

Miele

Gamme Fours et tiroirs de cuisson

Edition Avril 2018

Miele. Immer besser.*



*toujours mieux

Des recettes pour vous inspirer. Des tutoriels pour apprendre facilement

Vous cherchez des recettes qui vous font voyager ? Quand il s'agit de trouver de nouvelles idées et astuces pour la cuisine, la fonction Recettes de l'application Miele@mobile vous met sur la voie : trouvez rapidement la recette qui convient pour une occasion spéciale ou de l'inspiration pour le quotidien. Vous pourrez ainsi étoffer vos menus habituels avec de nouvelles idées, tester de nouvelles tendances, découvrir des indications nutritionnelles, ou encore découvrir des recettes basées sur les produits de saison.



Trouver de nouvelles idées de recettes, consulter les valeurs nutritionnelles d'un aliment ou créer votre liste de courses : la fonction Recettes est là pour vous inspirer et vous aider.



Sauvegarder vos recettes préférées dans vos favoris. Créez votre liste de courses à partir de la liste des ingrédients. Pour plus de simplicité : les tutoriels intégrés vous expliquent toutes les étapes et s'adressent à tous les niveaux, qu'il s'agisse de détailler un poivron ou de snacker des noix de saint-Jacques à la perfection.

« La recette était délicieuse et la préparation super simple. »



Lignes Élégance et Prestige

Depuis plus de 110 ans, Miele commercialise des produits électroménagers, des accessoires et des services.

Cette offre large en matière de soin du linge, soin de la vaisselle, soin des sols, conservation des aliments et produits de la cuisine est conçue sous le signe de l'excellence et de la technologie. Tous les produits Miele sont développés pour répondre à vos besoins et vous donner entière satisfaction.

Deux lignes de produits sont proposées en fonction des attentes du consommateur et du distributeur Miele.



Les produits de la "Ligne Élégance" sont dotés de lignes généreuses et élégantes, avec une forte dominante de matériaux nobles.

Les possibilités d'utilisation sont accrues, les fonctionnalités nombreuses, et les bénéfices pour nos consommateurs nécessitent d'être démontrés.

Miele a choisi de confier la distribution de ces produits "Ligne Élégance" aux professionnels en mesure d'apporter tous les services nécessaires au consommateur, notamment d'exposer ces appareils, de les promouvoir dans un environnement adapté et valorisant, et d'apporter les services et le conseil attendus sur les innovations Miele.

Tous les appareils estampillés "Ligne Élégance" nécessitent donc un agrément de distribution.



La "Ligne Prestige" a été conçue spécifiquement pour équiper de nouveaux projets de cuisine, résolument contemporains.

Les designers Miele l'ont voulue très épurée avec une dominante du verre et de lignes droites.

La modularité des appareils entre eux (combinaisons horizontales et verticales) permet de s'intégrer parfaitement dans toutes les configurations de cuisine.

Au-delà du choix d'un design résolument contemporain des appareils, se cachent des technologies d'une extrême précision. Miele a choisi de confier la distribution de la "Ligne Prestige" à des professionnels en mesure d'apporter tous les services nécessaires à un consommateur, notamment d'exposer ces appareils, de les promouvoir dans un environnement adapté et valorisant, et d'apporter les services et le conseil attendus sur ces innovations.

Tous les appareils estampillés "Ligne Prestige" nécessitent donc un agrément de distribution.



Quel design est fait pour vous ?

PureLine - Place à l'essentiel

PureLine est synonyme d'un design épuré. Ces appareils s'intègrent parfaitement dans une cuisine moderne au design minimaliste. Grâce à leurs grandes surfaces vitrées, les appareils de la gamme PureLine exhalent la tranquillité. Ils se distinguent par des éléments inox horizontaux et une poignée aérienne en contraste avec la vitre noire.

Le design épuré des appareils PureLine se décline harmonieusement en Blanc brillant, Noir obsidien et Brun Havane.





ContourLine - Un design familier mais audacieux

La ligne ContourLine conjugue technologie de pointe, efficacité mais également esthétique et confort d'utilisation dans votre cuisine.

Les éléments familiers sont réinterprétés. La poignée s'intègre dans le cadre de la façade. La qualité du matériau est une évidence. Le bandeau de commande large est convivial pour un confort d'utilisation optimal et une esthétique fonctionnelle hors du commun.

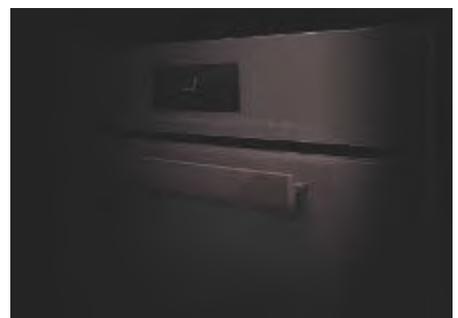
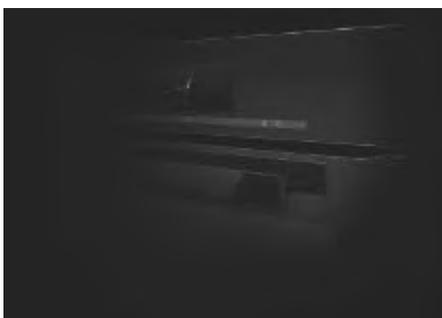
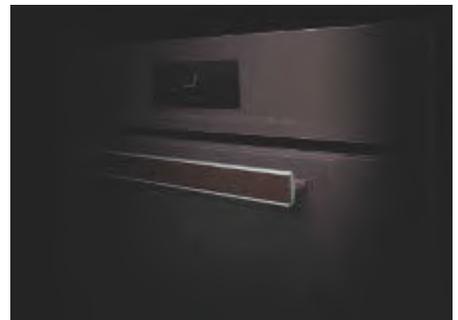
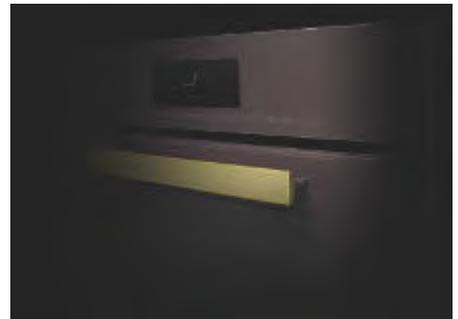


Miele Signature

Une gamme de poignées personnalisée pour votre cuisine

Pour son design PureLine, Miele a créé de nouvelles poignées pour ses appareils. Donnez à votre cuisine une touche de personnalisation et optez pour l'une des quatre finitions de poignées.

Des matériaux exceptionnels et une excellente qualité de traitement transforment chaque poignée en un véritable bijou. Laissez-vous transporter par cette expérience tactile et visuelle. Votre goût personnel est décisif. 4 designs de poignée - parfaitement adaptés à la ligne de design PureLine sont disponibles en coloris inox anti-traces, noir obsidien, blanc brillant et brun Havane.



Gold

Le design de poignée coloris or confère une touche de luxe. La surface mate et le ton or chaud donnent un rendu sophistiqué, et garantit une élégance intemporelle. Les appareils deviennent ainsi un véritable bijou dans votre cuisine.

Nature

De véritables matériaux naturels confèrent au design de poignée Nature une touche toute particulière. Selon le coloris de l'appareil, des éléments précieux en ardoise ou en bois sont incrustés dans le profilé en métal.

Vitro

Le design de poignée Vitro incarne l'élégance à l'état pur avec des lignes épurées. L'étroit insert en verre dans la façade est enchâssé dans le profilé en métal.

Classic

Le design de poignée Classic dans la façade de l'appareil reste sobre et discrète pour une finition ton sur ton.

Les nouveaux designs de poignées sont proposés en accessoires en option pour les fours, les fours vapeurs, les micro-ondes et les tiroirs chauffants et culinaires des appareils encastrables de la génération 6000.



M Touch – une commande intuitive dans l'air du temps

Avec M Touch, la commande de votre four devient un jeu d'enfant. Sur les appareils dotés de cette commande, la navigation se fait rapidement et intuitivement par touches sensibles. D'un simple effleurement, vous passez d'une fonction à une autre, comme sur un smartphone. Grâce à la position centrale de l'affichage et aux textes et symboles blancs sur fond noir, les informations sont parfaitement visibles. Certaines informations apparaissent en couleur pour un plus grand confort d'utilisation.



Navigation rapide par touches sensibles



Lisibilité optimale grâce à la haute résolution



Possibilité d'enregistrer des paramètres personnels

Les différents concepts de commandes Miele

Tous les appareils de la nouvelle génération sont équipés de commandes qui reposent sur une logique commune. L'affichage se trouve ainsi toujours au centre, quel que soit le concept de commande choisi. Tous les concepts de commande s'appuient sur une technologie d'affichage innovante qui conjugue lisibilité, durabilité et haute résolution pour un affichage clair et convivial. La barre de touches de navigation figure au coeur de tous les concepts de commande. Ces touches permettent d'accéder directement aux fonctions principales.



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



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



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



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



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

Connaissez-vous les produits encastrables combinés de Miele ?

Des appareils polyvalents pour cuire, rôtir, réchauffer et beaucoup plus encore...

Les appareils encastrables de Miele existent en version solo et combinée.

Les appareils solo sont équipés d'un type de fonction seulement. Ces fours, fours vapeur, micro-ondes et tiroirs chauffants sont équipés de leur fonction classique respective uniquement.

Les appareils combinés Miele sont le complément idéal au four classique. Des appareils compacts de 45 cm de hauteur combinés à un tiroir culinaire de 14 cm permettent d'exploiter idéalement une niche de 60 x 60 cm. De cette manière, des possibilités insoupçonnées de cuisson s'offrent à vous. Le four vapeur combiné existe également en version 60 x 60 cm.

Dans de petites cuisines, l'utilisation d'appareils combinés est un réel avantage. Vous pouvez ainsi placer de manière optimale dans un meuble haut, dans une niche de 120 cm, les fonctions four, micro-ondes, four vapeur et tiroir avec leurs modes de cuisson classiques ou combinés.

Les solos



Four classique



Four vapeur



Micro-ondes



Tiroir chauffant

Les combinés



Four combiné micro-ondes



Four vapeur combiné



Four vapeur micro-ondes



Tiroir culinaire

Vous souhaitez en savoir plus ? Vous trouverez de plus amples informations sur ces appareils dans les chapitres correspondants sur Internet à l'adresse : www.miele.com.

Appareils avec raccordement à l'eau courante

De nombreux appareils Miele sont équipés du raccordement à l'eau courante.

Appareils avec raccordement à l'eau courante :

- Fours vapeur micro-ondes
- Réfrigérateurs et congélateurs
- Machines à café

Appareils avec raccordement à l'eau courante et évacuation :

- Fours vapeur sous pression
- Fours vapeur combinés

Cette technologie offre de nombreux avantages pour la préparation des plats et des boissons :

- Gain de confort significatif pour l'utilisateur
- Appareil toujours prêt à l'emploi
- Utilisation continue d'eau fraîche
- Remplissage automatique du réservoir d'eau
- Pas besoin d'ajouter de l'eau pendant la cuisson
- Entretien facilité après les programmes vapeur
- Evacuation de l'eau de condensation pour les fours vapeur



ArtLine de Miele

La perfection se fait minimaliste.





Plus que jamais, les lignes pures incarnent les tendances d'aujourd'hui.

La recherche de pureté et de minimalisme inspire aussi bien les architectes que les décorateurs.

Cette élégance intemporelle transforme nos habitations et nos cuisines en chef d'œuvre.

La nouvelle collection ArtLine de Miele incarne parfaitement cette recherche d'esthétisme et de pureté : les appareils de cuisine encastrables sont parfaitement intégrés et alignés, sans poignée apparente.

La sobriété et l'élégance des façades sans poignées symbolisent la recherche de la perfection et d'harmonie. Immer Besser*

Touch2open et SoftOpen.

La technologie au service du design.





Le savoir-faire de Miele s'exprime pleinement au travers de la collection ArtLine.

L'ouverture de la porte est rendue possible grâce aux technologies innovantes Touch2Open et SoftOpen.

Touch2Open

La porte s'ouvre simplement en utilisant la touche sensitive.

SoftOpen

L'ouverture totale de la porte s'effectue tout en douceur.

Un design sans poignée

Découvrez la collection ArtLine.





Fours multifonctions Miele

Mode HydraCook : l'avantage d'un apport d'humidité pour obtenir des résultats optimaux lors de la cuisson.
Disponibles en hauteur 60 ou 45 cm.



Fours combinés micro-ondes Miele

Jusqu'à 30 % de gain de temps grâce à des modes de cuisson classiques combinés à la fonction micro-ondes.



Fours vapeurs combinés Miele

Une meilleure préservation de la saveur et des nutriments grâce à une préparation douce à la vapeur.



Machines à café automatiques Miele

Avec système à grains et raccordement à l'eau pour le plaisir d'un café exquis.



Tiroir culinaire Miele

Polyvalent, il permet même une cuisson à basse température.



Tiroir de mise sous vide Miele

Préparation idéale à la cuisson sous vide avec trois niveaux de mise sous vide, ou bien pour mariner, portionner ou mettre les aliments sous vide.

Commande M Touch.

La commande tactile intuitive.





En plus des technologies innovantes Touch2open et SoftOpen, tous les produits ArtLine Miele disposent de la commande Miele M Touch.

M Touch

La navigation se fait rapidement et intuitivement par touches sensibles. Grâce à la position centrale de l'affichage et aux textes et symboles blancs sur fond noir, les informations sont parfaitement visibles. Pour plus de facilité, les informations utiles apparaissent en surbrillance.

FOURS MULTIFONCTIONS ARTLINE HAUTEUR 60 CM

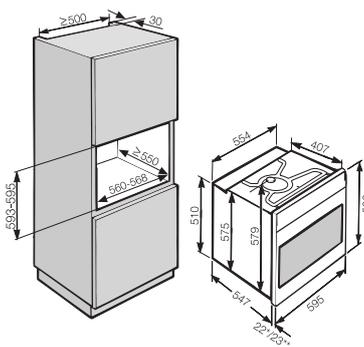


H 6461 BPX (Prestige)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Enceinte, grille + gradins + rails pyrolysables
- Commande DirectSensor
- 11 modes de cuisson dont 60 prog. Automatiques et Hydracook
- 20 prog. personnalisables
- Porte abattante repose plat
- Gris graphite, Noir Obsidien, Blanc brillant

2799 €* + 10 € éco-part = 2809 €**

H 6461 BPX



1) H 6000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut

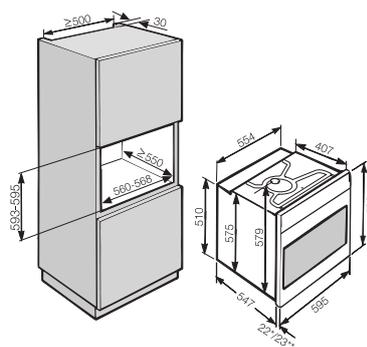


H 6860 BPX (Prestige)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Enceinte, grille + gradins + rails pyro.
- **Commande M Touch**
- **13 modes de cuisson dont 100 prog. Automatiques** et Hydracook
- 20 prog. Personnalisables
- **Hotte catalytique AirClean, Fonction Crisp, Thermosonde sans fil**
- Porte abattante repose plat
- Gris graphite, Noir Obsidien, Blanc brillant

3699 €* + 10 € éco-part = 3709 €**

H 6860 BPX



1) H 6000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut

FOURS MULTIFONCTIONS ARTLINE HAUTEUR 45 CM

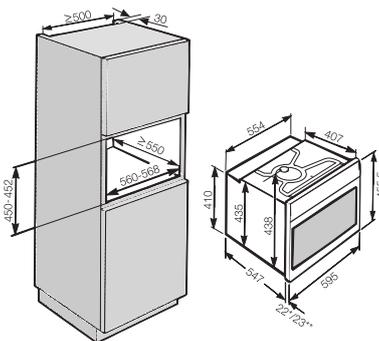


H 6401 BPX (Prestige)

- Cavité 49 litres, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte, grille + gradins + rails pyrolysables
- Commande DirectSensor
- 11 modes de cuisson dont 60 prog. auto et Hydracook
- 20 prog. personnalisables_
- Porte abattante repose plat
- Gris graphite, Noir Obsidien, Blanc brillant

2699 €* + 10 € éco-part = 2709 €**

H 6401 BPX



1) H 6000, 45 cm, encastré dans un meuble haut

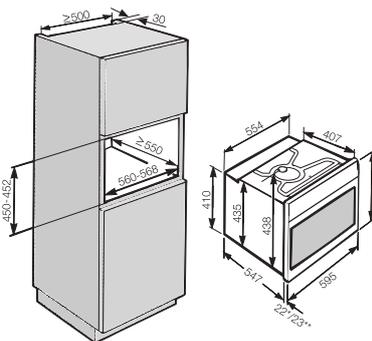


H 6800 BPX (Prestige)

- Cavité 49 litres, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte, grille + gradins + rails pyro.
- **Commande M Touch**
- **13 modes de cuisson dont 100 prog. auto** et Hydracook
- 20 prog. personnalisables
- **Hotte catalytique AirClean, Fonction Crisp, Thermosonde sans fil**
- Porte abattante repose plat
- Gris graphite, Noir Obsidien, Blanc brillant

3699 €* + 10 € éco-part = 3709 €**

H 6800 BPX



1) H 6000, 45 cm, encastré dans un meuble haut

FOURS COMBINÉS MICRO-ONDES ARTLINE

HAUTEUR 45 CM



H 6401 BMX (Prestige)

- Cavité 43 litres, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte Inox avec revêtement PerfectClean
- Commande DirectSensor
- 11 modes de cuisson dont 60 prog. auto.
- 20 prog. personnalisés
- T° et puissances micro-ondes préconisées
- Touches PopCorn, Quickstart
- Porte tempérée
- Gris graphite, Noir Obsidien, Blanc brillant

2599 €* + 10 € éco-part = 2609 €**

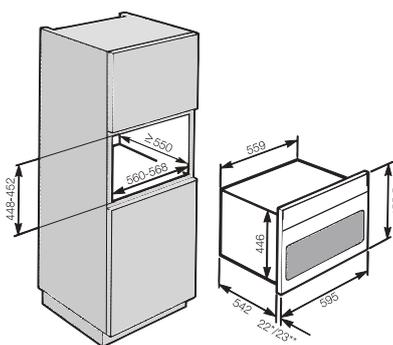


H 6800 BMX (Prestige)

- Cavité 43 litres, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte Inox avec revêtement PerfectClean
- **Commande M Touch**
- **14 modes de cuisson dont 60 prog. auto.**
- 20 prog personnalisés
- T° et puissances micro-ondes préconisées
- Thermosonde filiaire
- Touches PopCorn, Quickstart
- Porte tempérée
- Gris graphite, Noir Obsidien, Blanc brillant

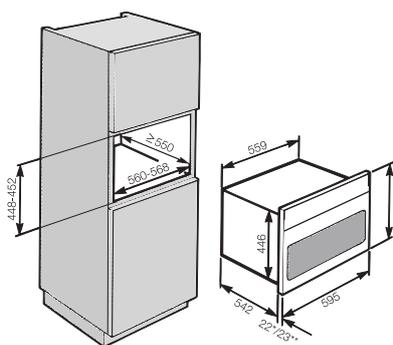
3299 €* + 10 € éco-part = 3309 €**

H 6401 BMX



1) Encastrement dans un meuble haut

H 6800 BMX



1) Encastrement dans un meuble haut

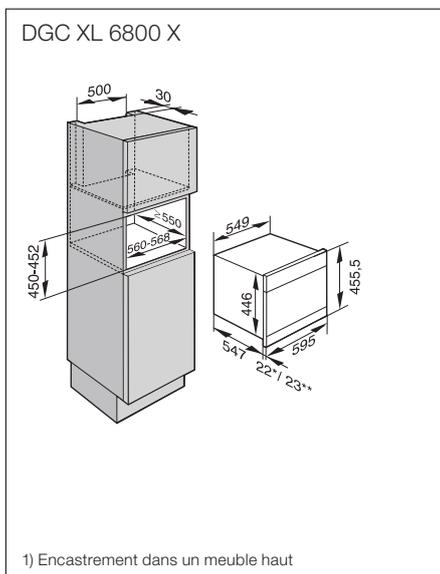
FOUR VAPEUR COMBINÉ ARTLINE HAUTEUR 45 CM



DGC XL 6800 X (Prestige)

- Commande M Touch
- 48 l, 3 niveaux de cuisson, Bandeau lift
- Technologie MultiSteam
- Modes de cuisson : cuisson vapeur, chaleur tournante +, sole-voûte, cuisson intens., turbogrill temporisé, cuisson combi.
- Réglage T° de 40 à 225°C, T° préconisées
- 150 prog. auto. et 20 prog. perso
- Cuisson de menus auto.
- Enceinte PerfectClean
- Thermosonde sans fil
- Rails télescopiques
- Gris graphite, Noir Obsidien, Blanc brillant

