les produits, en protégeant nos collaborateurs et collaboratrices. Nous sommes fidèles à la devise « Toujours mieux - Immer besser », que les fondateurs de Miele avaient déjà inscrite sur leurs machines.

Pour Miele, la durabilité est indissociable de l'intégrité, du respect des principes de vie fondamentaux, de la responsabilité vis-à-vis des hommes et de l'environnement, d'une inscription dans la durée et d'un attachement à la qualité. Notre entreprise a par ailleurs reçu le prix allemand de la durabilité 2014 et le prix de l'environnement B.A.U.M. 2014.

Pour avoir plus d'informations sur nos efforts en matière de durabilité, veuillez surfer sur [www.miele-sustainability.com](http://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](http://www.miele.be) ou en téléphonant au 02/451.16.16



# Exclusive Care

## Entretien préventif, nettoyage professionnel et contrôle de vos appareils Miele

Les appareils 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 02/451.16.16



# Service après-vente



## Service après-vente de Miele - Votre interlocuteur pour toutes vos demandes d'intervention

En choisissant Miele, vous optez pour un appareil d'une grande longévité et d'une qualité supérieure. Mais si vous avez besoin d'aide, vous pouvez contacter notre service après-vente qui intervendra 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](http://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>



<https://shop.miele.be>

**Info pour les consommateurs :**

**02/451.16.16**

**Info pour les distributeurs :**

**02/451.15.00**

**Info pour les clients professionnels :**

**02/451.15.40**

Fax général : 02/451.14.14

**Miele Luxembourg S. à r. l.**

Boîte postale 1011  
L-1010 Luxembourg  
R.C. Luxembourg: B 15429

T.V.A. Luxembourg : LU 110 85 348

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