

Miele

ArtLine Miele

Documentation pour conseils et planification
Avril 2024

Miele. Immer Besser.



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

Prix de vente conseillés

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

Schémas d'encastrement – www.miele.ch/documentation-planification

Vous trouverez des schémas d'encastrement détaillés en ligne sur
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 paramétrer 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 sensibles, affichage de textes à l'écran sur 4 lignes.



Volumes d'enceinte

Les fours à vapeurs combinés Miele ont différents volumes d'enceinte – de 67 et 47 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 moult les grains avant chaque café pour un maximum de fraîcheur.



MultiLingua

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



CupSensor

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



OneTouch for Two

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



DirectWater

Appareil commutable sur un raccordement à l'eau courante.



CoffeeSelect¹⁾

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



AutoClean

Nettoyage automatique breveté²⁾ des conduits de lait et dégraissage de l'unité de percolation.



AutoDescale

Détartrage automatique breveté³⁾ pour plus de confort.

¹⁾ Brevet : EP 2454977 B1

²⁾ Brevet : DE 10214113160, 10214113161

³⁾ 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

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



Hauteur de l'appareil

Capacité : 7,8 litres.



Mise sous vide

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



Push2open

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



Extraction totale

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



Support de sac

Facilite la manipulation des petits sacs sous vide.

Tiroirs chauffant Gourmet



Commande

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



Hauteur de l'appareil

Capacité : couverts pour 6 personnes.



Capacité : couverts pour 12 personnes.



Capacité : couverts pour 12 personnes.



Cuisson à basse température

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



Push2open

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



Extraction totale

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



Minuterie

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



Grille

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

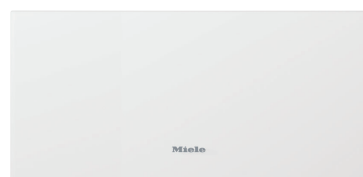
Variantes de couleurs



Gris graphite



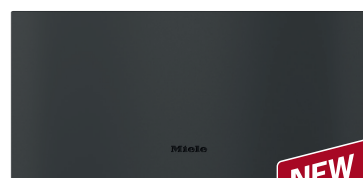
Blanc brillant



Noir obsidienne



Noir obsidienne mat



Informations concernant le montage

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 obsdien au lieu de la bande ED standard pour ESW 6xxx/7xxx.

N° mat. 11179710 64.-

Four

H 7860-60 BPX à pyrolyse



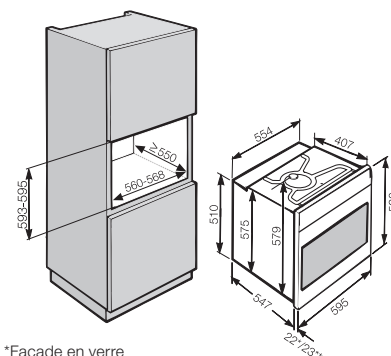
Hauteur de niche
600 mm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7860-60 BPX
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/●/●/●
Sans poignée/Bouton escamotable	●/●
Avantages	
TasteControl	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	●/●
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●
Fonctions	
Chaleur tournante +/-Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/●/●
HydraCook	●
Programmes automatiques	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●
Confort d'utilisation	
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)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
Confort d'entretien	
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-
Auto-nettoyage par pyrolyse	●
Catalyseur	●
Porte CleanGlass	●
Résistance de gril rabattable	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●
Informations techniques	
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	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
Accessoires fournis	
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., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11117520	4002516195870	GR	4'900.-	10.81	4'522.84
11117500	4002516172710	BW	4'900.-	10.81	4'522.84
11117510	4002516195788	SW	4'900.-	10.81	4'522.84
12346500	4002516752813	SWM	4'900.-	10.81	4'522.84

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 2861-60 B/BP,
H 2456-60 B/BP



*Façade en verre
**Façade en métal

Four

H 7464-60 BPX à pyrolyse



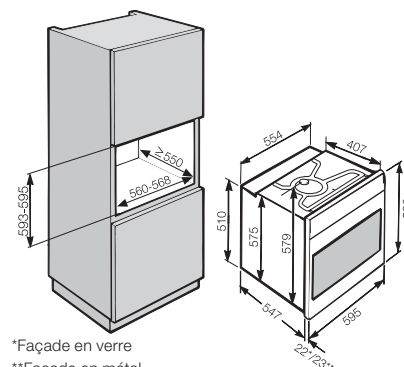
Hauteur de niche
600 mm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7464-60 BPX
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/●/●/●
Sans poignée/Bouton escamotable	●/●
Avantages	
TasteControl	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	●/●
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●
Fonctions	
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/●/●
HydraCook	●
Programmes automatiques	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●
Confort d'utilisation	
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)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
Confort d'entretien	
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-
Auto-nettoyage par pyrolyse	●
Catalyseur	●
Porte CleanGlass	●
Résistance de gril rabattable	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●
Informations techniques	
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	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
Accessoires fournis	
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	-/-/1
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	-/-/-
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	-/-/●
Bon pour livre de cuisine	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11936430	4002516502746	SW	3'590.-	10.81	3'311.00

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 2861-60 B/BP,
H 2456-60 B/BP