3999 €* + 10 € éco-part = 4009 €**



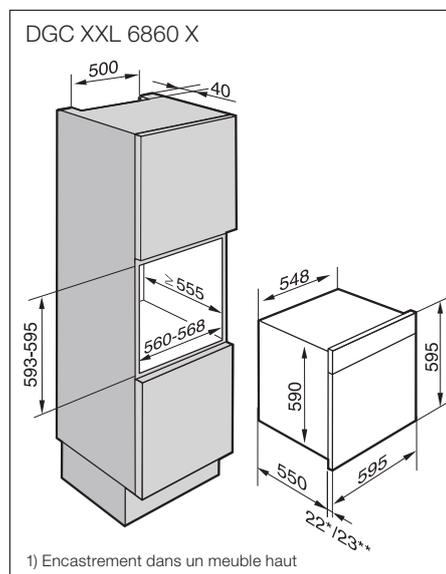
FOUR VAPEUR COMBINÉ ARTLINE HAUTEUR 60 CM



DGC XXL 6860 X (Prestige)

- Commande M Touch
- **68 l, 4 niveaux de cuisson**, Bandeau lift
- Technologie MultiSteam
- Modes de cuisson : idem DGC XL 6800 X
- Réglage T° de 40 à 225°C, T° préconisées
- 150 prog. auto. et 20 prog. perso
- Cuisson de menus auto.
- Enceinte PerfectClean
- Thermosonde sans fil
- Rails télescopiques
- Gris graphite, Noir Obsidien, Blanc brillant

4999 €* + 10 € éco-part = 5009 €**



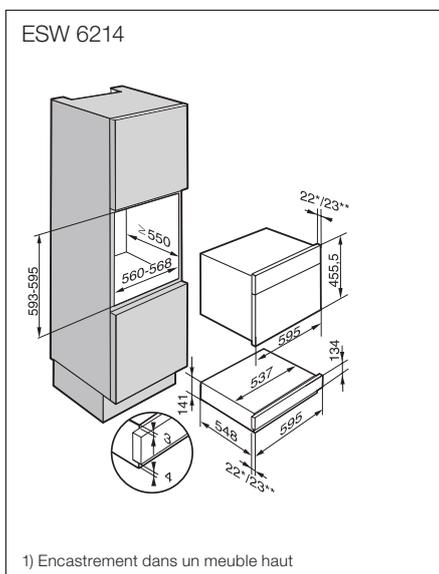
TIROIR CULINAIRE HAUTEUR 14 CM



ESW 6214 (Élégance)

- Hauteur d'encastrement 14 cm
- Hauteur utile 8 cm
- Vaisselle pour 6 pers.
- Chauffe-plat, maintien au chaud
- Cuisson basse température
- Réglage de la T° de 40 à 85°C
- Ouverture Push2Open
- Fermeture SoftClose
- Tapis antidérapant
- Porte tempérée
- Sécurité anti-surchauffe
- Gris graphite, Noir Obsidien, Blanc brillant, Brun havane, Inox anti-traces (liseré fin)

1099 €* + 5 € éco-part = 1104 €**



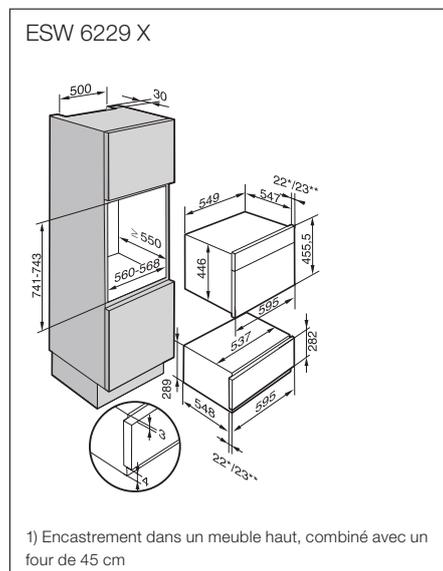
TIROIR CULINAIRE HAUTEUR 29 CM



ESW 6229 X (Élégance)

- Hauteur d'encastrement 29 cm
- Hauteur utile 23 cm
- Vaisselle pour 12 pers.
- Chauffe-plat, maintien au chaud
- Cuisson basse température
- Réglage de la T° de 40 à 85°C
- Ouverture Push2Open
- Fermeture SoftClose
- Tapis antidérapant, porte tempérée
- Sécurité anti-surchauffe
- Gris graphite, Noir Obsidien, Blanc brillant, Brun havane, Inox anti-traces

1199 €* + 5 € éco-part = 1204 €**



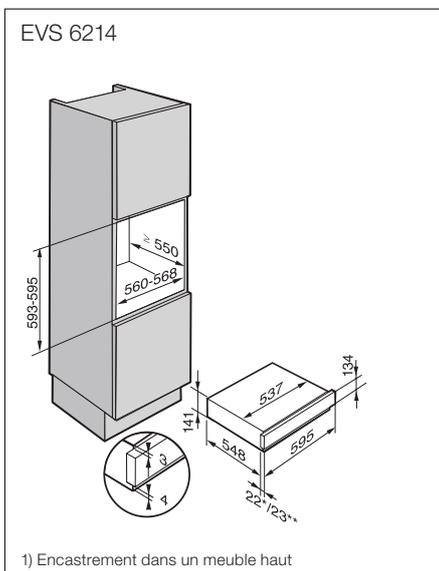
TIROIR DE MISE SOUS VIDE



EVS 6214 (Prestige)

- Hauteur d'encastrement 14 cm
- Ouverture Push2Open
- Fermeture douce
- Touches sensibles
- 3 niveaux de mise sous vide
- Hauteur utile 80 mm
- Enceinte Inox
- Livré avec câble de raccordement pour boîtes de mise sous vide
- Livré avec 100 sachets de mise sous vide
- Gris graphite, Noir Obsidien, Blanc brillant, Brun havane, Inox anti-traces (liseré fin)

2399 €* + 0,30 € éco-part = 2399,30 €**



Les fours multifonctions Miele

Modèles, dimensions et systèmes de nettoyage

Dimensions d'encastrement



Le four Panorama
largeur 90 cm, hauteur 48 cm



Le four Classique
largeur 60 cm, hauteur 60 cm



Le four Compact
largeur 60 cm, hauteur 45 cm

Des possibilités multiples

Vous aimez préparer des rôtis ou vous êtes plutôt "pâtisseries" ? Quels que soient vos envies culinaires, Miele s'adapte à vos besoins !



Le four Panorama : 90 l



Le four Standard : 76 l



Le four Compact : 49 l

Systèmes de nettoyage

Cuisiner - un plaisir. Mais qu'en est-il du nettoyage ?

Miele vous propose différentes possibilités pour rendre le nettoyage aussi simple que possible : la fonction Pyrolyse ainsi que les accessoires pyrolysables ou en revêtement PerfectClean breveté.



PerfectClean



Pyrolyse



Pyrofit :
accessoires pyrolysables

Les points forts* des fours multifonctions Miele

La cuisine devient un pur plaisir !

Exclusivité Miele

Cuisson HydraCook

Chaque aliment ayant ses spécificités, l'art culinaire consiste à les connaître et à accentuer les saveurs. Si la cuisson parfaite du pain était autrefois l'apanage du boulanger, ce n'est plus le cas aujourd'hui grâce à la fonction HydraCook des fours Miele. Cette fonction permet d'augmenter l'humidité de l'air dans l'enceinte du four pour de meilleurs résultats de cuisson et de rôtissage.

Résultat : du pain léger et croustillant qui sent délicieusement bon, de petits pains et des croissants dignes d'un boulanger, de la viande tendre et juteuse à la jolie croûte colorée, de délicieux plats au four, de succulents soufflés...



Exclusivité Miele

Thermosonde sans fil

Plus besoin de surveiller la cuisson : la thermosonde permet de mesurer la température à cœur de la viande et d'arrêter la cuisson au bon moment.

Exclusivité Miele

Rails coulissants FlexiClip

Flexibles et sûrs, les rails FlexiClips sont idéalement adaptés pour arroser, retourner ou retirer un plat en dehors de l'enceinte du four, en toute sécurité.

Programmes automatiques

Concoctez plus de 100 plats délicieux en toute simplicité. Du pain, de la viande, en passant par les gâteaux : la préparation est entièrement automatique.

Exclusivité Miele

Utilisations spécifiques

Outre les fonctions habituelles, votre four Miele offre également un éventail de programmes spéciaux pour un confort d'utilisation maximal, par exemple le programme Séchage.

Exclusivité Miele

Fonction Crisp

Pour des résultats de cuisson plus croustillants : certains aliments requièrent une chaleur plus sèche, tels que les pizzas ou frites au four par exemple.

* fonctions et équipements selon modèle

Un mode de cuisson adapté à chaque recette

Les programmes de cuisson* des fours Miele

Programmes de cuisson*



Chaleur tournante +

Pour des préparations délicieusement aériennes : l'idéal pour la cuisson et le rôtissage rapides et tout en douceur, sur trois niveaux maximum.



Chaleur sole-voûte

Une valeur sûre polyvalente : permet de réussir parfaitement toutes les recettes au four traditionnelles.



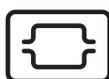
HydraCook

Comme chez le boulanger : l'apport en humidité confère une légèreté incomparable aux pâtes et une couleur dorée aux croûtes.



Cuisson intensive

Pâte croustillante, garniture appétissante : pizza, quiche ou tarte aux fruits - la pâte devient croustillante et la garniture reste juteuse.



Rôtissage automatique

Le secret d'une viande bien juteuse : la viande est d'abord saisie à haute température, puis la cuisson se poursuit à une température réglée individuellement.



Turbogril

Croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur : la fonction idéale pour les poulets, canards, jambonneaux, rôtis et bien d'autres plats à base de viande.



Grand gril

Grillades au four polyvalentes : pour griller des steaks, des saucisses, des brochettes, des rôtis, de la viande à la minute et bien d'autres choses encore.



Petit gril

Parfait pour de petites quantités : vous réussissez ainsi vos steaks, saucisses, etc., en petites quantités.



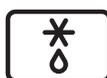
Chaleur voûte

La cerise sur le gâteau : pour une finition parfaite : gratiner, toaster et dorer.



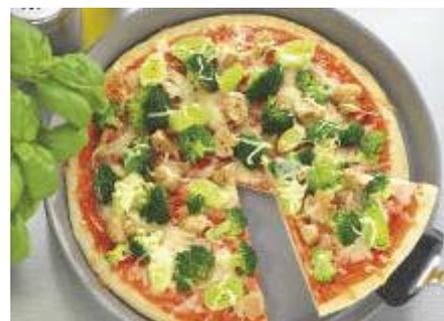
Chaleur sole

Préparation individuelle : pour les plats cuits au bain-marie ou qui doivent être ensuite dorés par le bas.



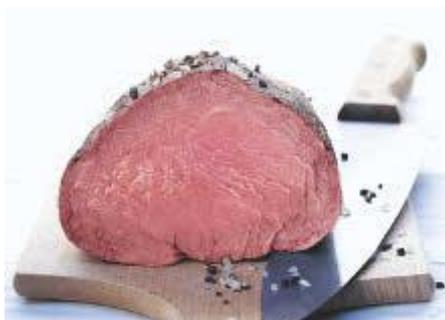
Décongélation

Traitement en douceur des produits surgelés : les aliments bénéficient de conditions de décongélation idéales puisqu'ils sont décongelés délicatement avec de l'air froid.



Chauffage accéléré

Mode express pour les utilisateurs qui n'ont pas de temps à perdre : tous ceux qui ont peu de temps pour cuisiner apprécient ce programme.



Brunissage

Particulièrement économique : selon le modèle d'appareils, un rôti juteux ou d'excellents gratins parfaitement réussis.



Programmes automatiques

Concoctez plus de 100 plats délicieux en toute simplicité : Du pain, de la viande, en passant par les gâteaux, la préparation est entièrement automatique.



Cuisson basse température

Pour une réussite absolue : A basses températures, les recettes de viande réussissent automatiquement.



Fonctions utiles

Outre les fonctions habituelles, votre four Miele offre également un éventail de programmes spéciaux pour un confort d'utilisation maximal, par ex. le programme Séchage.



Programmes personnalisés

Jusqu'à 20 plats favoris : déterminez le mode de cuisson, la température et la durée pour réussir votre plat favori.

* selon modèles

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes pour les fours multifonctions en un clin d'oeil

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

Vous trouverez ci-contre une liste des principales caractéristiques sous forme de pictogrammes représentés sous chaque produit afin de vous permettre de visualiser les différences de la montée en gamme d'un simple coup d'oeil.

Pour vous aider, vous trouverez sur cette page la signification de tous les pictogrammes utilisés dans cette famille de produits, illustrés par un exemple.



Commande

Indique de quel type de commande est doté l'appareil.



Commande intuitive via écran tactile.



Commande via touches sensibles et pavés numériques rétroéclairés.



Commande directe via touches sensibles et affichage texte sur un écran LCD sur 4 lignes.



Commande via boutons rotatifs et des touches sensibles. Affichage texte sur un écran LCD sur 4 lignes.



Commande via boutons rotatifs et des touches sensibles, affichage sur un écran LCD sur 4 lignes.



Volume de l'enceinte du four



Les fours encastrables Miele possèdent différents volumes d'enceinte : de 40 litres à 9 litres.



Multilangue

Indique si la langue de l'affichage peut être réglée.



Vous pouvez choisir parmi différentes langues à l'écran afin de bien comprendre toutes les informations.



Confort d'entretien



Indique quel système de nettoyage est utilisé dans votre four.



Auto-nettoyage de l'enceinte du four.



L'enceinte et les accessoires du four seront nettoyés grâce au système de pyrolyse.



Classe d'efficacité énergétique de votre appareil.



Indique la classe d'efficacité énergétique.



Indique si votre appareil est équipé de la technologie "HydraCook".



Combinaison d'un mode de fonctionnement traditionnel avec ajout d'humidité.



FlexiClip

Indique si votre appareil est doté du système FlexiClip.



Extension complète pour une utilisation flexible et plus sûre de la grille de cuisson et du gril, à l'extérieur de l'enceinte de cuisson.

 **Programmes automatiques**
Indique si votre appareil dispose
de programmes automatiques.



Préparer des plats sans efforts
entièrement automatiquement.

 **Sonde thermique**
Indique si l'appareil est équipé
d'une sonde thermique.



Votre cuisson au degré près.

FOURS MULTIFONCTIONS, HAUTEUR 60CM

Four multifonctions
PerfectClean



H 2265 B (Élégance)

- Bandeau verre et inox
- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte de cuisson avec revêtement PerfectClean
- Paroi arrière avec émail catalytique Autonettoyant
- Commande EasyControl
- Boutons escamotables
- 7 modes de cuisson
- Porte abattante repose-plate jusqu'à 15 kg

769,99 à* + 10 à éco-part = 779,99 à**

Fours multifonctions
Pyrolyse



H 2265 BP ( l gance)

- Bandeau verre et inox
- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Chaleur pulsée
- Enceinte pyrolysable
- Commande EasyControl
- Boutons escamotables
- 7 modes de cuisson
- Porte abattante repose-plate jusqu'à 15 kg

989,99 à* + 10 à éco-part = 999,99  **

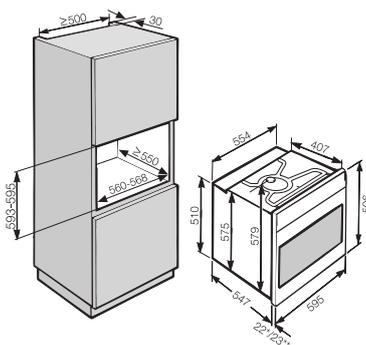


H 2561 BP ( l gance)

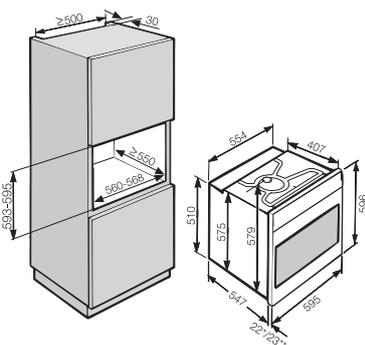
- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte pyrolysable
- Commande EasyControl
- Boutons escamotables
- 7 modes de cuisson
- Porte abattante repose-plate jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces, **noir obsidien, blanc brillant**

1099  * + 10 à éco-part = 1109  **

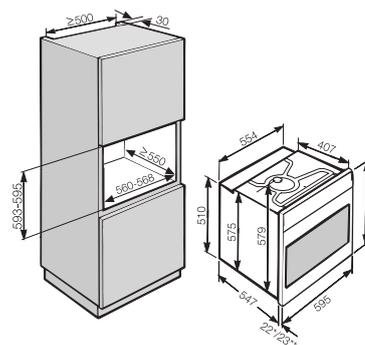
H 2265 B



H 2265 BP



H 2561 BP



1) H 2000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut



H 6165 BP (Élégance)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- **Enceinte, grille + gradins + rails pyrolysables**
- Commande EasyControl
- Boutons escamotables
- **10 modes de cuisson dont 30 prog. automatiques**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces

1499 €* + 10 € éco-part = 1509 €**



H 6167 BP (Elégance)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, grille + gradins + rails pyrolysables
- Commande EasyControl
- Boutons escamotables
- 10 modes de cuisson dont 30 prog. Automatiques et **Hydracook**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces

1699 €* + 10 € éco-part = 1709 €**

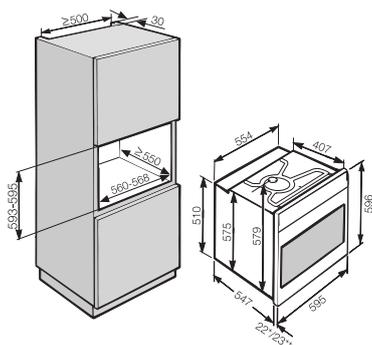


H 6360 BP (Elégance)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, grille + gradins + rails pyrolysables
- **Commande DirectControl**
- Boutons escamotables
- **11 modes de cuisson dont 60 prog. Automatiques et Hydracook**
- **20 prog. personnalisables**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces

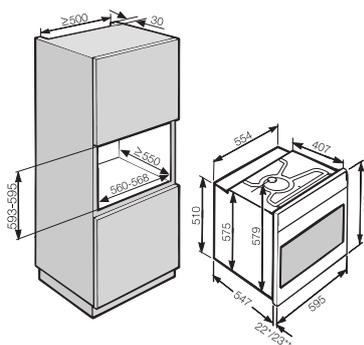
2199 €* + 10 € éco-part = 2209 €**

H 6165 BP



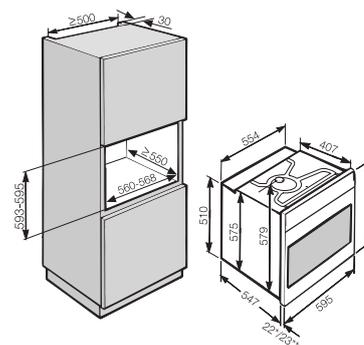
1) H 6000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut

H 6167 BP



1) H 6000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut

H 6360 BP



1) H 6000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut

FOURS MULTIFONCTIONS PURELINE, HAUTEUR 60CM

Four Multifonctions PerfectClean



H 2661-1 B (Prestige)

- **Bandeau verre**
- **Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson**
- Chaleur pulsée
- Enceinte de cuisson avec PerfectClean
- Paroi arrière avec émail catalytique Autonettoyant
- Commande EasyControl
- Boutons escamotables
- 7 modes de cuisson
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces

899,99 €* + 10 € éco-part = 909,99 €**

Fours Multifonctions Pyrolyse



H 2666 BP (Prestige)

- **Bandeau verre**
- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte pyrolysable
- Commande EasyControl
- Boutons escamotables
- 7 modes de cuisson
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Plat PerfectClean
- Inox Anti-traces

999,99 €* + 10 € éco-part = 1009,99 €**

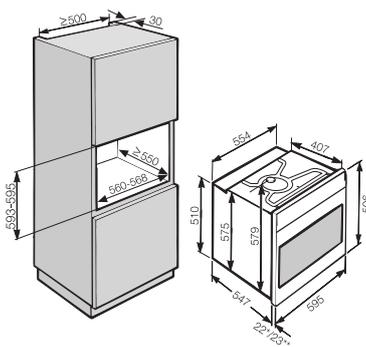


H 2661-1 BP (Prestige)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, **grille + gradins** pyrolysables
- Commande EasyControl
- Boutons escamotables
- 7 modes de cuisson
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Plat PerfectClean
- Inox Anti-traces, **noir obsidien, blanc brillant**

