

**Miele**

## ArtLine Miele

Documentation pour conseils et planification  
Novembre 2022

**Miele. Immer Besser.**



<b>Aperçu de tous les symboles</b>	<b>3/AL</b>
<b>Concepts de commande</b>	<b>7/AL</b>
<b>Variantes de couleurs</b>	<b>8/AL</b>
<b>Informations concernant le montage</b>	<b>9/AL</b>
<b>Accessoires de montage</b>	<b>10/AL</b>
<b>Aperçu des produits</b>	<b>11/AL</b>

### **Prix de vente conseillés**

Miele communique des prix de vente conseillés (PVC) en francs suisses (CHF).  
Le prix de vente conseillé comprend la taxe anticipée de recyclage (TAR).

### **Schémas d'encastrement – [www.miele.ch/documentation-planification](http://www.miele.ch/documentation-planification)**

Vous trouverez des schémas d'encastrement détaillés en ligne sur  
[www.miele.ch/documentation-planification](http://www.miele.ch/documentation-planification).

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les fours ArtLine

## Commande



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

## MultiLingua



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

## Confort d'entretien



Revêtement de surface breveté pour un confort de nettoyage inédit.



Autonettoyage de l'enceinte de cuisson.



L'action de la pyrolyse rend l'enceinte de cuisson et les accessoires étincelants de propreté.

## Efficacité énergétique



L'étiquette énergie vous renseigne sur la rentabilité et les performances de l'appareil.

## Hydracook



La combinaison de la chaleur tournante et de l'humidité donne d'excellents résultats de cuisson et de rôtissage.

## Rails télescopiques FlexiClip



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

## TasteControl



Une fois la cuisson terminée, l'enceinte de cuisson est refroidie afin d'éviter une prolongation non souhaitée de la cuisson.

## Thermosonde



Cuisson au degré près.

## FoodView



Ne quittez pas vos préparations des yeux – grâce à la caméra dans l'enceinte de cuisson.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les fours à vapeur combinés ArtLine

## Commande



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



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

## Volumes d'enceinte



Les fours à vapeurs combinés Miele ont différents volumes d'enceinte – de 68 et 48 litres.

## Technologies vapeur



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

## Classes d'efficacité énergétique



Classe d'efficacité énergétique est A+.

## Sous vide



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

## HydroClean



Fonction d'autonettoyage automatique et simple.

## Mix & Match



Faire cuire ou réchauffer différents aliments dans une assiette en même temps en un tournemain.

## Bandeau lift



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

## DirectWater Plus



Raccordement à l'eau courante et au système d'évacuation pour une cuisson à la vapeur pratique.

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les machines à café à encastrer ArtLine

## Commande



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

## AromaticSystemFresh



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

## MultiLingua



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

## CupSensor



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

## OneTouch for Two



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

## DirectWater



Appareil commutable sur un raccordement à l'eau courante.

## CoffeeSelect<sup>1)</sup>



Trois réservoirs à grains séparés peuvent accueillir différentes variétés de café.

## AutoClean



Nettoyage automatique breveté<sup>2)</sup> des conduits de lait et dégraissage de l'unité de percolation.

## AutoDescale



Détartrage automatique breveté<sup>3)</sup> pour plus de confort.

<sup>1)</sup> Brevet : EP 2454977 B1

<sup>2)</sup> Brevet : DE 10214113160, 10214113161

<sup>3)</sup> Brevet : EP 2705783, 2705784, US 9370271

# Quelle est la signification de chaque icône ?

Aperçu de tous les symboles utilisés pour les tiroirs ArtLine

## Tiroir Sous-vide

### Commande



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

### Hauteur de l'appareil



Capacité : 7,8 litres.

### Mise sous vide



Vacuum  
Évacue pratiquement tout l'air présent dans le sac sous vide.

### Push2open



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

### Extraction totale



Fully telescopic runners  
Le tiroir s'ouvre complètement pour faciliter le chargement et le déchargement.

### Support de sac



Vacuum sealing bag support  
Facilite la manipulation des petits sacs sous vide.

## Tiroirs chauffant Gourmet

### Commande



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

### Hauteur de l'appareil



Capacité : couverts pour 6 personnes.



Capacité : couverts pour 12 personnes.



Capacité : couverts pour 12 personnes.

### Cuisson à basse température



Low temperature cooking  
Avec des températures basses, les plats de viande deviennent des spécialités gastronomiques.

### Push2open



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

### Extraction totale



Fully telescopic runners  
Le tiroir s'ouvre complètement pour faciliter le chargement et le déchargement.

### Minuterie



Timer  
Minuterie de 4 heures qui s'arrête automatiquement après l'écoulement du temps programmé.



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



**M Touch** : Aussi simple et intuitif qu'un smartphone. La commande s'effectue par effleurement ou balayage directement sur l'écran. Les textes et les symboles sont toujours visibles de manière optimale grâce à leur couleur blanche. L'affichage peut maintenant être réglé sur une version lumineuse – parfait en cas d'utilisation d'appareils blancs.



**DirectSensor** : Une simple pression sur les symboles permet de sélectionner le mode de fonctionnement souhaité. Les éléments tactiles et le curseur sous l'écran à 4 lignes permettent de naviguer dans les différents niveaux.

# ArtLine

## Variantes de couleurs



Gris graphite



Blanc brillant



Noir obsidienne



# Informations concernant le montage

[www.miele.ch/documentation-planification](http://www.miele.ch/documentation-planification)

## Fours ArtLine



### Hauteur d'encastrement des fours

Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise.