*Façade en verre
**Façade en métal

Four compact

H 7840-60 BPX à pyrolyse



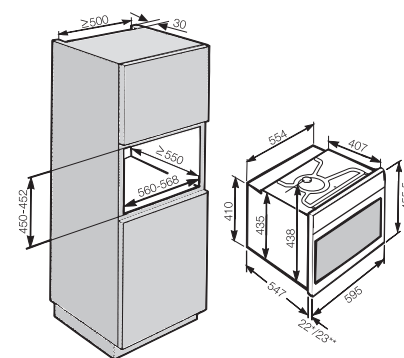
Hauteur de niche
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7840-60 BPX
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/●/●/●
Sans poignée/Bouton escamotable	●/●
Avantages	
TasteControl	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	●/●
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●
Fonctions	
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/●/●
HydraCook	●
Programmes automatiques	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/●
Confort d'utilisation	
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)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A++
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
Confort d'entretien	
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-
Auto-nettoyage par pyrolyse	●
Catalyseur	●
Porte CleanGlass	●
Résistance de gril rabattable	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●
Informations techniques	
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	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
Accessoires fournis	
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	●

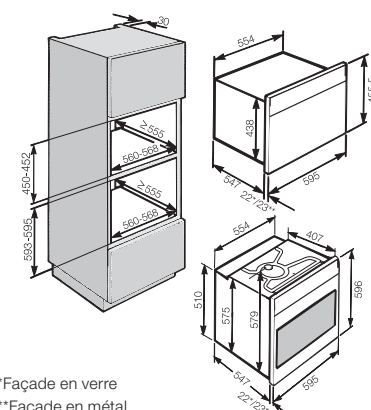
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11117420	4002516193128	GR	4'780.-	10.81	4'411.83
11117400	4002516120001	BW	4'780.-	10.81	4'411.83
11117410	4002516193029	SW	4'780.-	10.81	4'411.83
12346450	4002516751403	SWM	4'780.-	10.81	4'411.83

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



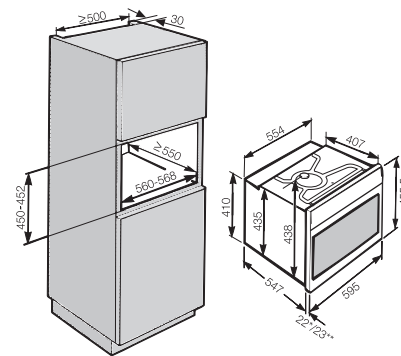
Hauteur de niche
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7440-60 BPX
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/●/●/●
Sans poignée/Bouton escamotable	●/-
Avantages	
TasteControl	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique avec fil	-/-
Préchauffage rapide/Fonction Crisp	●/●
Fonctions	
Chaleur tournante +/Chaleur tournante Eco/Cuisson intensive/Décongélation	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole/Chaleur voûte	●/●/-
Gril/Petit gril/Turbogrill	●/-/●
HydraCook	●
Programmes automatiques	●
Rôtissage automatique/Cuisson à basse température	●/-
Confort d'utilisation	
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)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A++ - A)	A++
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
Confort d'entretien	
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	-
Auto-nettoyage par pyrolyse	●
Catalyseur	●
Porte CleanGlass	●
Résistance de gril rabattable	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●
Informations techniques	
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	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
Accessoires fournis	
Plaque de cuisson/Tôle universelle avec PerfectClean	1/1
Grille combinée sans/avec PerfectClean/pyrolysables	-/-/1
Rails télescopiques FlexiClip sans/avec PerfectClean/pyrolysables	-/-/-
Grille support sans/avec PerfectClean/pyrolysables	-/-/●
Bon pour livre de cuisine	●

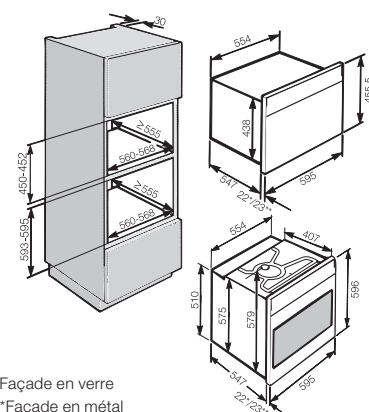
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11936470	4002516502586	SW	3'480.-	10.81	3'209.24

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



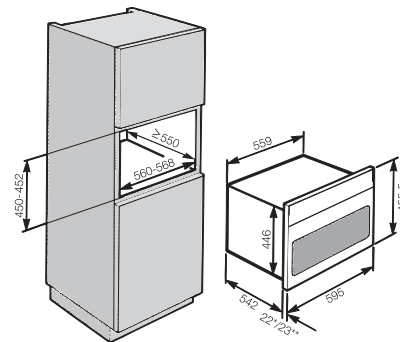
Hauteur de niche
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7840-60 BMX
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/●/●/●
Sans poignée	●
Avantages	
Quick & Gentle	●
Sonde thermique	●
Maintien au chaud/Fonction Crisp/Préchauffage rapide	●/●/●
Fonctions	
Chaleur tournante +/chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation	●/●/●/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole	●/●
Gril/Mode Turbogril	●/●
Programmes automatiques	●
Rôtissage automatique/cuisson à basse température	●/●
Micro-ondes	●
Micro-ondes/avec Chaleur tournante +/Rôtissage automatique/Gril/Turbogril	●/●/●/●
Fonctions utiles	●
Confort d'utilisation	
Affichage	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/—
Touch2Open	●
MultiLingua	●
Fonction Popcorn	●
Affichage de l'heure/de la date/Minuterie	●/●/●
Programmation du début/de la fin/de la durée de cuisson	●/●/●
Température réelle/de consigne/préconisée	●/●/●
Suggestion puissance de micro-ondes/Quick micro-ondes	●/●
Programmes personnels/Réglages individuels	20/●
Programme Sabbat	—
Efficacité et durabilité	
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
Confort d'entretien	
Enceinte inox avec structure tramée et PerfectClean	●
Porte CleanGlass	●
Résistance de gril inclinable	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●
Informations techniques	
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	43/3
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
Accessoires fournis	
Grille combinée	1
Plat en verre	2
Bon pour livre de cuisine	●