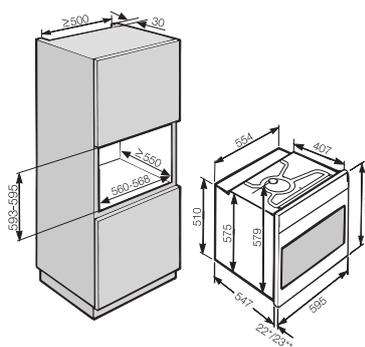
1099 €* + 10 € éco-part = 1109 €**

H 2661-1 B



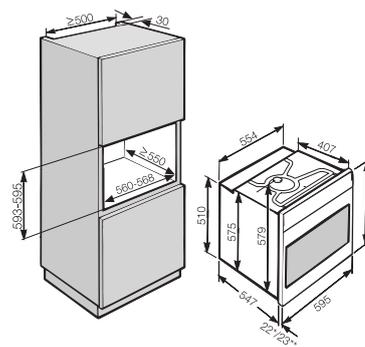
1) H 2000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut

H 2666 BP



1) H 2000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut

H 2661-1 BP



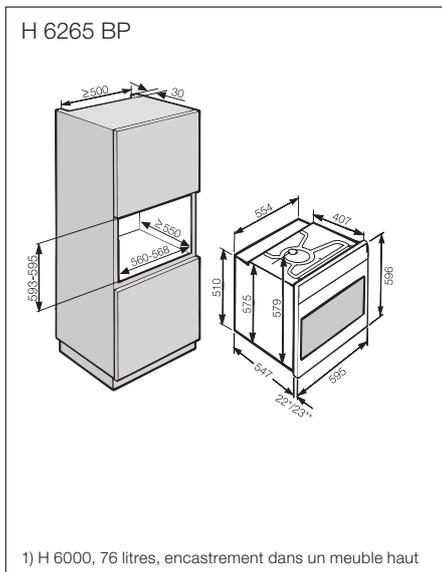
1) H 2000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut



H 6265 BP (Prestige)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, grille + gradins + rails **pyrolysables**
- Commande EasyControl
- Boutons escamotables
- **10 modes de cuisson dont 30 prog. automatiques**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces

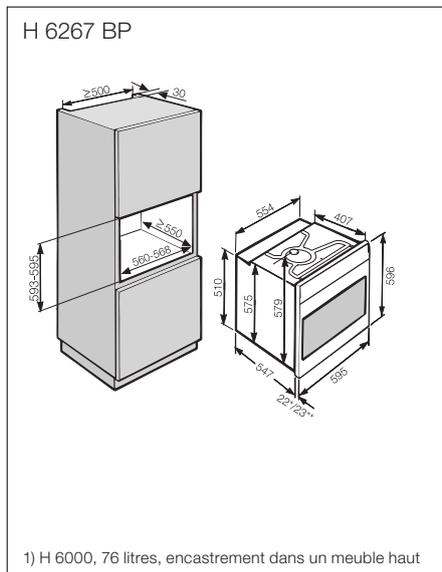
1499 €* + 10 € éco-part = 1509 €**



H 6267 BP (Prestige)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, grille + gradins + rails **pyrolysables**
- Commande EasyControl
- Boutons escamotables
- 10 modes de cuisson dont 30 prog. automatiques et **Hydracook**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces

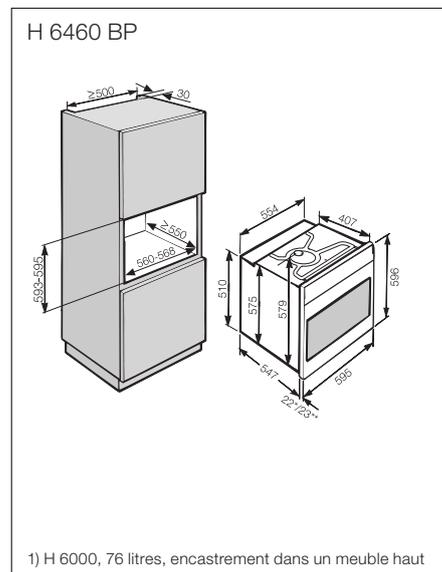
1699 €* + 10 € éco-part = 1709 €**



H 6460 BP (Prestige)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, grille + gradins + rails **pyrolysables**
- **Commande DirectControl**
- Boutons escamotables
- **11 modes de cuisson dont 60 prog. Automatiques et Hydracook**
- **20 prog. personnalisables**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces, **noir obsidien, blanc brillant**

2199 €* + 10 € éco-part = 2209 €**



FOURS MULTIFONCTIONS PURELINE, HAUTEUR 60CM

Fours Multifonctions Pyrolyse

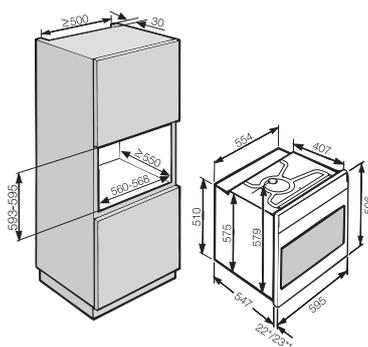


H 6461 BP (Prestige)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, grille + gradins + rails pyrolysables
- **Commande DirectSensor**
- 11 modes de cuisson dont 60 prog. Automatiques et Hydracook
- 20 prog. personnalisables
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces, noir obsidien, blanc brillant

2599 €* + 10 € éco-part = 2609 €**

H 6461 BP



1) H 6000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut

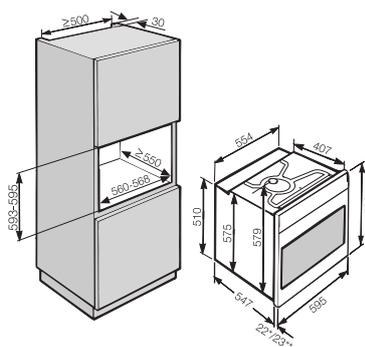


H 6660 BP (Prestige)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, grille + gradins + rails pyro.
- **Commande SensorTronic**
- **13 modes de cuisson dont 100 prog. Automatiques et Hydracook**
- 20 prog. Personnalisables
- **Hotte catalytique AirClean, Thermo-sonde filiaire**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces, noir obsidien, blanc brillant

2899 €* + 10 € éco-part = 2909 €**

H 6660 BP



1) H 6000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut

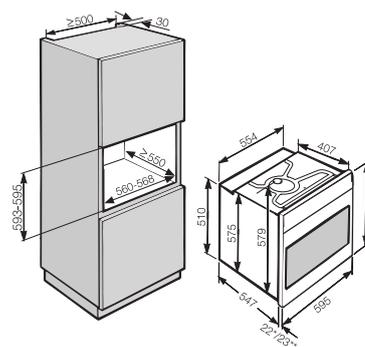


H 6860 BP (Prestige)

- Cavité 76 litres, 5 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, grille + gradins + rails pyro.
- **Commande M Touch**
- 13 modes de cuisson dont 100 prog. Automatiques et Hydracook
- 20 prog. Personnalisables
- **Hotte catalytique AirClean, Fonction Crisp, Thermo-sonde sans fil**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces, noir obsidien, blanc brillant, **brun havane**

3499 €* + 10 € éco-part = 3509 €**

H 6860 BP



1) H 6000, 76 litres, encastrement dans un meuble haut

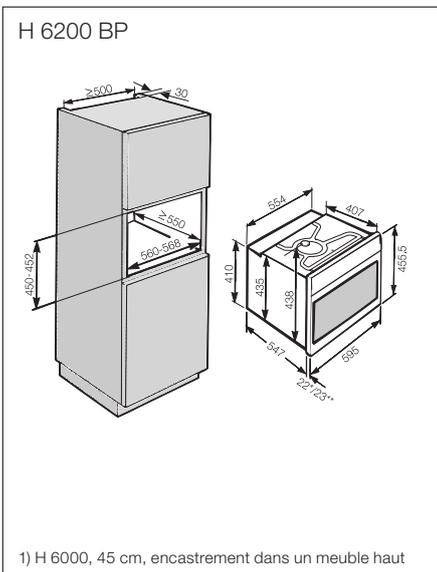
FOURS MULTIFONCTIONS PURELINE, HAUTEUR 45CM



H 6200 BP (Prestige)

- Cavité 49 litres, 3 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- **Enceinte, grille + gradins + rails pyrolysables**
- **Commande EasyControl**
- Boutons escamotables
- **9 modes de cuisson dont Hydracook**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces

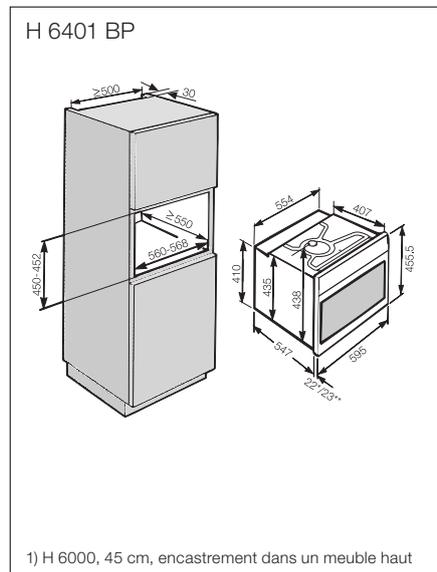
1899 €* + 10 € éco-part = 1909 €**



H 6401 BP (Prestige)

- Cavité 49 litres, 3 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, grille + gradins + rails pyrolysables
- **Commande DirectSensor**
- **11 modes de cuisson dont 60 prog. auto et Hydracook**
- **20 prog. personnalisables**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- Inox Anti-traces

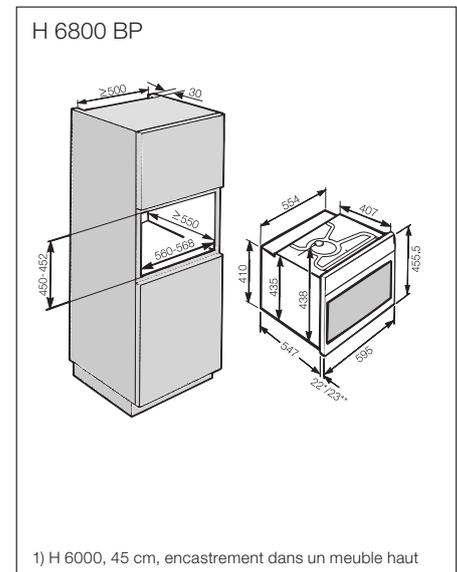
2499 €* + 10 € éco-part = 2509 €**



H 6800 BP (Prestige)

- Cavité 49 litres, 3 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, grille + gradins + rails pyro.
- **Commande M Touch**
- 13 modes de cuisson dont **100 prog. auto** et Hydracook
- 20 prog. personnalisables
- **Hotte catalytique AirClean, Fonction Crisp, Thermo sonde sans fil**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- **Inox Anti-traces, noir obsidien, blanc brillant, brun havane**

3499 €* + 10 € éco-part = 3509 €**



FOURS MULTIFONCTIONS PURELINE, LARGEUR 90CM

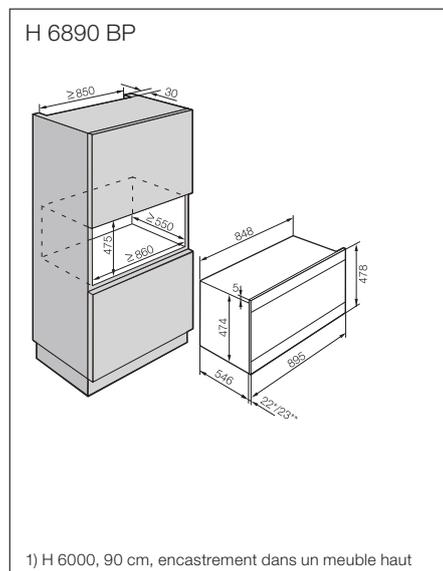
Four Multifonctions pyrolyse



H 6890 BP (Prestige)

- Cavité 90 litres, 3 niveaux de cuisson
- Chaleur pulsée
- Enceinte, **gradins + 2 grilles + 2 paires de rails pyro.**
- Commande M Touch
- 13 modes de cuisson dont 100 prog. auto et Hydracook, 20 prog. personnalisables
- **Thermosonde sans fil, Tournebroche**
- Hotte catalytique AirClean
- **4 éclairages halogènes**
- Porte abattante repose plat jusqu'à 15 kg
- **Inox Anti-traces, noir (poignée Inox)**

7999 €* + 10 € éco-part = 8009 €**





Les fours combinés micro-ondes Miele

Combinaison de deux fonctions de cuisson dans un format compact

Le four compact combiné micro-ondes conjugue avec intelligence les avantages de deux appareils puissants dans une niche haute de 45 cm : ce four d'exception propose divers modes de cuisson, tels que la Chaleur tournante plus par exemple. Et c'est également un micro-ondes très performant.

Vous avez le choix : vous pouvez utiliser les fonctions séparément et par exemple cuire un pain ou un gâteau avec les modes de cuisson du four et réchauffer rapidement une tasse de chocolat chaud avec la fonction micro-ondes. Ou bien vous pouvez combiner les deux fonctionnalités, ce qui vous permet de gagner selon le plat jusqu'à 30 % de temps.

Les points forts* des fours combinés micro-ondes Miele*

La combinaison idéale de deux types de cuisson !

Exclusivité Miele Enceinte inox avec revêtement PerfectClean en structure tramée

L'enceinte du four combiné micro-ondes est en inox avec une structure spécifique tramée ainsi qu'un revêtement PerfectClean. Ce revêtement résiste aux rayures et se laisse nettoyer plus facilement qu'une enceinte inox traditionnelle. Les surfaces se distinguent également par leur revêtement PerfectClean anti-adhésif : lors de la cuisson, les projections adhèrent nettement moins aux parois de l'enceinte du four.



Programmes combinés avec micro-ondes

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

Touche Quick Start

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

Programmes automatiques

Concoctez en toute simplicité plus de 100 plats délicieux. Du pain, de la viande, en passant par les gâteaux : la préparation est entièrement automatique.

Thermosonde

Préparer des menus dans des délais précis : fini le stress, il vous suffit de consulter l'écran d'affichage pour connaître la durée de cuisson restante.

Exclusivité Miele Touche pop-corn

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

* fonctions et équipements selon modèle



Chaleur tournante +

Pour des préparations délicieusement aériennes : l'idéal pour la cuisson et le rôtissage rapides et tout en douceur, sur deux niveaux maximum.



Chaleur sole-voûte

Une valeur sûre polyvalente : permet de réussir parfaitement toutes les recettes au four traditionnelles.

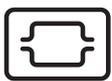
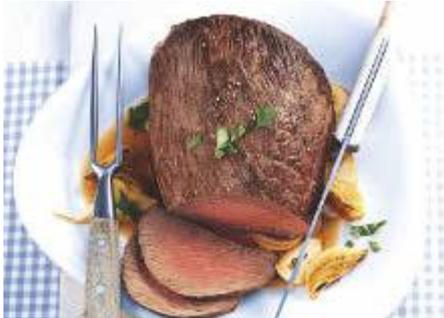


Cuisson intensive

Pâte croustillante, garniture appétissante : pizza, quiche ou tarte aux fruits - la pâte devient croustillante et la garniture reste juteuse.

Un mode de cuisson adapté à chaque recette

Les modes de cuisson* des fours combinés micro-ondes Miele



Rôtissage automatique

Le secret d'une viande bien juteuse : la viande est d'abord saisie à haute température, puis la cuisson se poursuit à une température réglée individuellement..



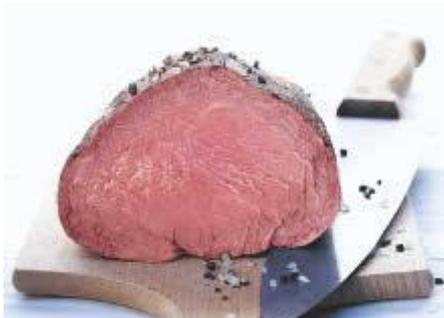
Turbogrill

Croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur : la fonction idéale pour les poulets, canards, jambonneaux, rôtis et bien d'autres plats à base de viande.



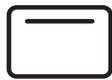
Gril

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



Brunissage

Particulièrement économique : selon le modèle d'appareils, un rôti juteux ou d'excellents gratins parfaitement réussis.



Chaleur voûte

La cerise sur le gâteau : pour une finition parfaite : gratiner, toaster et dorer.



Chaleur sole

Préparation individuelle : pour les plats cuits au bain-marie ou qui doivent être ensuite dorés par le bas.



Décongélation

Traitement en douceur des produits surgelés : les aliments bénéficient de conditions de décongélation idéales puisqu'ils sont décongelés délicatement avec de l'air froid.



Chauffage accéléré

Mode express pour les utilisateurs qui n'ont pas de temps à perdre : tous ceux qui ont peu de temps pour cuisiner apprécient ce programme.



Programmes automatiques

Concoctez plus de 100 plats délicieux en toute simplicité : Du pain, de la viande, en passant par les gâteaux, la préparation est entièrement automatique.

* selon modèle

Un mode de cuisson adapté à chaque recette

Les modes de cuisson* des fours combinés micro-ondes Miele



Auto **Cuisson basse température**
Pour une réussite absolue : A basses températures, les recettes de viande réussissent automatiquement.



Fonctions utiles
Outre les fonctions habituelles, votre four Miele offre également un éventail de programmes spéciaux pour un confort d'utilisation maximal, par ex. le programme Séchage.



Programmes personnalisés
Jusqu'à 20 plats favoris : déterminez le mode de cuisson, la température et la durée pour réussir votre plat favori.



Fonction micro-ondes
Utilisation multiple : cuire, réchauffer, stériliser, décongeler et bien plus encore, comme préparer du popcorn.



Micro-ondes plus Chaleur tournante +
Cuisson et rôtissage rapide : idéal pour la cuisson et le rôtissage rapides et délicats sur jusqu'à deux niveaux



Micro-ondes plus Gril
Préparation rapide : pour griller, de la viande, du poisson et bien plus encore.



Micro-ondes plus Turbogril
Polyvalent : pour griller des steaks, saucisses, brochettes, rôtis roulés, grillades etc.



Micro-ondes plus Rôtissage automatique
Intérieur juteux, extérieur croustillant : Viande saisie à température élevée. La cuisson continue au micro-ondes.

* selon modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes pour les fours micro-ondes en un coup d'oeil

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

Vous trouverez ci-contre une liste des principales caractéristiques sous forme de pictogrammes représentés sous chaque produit afin de vous permettre de visualiser les différences de la montée en gamme d'un simple coup d'oeil.

Pour vous aider, vous trouverez sur cette page la signification de tous les pictogrammes utilisés dans cette famille produit, illustrés par un exemple.



 **Commande**
Indique quel type de commande équipe l'appareil.

 Commande intuitive via écran tactile.

 Commande via touches sensibles et pavé numérique retroéclairés.

 Commande via touches sensibles et affichage texte sur écran LCD sur 4 lignes.

 Commande via boutons rotatifs et touches sensibles : affichage texte sur un écran LCD sur 4 lignes.

 Commande via boutons rotatifs et affichage texte sur un écran LCD sur 4 lignes.

 **Volume de l'enceinte de cuisson.**
Indique la capacité de l'enceinte de cuisson de l'appareil.

 43 litres.

 **Confort de nettoyage**
Indique si cet appareil est doté du revêtement PerfectClean.

 Revêtement de surface breveté pour un confort de nettoyage incomparable

 **Puissance du micro-ondes**
Indique de quelle puissance bénéficie votre micro-ondes.

 Puissance micro-ondes : 1000 Watt

 **Fonction Combinée**
Indique si la fonction combinée est réglable.

 Commande qui vous fait gagner 30 % de temps

 **Popcorn**
Indique si l'appareil est équipé de la touche Popcorn.

 Pour une préparation simple et rapide de votre popcorn.

 **Programmes automatiques**
Indique si votre appareil est doté de programmes automatiques.

 Préparation facile de plats de façon totalement automatique

 **Sonde thermique**
Indique si l'appareil est équipé d'une sonde thermique

 Cuisson au degré près.