▲ Tenir compte de la hauteur de montage pour l'encastrement sous les plans de cuisson. Tous les fours ArtLine étant dotés du nettoyage pyrolytique, il est impératif de veiller à une aération suffisante.

## Fours à vapeur combinés ArtLine



### Hauteur d'encastrement des fours à vapeur combinés

Les portes rabattables des fours basculent, lors de leur ouverture, jusqu'à 2 mm sous l'assise.

▲ Tenir compte de la hauteur de montage pour l'encastrement sous un plan de cuisson. Le four à vapeur combiné ne doit pas être encastré trop haut, car lors de l'enfournement et du retrait des plats aux différents niveaux, l'utilisateur doit pouvoir contrôler le contenu du récipient pour éviter que des aliments susceptibles de déborder n'occasionnent des brûlures.

# Accessoires de montage ArtLine

## Fours, fours à vapeur combinés, tiroirs



### Couvre-joint HKL 60

Pour dissimuler les arêtes des meubles lors de la combinaison de divers appareils

- Harmonie visuelle lors de l'installation grâce au couvre-joint
- Utilisation : combinaison verticale d'appareils de 45 et 60 cm de haut

N° mat. 10410570 gris graphite 54.-  
N° mat. 5165170 noir 54.-



### Couvre-joint ESWKL 60

Baguette de recouvrement en noir obsidien au lieu de la bande ED standard pour ESW 6xxx/7xxx.

N° mat. 11179710 64.-

# Four

## H 7860-60 BPX à pyrolyse



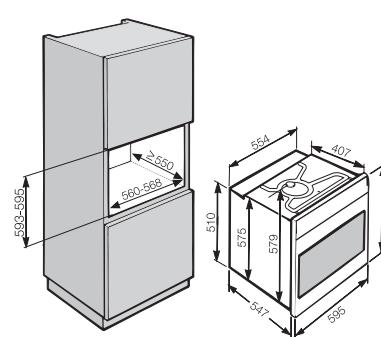
Hauteur de niche  
600 mm



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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11117520	4002516195870	GR	4'900.-	10.77	4'539.68
11117500	4002516172710	BW	4'900.-	10.77	4'539.68
11117510	4002516195788	SW	4'900.-	10.77	4'539.68

Fours (EURO-60 cm)  
H 7860-60 BP/BPX, H 7660-60 BP,  
H 7460-60 BP, H 7464-60 BPX,  
H 7264-60 B, H 2860-60 B/BP,  
H 2265-1-60 B/BP



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

# Four

## H 7464-60 BPX à pyrolyse



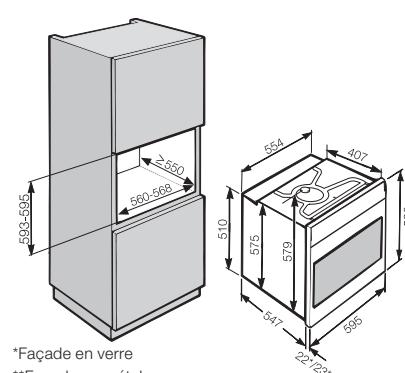
Hauteur de niche  
600 mm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7464-60 BPX
<b>Design</b>	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/-/-/-
Sans poignée/Bouton escamotable	●/-
<b>Avantages</b>	
TasteControl	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	-/●
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●
<b>Fonctions</b>	
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/ Décongélation	●/●/●/●
Chaleur sole-vôûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogril	●/-/●
HydraCook	●
Programmes automatiques	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/-
<b>Confort d'utilisation</b>	
Affichage	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	-
FoodView	-
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open	●
MultiLingua	●
Jets de vapeur programmables	●
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	●/●
Programme Sabbath	-
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
<b>Efficacité et durabilité</b>	
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
<b>Confort d'entretien</b>	
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-
Auto-nettoyage par pyrolyse	●
Catalyseur	●
Porte CleanGlass	●
Résistance de gril rabattable	●
<b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-
<b>Sécurité</b>	
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●
<b>Informations techniques</b>	
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	76/5
Éclairage	1 spot LED
Régulation de la température en °C	30 - 300
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 568 x 590 - 595 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,5/400 2N~/10
<b>Accessoires fournis</b>	
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysbables	-/-1
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysbables	-/-
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysbables	-/-●
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11936430	4002516502746	SW	3'590.-	10.77	3'323.33

Fours (EURO-60 cm)  
H 7860-60 BP/BPX, H 7660-60 BP,  
H 7460-60 BP, H 7464-60 BPX,  
H 7264-60 B, H 2860-60 B/BP,  
H 2265-1-60 B/BP



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

# Four compact

## H 7840-60 BPX à pyrolyse



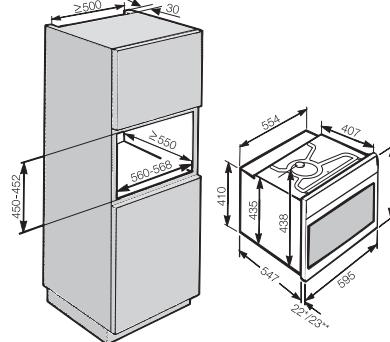
Hauteur de niche  
450 mm



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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11117420	4002516193128	GR	<b>4'780.-</b>	10.77	4'428.25
11117400	4002516120001	BW	<b>4'780.-</b>	10.77	4'428.25
11117410	4002516193029	SW	<b>4'780.-</b>	10.77	4'428.25