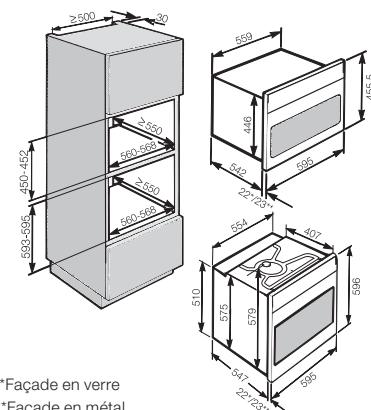
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11117450	4002516172000	GR	4'310.–	10.81	3'977.05
11117430	4002516172499	BW	4'310.–	10.81	3'977.05
11117440	4002516196839	SW	4'310.–	10.81	3'977.05
12346470	4002516751748	SWM	4'310.–	10.81	3'977.05

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



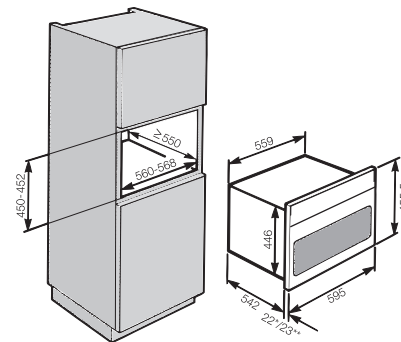
Hauteur de niche
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	H 7440-60 BMX
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universelle	●/–/–/–
Sans poignée	●
Avantages	
Quick & Gentle	●
Sonde thermique	–
Maintien au chaud/Fonction Crisp/Préchauffage rapide	●/–/●
Fonctions	
Chaleur tournante +/chaleur tournante Eco/cuisson intensive/décongélation	●/●/–/●
Chaleur sole-voûte/Chaleur sole	–/–
Gril/Mode Turbogril	●/●
Programmes automatiques	●
Rôtissage automatique/cuisson à basse température	●/–
Micro-ondes	●
Micro-ondes/avec Chaleur tournante +/Rôtissage automatique/Gril/Turbogril	●/●/●/●
Fonctions utiles	●
Confort d'utilisation	
Affichage	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 Sabbat	–
Efficacité et durabilité	
Utilisation de la chaleur résiduelle	●
Confort d'entretien	
Enceinte inox avec structure tramée et PerfectClean	●
Porte CleanGlass	●
Résistance de gril inclinable	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/–
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide/Contacteur de porte	●/●
Arrêt de sécurité/Sécurité enfants	●/●
Informations techniques	
Volume de l'enceinte en l/Nombre de niveaux d'introduction	43/3
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
Accessoires fournis	
Grille combinée	1
Plat en verre	1
Bon pour livre de cuisine	●

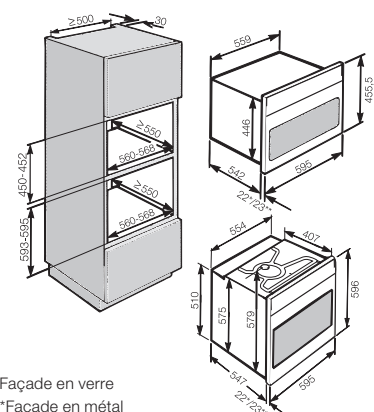
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11936480	4002516567332	SW	3'480.–	10.81	3'209.24

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 230 V

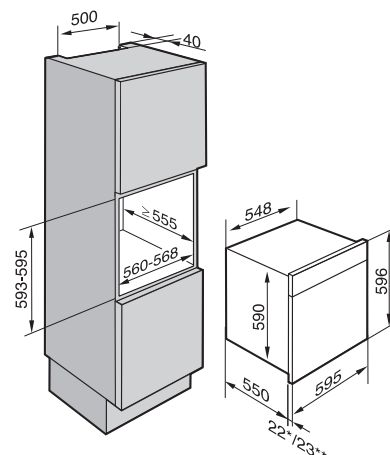


Hauteur de niche
600 mm



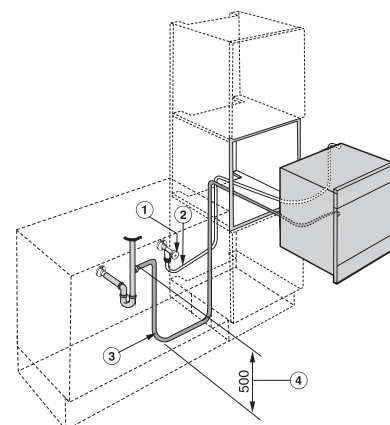
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7865-60 XXL HCX Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/–/–
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/–/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
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)	–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/–
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
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
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/–/67
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
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
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Bon pour livre de cuisine	●

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.