 **Cuisson à basse température.**
Indique si votre appareil bénéficie de ce mode de cuisson.

 Des viandes parfaites grâce à la cuisson à basses températures



Fours /
Fours Combinés MO

FOURS COMBINÉS MICRO-ONDES

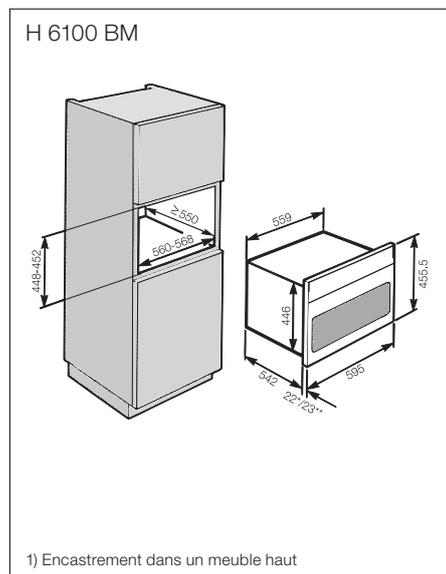
Fours combinés micro-ondes encastrables



H 6100 BM (Élegance)

- Design ContourLine
- Cavité 43 litres, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte Inox avec revêtement PerfectClean
- **Commande EasyControl**
- Boutons escamotables
- **9 modes de cuisson dont micro-ondes (80 à 1000W) et chaleur tournante plus**
- T° et puissances micro-ondes préconisées
- **Touches PopCorn, Quickstart**
- Porte tempérée
- Inox Anti-traces

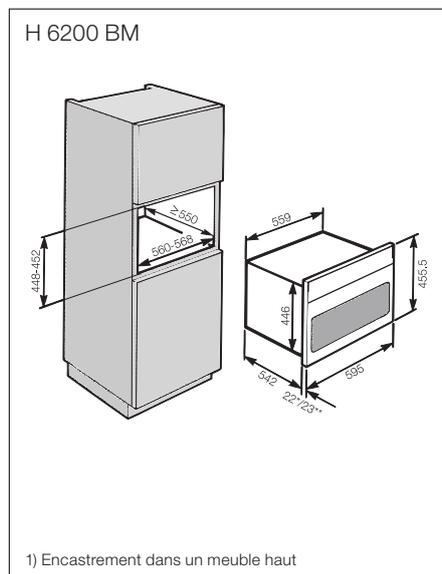
1899 €* + 10 € éco-part = 1909 €**



H 6200 BM (Prestige)

- Design PureLine
- Cavité 43 litres, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte Inox avec revêtement PerfectClean
- **Commande EasyControl**
- Boutons escamotables
- **9 modes de cuisson dont micro-ondes (80 à 1000W) et chaleur tournante plus**
- T° et puissances micro-ondes préconisées
- Touches PopCorn, Quickstart
- Porte tempérée
- Inox Anti-traces

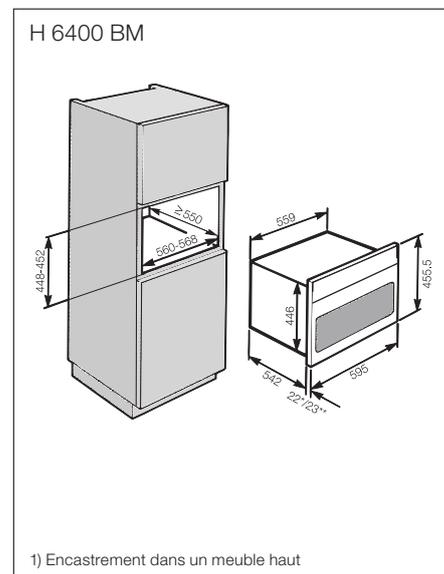
1899 €* + 10 € éco-part = 1909 €**



H 6400 BM (Prestige)

- Design PureLine
- Cavité 43 litres, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte Inox avec revêtement PerfectClean
- **Commande DirectControl**
- Boutons escamotables
- **11 modes de cuisson dont 60 prog. auto. 20 prog; personnalisés**
- T° et puissances micro-ondes préconisées
- Touches PopCorn, Quickstart
- Porte tempérée
- Inox Anti-traces, **noir, blanc brillant**

2299 €* + 10 € éco-part = 2309 €**

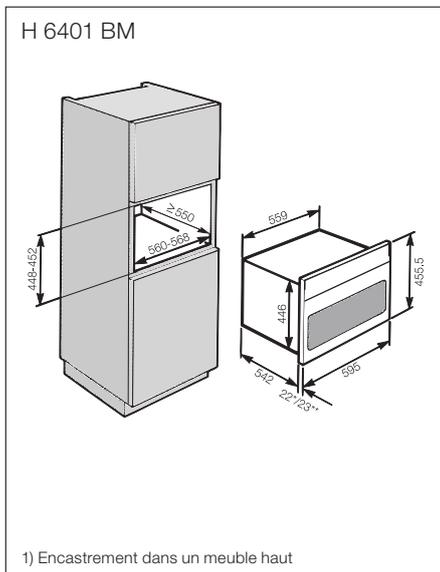




H 6401 BM (Prestige)

- Design PureLine
- Cavité 43 litres, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte Inox avec revêtement PerfectClean
- **Commande DirectSensor**
- 11 modes de cuisson dont 60 prog. auto.
- 20 prog. personnalisés
- T° et puissances micro-ondes préconisées
- Touches PopCorn, Quickstart
- Porte tempérée
- Inox Anti-traces, noir, blanc brillant

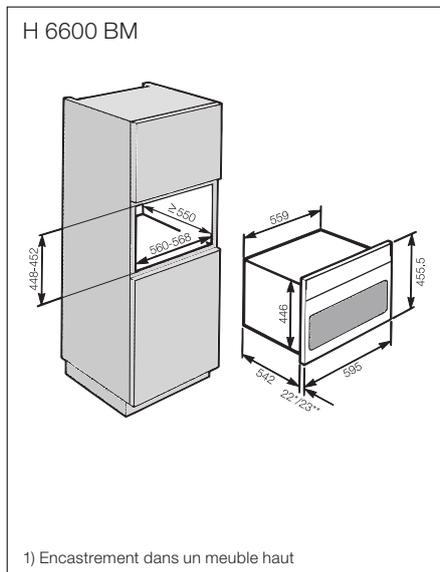
2399 €* + 10 € éco-part = 2409 €**



H 6600 BM (Prestige)

- Design PureLine
- Cavité 43 litres, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte Inox avec revêtement PerfectClean
- **Commande SensorTronic**
- **14 modes de cuisson** dont 60 prog. auto.
- 20 prog. personnalisés
- T° et puissances micro-ondes préconisées
- **Thermosonde filaire**
- Touches PopCorn, Quickstart
- Porte tempérée
- Inox Anti-traces, noir, blanc brillant

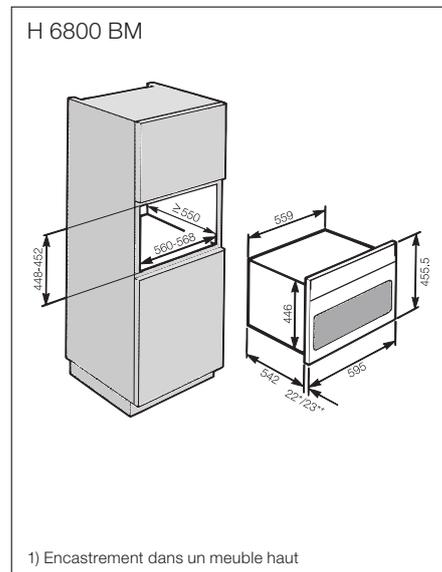
2799 €* + 10 € éco-part = 2809 €**



H 6800 BM (Prestige)

- Design PureLine
- Cavité 43 litres, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte Inox avec revêtement PerfectClean
- **Commande M Touch**
- 14 modes de cuisson dont 60 prog. auto.
- 20 prog. personnalisés
- T° et puissances micro-ondes préconisées
- Thermosonde filaire
- Touches PopCorn, Quickstart
- Porte tempérée
- Inox Anti-traces, noir, blanc brillant, brun havane

2999 €* + 10 € éco-part = 3009 €**





Modèles

Fours vapeur encastrables

Les fours vapeur Miele s'intègrent parfaitement dans les multiples configurations de cuisine. Grâce à leur forme compacte, les fours vapeur s'adaptent parfaitement dans les niches dédiées. Vous avez ainsi la possibilité de définir vous-même l'emplacement de votre four vapeur Miele.

Four vapeur posable

Si vous n'avez plus de place dans votre cuisine pour l'installation d'un appareil supplémentaire, ne renoncez pas pour autant aux avantages offerts par un four vapeur. Le four vapeur posable Miele* trouvera sa place sur le plan de travail de votre cuisine. Tout comme le modèle encastrable, cet appareil garantit un confort d'utilisation et une polyvalence sans pareille.

Les fours vapeur Miele

Modèles et dimensions

Dimensions d'encastrement

Le four vapeur Miele est proposé dans différentes dimensions. Trouvez ici l'implantation idéale pour votre cuisine.



Le four vapeur classique encastrable
largeur 60 cm, hauteur 45 cm



Le four vapeur compact encastrable
largeur 60 cm, hauteur 35 cm



Le four vapeur haute pression encastrable
largeur 60 cm, hauteur 38 cm



Le four posable
largeur 50 cm, hauteur 37 cm

Types d'installation



Fours vapeur basse pression

Les fours vapeur basse pression Miele fonctionnent avec des températures entre 40 et 100 °C. Cuisinez des légumes, des poissons, des garnitures, des desserts etc. tout en préservant la qualité des aliments.



Fours vapeur haute pression

Les fours vapeur haute pression Miele disposent d'une plage de températures allant jusqu'à 120 °C et vous permettent de gagner jusqu'à 50 % de temps de cuisson.

Production externe de vapeur

Le générateur de vapeur se trouve, pour tous les fours vapeur Miele, à l'extérieur de l'enceinte du four. Cela offre des avantages considérables pour la cuisson : quantité idéale de vapeur, mesure optimale de la température et maintien de cette dernière. Et puisqu'aucun dépôt de calcaire ne peut se former dans l'enceinte du four, le nettoyage de cette dernière est particulièrement facile.



MultiSteam

Production externe de vapeur pour les enceintes de grande dimension



MonoSteam

Production externe de vapeur pour les enceintes de petite dimension



PowerSteam

Production de vapeur rapide dans le générateur de vapeur haute pression

Les points forts* des fours vapeur Miele

Plaisir des sens et bien-être au quotidien

Exclusivité Miele MultiSteam

Nous avons encore perfectionné notre technologie de génération de vapeur à l'extérieur de l'enceinte du four. Résultat : MultiSteam, une technologie innovante, spécialement adaptée aux grandes enceintes de four. Tous les fours vapeur Miele de 45 cm de haut en sont équipés. Le puissant générateur de vapeur (3,3 kW) garantit une production rapide de vapeur, ce qui permet d'obtenir des temps de chauffe raccourcis. Les 8 buses de diffusion de vapeur disposées sur un module spécial sont positionnées de manière à répartir rapidement la vapeur dans l'enceinte de four et tout autour du plat. L'avantage ? Des résultats de cuisson uniformes, garants de saveurs intacts.



Exclusivité Miele Cuisson vapeur sur 3 niveaux

Gagnez du temps et de l'énergie : vous pouvez cuire simultanément à la vapeur du poisson, des légumes ou de la viande. Il n'y a pas de transfert de goût entre les aliments.

Exclusivité Miele Cuisson automatique de menus complets

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

Nettoyage facile

Fini les dépôts calcaires : l'enceinte est facile et rapide à nettoyer grâce à la génération de vapeur à l'extérieur de l'enceinte.

Programmes automatiques

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

Cuisson vapeur haute pression

Une cuisson saine et rapide : les légumes, les viandes et les légumineuses cuisent deux fois plus vite à des températures comprises entre 40 °C et 120 °C.

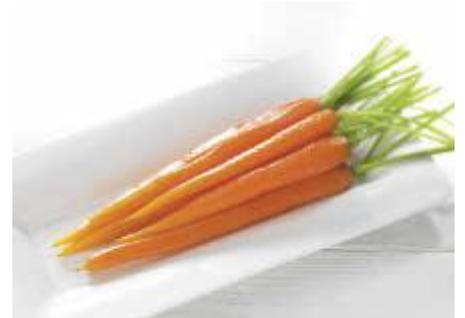
* fonctions et équipements selon modèle

Un réglage parfait pour chaque recette

Les possibilités d'utilisation multiples des fours vapeur Miele

Conserves et autres préparations

Le four vapeur ne serait pas un produit Miele digne de ce nom, s'il ne possédait pas plusieurs avantages pratiques. Il est ainsi d'une aide précieuse pour la conservation, qu'il s'agit de blanchir avant la congélation ou de stériliser les conserves. Après la congélation, l'aliment surgelé est parfaitement décongelé au four vapeur. Et lorsqu'il s'agit de réchauffer des plats déjà cuits, il démontre une fois de plus son talent avec des temps de régénération courts, tout en douceur.



Légumes

Le meilleur de la nature : le four vapeur permet de préparer et cuisiner sainement, en préservant les saveurs des aliments.



Desserts

Une petite douceur : peut terminer le repas en beauté grâce au four vapeur.

Garnitures

Simplement incontournables : les pommes de terre, le riz et les pâtes sont des accompagnements à haute valeur nutritive.



Réchauffer

Pas de perte de fraîcheur : réchauffer des plats entre 80 °C et 100 °C pendant 5 minutes env.

Soupes

Une entrée appréciée : les soupes dans toutes leurs variations contribuent à une alimentation savoureuse et variée.

Un réglage parfait pour chaque recette

Les possibilités d'utilisation multiples des fours vapeur Miele



Poisson/fruits de mer

Un délice pour les papilles : dans le four vapeur, le poisson est cuit à point et conserve son goût naturel.



Viande

Tendre et juteuse : lors de la cuisson, la plupart des substances nutritives de la viande sont préservées.



Décongeler

Traitement en douceur des produits surgelés : les aliments bénéficient de conditions de décongélation idéales puisqu'ils sont décongelés délicatement à env. 60°C.



Cuisson sous vide

Une expérience gustative ultime : de la viande, des légumes, des fruits ou du poisson cuits sous vide.



Préparer des yaourts

Toujours frais, toujours délicieux : préparer des yaourts en seulement 5 heures à 40°C dans un four vapeur.



Maintenir au chaud

Retardataires bienvenus : le four vapeur maintient automatiquement au chaud les mets pendant 15 m.



Blanchir

Pour une qualité optimale : blanchir permet de mieux conserver les fruits et légumes.



Stériliser des biberons

Elimination des germes en seulement 15 minutes : les biberons peuvent être stérilisés rapidement et simplement à 100 °C.



Cuire les œufs

Un œuf parfaitement cuit : à la coque, mi-cuit ou dur en seulement 4 à 10 minutes à 100 °C.



Faire lever la pâte

Du pain ou des gâteaux moelleux : cet appareil polyvalent s'en charge, il suffit de laisser lever la pâte à 40°C.



Préparer des serviettes chaudes

Chouchoutez vos invités : pour une touche de raffinement, vous pouvez préparer des serviettes humides au four vapeur.



Peler

Peler simplement et rapidement : tomates, nectarines, amandes, etc. en 1 à 4 minutes dans le four vapeur.



Extraire du jus

Des boissons et des gelées faites maison ; grâce à des jus de fruits extraits facilement à la vapeur.



Faire fondre du chocolat

Rien n'attache ni ne s'agglutine : un chocolat parfaitement fluide à 90 °C.



Steriliser

Idéal pour préparer les conserves : pour conserver les fruits, etc., les conserves sont parfaitement stérilisées.



Conserves

Facile et pratique : préparer des conserves de fruits, de légumes, de viande et de saucisse au four vapeur est particulièrement facile.

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes pour les fours vapeur en un clin d'oeil.

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

Vous trouverez ci-contre une liste des principales caractéristiques sous forme de pictogrammes représentés sous chaque produit afin de vous permettre de visualiser les différences de la montée en gamme d'un simple coup d'oeil.

Pour vous aider, vous trouverez sur cette page la signification de tous les pictogrammes utilisés dans cette famille de produits illustrés par un exemple.



Commande

Indique de quel type de commande est équipé l'appareil.



Commande intuitive par simple pression du doigt.



Commande tactile grâce aux touches sensibles et au pavé numérique rétroéclairés



Commande tactile de modes de commande et de durées via écran tactile et affichage de texte sur 4 lignes



Sélection de modes de cuisson et de durées via bouton de commande, affichage par écran LCD



Sélection de température et de durées via touches sensibles, affichage via écran à 7 segments



Volume d'enceinte

Indique de quelle capacité est dotée l'enceinte de cuisson de l'appareil.



Les fours vapeur Miele possèdent différents volumes d'enceinte - 24 et 38 litres



Multilingue

Indique si la langue de l'affichage peut être réglée.



Vous pouvez choisir parmi différentes langues à l'écran afin de bien comprendre toutes les informations.



Cuisson sous vide

Indique si l'appareil dispose de ce mode de cuisson.



Processus de cuisson pour lequel les plats sont cuits en douceur dans un emballage sous vide.



Programmes automatiques

Indique si l'appareil dispose de programmes automatiques.



Préparer des plats sans efforts, de manière totalement automatique



Technologies vapeur

Indique de quel type de générateur est équipé l'appareil.



Génération rapide de vapeur et répartition uniforme de la vapeur via 8 buses vapeur



Répartition de la vapeur via une buse de vapeur

FOURS VAPEUR

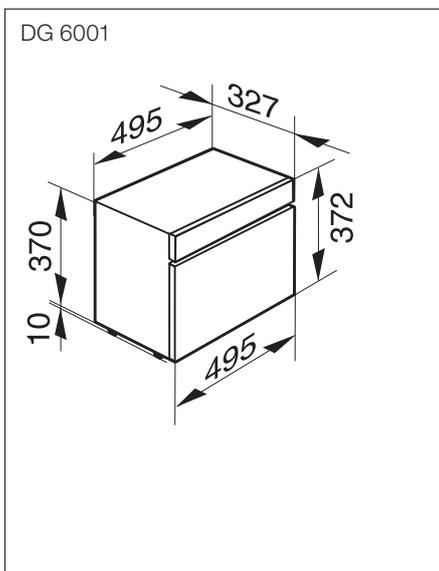
Four vapeurposable



DG 6001 (Élegance)

- Commande EasySensor
- Touches sensibles
- 24 l, 3 niveaux de cuisson
- Technologie MonoSteam
- Réglage T° de 40 à 100°C (par palier de 5°C)
- Ouverture latérale
- Noir

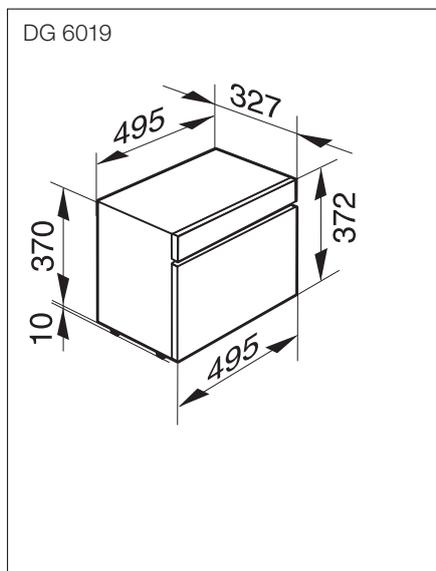
899,99 €* + 10 € éco-part = 909,99 €**



DG 6019 (Élegance)

- Commande EasySensor
- Touches sensibles
- 24 l, 3 niveaux de cuisson
- Technologie MonoSteam
- Réglage T° de 40 à 100°C (par palier de 5°C)
- Ouverture latérale
- Inox anti-traces

999,99 €* + 10 € éco-part = 1009,99 €**



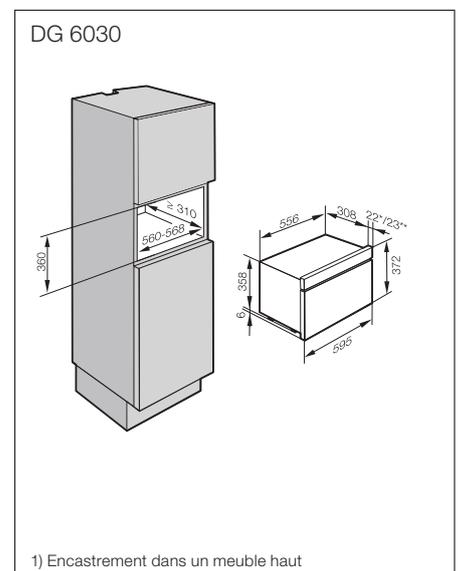
Four vapeur encastrable ContourLine, niche 35 cm



DG 6030 (Élegance)

- Commande EasySensor
- Touches sensibles
- 24 l, 3 niveaux de cuisson
- Technologie MonoSteam
- Réglage T° de 40 à 100°C (par palier de 5°C)
- Ouverture latérale
- **Inox anti-traces**

1499 €* + 10 € éco-part = 1509 €**



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse

FOURS VAPEUR

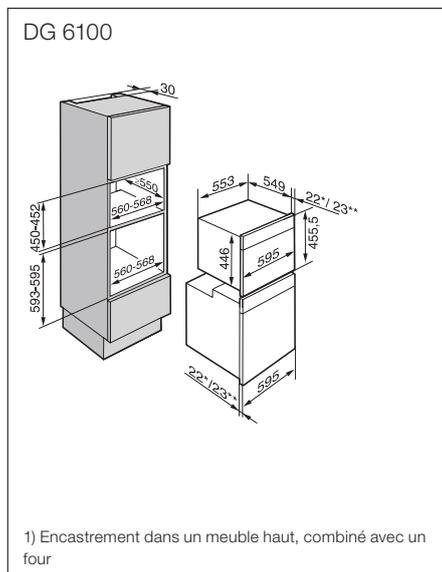
Fours vapeur encastrables
ContourLine, niche 45 cm