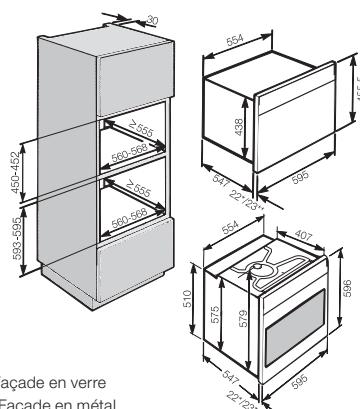
Fours compacts (EURO-60 cm)  
H 7840-60 BP/BPX, H 7640-60 BP,  
H 7440-60 BPX, H 7244-60 BP



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

Fours compacts (EURO-60 cm)  
H 7840-60 BP/BPX, H 7640-60 BP,  
H 7440-60 BPX, H 7244-60 BP  
en combinaison avec four



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

# Four compact

## H 7440-60 BPX à pyrolyse



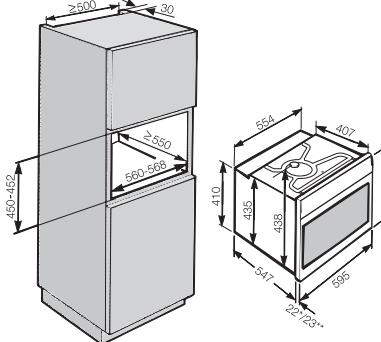
Hauteur de niche  
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7440-60 BPX
<b>Design</b>	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/-/-
Sans poignée/Bouton escamotable	●/-
<b>Avantages</b>	
TasteControl	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	/-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●
<b>Fonctions</b>	
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/ Décongélation	●/●/●/●
Chaleur sole-vôûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogril	●/-/●
HydraCook	●
Programmes automatiques	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/-
<b>Confort d'utilisation</b>	
Affichage	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	-
FoodView	-
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open	●
MultiLingua	●
Jets de vapeur programmables	●
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	●/●
Programme Sabbat	-
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
<b>Efficacité et durabilité</b>	
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
<b>Confort d'entretien</b>	
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-
Auto-nettoyage par pyrolyse	●
Catalyseur	●
Porte CleanGlass	●
Résistance de gril rabattable	●
<b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-
<b>Sécurité</b>	
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●
<b>Informations techniques</b>	
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	49/3
Éclairage	1 spot halogène
Régulation de la température en °C	30 - 300
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 568 x 450 - 452 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,2/400 2N~/10
<b>Accessoires fournis</b>	
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysbables	/-/1
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysbables	/-/-
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysbables	/-/-●
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11936470	4002516502586	SW	3'480.-	10.77	3'221.20

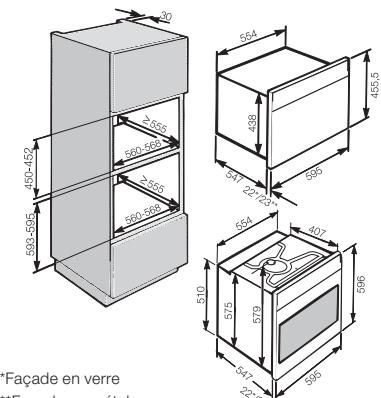
Fours compacts (EURO-60 cm)  
H 7840-60 BP/BPX, H 7640-60 BP,  
H 7440-60 BPX, H 7244-60 BP



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

Fours compacts (EURO-60 cm)  
H 7840-60 BP/BPX, H 7640-60 BP,  
H 7440-60 BPX, H 7244-60 BP  
en combinaison avec four



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

# Four compact avec fonction micro-ondes

## H 7840-60 BMX



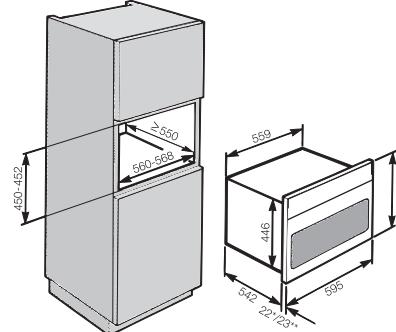
Hauteur de niche  
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7840-60 BMX
<b>Design</b>	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/-/-
Sans poignée	●
<b>Avantages</b>	
Quick & Gentle	●
Sonde thermique	●
Maintien au chaud/Fonction Crisp/Préchauffage rapide	●/●/●
<b>Fonctions</b>	
Chaleur tournante +/chaleur tournante Eco/cuisson intensive/ décongélation	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole	●/●
Gril/Mode Turbogril	●/●
Programmes automatiques	●
Rôtissage automatique/cuisson à basse température	●/●
Micro-ondes	●
Micro-ondes/avec Chaleur tournante +/Rôtissage automatique/Gril/ Turbogril	●/●/●/●
Fonctions utiles	●
<b>Confort d'utilisation</b>	
Affichage	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open	●
MultiLingua	●
Fonction Popcorn	●
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Suggestion puissance de micro-ondes/Quick micro-ondes	●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●
Programme Sabbath	—
<b>Efficacité et durabilité</b>	
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
<b>Confort d'entretien</b>	
Enceinte inox avec structure tramée et PerfectClean	●
Porte CleanGlass	●
Résistance de gril inclinable	●
<b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
<b>Sécurité</b>	
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●
<b>Informations techniques</b>	
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	43/3
Éclairage	1 spot LED
Régulation de la température en °C	30 - 250
Puissance micro-ondes à commande électronique	●
Niveaux de puissances du four microondes en W	80/150/300/450/600/850/1000
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 568 x 448 - 452 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	3,2/400 2N~/10
<b>Accessoires fournis</b>	
Grille combinée	1
Plat en verre	2
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11117450	4002516172000	GR	4'310.-	10.77	3'991.86
11117430	4002516172499	BW	4'310.-	10.77	3'991.86
11117440	4002516196839	SW	4'310.-	10.77	3'991.86