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12100980	4002516632917	GR	5'900.–	10.81	5'447.91
12100960	4002516632726	BW	5'900.–	10.81	5'447.91
12100970	4002516632733	SW	5'900.–	10.81	5'447.91
12305590	4002516719687	SWM	5'900.–	10.81	5'447.91

Four à vapeur combiné

DGC 7860-60 XXL HCX Pro

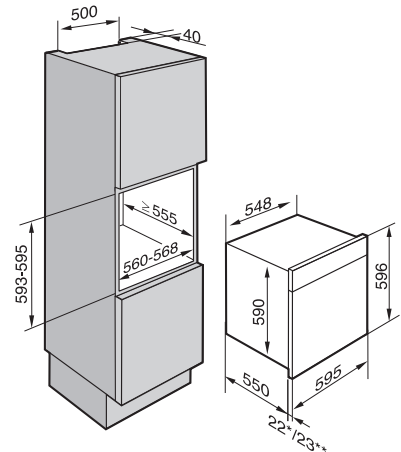


Hauteur de niche
600 mm



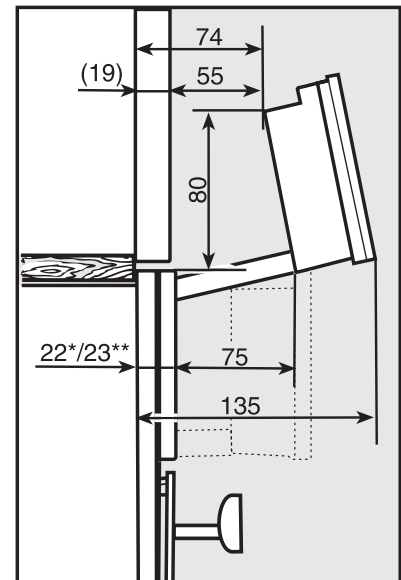
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7860-60 XXL HCX Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/–/–
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/–/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogril/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
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)	–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/–
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
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	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/–/67
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
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
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Bon pour livre de cuisine	●

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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12081650	4002516631255	GR	5'650.–	10.81	5'216.64
12081630	4002516631248	BW	5'650.–	10.81	5'216.64
12081640	4002516631156	SW	5'650.–	10.81	5'216.64
12346540	4002516716525	SWM	5'650.–	10.81	5'216.64

Four à vapeur combiné

DGC 7460-60 XXL HCX Pro

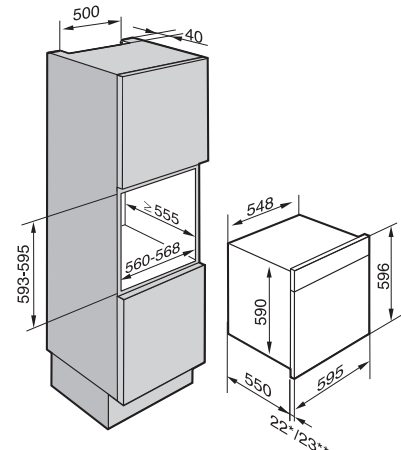


Hauteur de niche
600 mm



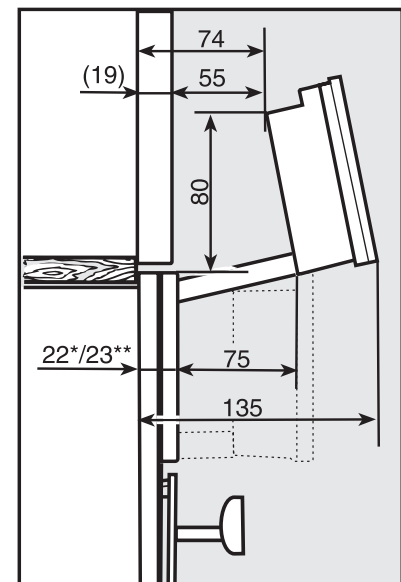
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7460-60 XXL HCX Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/-/-
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	-/-
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	-/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/-/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
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)	-
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++-D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	-
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillée PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/-
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
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	-
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/-
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	●/-/67
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
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
Accessoires fournis	
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	●

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

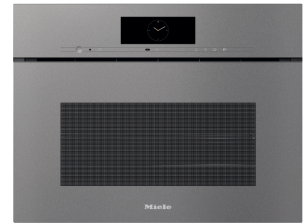
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12081300	4002516630685	SW	4'050.-	10.81	3'736.53

Four à vapeur combiné

DGC 7845-60 XL HCX Pro 230 V

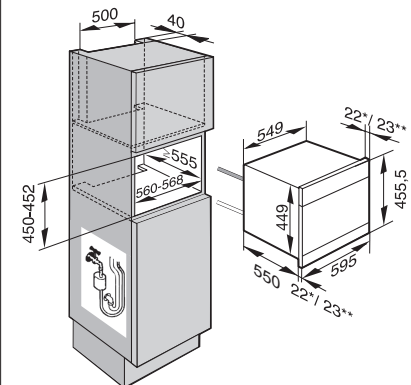


Hauteur de niche
450 mm



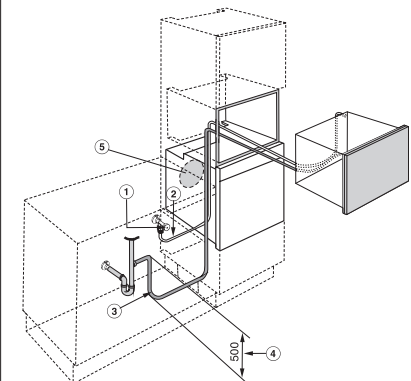
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7845-60 XL HCX Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/–/–
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/●/–/–
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
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)	–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/–
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
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
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	–/●/47
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
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
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Bon pour livre de cuisine	●