DG 6100 (Élegance)

- Commande EasySensor
- Touches sensibles
- **38 l, 4 niveaux de cuisson**
- **Technologie MultiSteam**
- Réglage T° de 40 à 100°C (par palier de 5°C)
- **20 prog. auto**
- **Porte abattante**
- Inox anti-traces

1499 €* + 10 € éco-part = 1509 €**



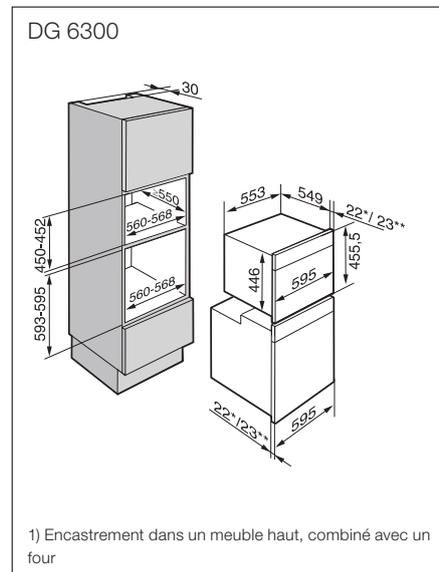
Fours vapeur encastrables
PureLine, niche 45 cm



DG 6300 (Élegance)

- **Commande DirectControl**
- **Boutons escamotables**
- 38 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam **avec éclairage LED**
- Réglage T° de 40 à 100°C au degré près, **T° préconisées**
- **75 prog. auto. et 20 prog. perso**
- **Fonction maintien au chaud**
- Porte abattante
- Inox anti-traces

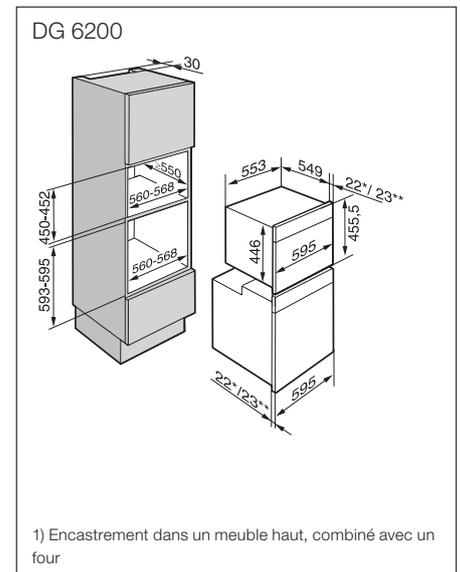
1999 €* + 10 € éco-part = 2009 €**



DG 6200 (Prestige)

- **Commande EasySensor**
- Touches sensibles
- 38 l, 4 niveaux de cuisson
- **Technologie MultiSteam**
- Réglage T° de 40 à 100°C (par palier de 5°C)
- **20 prog. auto**
- **Porte abattante**
- Inox anti-traces

1499 €* + 10 € éco-part = 1509 €**

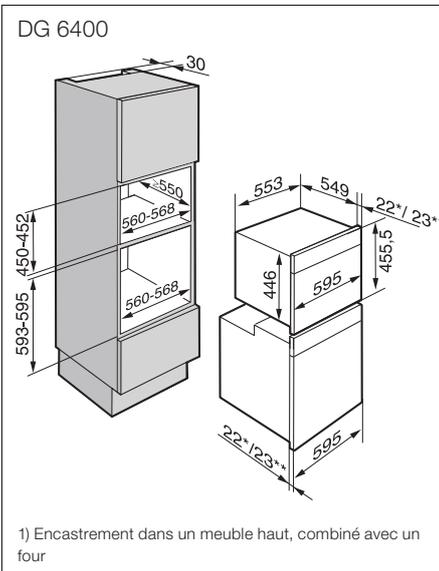




DG 6400 (Prestige)

- **Commande DirectControl**
- Boutons escamotables
- 38 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam avec éclairage LED
- Réglage T° de 40 à 100°C au degré près, T° préconisées
- **75 prog. auto. et 20 prog. perso**
- **Fonction maintien au chaud**
- Porte abattante
- Inox anti-traces

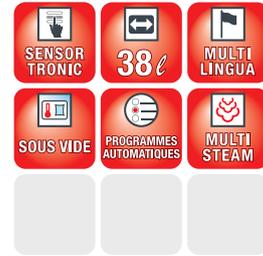
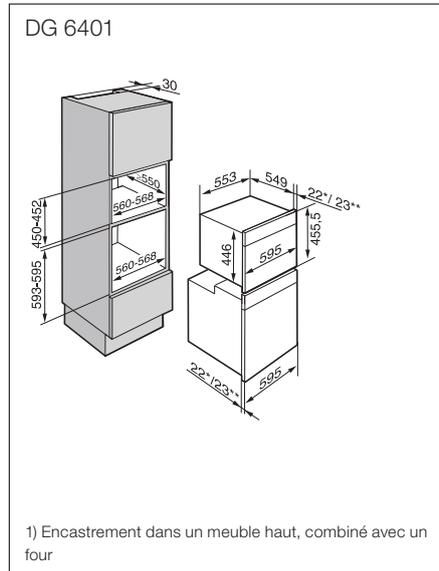
1999 €* + 10 € éco-part = 2009 €**



DG 6401 (Prestige)

- **Commande DirectSensor**
- 38 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam avec éclairage LED
- Réglage T° de 40 à 100°C au degré près, T° préconisées
- 75 prog. auto. et 20 prog. perso
- Fonction maintien au chaud
- Porte abattante
- Inox anti-traces, **noir, blanc brillant**

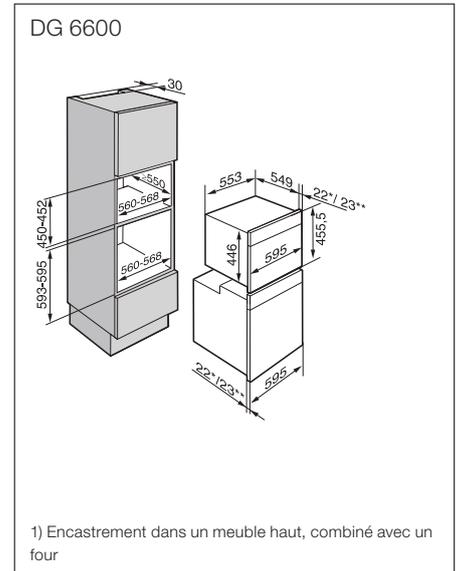
2399 €* + 10 € éco-part = 2409 €**



DG 6600 (Prestige)

- **Commande SensorTronic**
- 38 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam avec éclairage LED
- Réglage T° de 40 à 100°C au degré près, T° préconisées
- **Cuisson de menu auto, 150 prog. auto et 20 prog. perso.**
- Fonction maintien au chaud
- Porte abattante
- Inox anti-traces, noir, blanc brillant

2699 €* + 10 € éco-part = 2709 €**



FOURS VAPEUR

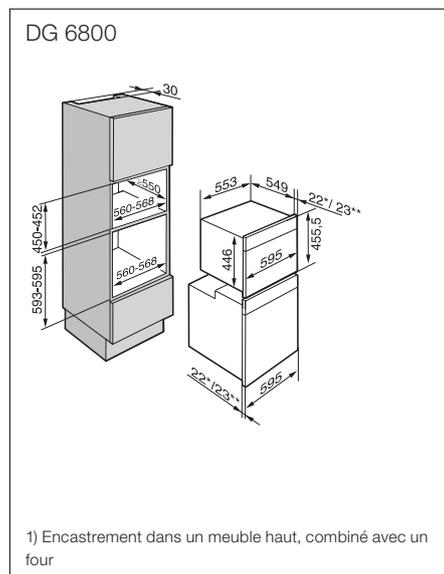
Fours vapeur encastrables
PureLine, niche 45 cm



DG 6800 (Prestige)

- **Commande M Touch**
- 38 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam avec éclairage LED
- Réglage T° de 40 à 100°C au degré près, T° préconisées
- Cuisson de menu auto, 150 prog. auto et 20 prog. perso.
- Fonction maintien au chaud
- Porte abattante
- Inox anti-traces, noir, blanc brillant, **brun havane**

2999 €* + 10 € éco-part = 3009 €**





Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes du four vapeur haute pression en un coup d'oeil

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

Vous trouverez ci-contre une liste des principales caractéristiques sous forme de pictogrammes représentés sous chaque produit afin de vous permettre de visualiser les différences de la montée en gamme d'un simple coup d'oeil.

Pour vous aider, vous trouverez sur cette page la signification de tous les pictogrammes utilisés dans cette famille produit illustrés par un exemple.



 **Volume de l'enceinte**
Indique de quelle capacité dispose l'enceinte de cuisson de l'appareil.

 Volume de l'enceinte : 19 litres

 **Technologies vapeur**
Indique de quel type de générateur de vapeur est équipé l'appareil.

 Générateur vapeur 5,0 kW et cuisson haute pression pour des temps de cuisson très courts

 **Raccordement fixe à l'eau**
Indique si le raccordement fixe à l'eau est possible.

 Raccordement à l'eau : appareil commutable à un raccordement fixe à l'eau

FOURS VAPEUR

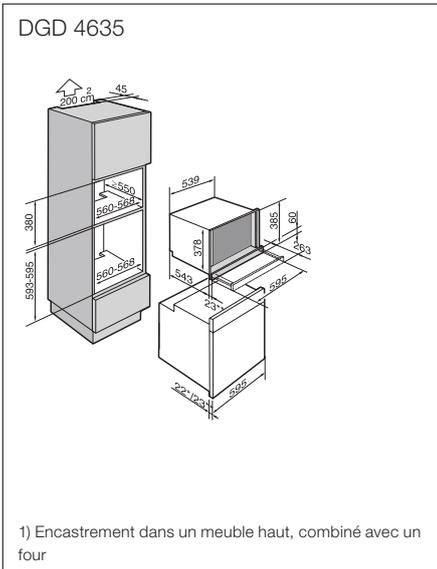
Fours vapeur encastrables Haute Pression



DGD 4635 (Prestige)

- Pour hauteur de niche 38 cm
- Touches micro-contact, Affichage digital de la T° et des temps de cuisson sur 2 écrans
- 19 l, 3 niveaux de cuisson
- **Enceinte inox**
- **Technologie PowerSteam**
- Température de 40 à 120°C
- Raccordement à une alimentation d'eau et une vidange
- Inox anti-traces

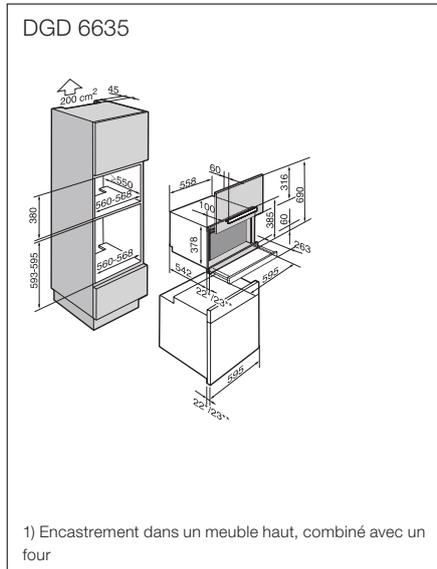
4299 €* + 10 € éco-part = 4309 €**



DGD 6635 (Prestige)

- Pour hauteur de niche 38 cm ou 45 cm **avec bandeau AB 45-7 L Noir**
- Touches micro-contact, Affichage digital de la T° et des temps de cuisson sur 2 écrans
- 19 l, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte inox, **Porte relevable**
- Technologie **PowerSteam**
- Température de 40 à 120°C
- Raccordement à une alimentation d'eau et une vidange
- Inox anti-traces, **noir**

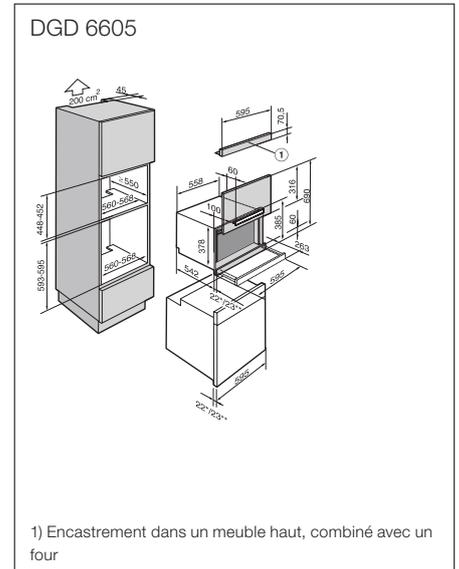
4599 €* + 10 € éco-part = 4609 €**



DGD 6605 (Prestige)

- Pour hauteur de niche 38 cm ou 45 cm **avec bandeau AB 45-7 L Inox**
- Touches micro-contact, Affichage digital de la T° et des temps de cuisson sur 2 écrans
- 19 l, 3 niveaux de cuisson
- Enceinte inox, **Porte relevable**
- Technologie **PowerSteam**
- Température de 40 à 120°C
- Raccordement à une alimentation d'eau et une vidange
- **Inox anti-traces**

4599 €* + 10 € éco-part = 4609 €**





Les fours vapeur combinés Miele

Modèles et dimensions

Modèles

Les fours vapeur combinés Miele se déclinent en trois versions. Quel que soit votre choix, vous profiterez d'une cuisine saine et savoureuse.

Le four vapeur combiné Miele 45 x 60 cm est le complément idéal de votre four classique. Associé à un tiroir culinaire Miele présentant une hauteur d'encastrement de 14 cm, il remplit ainsi une niche de 60 x 60 cm.

Pour plus d'informations sur les tiroirs culinaires, rendez-vous au chapitre « Tiroirs culinaires ».



Four vapeur combiné (32 l)

Les fours vapeur combinés Miele offrent toutes les fonctions d'un four vapeur classique ainsi que le mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus. La combinaison de l'humidité et de la chaleur sèche garantit des résultats de cuisson impeccables.



Four vapeur combiné XL (48 l)

Les fours vapeur combinés Miele XL disposent de toutes les fonctions d'un four vapeur. De plus, il propose tous les modes de cuisson d'un four haut de gamme, ainsi que, selon le modèle la thermosonde avec ou sans fil. Les innombrables possibilités de combinaison avec l'humidité ainsi que son enceinte de cuisson de grande taille font de lui un véritable surdoué.



Four vapeur combiné XXL (68 l)

Une merveille 3 en 1 : four multifonctions traditionnel, four vapeur et four vapeur combiné. Le tout dans un format de niche 60 x 60 cm qui lui permet ainsi de s'intégrer parfaitement dans la plupart des cuisines. Ce four est doté de toutes les fonctions du four vapeur combiné XL, y compris la thermosonde filaire et sans fil pour les nouveaux modèles.

Production externe de la vapeur

Dans les fours vapeur combinés Miele, le générateur de vapeur se trouve à l'extérieur de l'enceinte du four. Cela offre des avantages considérables pour la cuisson : quantité de vapeur idéale, mesure optimale et maintien de la température, temps de cuisson adapté aux quantités et chauffage accéléré. Et puisqu'aucun dépôt de calcaire ne peut se former dans l'enceinte du four, le nettoyage est particulièrement facile.



Exclusivité Miele

MultiSteam

Production externe de vapeur pour les enceintes de grande dimension.



MonoSteam

Production externe de vapeur pour les enceintes de petite dimension.

Les points forts* des fours vapeur combinés Miele

Un traitement de choix pour les aliments et tout le plaisir pour vous !

Exclusivité Miele MultiSteam

Des résultats qui comblent vos papilles ? Un jeu d'enfant. Le four vapeur Miele est polyvalent et vient idéalement compléter le four et la table de cuisson. Comme les temps de préparation pour la cuisson à la vapeur et la cuisson traditionnelle sont presque similaires, vous n'aurez pas besoin de modifier vos habitudes culinaires. Vous pouvez préparer séparément entrées, soupe, poisson, viande, légumes, accompagnements ou desserts ou vous pouvez préparer un menu complet en une seule fois. A point ou bien cuit, juteux ou croustillant ? Le four vapeur Miele relève tous les défis, quel que soit votre niveau d'exigence. La production de vapeur à l'extérieur de l'enceinte du four allié à la technologie MultiSteam de Miele garantit des temps de chauffe brefs et la répartition rapide de la vapeur dans l'enceinte du four.



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

Cuisson à la vapeur, rôtissage et cuisson traditionnelle : ce four Miele relève tous les défis. Les possibilités sont infinies.

Enceinte de four XL et XXL

Toujours plus d'espace : vous pouvez y préparer des menus complets pour 10 personnes. Même les aliments de grande taille comme certaines volailles et les poissons entiers entrent facilement dans l'enceinte du four.

Exclusivité Miele Bande de commande motorisée

Confort maximal : d'un simple effleurement, le bandeau de commande s'ouvre automatiquement. Derrière se dissimulent le réservoir d'eau, le bac récupérateur d'eau de condensation et la thermosonde sans fil.

Cuisson combinée

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

Exclusivité Miele Thermosonde sans fil

Inutile de surveiller la cuisson dorénavant : l'arrêt automatique de la cuisson dès que la température souhaitée est atteinte garantit une cuisson parfaite de vos viandes, poissons ou volailles.

* fonctions et équipements selon modèles



Conserves et autres préparations

Le four vapeur ne serait pas un produit Miele digne de ce nom, s'il ne possédait pas plusieurs avantages pratiques. Il est ainsi d'une aide précieuse pour la conservation, qu'il s'agit de blanchir avant la congélation ou de stériliser les conserves. Après la congélation, l'aliment surgelé est parfaitement décongelé au four vapeur. Et lorsqu'il s'agit de réchauffer des plats déjà cuits, il démontre une fois de plus son talent avec des temps de régénération courts, tout en douceur.



Desserts

Une petite douceur : pour terminer le repas en beauté, le micro-ondes est toujours à vos côtés.

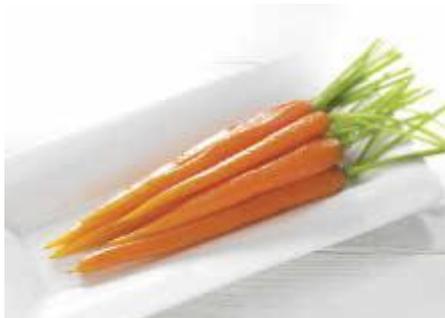


Réchauffer

Rapide et pratique : réchauffer les plats entre 80 °C et 100 °C pendant 5 minutes env.

Un réglage parfait pour chaque aliment

Les possibilités d'utilisation multiples des fours vapeur Miele



Légumes

Le meilleur de la nature : le four vapeur permet de préparer et cuisiner sainement, en préservant les saveurs des aliments.



Poisson/fruits de mer

Un délice pour les papilles : dans le four vapeur, le poisson est cuit à point et conserve son goût naturel.



Viande

Tendre et juteuse : lors de la cuisson, la plupart des substances nutritives de la viande sont préservées.



Garnitures

Simplement incontournables : les pommes de terre, le riz et les pâtes sont des accompagnements à haute valeur nutritive.



Cuisson sous vide

Une expérience gustative ultime : de la viande, des légumes, des fruits ou du poisson cuits sous vide.



Préparer des yaourts

Toujours frais, toujours délicieux : préparer des yaourts en seulement 5 heures à 40°C dans un four vapeur.



Soupes

Une entrée appréciée : les soupes dans toutes leurs variations contribuent à une alimentation savoureuse et variée.



Blanchir

Pour une qualité optimale : blanchir permet de mieux conserver les fruits et légumes.



Stériliser des biberons

Élimination des germes en seulement 15 minutes : les biberons peuvent être stérilisés rapidement et simplement à 100 °C.

Un réglage parfait pour chaque aliment

Les possibilités d'utilisation multiples des fours vapeur Miele



Décongeler

Traitement en douceur des produits surgelés : les aliments bénéficient de conditions de décongélation idéales puisqu'ils sont décongelés délicatement à env. 60°C.



Faire lever la pâte

Du pain ou des gâteaux moelleux : cet appareil polyvalent s'en charge, il suffit de laisser lever la pâte à 40°C.



Préparer des serviettes chaudes

Chouchoutez vos invités : pour la petite touche raffinée, préparez des serviettes chaudes au four vapeur.



Maintenir au chaud

Retardataires bienvenus : le four vapeur maintient automatiquement au chaud les mets pendant 15 m.



Extraire du jus

Des boissons et des gelées faites maison ; grâce à des jus de fruits extraits facilement à la vapeur.