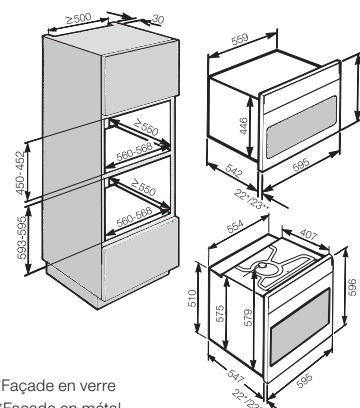
Fours compacts (EURO-60 cm)  
H 7840-60 BM/BMX, H 7640-60 BM,  
H 7440-60 BMX, H 7240-60 BM



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

Fours compacts (EURO-60 cm)  
H 7840-60 BM/BMX, H 7640-60 BM,  
H 7440-60 BMX, H 7240-60 BM  
en combinaison avec four



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

# Four compact avec fonction micro-ondes

## H 7440-60 BMX



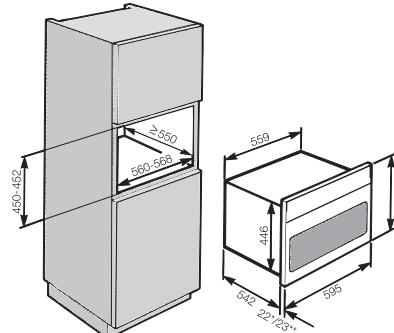
Hauteur de niche  
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7440-60 BMX
<b>Design</b>	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/-/-/-
Sans poignée	●
<b>Avantages</b>	
Quick & Gentle	●
Sonde thermique	-
Maintien au chaud/Fonction Crisp/Préchauffage rapide	●/-●
<b>Fonctions</b>	
Chaleur tournante +/chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation	●/●/-●
Chaleur sole-vôûte/Chaleur sole	-/-
Gril/Mode Turbogril	●/●
Programmes automatiques	●
Rôtissage automatique/cuisson à basse température	●/-
Micro-ondes	●
Micro-ondes/avec Chaleur tournante +/Rôtissage automatique/Gril/Turbogril	●/●/●/●
Fonctions utiles	●
<b>Confort d'utilisation</b>	
Affichage	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	-
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open	●
MultiLingua	●
Fonction Popcorn	●
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Suggestion puissance de micro-ondes/Quick micro-ondes	●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	●/●
Programme Sabbath	-
<b>Efficacité et durabilité</b>	
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
<b>Confort d'entretien</b>	
Enceinte inox avec structure tramée et PerfectClean	●
Porte CleanGlass	●
Résistance de gril inclinable	●
<b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-
<b>Sécurité</b>	
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●
<b>Informations techniques</b>	
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	43/3
Éclairage	1 spot LED
Régulation de la température en °C	30 - 250
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●
Niveaux de puissances du four microondes en W	80/150/300/450/600/850/1000
Dimension de la niche en mm (L x H x P)	560 - 568 x 450 - 452 x 550
Puissance de raccordement totale en kW/Tension en V/Fusible en A	2,2/400 2N~/10
<b>Accessoires fournis</b>	
Grille combinée	1
Plat en verre	1
Bon pour livre de cuisine	●

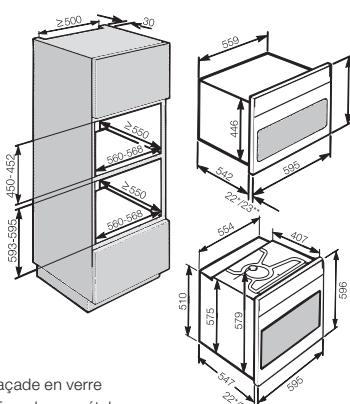
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11936480	4002516567332	SW	3'480.-	10.77	3'221.20

Fours compacts (EURO-60 cm)  
H 7840-60 BM/BMX, H 7640-60 BM,  
H 7440-60 BMX, H 7240-60 BM



\*Façade en verre  
\*\*Façade en métal

Fours compacts (EURO-60 cm)  
H 7840-60 BM/BMX, H 7640-60 BM,  
H 7440-60 BMX, H 7240-60 BM  
en combinaison avec four



\*Façade en verre  
\*\*Façade en métal

# Four à vapeur combiné

## DGC 7865-60 XXL HCX Pro



Hauteur de niche  
600 mm



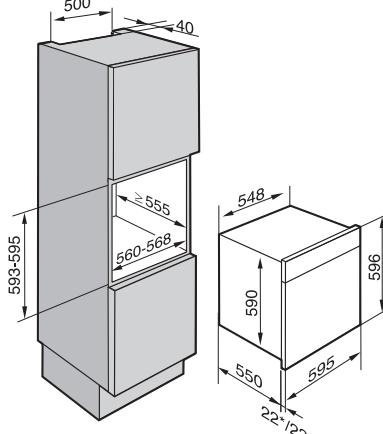
\* livrable à partir de février 2023

Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7865-60 XXL HCX Pro*
<b>Design</b>	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/●/●
<b>Avantages</b>	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	-/●
<b>Fonctions</b>	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/vôûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
<b>Confort d'utilisation</b>	
Écran	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	-/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/-
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
<b>Efficacité et durabilité</b>	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
<b>Confort d'entretien</b>	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rincage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
<b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/-
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	-
DirectWater Plus	●
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	2.0/3.0
<b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
<b>Sécurité</b>	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
<b>Informations techniques</b>	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/-/68
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 - 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 - 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 - 568 x 590 - 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,5/230/16
<b>Accessoires fournis</b>	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 Paar
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR, TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
12100980	4002516632917	GR	5'900.-	10.77	5'468.18
12100960	4002516632726	BW	5'900.-	10.77	5'468.18
12100970	4002516632733	SW	5'900.-	10.77	5'468.18