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

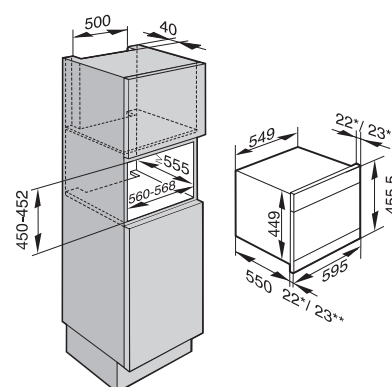


Hauteur de niche
450 mm



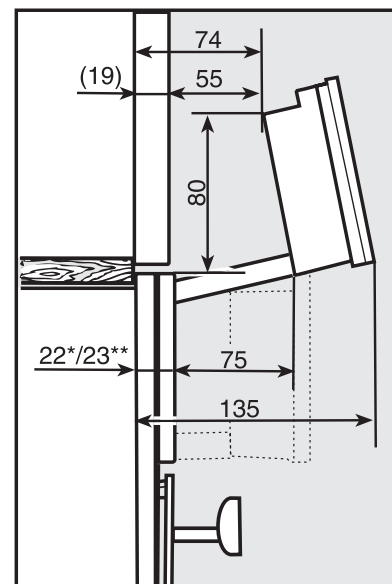
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7840-60 XL HCX Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/–/–
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	●/–
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/–/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogril/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
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)	–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/–
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
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	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/●
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	–/●/47
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
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
Accessoires fournis	
Rails télescopiques FlexiClip avec PerfectClean	1 paire
Plaque de cuisson multi-usages PerfectClean/Grille de cuisson PerfectClean	1/1
Récipients inox perforés/non perforés	2/1
Bon pour livre de cuisine	●

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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12081520	4002516631132	GR	5'080.–	10.81	4'689.35
12081500	4002516630807	BW	5'080.–	10.81	4'689.35
12081510	4002516631316	SW	5'080.–	10.81	4'689.35
12346520	4002516719993	SWM	5'080.–	10.81	4'689.35

Four à vapeur combiné

DGC 7445-60 XL HCX Pro 230 V

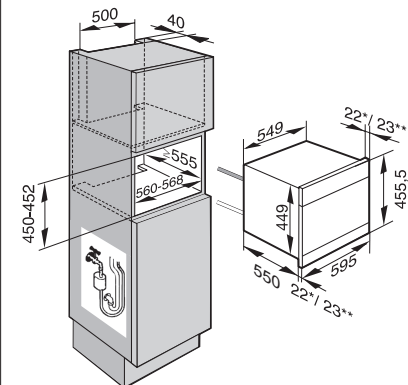


Hauteur de niche
450 mm



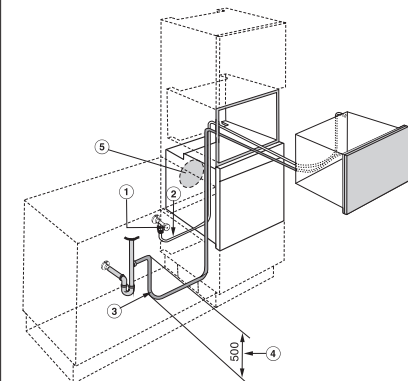
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7445-60 XL HCX Pro 230V
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/–/–
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	–/–
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFunction	–/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/–/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
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)	–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/–
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
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
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/–
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	–/●/47
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
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
Accessoires fournis	
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	●

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7445-60 XL HC Pro
(raccordement fixe au réseau d'eau)



*Façade en verre
**Façade en métal

Four à vapeur combiné (EURO-60 cm)
DGC 7445-60 XL HC 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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12100120	4002516632153	SW	3'830.–	10.81	3'533.02