Faire fondre du chocolat

Rien n'attache ni ne s'agglutine : un chocolat parfaitement fluide à 90 °C.



Cuire les œufs

Un œuf parfaitement cuit : à la coque, mi-cuit ou dur en seulement 4 à 10 minutes à 100 °C.



Stériliser des conserves

Sans surveillance : réaliser des conserves de fruits, de légumes, de viande et de saucisse au four vapeur est particulièrement facile.



Peler

Peler simplement et rapidement : tomates, nectarines, amandes, etc. en 1 à 4 minutes dans le four vapeur.



Stériliser

Idéal pour préparer les conserves : pour conserver les fruits, etc., les conserves sont parfaitement stérilisées.



Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes pour le four vapeur combiné en un coup d'oeil

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

Vous trouverez ci-contre une liste des principales caractéristiques sous forme de pictogrammes représentés sous chaque produit afin de vous permettre de visualiser les différences de la montée en gamme d'un simple coup d'oeil.

Pour vous aider, vous trouverez sur cette page la signification de tous les pictogrammes utilisés dans cette famille de produits illustrés par un exemple.



 **Commande**
Indique de quel type de commande est doté l'appareil.

 Commande intuitive par simple pression du doigt

 Commande tactile via touches sensibles et pavé numérique rétroéclairés

 Sélection des modes de cuisson et des durées via le bouton de commande, affichage via affichage de texte sur 4 lignes

 **Volume de l'enceinte**
indique quelle capacité possède l'enceinte de cuisson de l'appareil.

 Les fours vapeur combinés sont dotés de différentes capacités : 68, 48 et 32 litres.

 **Cuisson sous vide**
Indique si l'appareil dispose de ce mode de cuisson.

 Processus de cuisson lors duquel les plats sont cuits en douceur dans un emballage sous vide.

 **Programmes automatiques**
Indique si l'appareil dispose de programmes automatiques.

 Préparer automatiquement des plats sans effort

 **Technologies vapeur**
Indique de quel générateur de vapeur est équipé l'appareil.

 Génération rapide et répartition uniforme de la vapeur via 8 buses

 Répartition de la vapeur via une sortie de vapeur

 **PerfectClean**
Indique si l'appareil est doté du revêtement anti adhésif PerfectClean.

 Revêtement de surface breveté pour un confort de nettoyage incomparable

 **Bandeau relevable (Lift)**
Indique si l'appareil possède un bandeau relevable motorisé.

 Bandeau de commande relevable motorisé : accès confortable au réservoir à eau, au réservoir d'eau condensée et à la sonde thermique d'une simple pression du doigt.

 **Sonde thermique**
Indique si l'appareil est doté d'une sonde thermique.

 Cuisson au degré près

 **Raccordement fixe à l'eau**
Indique si l'appareil peut être raccordé à l'eau fixe

 Appareil avec raccordement fixe à l'eau

FOURS VAPEUR COMBINÉS

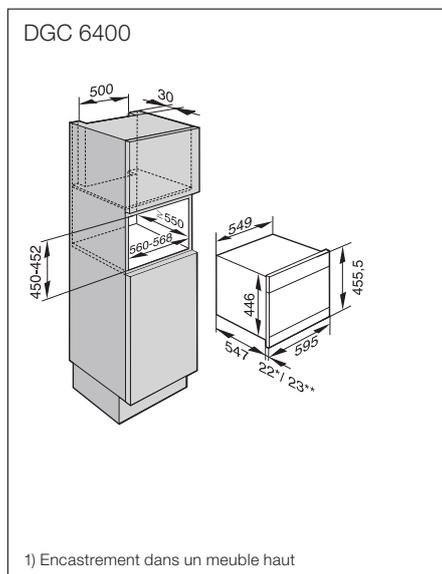
Fours vapeur multifonctions, Hauteur 45 cm



DGC 6400 (Prestige)

- **Commande DirectControl**
- 32 l, 3 niveaux de cuisson
- Technologie **MonoSteam**
- Modes de cuisson : **Cuisson combinée, cuisson vapeur, chaleur tournante plus**
- Réglage T° de 40 à 225°C, T° préconisées
- 75 prog. auto. et 20 prog. perso
- Enceinte PerfectClean
- **Inox, noir, blanc brillant**

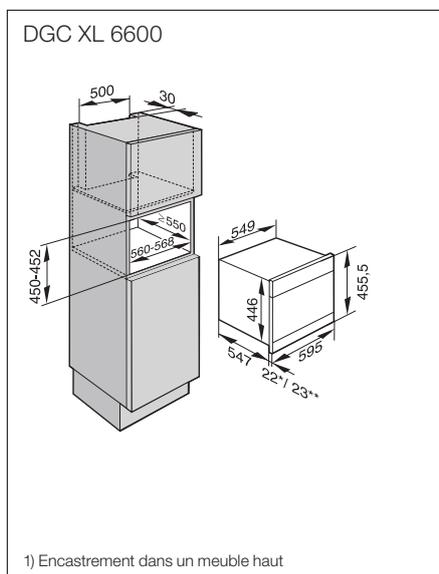
2699 €** + 10 € éco-part = 2709 €*



DGC XL 6600 (Prestige)

- **Commande SensorTronic**
- 48 l, 3 niveaux de cuisson, Bandeau lift
- Technologie **MultiSteam**
- Modes de cuisson : idem DGC 6400 + sole-voûte, cuisson intensive, turbogrill temporisé
- Réglage T° de 40 à 225°C, T° préconisées
- **200 prog. auto. et 20 prog. perso**
- Cuisson de menus auto.
- Enceinte PerfectClean
- **Thermosonde filaire**
- **Inox, noir, blanc brillant**

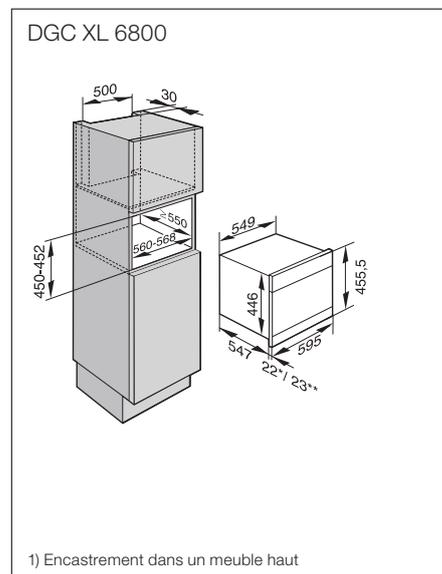
3499 €** + 10 € éco-part = 3509 €*



DGC XL 6800 (Prestige)

- **Commande M Touch**
- 48 l, 3 niveaux de cuisson, Bandeau lift
- Technologie **MultiSteam**
- Modes de cuisson : idem DGC XL 6600
- Réglage T° de 40 à 225°C, T° préconisées
- 200 prog. auto. et 20 prog. perso
- Cuisson de menus auto.
- Enceinte PerfectClean
- **Thermosonde sans fil**
- **Rails télescopiques**
- **Inox, noir, blanc brillant, brun havane**

3799 €** + 10 € éco-part = 3809 €*



FOURS VAPEUR COMBINÉS

Fours vapeur multifonctions, Hauteur 60 cm



DGC XL 6805 (Prestige)

- Commande M Touch
- 48 l, 3 niveaux de cuisson, Bandeau lift
- Technologie MultiSteam
- Modes de cuisson : idem DGC XL 6800
- Réglage T° de 40 à 225°C, T° préconisées
- 200 prog. auto. et 20 prog. perso
- Cuisson de menus auto.
- Enceinte PerfectClean
- Thermosonde sans fil
- Rails télescopiques
- **Raccordement eau et vidange**
- Inox, noir, blanc brillant, brun havane

3999 €** + 10 € éco-part = 4009 €*



DGC XXL 6660 (Prestige)

- **Commande SensorTronic**
- 68 l, 4 niveaux de cuisson, Bandeau lift
- Technologie MultiSteam
- Modes de cuisson : cuisson vapeur, chaleur tournante +, sole-voûte, cuisson intens., turbogrill temporisé, cuisson combi.
- Réglage T° de 40 à 225°C, T° préconisées
- 200 prog. auto. et 20 prog. perso
- Cuisson de menus auto.
- Enceinte PerfectClean
- **Thermosonde filaire**
- Inox, noir, blanc brillant

4299 €** + 10 € éco-part = 4309 €*

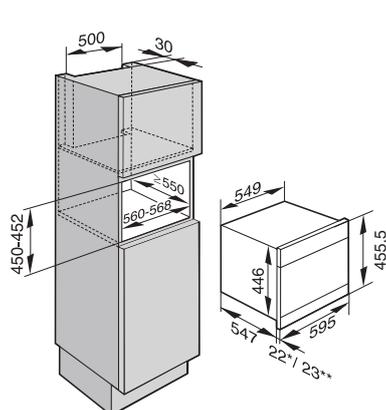


DGC XXL 6860 (Prestige)

- **Commande M Touch**
- 68 l, 4 niveaux de cuisson, Bandeau lift
- Technologie MultiSteam
- Modes de cuisson : idem DGC XXL 6660
- Réglage T° de 40 à 225°C, T° préconisées
- 200 prog. auto. et 20 prog. perso
- Cuisson de menus auto.
- Enceinte PerfectClean
- **Thermosonde sans fil**
- **Rails télescopiques**
- Inox, noir, blanc brillant, brun havane

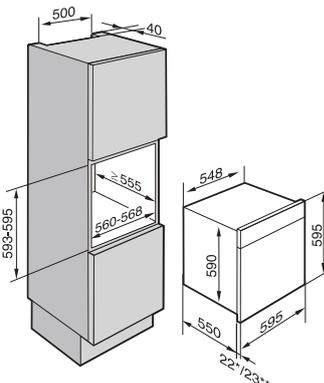
4799 €** + 10 € éco-part = 4809 €*

DGC XL 6805



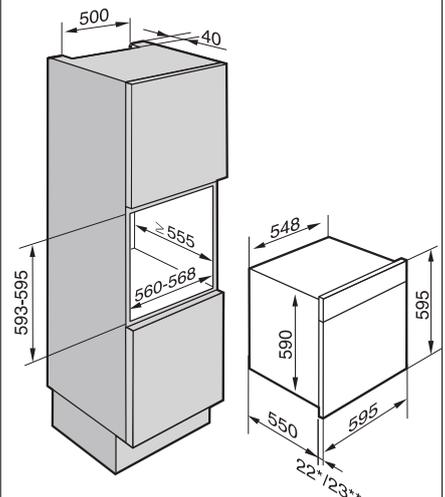
1) Encastrement dans un meuble haut

DGC XXL 6660



1) Encastrement dans un meuble haut

DGC XXL 6860



1) Encastrement dans un meuble haut

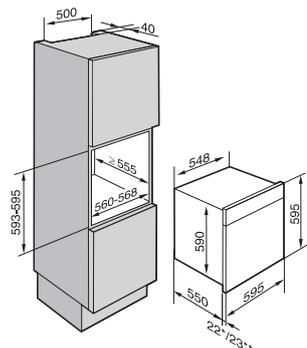
Four vapeur multifonctions, Hauteur 60 cm



DGC XXL 6865 (Prestige)

- **Commande M Touch**
 - 68 l, 4 niveaux de cuisson , Bandeau lift
 - Technologie MultiSteam
 - Modes de cuisson : idem DGC XXL 6660
 - Réglage T° de 40 à 225°C, T° préconisées
 - 200 prog. auto. et 20 prog. perso
 - Cuisson de menus auto.
 - Enceinte PerfectClean
 - Thermosonde sans fil
 - Rails télescopiques
 - **Raccordement eau et vidange**
 - Inox, noir, blanc brillant, brun havane
- 4999 €** + 10 € éco-part = 5009 €***

DGC XXL 6865



1) Encastrement dans un meuble haut





Nouveauté mondiale Miele : Le four vapeur micro-ondes

Cuisiner à la vapeur, cuire et réchauffer dans un seul appareil

Vous connaissez certainement cette situation où vous aimeriez avoir dans votre cuisine plusieurs appareils de cuisson ? Outre le coeur de la cuisine, le four, il ne reste bien souvent la place que pour un deuxième appareil.

La plupart du temps, le choix se porte sur un micro-ondes. Il convainc de par sa rapidité à décongeler, à réchauffer rapidement une tasse de lait, à préparer facilement un sachet de Popcorn grâce à la fonction Popcorn ou préparer sans complication en un temps record des très bonnes confitures. Un allié indispensable au quotidien !

Depuis plusieurs années, l'utilisation de fours vapeur est de plus en plus appréciée. Les points forts de ce mode de cuisson reposent sur la préparation facile et tout en douceur des aliments, comme les légumes ou le poisson. Ce mode de cuisson permet aux aliments de conserver leur goût naturel et leur couleur. Les résultats de cuisson exceptionnels sont aussi un gage important d'une alimentation saine.

Miele a réussi à réunir les avantages des deux appareils en un, dans un four vapeur micro-ondes.

Grâce à ce nouvel appareil, Miele apporte dans votre cuisine la solution optimale pour une niche de 45 cm.

Si vous disposez d'un espace pour accueillir une niche de 60 cm, le tiroir culinaire de 14 cm associé au DGM 6000 constitue alors le complément idéal à votre équipement Miele.

Vapeur ou Micro-ondes ? Pourquoi choisir

Les points forts* du four vapeur micro-ondes

Exclusivité Miele MultiSteam

La perfection à votre goût - Le four vapeur Miele est un véritable must complétant à merveille le four et la table de cuisson. Dans la mesure où les temps de cuisson sont à peu près identiques à ceux de la cuisson traditionnelle, vous n'avez pas à modifier vos habitudes de cuisine. Vous pouvez préparer séparément des entrées, soupes, poissons, viandes, légumes et desserts - ou bien un menu complet en une seule opération. Le four vapeur Miele comble toutes vos envies même les plus exigeantes en matière de résultats de cuisson : croquant ou tendre, juteux ou à point.

La production de vapeur externe issue de la technologie MultiSteam de Miele garantit des résultats impeccables. 8 buses de vapeur assurent une répartition rapide et homogène de la vapeur.



Exclusivité Miele

Grande enceinte de cuisson et grande surface de pose
Utiliser toute la profondeur : la préparation simultanée de grandes quantités économise du temps et de l'énergie.

Exclusivité Miele

Cuisson automatique de menus

Un menu complet : l'appareil définit la température, le temps de préparation et l'ordre d'introduction des plats.

Nettoyage facile

Aucun dépôt de calcaire : nettoyage rapide et simplifié grâce au générateur de vapeur externe.

Programmes automatiques

Fiez-vous aux 150 programmes automatiques pour préparer avec succès poisson, viande, légumes et bien d'autres mets.

Exclusivité Miele

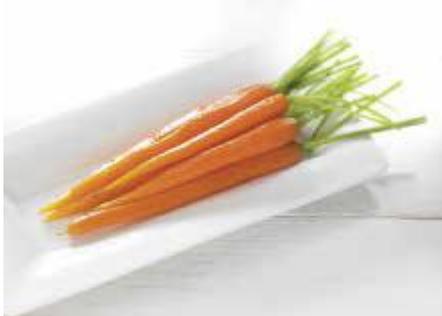
Touche pop-corn

Par une simple pression de touche, pour préparer en toute rapidité et simplicité un sachet de pop-corn.

* fonctions et équipements selon modèle

Un réglage parfait pour chaque recette

Les possibilités d'utilisation multiples des fours vapeur micro-ondes Miele



Légumes

Le meilleur de la nature : le four vapeur permet de préparer et cuisiner sainement, en préservant les saveurs des aliments.



Poisson/fruits de mer

Un délice pour les papilles : dans le four vapeur, le poisson est cuit à point et conserve son goût naturel.



Viande

Tendre et juteuse : lors de la cuisson, la plupart des substances nutritives de la viande sont préservées.



Garnitures

Simplement incontournables : les pommes de terre, le riz et les pâtes sont des accompagnements à haute valeur nutritive.



Desserts

Une petite douceur : même pour terminer le repas en beauté, le four vapeur Miele est à vos côtés.



Cuire les oeufs

Un oeuf parfaitement cuit : à la coque, micuit ou dur en seulement 4 à 10 minutes à 100 °C.



Cuisson sous vide

Une expérience gustative ultime : de la viande, des légumes, des fruits ou du poisson cuits sous vide.



Préparation des yaourts

Toujours frais, toujours délicieux : préparer des yaourts en seulement 5 heures à 40°C dans un four vapeur.



Stérilisation des biberons

Élimination des germes en seulement 15 minutes : les biberons peuvent être stérilisés rapidement et simplement à 100 °C.



Soupes

Une entrée appréciée : les soupes dans toutes leurs variations contribuent à une alimentation savoureuse et variée.



Blanchir

Pour une qualité idéale : blanchir permet une conservation optimale des fruits et légumes.



Régénération

Pas de perte de fraîcheur : réchauffer des plats en douceur au four vapeur entre 80°C et 100°C, ou rapidement à 450 W au micro-ondes.



Décongélation

Traitement en douceur des produits surgelés : les aliments bénéficient de conditions de décongélation idéales puisqu'ils sont décongelés délicatement à env. 60°C au four vapeur ou à 150 W au micro-ondes.



Faire lever la pâte

Du pain ou des gâteaux moelleux : cet appareil polyvalent s'en charge, il suffit de laisser lever la pâte à 40°C.



Touche pop-corn

Une préparation simple et rapide : un pot de pop-corn pour une soirée télé comme au cinéma !



Maintien au chaud

Retardataires bienvenus : le four vapeur maintient automatiquement les plats au chaud pendant 15 minutes.



Extraction de jus

Des boissons et des gelées faites maison ; grâce à des jus de fruits extraits facilement à la vapeur.



Faire fondre du chocolat

Rien n'attache ni ne s'agglutine : un chocolat parfaitement fluide à 90 °C.

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes pour fours vapeur combinés micro-ondes en un coup d'oeil

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

Vous trouverez ci-contre une liste des principales caractéristiques sous forme de pictogrammes représentés sous chaque produit afin de vous permettre de visualiser les différences de la montée en gamme d'un simple coup d'oeil.

Pour vous aider, vous trouverez sur cette page la signification de tous les pictogrammes utilisés dans cette famille produit illustrés par un exemple.



Commande

Indique de quel type de commande est doté l'appareil.



Commande intuitive par simple pression du doigt



Commande tactile via touches sensibles et pavé numérique rétroéclairés



Commande tactile des modes de cuisson et des durées via l'écran tactile, affichage par texte sur 4 lignes



Volume d'enceinte

Indique de quelle capacité bénéficie l'enceinte de cuisson de l'appareil.



Volume de l'enceinte : 40 litres



Multilingue

Indique si la langue de l'affichage peut être réglée.



Vous pouvez choisir parmi différentes langues à l'écran afin de bien comprendre toutes les informations.



Cuisson sous vide

Indique si l'appareil est doté de ce mode de cuisson.



Processus de cuisson lors duquel les plats sont cuits tout en douceur dans un emballage sous vide.



Puissance micro-ondes

Indique de quelle puissance micro-ondes dispose l'appareil.



Préparer entièrement automatiquement des plats sans effort



MultiSteam

Indique de quel type de générateur de vapeur l'appareil dispose.



Génération rapide de vapeur et répartition uniforme de la vapeur via 8 buses



Programmes automatiques

Indique si l'appareil dispose de programmes automatiques.



Préparer entièrement automatiquement des plats sans effort



Eclairage LED

Indique comment l'intérieur de l'appareil est éclairé.



Eclairage optimale de l'enceinte et par conséquent meilleure vue sur les aliments



Raccordement eau fixe

Indique si l'appareil dispose d'un raccordement à l'eau fixe



Le dispositif peut être connecté à une arrivée d'eau.