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)  
DGC 7865-60 XXL HCX Pro,

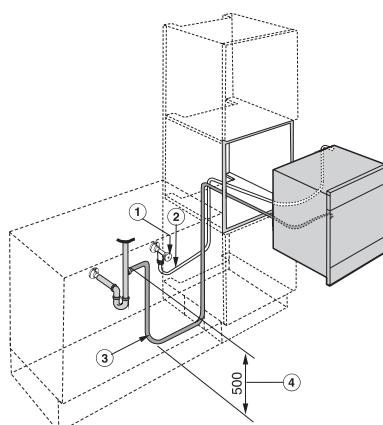
DGC 7860-60 XXL HCX Pro



\*Façade en verre

\*\* Façade en métal

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)  
DGC 7865-60 XXL HCX Pro  
(raccordement fixe au réseau d'eau)



① Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)

② Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm

③ Tuyau de vidange, L = 3000 mm

④ La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm.

# Four à vapeur combiné

## DGC 7860-60 XXL HCX Pro



Hauteur de niche  
600 mm

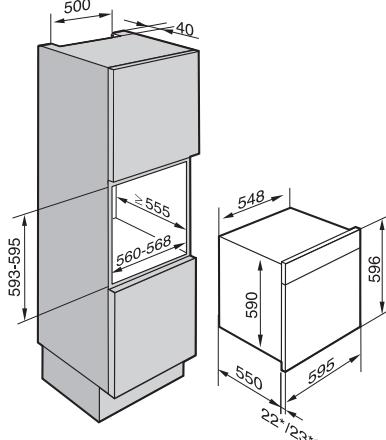


\* livrable à partir de février 2023

Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7860-60 XXL HCX Pro*
<b>Design</b>	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/●/●
<b>Avantages</b>	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	-/●
<b>Fonctions</b>	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/vôûte/Chaleur vûûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
<b>Confort d'utilisation</b>	
Écran	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	-/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/-
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
<b>Efficacité et durabilité</b>	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
<b>Confort d'entretien</b>	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rincage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
<b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	-
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	-
<b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
<b>Sécurité</b>	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
<b>Informations techniques</b>	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/-/68
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 - 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 - 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 - 568 x 590 - 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,5/400 3N~/10
<b>Accessoires fournis</b>	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 Paar
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR, TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
12081650	4002516631255	GR	5'650.-	10.77	5'236.05
12081630	4002516631248	BW	5'650.-	10.77	5'236.05
12081640	4002516631156	SW	5'650.-	10.77	5'236.05

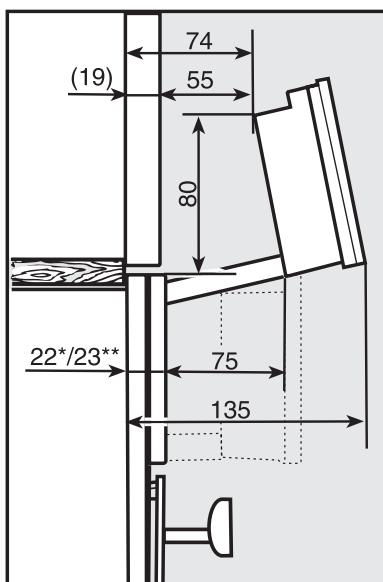
Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)  
DGC 7865-60 XXL HCX Pro,  
DGC 7860-60 XXL HCX Pro



\*Façade en verre

\*\* Façade en métal

Four à vapeur combiné bandeau Lift



\*Façade en verre

\*\* Façade en métal

# Four à vapeur combiné

## DGC 7460-60 XXL HCX Pro



Hauteur de niche  
600 mm



\* livrable à partir de février 2023

Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7460-60 XXL HCX Pro*
<b>Design</b>	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/●/●
<b>Avantages</b>	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	—/—
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	—/●
<b>Fonctions</b>	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/—/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/vôûte/Chaleur vûûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
<b>Confort d'utilisation</b>	
Écran	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	—
SoftOpen/SoftClose	●/●
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	—/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	—/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/—
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	—
<b>Efficacité et durabilité</b>	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
<b>Confort d'entretien</b>	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/—
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rincage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
<b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/—/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	—
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	—
<b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/—
<b>Sécurité</b>	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
<b>Informations techniques</b>	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/—/68
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 - 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 - 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 - 568 x 590 - 595 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,5/400 3N~/10
<b>Accessoires fournis</b>	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	—
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	TAR TVA incl.	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
12081300	4002516630685	SW	4'050.-	10.77	3'750.45