Four à vapeur combiné

DGC 7440-60 XL HCX Pro

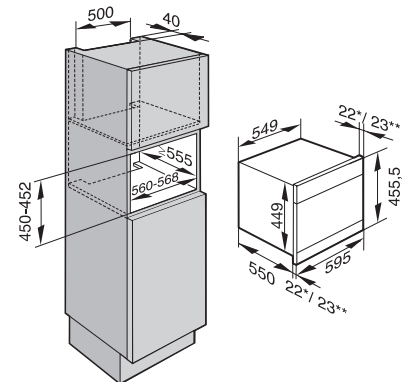


Hauteur de niche
450 mm



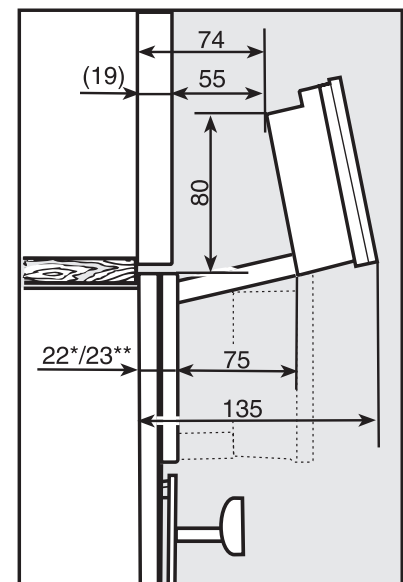
Désignation du modèle/pour la vente	DGC 7440-60 XL HCX Pro
Design	
ArtLine (sans poignée)/PureLine/VitroLine	●/–/–
Avantages	
Capteur climatique/Préparation de menus sans transfert de goût	●/●
Plats complets avec „Mix & Match“	●
Sonde thermique sans fil/Sonde thermique	–/–
Programmes automatiques (ajustement indiv. du résultat de cuisson)	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●
Fonctions	
Cuisson vapeur/HydraCook/Sous-vide/Cuisson combinée	●/–/●/●
Chaleur tournante +/Programmes automatiques	●/●
Chaleur sole/voûte/Chaleur voûte/Chaleur sole	●/●/●
Gril/Petit gril/Turbogrill/Cuisson intensive	●/●/●/●
Confort d'utilisation	
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)	–
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++–D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle	–
Confort d'entretien	
Enceinte inox PerfectClean/Enceinte émaillé PerfectClean (paroi arrière cat.)	●/–
Générateur de vapeur externe	●
Programmes d'entretien HydroClean/Trempage/Rinçage/Séchage	●/●/●/●
Porte CleanGlas	●
Résistance de gril inclinable	●
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
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	–
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/Affichage SuperVision	●/–
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	●
Arrêt de sécurité/Blocage de la mise en service	●/●
Informations techniques	
Enceinte XXL/Enceinte XL/Volume de l'enceinte en l	–/●/47
Éclairage	BrilliantLight
Réglage de la température du four en °C	30 – 230
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
Accessoires fournis	
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	●

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

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
12081250	4002516630678	SW	3'580.–	10.81	3'301.75

Machine à café

CVA 7845-60 CH à grains



Hauteur de niche
450 mm



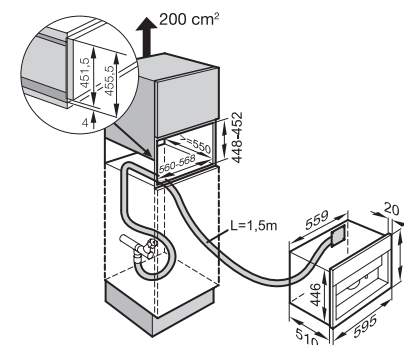
¹⁾ Option : Raccordement à l'eau ou réservoir d'eau



Désignation du modèle/pour la vente	CVA 7845-60 CH
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Sans poignée	●
Machine à café autonome avec système à grains	–
Machine à café encastrable avec système à grains	●
Spécialités de boisson	
Espresso/Café/Café long	●/●/●/●
Cappuccino/Caffè Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait	●/●/●
Latte Macchiato/Espresso Macchiato/Flat White/Caffè Americano	●/●/●
Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait	●/●
Thé vert/Thé noir/Tisane/Infusion aux fruits	●/●/●
Avantages	
AromaticSystemFresh/CoffeeSelect	●/●
Préparation OneTouch/OneTouch for Two	●/●
Moulin à café à bille qui préserve l'arôme	●
Profils d'utilisateurs programmables	10
Degré de mouture réglable/Quantité de café programmable	●/●
Quantité d'eau programmable/Température de l'eau programmable	●/●
Préinfusion/Quantité de lait/Mélange de mousse de lait programmables	●/●/●
Fonction cafetière ou théière	●/●
Confort d'utilisation	
Affichage/MultiLingua	M Touch/●
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 ¹⁾	●/●
Confort d'entretien	
Programmes de nettoyage confortables	●
Fonction AutoDescalc/Fonction AutoClean	●/●
Rinçage automatique du conduit de lait depuis le réservoir d'eau	●
ComfortClean (éléments lavables au lave-vaisselle)	●
Buse de lait/Unité de percolation amovibles	●/●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	B
Mode Eco actionnable	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/●
Sécurité	
Sécurité enfants	–
Caractéristiques techniques	
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 550
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
Accessoires fournis	
Pot à lait en verre	●
Pastilles de détartrage/Cartouche AutoDescalc/Cartouche AutoClean	●/●/●
Bon pour 1 kg Café Miele	●

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11166360	4002516141396	GR	4'930.–	10.81	4'550.59
11166260	4002516141372	BW	4'930.–	10.81	4'550.59
11166270	4002516141389	SW	4'930.–	10.81	4'550.59
12384610	4002516720621	SWM	4'930.–	10.81	4'550.59