FOURS VAPEUR MICRO-ONDES

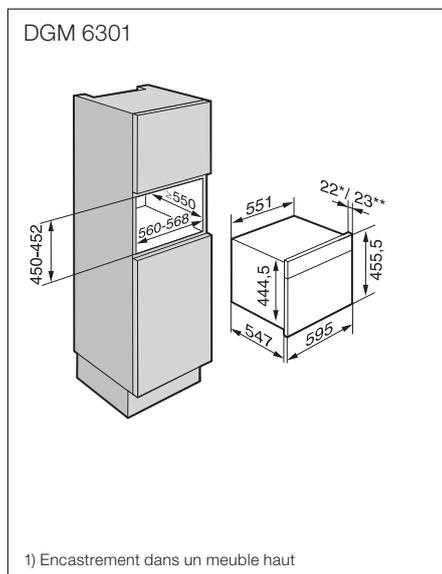
Four vapeur micro-ondes encastrable ContourLine



DGM 6301 (Élégance)

- 40 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam
- Gradins amovibles
- Éclairage Led de la cavité
- Commande DirectSensor
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Touche PopCorn
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 75 programmes automatiques
- Fonctions décongélation, réchauffage
- 20 programmes personnalisables
- Inox Anti-traces

2299 €* + 10 € éco-part = 2309 €**



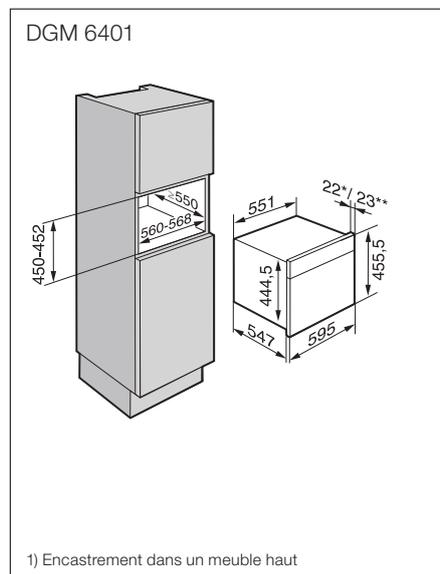
Fours vapeur micro-ondes encastrables PureLine



DGM 6401 (Prestige)

- 40 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam
- Gradins amovibles
- Éclairage Led de la cavité
- Commande DirectSensor
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Touche PopCorn
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 75 programmes automatiques
- Fonctions décongélation, réchauffage
- 20 programmes personnalisables
- **Inox, noir, blanc brillant**

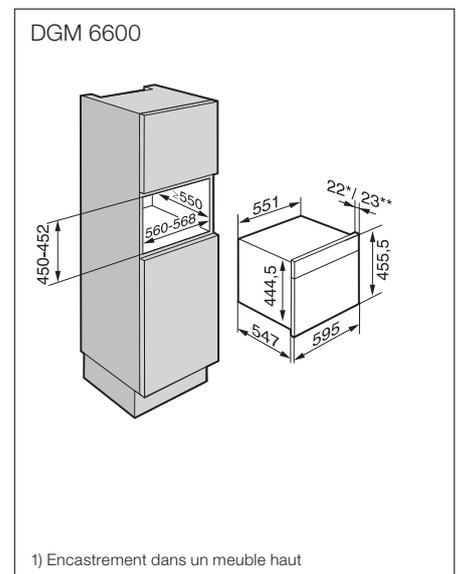
2299 €* + 10 € éco-part = 2309 €**



DGM 6600 (Prestige)

- 40 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam
- Gradins amovibles
- Éclairage Led de la cavité
- **Commande SensorTronic**
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Touche PopCorn
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- **150 programmes automatiques, cuisson de menu auto.**
- Fonctions décongélation, réchauffage
- 20 programmes personnalisables
- **Inox, noir, blanc brillant**

3199 €* + 10 € éco-part = 3209 €**



FOURS VAPEUR MICRO-ONDES



DGM 6800 (Prestige)

- 40 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam
- Gradins amovibles
- Éclairage Led de la cavité
- **Commande M Touch**
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Touche PopCorn
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 150 programmes automatiques, cuisson de menu auto.
- Fonctions décongélation, réchauffage
- 20 programmes personnalisables
- Inox, noir, blanc brillant, **brun havane**

3999 €* + 10 € éco-part = 4009 €**

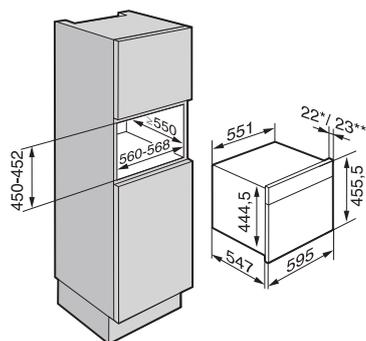


DGM 6805 (Prestige)

- 40 l, 4 niveaux de cuisson
- Technologie MultiSteam
- Gradins amovibles
- Éclairage Led de la cavité
- Commande M Touch
- Micro-ondes jusqu'à 1000 W
- Touche PopCorn
- Cuisson vapeur de 40 à 100°C
- 150 programmes automatiques, cuisson de menu auto.
- Fonctions décongélation, réchauffage
- 20 programmes personnalisables
- **Raccordement eau (arrivée uniquement)**
- Inox, noir, blanc brillant, brun havane

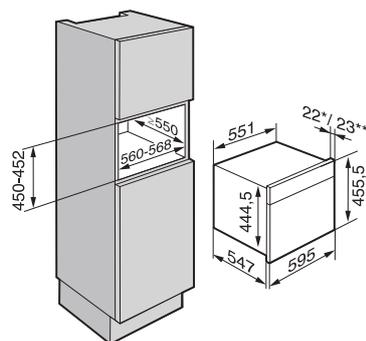
4199 €* + 10 € éco-part = 4209 €**

DGM 6800



1) Encastrement dans un meuble haut

DGM 6805



1) Encastrement dans un meuble haut





Modèles

Micro-ondes encastrables Miele TopControl

Les micro-ondes Miele avec bandeau de commande situé sur le haut de l'appareil offrent des avantages significatifs : ils s'accordent de manière flexible et harmonieuse à toutes les configurations de cuisine et présentent un design en ligne avec les autres appareils Miele. La porte du micro-ondes s'ouvre - comme pour le four - de manière frontale vers le bas. Le bandeau de commande agencé sur la partie supérieure offre plus de place à l'intérieur de l'appareil.

Micro-ondes encastrables Miele SideControl

Les micro-ondes présentant un bandeau de commande classique disposé sur le côté constituent une variante des appareils Top-Control. Les appareils SideControl peuvent être combinés verticalement avec d'autres appareils Miele ou être installés séparément. La porte du micro-ondes s'ouvre latéralement.

Micro-ondesposables

Il vous manque une niche pour un micro-ondes encastrable ? Le micro-ondes Mieleposable est l'appareil qu'il vous faut. Posez-le simplement sur le plan de travail.

Concepts de commande

TopControl (EasyControl) : vous sélectionnez la puissance en Watt ou la température souhaitée avec un bouton rotatif classique à gauche. Les réglages sur l'écran LCD à 7 segments se font via le bouton de droite et se confirment avec les touches sensibles.

SideControl : vous sélectionnez la puissance en Watt ou la température souhaitée avec le sélecteur rotatif supérieur, le poids et la durée sont réglés via le sélecteur rotatif inférieur. D'autres réglages peuvent être effectués via les touches dans la zone inférieure.

Les fours micro-ondes Miele

Modèles et dimensions

Dimensions

Peu importe si vous planifiez une nouvelle cuisine ou si vous souhaitez remplacer un appareil dans une cuisine existante : Les fours à micro-ondes Miele peuvent être intégrés dans toutes les niches d'encastrement de la cuisine



Hauteur 35 cm, largeur 50 ou 60 cm



Hauteur 36 cm, largeur 50 ou 60 cm



Hauteur 38 ou 42 cm, largeur 60 cm



Hauteur 45 cm, largeur 60 cm

Des possibilités multiples

Selon la taille de la niche, les micro-ondes Miele offrent des enceintes de cuisson de diverses dimensions. Pour les grandes et les petites faims !



Enceinte 17 l



Enceinte 26 l



Enceinte 46 l

Modes de fonctionnement

L'époque à laquelle les micro-ondes ne servaient qu'à réchauffer ou décongeler est définitivement révolue. Laissez vous surprendre au quotidien par les possibilités multiples offertes par les micro-ondes Miele.

Micro-ondes Solo

Réchauffer un verre de lait, cuire une confiture, faire fondre le chocolat, cuire des légumes, décongeler du poisson, retirer la peau des amandes - votre micro-ondes Miele peut déjà faire tout cela et encore plus en fonctionnement solo.

Micro-ondes Gril

Grâce à la résistance gril quartz, vous pouvez faire gratiner vos aliments après la cuisson. Ou vous l'utilisez pour rôtir et griller vos aliments. Profitez ainsi de délicieux pains grillés croustillants, légumes rôtis et langoustines. Et un gratin de légumes est encore plus savoureux recouvert de fromage.



Les points forts* des fours micro-ondes Miele

Des résultats et un confort d'utilisation parfaits

Enceinte de four XL

La grande enceinte inox des appareils dotés de la commande TopControl, vous permet de préparer des plats plus grands comme des gratins. Le plateau tournant du microondes a un diamètre de 40 cm, ce qui rend l'appareil particulièrement polyvalent. Vous pouvez y placer des récipients de différentes tailles ou plusieurs récipients, tasses ou assiettes en même temps. Idéal pour préparer des plats en toute simplicité et dans le plus grand confort.



Plateau tournant de 40 cm

Idéal pour plusieurs tasses, bols, assiettes ou récipients de diverses tailles.

Éclairage LED

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

Touche pop-corn

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

Gril quartz

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

Programmes automatiques

Concoctez facilement tous types de plats délicieux. Il suffit de sélectionner le programme souhaité et de saisir le poids. Le four micro-ondes s'occupe du reste.

* fonctions et équipements selon modèle

Un mode de cuisson adapté pour chaque aliment

Les multiples possibilités d'utilisation des fours micro-ondes Miele



Entrées

Une entrée appréciée : de nombreuses entrées sont préparées en un tour de main dans le micro-ondes.



Soupes

Surprenantes de diversité : les soupes dans toutes leurs variations contribuent à une alimentation savoureuse et varié.



Viande

En un clin d'oeil : porc, boeuf, agneau ou gibier – les plats de viande, un jeu d'enfants pour le micro-ondes.



Poisson

Un délice pour les papilles : les plats de poisson sont non seulement délicieux mais bons pour la santé et donc particulièrement appréciés à travers le monde.



Garnitures

Simplement incontournables : les pommes de terre, le riz et les pâtes sont des accompagnements à haute valeur nutritive.



Légumes

Sains et frais : le micro-ondes permet de préparer et cuisiner rapidement et facilement différents légumes



Sauces

Le complément parfait : le petit plus pour encore plus de plaisir



Gratins

Des possibilités illimitées : une grande variété de plaisirs en accompagnement ou en plat principal



Potées

Un grand classique : les ingrédients de saison font des potées, avec ou sans viande, des plats appréciés.



Desserts

Une petite douceur : le micro-ondes est à vos côtés pour terminer en beauté



Boissons

Réchauffer de l'intérieur : selon l'ambiance, les boissons peuvent être dégustées de manière classique ou personnalisée.



Décongélation

Quand il faut aller vite : les produits sensibles comme le beurre, la crème ou un filet tendre sont rapidement décongelés.



Maintien au chaud

Retardataires bienvenus : le four maintient automatiquement au chaud les plats pendant 15 minutes.



Cuisson micro-ondes

Cuisson rapide : les plats, les boissons, la nourriture pour enfants ou bébé sont réchauffés rapidement et efficacement.



Conserves

Très pratique : conserves en petites portions dans des bocaux pouvant contenir jusqu'à 0,5 l.



Confiture

Le partenaire sucré du petit-déjeuner : de petites quantités de confiture peuvent être préparées au micro-ondes.



Faire fondre le chocolat et le beurre

Rien n'attache, ni ne s'agglutine : le beurre et le chocolat fondent à 450 Watt.



Faire lever la pâte

Du pain ou des gâteaux moelleux : le micro-ondes s'en charge - il suffit de laisser lever la pâte à couvert à 80 Watt.

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes du four micro-ondes en un coup d'oeil

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

Vous trouverez ci-contre une liste des principales caractéristiques sous forme de pictogrammes représentés sous chaque produit afin de vous permettre de visualiser les différences de la montée en gamme d'un simple coup d'oeil.

Pour vous aider, vous trouverez sur cette page la signification de tous les pictogrammes utilisés dans cette famille produit illustrés par un exemple.



 **Commande**
Indique de quel type de commande est équipé l'appareil.

 EasyControl : commande via boutons rotatifs et touches sensibles. Affichage sous forme de textes sur un écran LCD à 7 lignes.

 **Volume de l'enceinte :**
Indique de quelle capacité dispose l'enceinte du micro-ondes.

 Les micro-ondes ont une enceinte d'une capacité de 17, 26 ou 46 litres.

 **Gril quartz**
Indique si l'appareil est équipé d'un gril quartz

 Pour dorer les plats qui viennent de cuire.

 **Puissance**
Indique la puissance du micro-ondes en Watt

 Les micro-ondes Miele atteignent une puissance jusqu'à 1000 Watt

 **Eclairage LED**
Indique si votre appareil est doté d'un éclairage LED.

 pour un éclairage optimal de toute l'enceinte

 **Popcorn**
Indique si l'appareil dispose d'une touche Popcorn.

 Pour une préparation simple et rapide de popcorn frais.

 **Programmes automatiques**
Indique si l'appareil dispose de programmes automatiques.

 Préparation et cuisson facile de produits frais.

 **Plateau rotatif de 40 cm**
Indique si l'appareil est équipé d'un plateau tournant d'un diamètre de 40 cm.

 Avec un plateau tournant de 40 cm de diamètre, il y a suffisamment de place pour mettre des récipients de tailles différentes ou plusieurs à la fois.

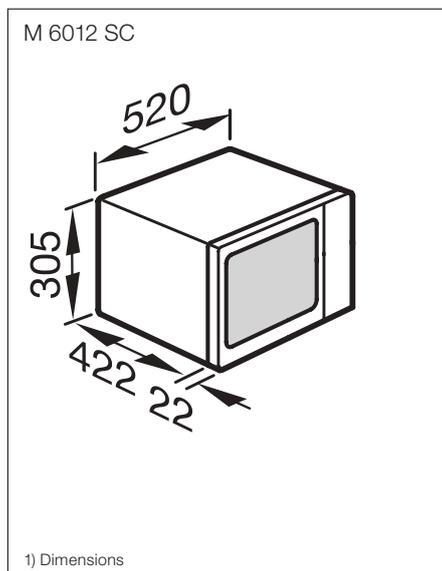
FOURS MICRO-ONDES

Four micro-ondes posable



- M 6012 SC (Élégance)**
- **Commande EasyControl sur le côté**
 - **26 l, 3 modes de cuisson: micro-ondes, grill et combiné**
 - **17 prog. auto**
 - 7 niveaux de puissance de 80 à 900 W
 - **Gril quartz 800 W**
 - **Touche Quick Start, Maintien au chaud automatique, Fonction mémoire**
 - Plateau tournant Ø 32 cm
 - **Enceinte inox**
 - **Inox anti-traces**

569,99 €* + 3 € éco-part = 572,99 €**

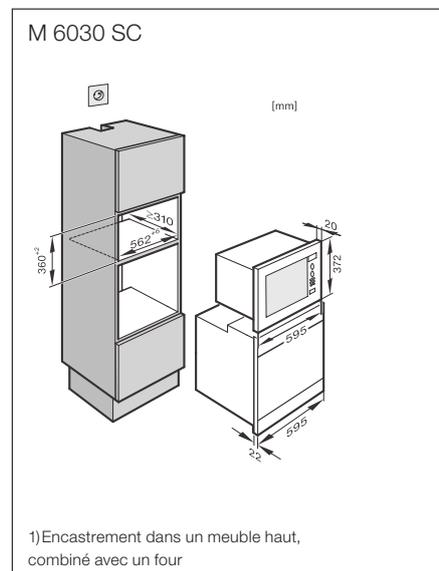


Fours micro-ondes encastrables Side Control, Hauteur 35 cm



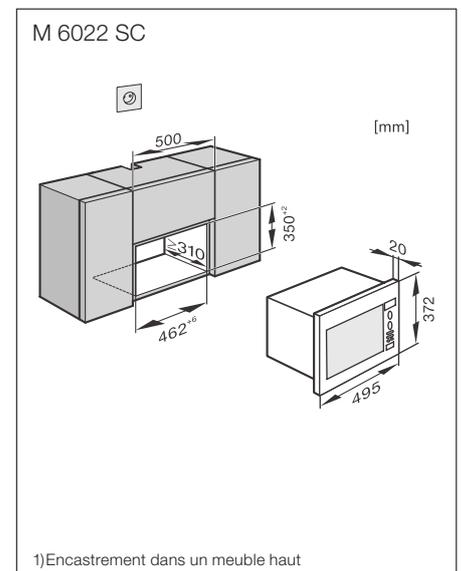
- M 6030 SC (Élégance)**
- Micro-ondes solo
 - **Commande EasyControl sur le côté**
 - **17 l, 11 prog. auto**
 - 6 niveaux de puissance de 80 à 800 W
 - **Touche Quick Start, Maintien au chaud automatique, Fonction mémoire**
 - Plateau tournant Ø 27 cm
 - **Porte latérale**
 - **Enceinte inox**
 - **Inox anti-traces**

824,99 €* + 3 € éco-part = 827,99 €**



- M 6022 SC (Élégance)**
- Micro-ondes grill
 - **Commande EasyControl sur le côté**
 - **17 l, 3 modes de cuisson : micro-ondes, grill et combiné**
 - **17 programmes automatiques**
 - 6 niveaux de puissance de 80 à 800 W
 - **Gril Quartz 800W**
 - **Touche Quick Start, Maintien au chaud automatique, Fonction mémoire**
 - Plateau tournant Ø 27 cm
 - **Porte latérale**
 - **Enceinte inox**
 - **Inox anti-traces**

899,99 €* + 3 € éco-part = 902,99 €**



FOURS MICRO-ONDES

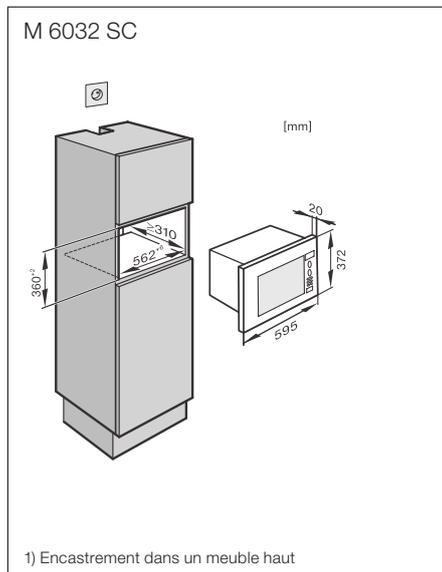
Four micro-ondes encastrables
Side Control, Hauteur 45 cm



M 6032 SC (Élégance)

- Micro-ondes gril
- Commande EasyControl sur le côté
- 17 l, 3 modes de cuisson : micro-ondes, gril et combiné
- 17 programmes automatiques
- 6 niveaux de puissance de 80 à 800 W
- Gril Quartz 800W
- Touche Quick Start, Maintien au chaud automatique, Fonction mémoire
- Plateau tournant Ø 27 cm
- Porte latérale
- Enceinte inox
- Inox, **blanc brillant**

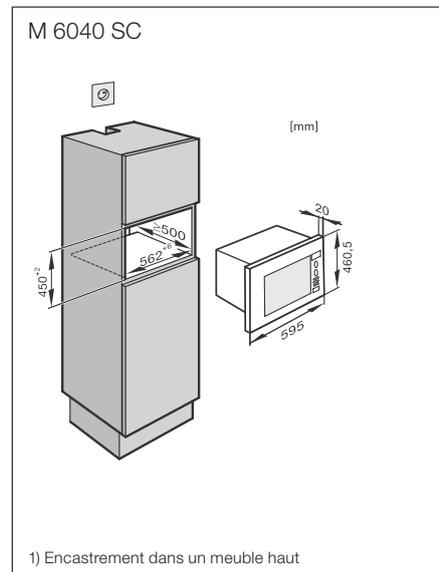
899,99 €* + 3 € éco-part = 902,99 €**



M 6040 SC (Élégance)

- Micro-ondes solo
- Commande EasyControl sur le côté
- 26 l, 11 programmes automatiques
- 7 niveaux de puissance de 80 à 900 W
- Touche Quick Start, Maintien au chaud automatique, Fonction mémoire
- Plateau tournant Ø 32 cm
- Porte latérale
- Enceinte inox
- Inox anti-traces

899,99 €* + 3 € éco-part = 902,99 €**



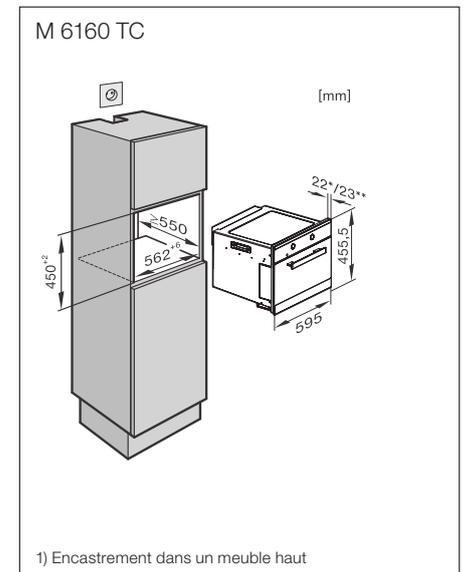
Four micro-ondes encastrables
Top Control, Hauteur 45 cm



M 6160 TC (Élégance)