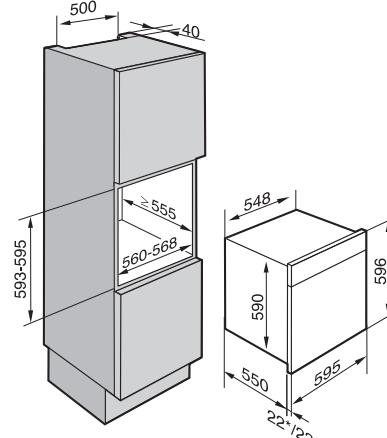
### Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)

DGC 7865-60 XXL HCX Pro,

DGC 7860-60 XXL HCX Pro,

DGC 7660-60 XXL HCX Pro,

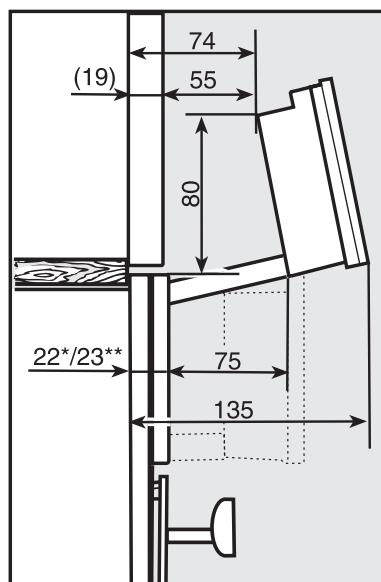
DGC 7460-60 XXL HCX Pro



\*Façade en verre

\*\* Façade en métal

### Four à vapeur combiné bandeau Lift



\*Façade en verre

\*\* Façade en métal

# Four à vapeur combiné

## DGC 7845-60 XL HCX Pro



Hauteur de niche  
450 mm

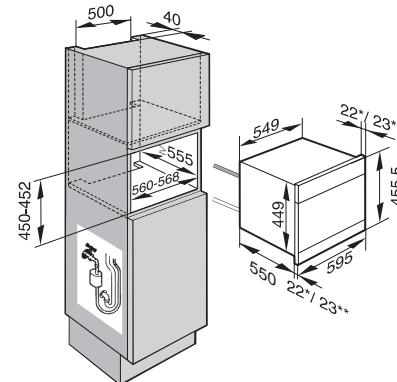


\* livrable à partir de février 2023

Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7845-60 XL HCX Pro*
<b>Design</b>	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/●/●
<b>Avantages</b>	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	/-●
<b>Fonctions</b>	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/●/-/-
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/vôûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
<b>Confort d'utilisation</b>	
Écran	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	/-●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/-
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
<b>Efficacité et durabilité</b>	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
<b>Confort d'entretien</b>	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rincage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
<b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/-
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	-
DirectWater Plus	●
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	2.0/3.0
<b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
<b>Sécurité</b>	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
<b>Informations techniques</b>	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/-●/48
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 - 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 - 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 - 568 x 450 - 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,5/230/16
<b>Accessoires fournis</b>	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 Paar
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR, TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
12100730	4002516632382	GR	5'330.-	10.77	4'938.93
12100710	4002516632467	SW	5'330.-	10.77	4'938.93
12100700	4002516632696	BW	5'330.-	10.77	4'938.93

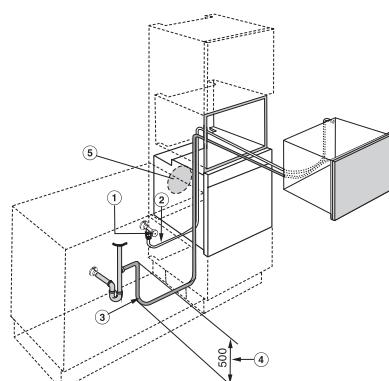
Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)  
DGC 7845-60 XL HCX Pro  
(raccordement fixe au réseau d'eau)



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)  
DGC 7845-60 XL HCX Pro  
(raccordement fixe au réseau d'eau)



① Robinet d'arrêt (raccord d'eau froide)

② Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm

③ Tuyau de vidange, L = 3000 mm

④ La hauteur entre l'extrémité montante du tuyau de vidange et l'entrée du siphon ne doit pas excéder 500 mm.

⑤ Arrivée d'air du four

# Four à vapeur combiné

## DGC 7840-60 XL HCX Pro



Hauteur de niche  
450 mm



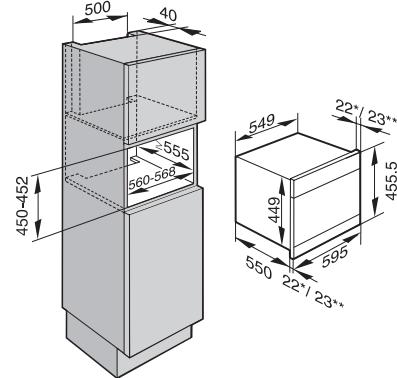
\* livrable à partir de février 2023

Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7840-60 XL HCX Pro*
<b>Design</b>	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/●/●
<b>Avantages</b>	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	/-●
<b>Fonctions</b>	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/vôûte/Chaleur vûûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
<b>Confort d'utilisation</b>	
Écran	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	/-●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	●/-
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/-
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	-
<b>Efficacité et durabilité</b>	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
<b>Confort d'entretien</b>	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rincage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
<b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	-
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	-
<b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
<b>Sécurité</b>	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
<b>Informations techniques</b>	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/-●/48
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 - 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 - 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 - 568 x 450 - 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,4/400 3N~/10
<b>Accessoires fournis</b>	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 Paar
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
12081520	4002516631132	GR	5'080.-	10.77	4'706.81
12081500	4002516630807	BW	5'080.-	10.77	4'706.81
12081510	4002516631316	SW	5'080.-	10.77	4'706.81