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



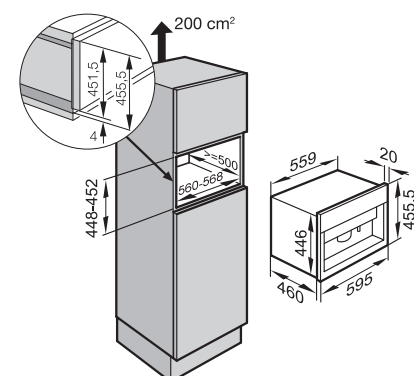
Hauteur de niche
450 mm



Désignation du modèle/pour la vente	CVA 7440-60 CH
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Sans poignée	●
Machine à café autonome avec système à grains	–
Machine à café encastrable avec système à grains	●
Spécialités de boisson	
Espresso/Café/Café long	●/●/●/●
Cappuccino/Café Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait	●/●/●
Latte Macchiato/Espresso Macchiato/Flat White/Café Americano	●/●/●
Eau chaude/Lait chaud/Mousse de lait	●/●
Thé vert/Thé noir/Tisane/Infusion aux fruits	●/●/●
Avantages	
AromaticSystemFresh/CoffeeSelect	●/–
Préparation OneTouch/OneTouch for Two	●/●
Moulin à café à bille qui préserve l'arôme	●
Profils d'utilisateurs programmables	10
Degré de mouture réglable/Quantité de café programmable	●/●
Quantité d'eau programmable/Température de l'eau programmable	●/●
Préinfusion/Quantité de lait/Mélange de mousse de lait programmables	●/●/●
Fonction cafetière ou théière	●/●
Confort d'utilisation	
Affichage/MultiLingua	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	●/–
Confort d'entretien	
Programmes de nettoyage confortables	●
Fonction AutoDescale/Fonction AutoClean	–/–
Rinçage automatique du conduit de lait depuis le réservoir d'eau	●
ComfortClean (éléments lavables au lave-vaisselle)	●
Buse de lait/Unité de percolation amovibles	●/●
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique	B
Mode Eco actionnable	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/–
Sécurité	
Sécurité enfants	–
Caractéristiques techniques	
Dimensions de la niche en mm (L x H x P)	560 – 568 x 448 – 452 x 550
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
Accessoires fournis	
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., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11166220	4002516141341	SW	3'930.–	10.81	3'625.52

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



Schémas d'encastrement détaillés sur
www.miele.ch/documentation-planification
Edition avril 2024
ArtLine Miele

Tiroir chauffant Gourmet

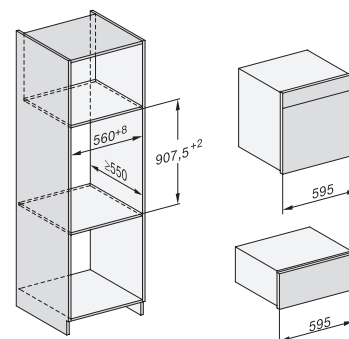
ESW 7030



Désignation du modèle/pour la vente	ESW 7030
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/-/●
Sans poignée	●
Avantages	
Préchauffage de la vaisselle	●
Maintien au chaud de plats pour préparation de menus	●
Résultats de cuisson parfaits à basse température	●
Fonctions	
Chauffer des tasses	●
Chauffer des assiettes	●
Maintenir des plats au chaud	●
Cuisson à basse température	●
Confort d'utilisation	
Capacité	Couvert pour 12 personnes
Mécanisme Push-to-Open	●
Rails télescopiques pour charger et décharger facilement	●
Bandeau de commande avec touches sensibles	●
Bandeau de commande sous forme de symboles	●
Programmation marche/arrêt/Minuterie	●
Confort d'entretien	
Affichage Touch à revêtement lisse	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
WiFiConn@ct	●
Sécurité	
Façade froide	●
Tapis antidérapant	●
Arrêt de sécurité	●
Informations techniques	
Réglage électronique précis de la température en °C	40 – 85
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
Accessoires fournis	
Revêtement antidérapant	1
Grille pour surélever la surface de pose	1

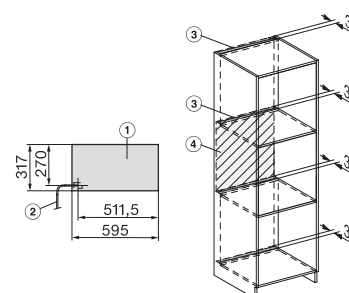
N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11286120	4002516223306	GR	1'500.-	6.01	1'382.04
11286100	4002516223665	BW	1'500.-	6.01	1'382.04
11286110	4002516225041	SW	1'500.-	6.01	1'382.04

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 cm².
- 4) Aucune connexion dans cette zone

Tiroir chauffant Gourmet

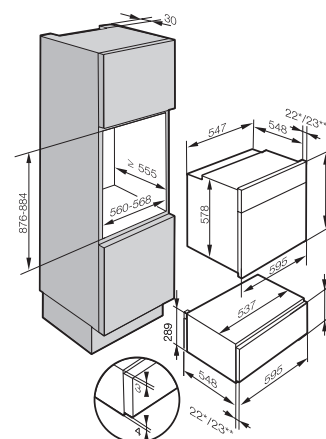
ESW 7020



Désignation du modèle/pour la vente	ESW 7020
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Sans poignée	●
Avantages	
Préchauffage de la vaisselle	●
Maintien au chaud de plats pour préparation de menus	●
Résultats de cuisson parfaits à basse température	●
Fonctions	
Chauffer des tasses	●
Chauffer des assiettes	●
Maintenir des plats au chaud	●
Cuisson à basse température	●
Confort d'utilisation	
Capacité	Couvert pour 12 personnes
Mécanisme Push-to-Open	●
Rails télescopiques pour charger et décharger facilement	●
Bandeau de commande avec touches sensibles	●
Bandeau de commande sous forme de symboles	●
Programmation marche/arrêt/Minuterie	●
Confort d'entretien	
Affichage Touch à revêtement lisse	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
WiFiConn@ct	●
Sécurité	
Façade froide	●
Tapis antidérapant	●
Arrêt de sécurité	●
Informations techniques	
Réglage électronique précis de la température en °C	40 – 85
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
Accessoires fournis	
Revêtement antidérapant	1
Grille pour surélever la surface de pose	1