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)

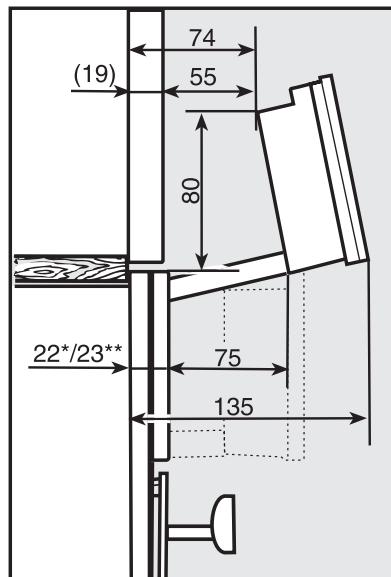
DGC 7840-60 XL HCX Pro



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

Four à vapeur combiné bandeau Lift



\*Façade en verre

\*\* Façade en métal

# Four à vapeur combiné

## DGC 7440-60 XL HCX Pro



Hauteur de niche  
450 mm



NEW



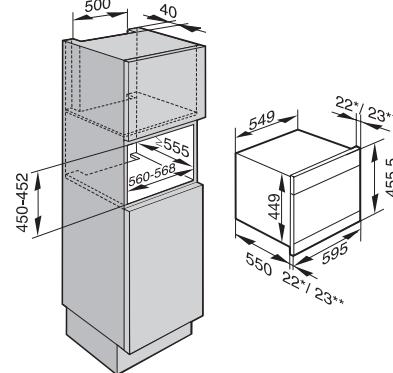
\* livrable à partir de février 2023

Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7440-60 XL HCX Pro*
<b>Design</b>	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/●/●
<b>Avantages</b>	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	—/—
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	—/●
<b>Fonctions</b>	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/vôûte/Chaleur vûûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
<b>Confort d'utilisation</b>	
Écran	DirectSensor
Détecteur de proximité MotionReact	—
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open/Bandeau Lift motorisé	—/●
Cuisson non-liée aux quantités/Jets de vapeur	●/●
Préparation automatique de menus/Cuisson de menu vapeur	—/●
Affichage de l'heure/Affichage de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Programmes personnels/Réglages individuels/Programme Sabbat	20/●/-
Tiroir à ustensils (module de chauffage HSH 4000 en option)	—
<b>Efficacité et durabilité</b>	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
<b>Confort d'entretien</b>	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rincage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
<b>Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau</b>	
Système DualSteam/MonoSteam/Réservoir d'eau fraîche	●/-/●
Réservoir de condensation derrière la porte-lift motorisée	●
DirectWater Plus	—
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau/de vidange en m	—
<b>Mise en réseau d'appareils électroménagers</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-
<b>Sécurité</b>	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
<b>Informations techniques</b>	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	—/●/48
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 - 225
Réglage de la température du four vapeur en °C	40 - 100
Dimensions de niche en mm (L x H x P)	560 - 568 x 450 - 452 x 555
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	3,4/400 3N~ /10
<b>Accessoires fournis</b>	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	—
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	1/1
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
12081250	4002516630678	SW	3'580.-	10.77	3'314.05

### Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)

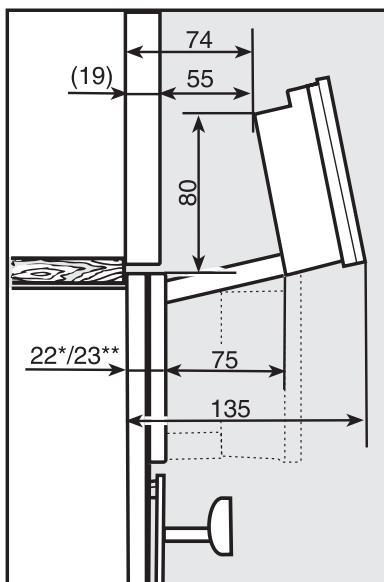
DGC 7840-60 XL HC Pro,  
DGC 7640-60 XL HC Pro,  
DGC 7440-60 XL HC Pro,  
DGC 7440-60 XL HCX Pro



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

### Four à vapeur combiné bandeau Lift



\*Façade en verre

\*\* Façade en métal

# Machine à café

## CVA 7845-60 CH à grains



Hauteur de niche  
450 mm



<sup>1)</sup> Option : Raccordement à l'eau ou réservoir d'eau

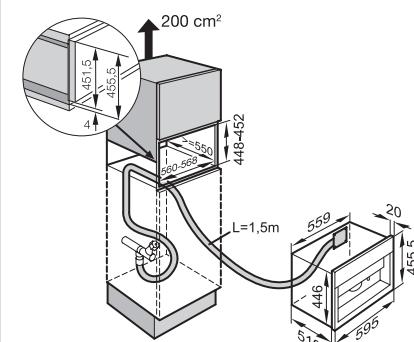


Désignation du modèle/pour la vente	CVA 7845-60 CH
<b>Design</b>	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Sans poignée	●
Machine à café autonome avec système à grains	—
Machine à café encastrable avec système à grains	●
<b>Spécialités de boisson</b>	
Espresso/Café/Café long	●/●/●/●/●
Cappuccino/Caffè Latte/Cappuccino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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11166360	4002516141396	GR	4'930.–	10.77	4'567.53
11166260	4002516141372	BW	4'930.–	10.77	4'567.53
11166270	4002516141389	SW	4'930.–	10.77	4'567.53

Machine à café (EURO-60 cm)  
CVA 7845-60 CH (raccordement fixe au réseau d'eau)

Encastrement dans une armoire haute



Raccordement fixe à l'eau froide 3/4"

# Machine à café

## CVA 7440-60 CH à grains



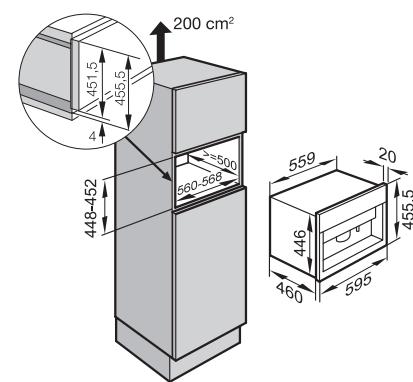
Hauteur de niche  
450 mm



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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11166220	4002516141341	SW	3'930.–	10.77	3'639.03

Machine à café (EURO-60 cm)  
CVA 7440-60 CH  
Encastrement dans une armoire haute



# Tiroir chauffant Gourmet

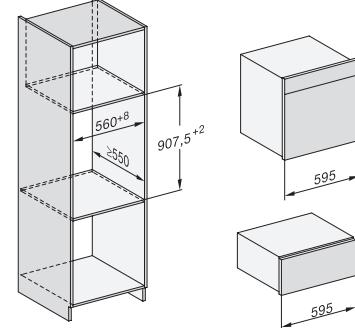
## ESW 7030



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

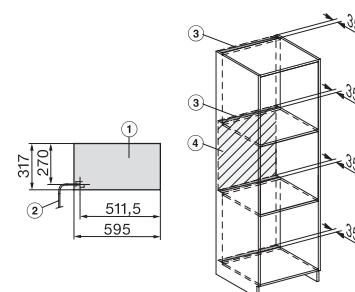
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR, TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11286120	4002516223306	GR	<b>1'500.–</b>	5.99	1'387.20
11286100	4002516223665	BW	<b>1'500.–</b>	5.99	1'387.20
11286110	4002516225041	SW	<b>1'500.–</b>	5.99	1'387.20

Tiroir chauffant Gourmet  
ESW 7030



\*Façade en verre  
\*\*Façade en métal

Tiroir chauffant Gourmet  
ESW 7030



1) Vue de face  
2) Câble de raccordement au réseau, L=2'000 mm  
3) Découpe d'aération min. 180 cm<sup>2</sup>.  
4) Aucune connexion dans cette zone

# Tiroir chauffant Gourmet

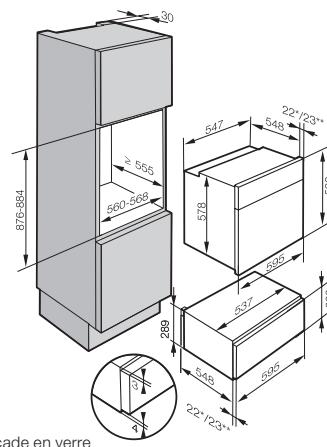
## ESW 7020



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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR, TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11101800	4002516150244	GR	<b>1'410.–</b>	5.99	1'303.63
11101810	4002516150251	ED	<b>1'410.–</b>	5.99	1'303.63
11101760	4002516150336	BW	<b>1'410.–</b>	5.99	1'303.63
11101770	4002516150237	SW	<b>1'410.–</b>	5.99	1'303.63

Tiroir chauffant Gourmet  
ESW 7020



\*Façade en verre  
\*\*Façade en métal

# Tiroir chauffant Gourmet

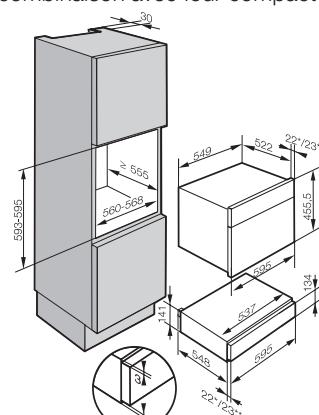
## ESW 7010



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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11101750	4002516150329	GR	<b>1'310.–</b>	5.99	1'210.78
11101730	4002516149798	BW	<b>1'310.–</b>	5.99	1'210.78
11101740	4002516150220	SW	<b>1'310.–</b>	5.99	1'210.78

Tiroir chauffant Gourmet  
ESW 7010  
en combinaison avec four compact



\*Façade en verre

\*\*Façade en métal

# Tiroir Sous vide

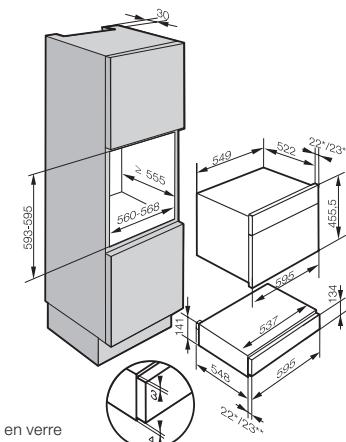
## EVS 7010



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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., TAR incl.	TAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors TAR
11098900	4002516175810	GR	<b>2'790.–</b>	10.77	2'580.53
11098860	4002516175711	BW	<b>2'790.–</b>	10.77	2'580.53
11098880	4002516175582	SW	<b>2'790.–</b>	10.77	2'580.53

Tiroir Sous vide  
EVS 7010  
en combinaison avec four compact



\*Façade en verre  
\*\*Façade en métal