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11101800	4002516150244	GR	1'410.-	6.01	1'298.79
11101810	4002516150251	ED	1'410.-	6.01	1'298.79
11101760	4002516150336	BW	1'410.-	6.01	1'298.79
11101770	4002516150237	SW	1'410.-	6.01	1'298.79
12346660	4002516719759	SWM	1'410.-	6.01	1'298.79

Tiroir chauffant Gourmet
ESW 7020



*Façade en verre
**Façade en métal

Tiroir chauffant Gourmet

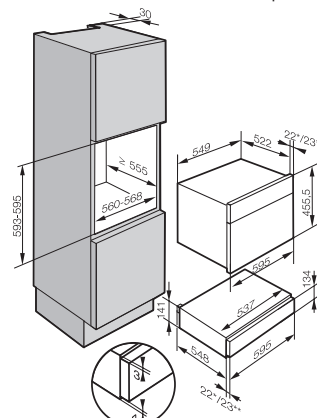
ESW 7010



Désignation du modèle/pour la vente	ESW 7010
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/–●
Sans poignée	●
Avantages	
Préchauffage de la vaisselle	●
Maintien au chaud de plats pour préparation de menus	●
Résultats de cuisson parfaits à basse température	●
Fonctions	
Chauffer des tasses	●
Chauffer des assiettes	●
Maintenir des plats au chaud	●
Cuisson à basse température	●
Confort d'utilisation	
Capacité	Couvert pour 6 personnes
Mécanisme Push-to-Open	●
Rails télescopiques pour charger et décharger facilement	●
Bandeau de commande avec touches sensibles	●
Bandeau de commande sous forme de symboles	●
Programmation marche/arrêt/Minuterie	●
Confort d'entretien	
Affichage Touch à revêtement lisse	●
Mise en réseau d'appareils électroménagers	
Miele@home/MobileControl	●/●
WiFiConn@ct	●
Sécurité	
Façade froide	●
Tapis antidérapant	●
Arrêt de sécurité	●
Informations techniques	
Réglage électronique précis de la température en °C	40 – 85
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
Accessoires fournis	
Revêtement antidérapant	1
Grille pour surélever la surface de pose	–

N° mat.	N° EAN	Couleur	PVC, TVA incl., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11101750	4002516150329	GR	1'310.–	6.01	1'206.28
11101730	4002516149798	BW	1'310.–	6.01	1'206.28
11101740	4002516150220	SW	1'310.–	6.01	1'206.28
12346650	4002516719854	SWM	1'310.–	6.01	1'206.28

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
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/-/●
Sans poignée	●
Avantages	
Préparation à la cuisson sous vide	●
Conservation plus longue des aliments	●
Marinade des aliments	●
Multiplicité d'utilisations	
Mise sous vide des denrées alimentaires	●
Marinade des denrées alimentaires	●
Division en portions des denrées alimentaires	●
Mise sous vide du récipient	●
Refermer l'emballage d'origine	●
Fermeture des bocaux	●
Mise sous vide de liquides	●
Confort d'utilisation	
Contenance de la chambre de mise sous vide en l	7,8
Taille maximale du sachet en mm	250 – 350
Mécanisme Push-to-Open	●
Rails télescopiques pour charger et décharger facilement	●
Bandeau de commande avec touches sensibles	●
Bandeau de commande sous forme de symboles	●
Puissance de mise sous vide en niveaux	1 – 3
Puissance de mise sous vide affichée sur LED	●
Vakuuierstärke für externe Behälter in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuuierstärke für externe Behälter über LED	●
Durée de soudage en niveaux	1 – 3
Durée de soudage affichée sur LED	●
Fonction Stop	●
Technique de mise sous vide	
Chambre de mise sous vide en acier inoxydable	●
Puissance d'aspiration de la pompe en m ³ /h	4
Confort d'entretien	
Affichage Touch à revêtement lisse	●
Indication pour déshumidification de la pompe à vide	●
Barres de soudure interchangeables	●
Sécurité	
Arrêt de sécurité	●
Informations techniques	
Dimension de l'appareil en mm (L x H x P)	595 x 141 x 570
Hauteur utile à l'intérieur en mm	80
Puissance totale de raccordement en kW/Tension en V/Fusibles en A	0,3/230/10
Longueur du câble de branchement électrique en m	1,8
Accessoires fournis	
Adaptateur pour récipient de mise sous vide	1
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., CAR incl.	CAR TVA incl.	PVC, hors TVA, hors CAR
11098900	4002516175810	GR	2'790.-	10.81	2'570.94
11098860	4002516175711	BW	2'790.-	10.81	2'570.94
11098880	4002516175582	SW	2'790.-	10.81	2'570.94
12346670	4002516718987	SWM	2'790.-	10.81	2'570.94

Tiroir Sous vide
EVS 7010
en combinaison avec four compact