- Design ContourLine
- Micro-ondes solo
- **Boutons rétractables**
- 46 l, 16 programmes automatiques
- 7 niveaux de puissance de 80 à 900 W
- Touche Quick Start, Maintien au chaud automatique, Fonction mémoire
- Plateau tournant Ø 40 cm
- Porte abattante
- Enceinte inox
- Inox anti-traces

1099 €* + 3 € éco-part = 1102 €**



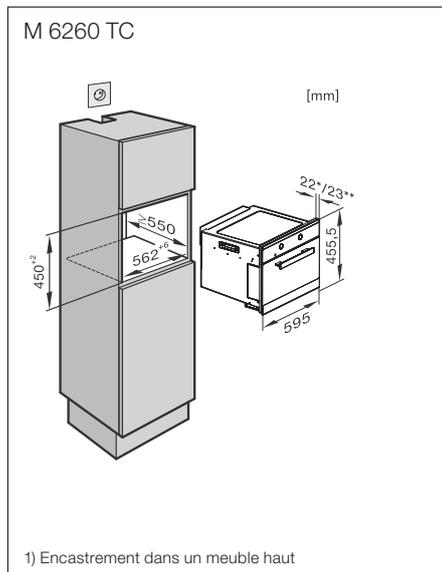
Fours micro-ondes encastrables
Top Control, Hauteur 45 cm



M 6260 TC (Prestige)

- Design PureLine
- Micro-ondes solo
- Boutons rétractables
- 46 l, 16 programmes automatiques
- 7 niveaux de puissance de 80 à 900 W
- Touche Quick Start, Maintien au chaud automatique, Fonction mémoire
- Plateau tournant Ø 40 cm
- Porte abattante
- Enceinte inox
- Inox anti-traces

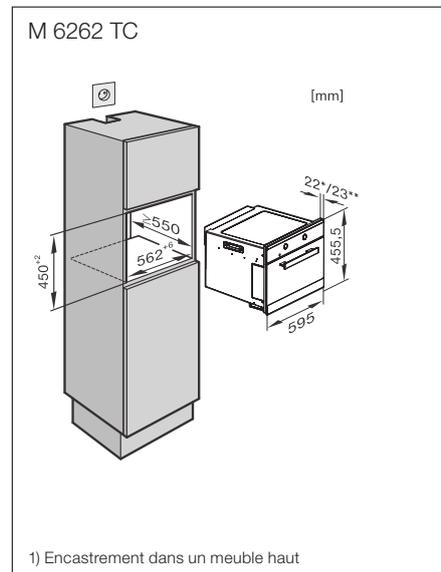
1099 €* + 3 € éco-part = 1102 €**



M 6262 TC (Prestige)

- Design PureLine
- **Micro-ondes gril**
- Boutons rétractables
- 46 l, **3 modes de cuisson : micro-ondes, gril et combiné**
- **23 programmes automatiques**
- 7 niveaux de puissance de 80 à 900W
- **Gril Quartz 1500W**
- Touche Quick Start, Maintien au chaud automatique, Fonction mémoire
- Plateau tournant Ø 40 cm
- Porte abattante
- Enceinte inox
- **Inox, noir, blanc brillant, brun havane**

1299 €* + 3 € éco-part = 1302 €*



* Prix de vente maximal conseillé en € TTC / ** Prix de vente maximal conseillé en € TTC éco-part incluse



Les tiroirs chauffants et culinaires Miele

Modèles et dimensions

Modèles

Miele vous propose 3 types de tiroirs pour diverses possibilités d'utilisation et d'installation.



Tiroir de rangement - Hauteur d'encastrement 10 cm

Ce tiroir vous permet de ranger divers accessoires de cuisine. Il complète judicieusement un four vapeur ou une machine à café.



Tiroir chauffant - Hauteur d'encastrement 10 cm

Ce tiroir vous permet de réchauffer des tasses, des assiettes et de la vaisselle de service. Il complète judicieusement un four vapeur ou une machine à café.



Tiroir culinaire – Hauteur d'encastrement de 14 cm ou de 29 cm

Outre les atouts offerts par un tiroir chauffant, le tiroir culinaire permet de maintenir au chaud les plats préparés ou de cuire des poissons et autres plats avec la fonction « Cuisson à basse température ».

Des possibilités multiples



Le tiroir compact - 10 cm de hauteur, 60 cm de largeur

Le tiroir compact de rangement ou chauffant complète idéalement un appareil compact de 35 cm de hauteur comme la machine à café ou le four vapeur Miele. Il s'intègre parfaitement dans une niche de 45 cm.



Le tiroir classique - 14 cm de hauteur, 60 cm de largeur

Il peut être combiné de manière harmonieuse à un appareil compact de 45 cm de hauteur, tel qu'une machine à café, un four vapeur, un four vapeur combiné ou un four combiné micro-ondes Miele. Vous pouvez exploiter une niche de 60 cm de hauteur. Afin que vous puissiez utiliser ce type de tiroirs avec les designs les plus variés, Miele a mis au point deux lignes différentes qui s'intègrent parfaitement dans la configuration de votre cuisine.



Le tiroir extra grand - 29 cm de hauteur, 60 cm de largeur

Miele propose dans la gamme des tiroirs culinaires, un modèle de 29 cm de hauteur qui permet également de réchauffer de la vaisselle. Il s'adapte aisément à une niche de 88 cm en combinaison avec un four présentant une hauteur standard de 60 cm. Cette dimension se décline également en deux modèles au design différent, en totale harmonie avec la configuration de votre cuisine.

Les points forts* des tiroirs chauffants et culinaires Miele

De l'ingéniosité et une technologie de pointe !

Exclusivité Miele Cuisson à basse température : programme pour tout type de viande

La cuisson à basse température est une méthode utilisée dans la gastronomie professionnelle pour cuire la viande avec délicatesse. La viande reste ainsi tendre, juteuse et plus savoureuse. Les saveurs et les éléments nutritifs sont préservés au maximum. Ce mode de cuisson est utilisé depuis longtemps par les grands chefs pour obtenir des saveurs raffinées et de plus en plus par les particuliers. La cuisson à basse température est une préparation sans stress : le processus de cuisson n'a pas besoin d'être surveillé de près, ce qui permet de se consacrer pleinement sur le reste des préparatifs. La viande peut être découpée dès la fin de la cuisson. Plus besoin de laisser reposer puisque le jus de viande est réparti uniformément.



Polyvalence

Le tiroir culinaire peut être utilisé pour préchauffer des tasses et des assiettes mais également pour maintenir des plats au chaud ou encore pour cuire à basse température.

Exclusivité Miele Commande par touches sensibles

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

Timer

Chaleur garantie : tous les tiroirs culinaires intégrés sont équipés d'un timer qui permet à l'appareil de s'arrêter automatiquement à l'issue d'une certaine durée. La durée maximale est de 4 heures de chauffe.

Fermeture automatique avec amortissement

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

Tiroir entièrement extractible

Visualisation optimale : le tiroir peut être ouvert complètement pour être rempli ou vidé, en toute simplicité.

* fonctions et équipements selon modèle

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes des tiroirs chauffants et culinaires en un coup d'oeil

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

Vous trouverez ci-contre une liste des principales caractéristiques sous forme de pictogrammes représentés sous chaque produit afin de vous permettre de visualiser les différences de la montée en gamme d'un simple coup d'oeil.

Pour vous aider, vous trouverez sur cette page la signification de tous les pictogrammes utilisés dans cette famille produit, illustrés par un exemple.



 **Cuisson basse température**
Indique si l'appareil est doté du mode de cuisson basse température.

 Des viandes tendres et juteuses grâce à la cuisson basse température.

 **Push-to-open**
Indique si l'appareil est doté de ce système d'ouverture.

 Activation du système automatique d'ouverture en appuyant légèrement sur le tiroir.

TIROIRS

Tiroir de rangement



ESS 6210 (Élégance)

- Hauteur d'encastrement 10 cm
- Hauteur utile 7 cm
- **Capacité 24 tasses Espresso / 15 tasses Cappuccino**
- Ouverture Push2Open
- Tapis antidérapant
- Inox anti-traces

659,99 €*

Tiroir chauffant

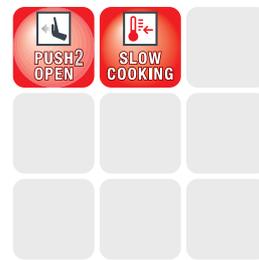


EGW 6210 (Élégance)

- Hauteur d'encastrement 10 cm
- Hauteur utile 7 cm
- **Capacité 56 tasses Espresso / 25 tasses Cappuccino**
- Système de chauffe radiant
- **Réglage de la T° de 30 à 50°C en continu**
- Ouverture Push2Open
- Tapis antidérapant
- **Porte tempérée**
- Inox anti-traces

799,99 €* + 5 € éco-part = 804,99 €**

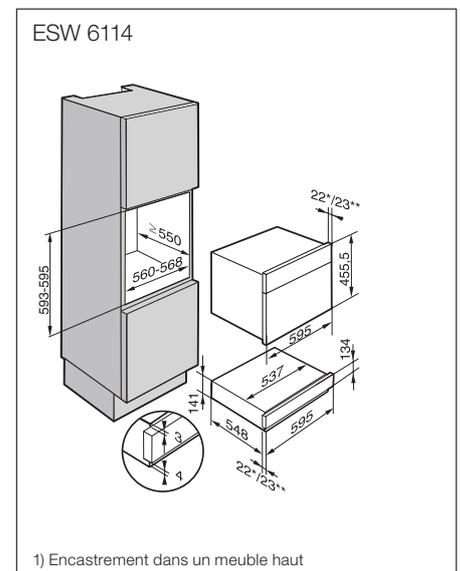
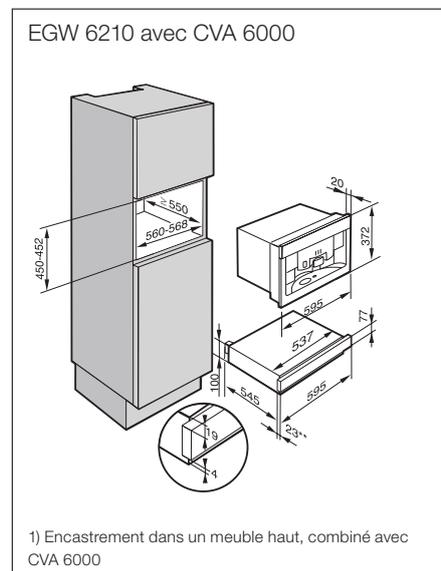
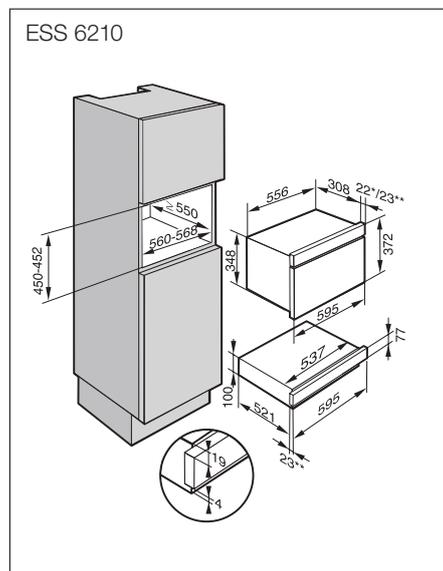
Tiroirs culinaires



ESW 6114 (Élégance)

- **Hauteur d'encastrement 14 cm**
- **Hauteur utile 8 cm**
- **Vaisselle pour 6 pers.**
- Chauffe-plat, maintien au chaud
- Cuisson basse température
- **Réglage de la T° de 40 à 85°C**
- Ouverture Push2Open
- Tapis antidérapant
- Porte tempérée
- Sécurité anti-surchauffe
- Liseré large (inox anti-traces)

1099 €* + 5 € éco-part = 1104 €**



TIROIRS



ESW 6214 (Élégance)

- Hauteur d'encastrement 14 cm
- Hauteur utile 8 cm
- Vaisselle pour 6 pers.
- Chauffe-plat, maintien au chaud
- Cuisson basse température
- Réglage de la T° de 40 à 85°C
- Ouverture Push2Open
- Tapis antidérapant
- Porte tempérée
- Sécurité anti-surchauffe
- **Liseré fin** (inox anti-traces), noir, blanc brillant, brun havane, Gris graphite

1099 €* + 5 € éco-part = 1104 €**



ESW 6129 X (Élégance)

- Design ContourLine
- **Hauteur d'encastrement 29 cm**
- **Hauteur utile 23 cm**
- **Vaisselle pour 12 pers.**
- Chauffe-plat, maintien au chaud
- **Cuisson basse température**
- Réglage de la T° de 40 à 85°C
- **Ouverture sans poignée, Push2Open**
- **Fermeture SoftClose**
- Tapis antidérapant, porte tempérée
- Sécurité anti-surchauffe
- Inox anti-traces

1199 €* + 5 € éco-part = 1204 €**

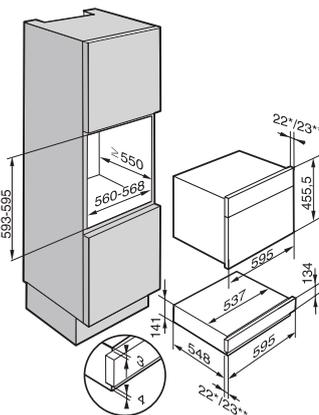


ESW 6229 X (Prestige)

- **Design PureLine, ArtLine**
- Hauteur d'encastrement 29 cm
- Hauteur utile 23 cm
- Vaisselle pour 12 pers.
- Chauffe-plat, maintien au chaud
- Cuisson basse température
- Réglage de la T° de 40 à 85°C
- Ouverture sans poignée, Push2Open
- Fermeture SoftClose
- Tapis antidérapant, porte tempérée
- Sécurité anti-surchauffe
- Inox anti-traces, **noir, blanc brillant, brun havane, Gris graphite**

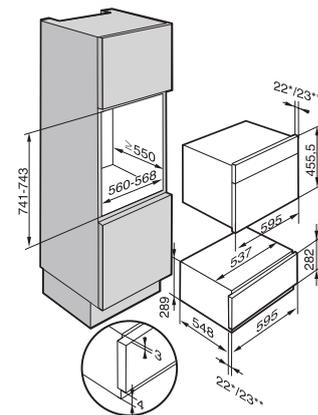
1199 €* + 5€ éco-part = 1204 €**

ESW 6214



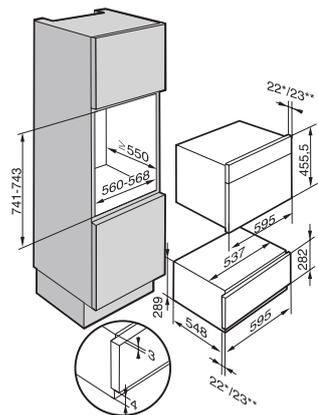
1) Encastrement dans un meuble haut

ESW 6129 X



1) Encastrement dans un meuble haut, combiné avec four de 45 cm.

ESW 6229 X



1) Encastrement dans un meuble haut, combiné avec un four de 45 cm



Miele

Miele

Tiroirs

Nouveauté Miele

Le tiroir de mise sous vide : polyvalent et tellement pratique !

Conservez et préparez vos aliments de façon optimale en préservant leurs qualités gustatives et nutritionnelles dans les meilleures conditions. Le nouveau tiroir de mise sous vide va vous surprendre par son large éventail de possibilités. Avec peu d'efforts, obtenez des résultats savoureux, variés et gourmands. Le fonctionnement du tiroir sous vide est très simple : l'air (en particulier l'oxygène) est évacué du sachet plastique contenant les aliments qui est ensuite scellé hermétiquement. Ce procédé permet de garder la fraîcheur d'origine des aliments plus longtemps. Par ailleurs, le tiroir sous vide prépare vos aliments de façon optimale pour la cuisson sous vide. Vous pourrez portionner, conserver et préparer les aliments en obtenant un résultat gustatif et esthétique extraordinaire.



Une utilisation polyvalente

Le nouveau tiroir de mise sous vide est l'allié idéal pour vous aider à gérer les différentes situations du quotidien.

1. Pratique pour la conservation des aliments : pour une conservation optimale de vos aliments sur une courte durée, utilisez le bac PerfectFresh de votre réfrigérateur. Pour une conservation longue durée, placez-les au congélateur.
2. Comme si ça sortait du four ! : une portion de lasagne de la veille, peut être facilement conservée sous vide et réchauffée au four vapeur.
3. S'adapte à tous vos besoins : le tiroir de mise sous vide est parfait pour conserver des portions d'herbes aromatiques, du fromage ou de la charcuterie mais aussi de la viande froide en petite quantité.
4. Des saveurs intenses : l'extraction de l'oxygène prévient l'oxydation des arômes. Ce qui permet d'avoir des arômes plus intenses, comme par exemple avec les épices et les herbes avec des viandes marinées.
5. Une préparation des aliments optimale pour la cuisson sous vide

La cuisson sous vide

Cuisinez comme les professionnels ! Cette méthode de cuisson douce, qui sublime les saveurs a très longtemps été la norme chez beaucoup de professionnels. La cuisson sous vide est faite dans un four vapeur, à température basse et constante sur une durée longue. L'apparence des aliments, leur forme les minéraux ainsi que les vitamines sont préservés. Dans le tiroir de mise sous vide, la viande, le poisson, les légumes et les fruits sont parfaitement préparés pour être cuits sous vide. Vous trouverez de plus amples explications sur cette méthode de cuisson fascinante dans les pages suivantes.



Un équipement exclusif pour des saveurs intactes

Les points forts* du tiroir de mise sous vide Miele

Le processus de mise sous vide

Dans le tiroir sous vide Miele, l'air y compris l'oxygène, est extrait du sachet sous vide. Cela vous permettra de conserver vos aliments dans les conditions idéales pour les garder frais plus longtemps, mais aussi pour les préparer de façon optimale, à la cuisson sous vide au four vapeur. En fonction des besoins, 3 paramètres de mise sous vide sont disponibles. Le réglage N°3 est idéal pour les viandes marinées, le réglage N°1 pour les aliments délicats, tels que les baies. Le réglage N°2 est adapté à la mise sous vide de la plupart des aliments.



Une grande surface de travail

Adapté pour les petites et les plus grosses quantités il permet de mettre sous vide des sachets d'une taille maximale de 240 mm x 350 mm.

Des sachets sous vide adaptés aux aliments

Les sachets sous vides Miele ne contiennent pas de plastifiants, sont résistants à la chaleur, 100% hermétiques et sans odeur.

Les paramètres de réglages du tiroir de mise sous vide

Trois niveaux de mise sous vide au choix, le réglage N°3 est idéal pour la viande, et le réglage N°1 pour les fruits délicats.

Différents type de scellage pour les sachets

Optimal pour toutes les largeurs de sachets. Vous pouvez choisir entre 3 niveaux de scellage différents, en fonction du matériau de votre sachet.

Boîtes de mise sous vide réutilisables

A l'inverse des sachets sous vide, les boîtes de mise sous vide sont réutilisables**.

* selon modèles

Votre meilleur allié en cuisine

Une variété étonnante d'utilisations

Le tiroir de mise sous vide Miele, vous sera utile tous les jours. Il offre de multiples possibilités. Il est d'une aide précieuse pour conserver les aliments, sur une courte durée, à température ambiante ou au réfrigérateur, ou même sur de longues durées à des températures négatives au congélateur



Conserver

Les produits conservés sous vide peuvent être conservés plus longtemps. Lorsqu'ils sont conservés au congélateur, les sachets sous vide empêchent les brûlures provoquées par la congélation et la détérioration des odeurs et des saveurs. Le pain et les petits pains par exemple, resteront ainsi frais pendant très longtemps, lorsqu'ils sont mis sous vide et conservés à température ambiante.

Portionner

Si vous conservez des petites quantités d'aromates, de fromage ou de fines tranches de viande, vous aurez toujours des aliments frais à disposition. Le fromage à pâte molle restera frais beaucoup plus longtemps si il est mis sous vide et conservé au réfrigérateur. Une portion de lasagne peut être facilement réchauffée dans un sachet sous vide au four vapeur. Idéal pour les pique-niques et les sorties : les aliments comme le Muesli peuvent être divisés en portions et transportés au sec dans les sachets sous vide.



Mariner

De la viande ou du poisson riche en goûts et en saveurs ? Marinez votre viande comme vous le faites habituellement, puis mettez-la sous vide à l'aide du tiroir de mise sous vide Miele. Le sous vide va intensifier les arômes de la marinade de façon considérable et les saveurs ne vont pas s'oxyder. Les herbes et les épices imprègnent véritablement vos aliments.

Mise sous vide en boîtes

Les boîtes de mise sous vide sont parfaits pour mettre sous vide les aliments plus fragiles à la pression tels que les légumes et les herbes ainsi que pour des aliments du quotidien comme la charcuterie par exemple. Dans le tiroir de mise sous vide, les boîtes sont raccordés à un adaptateur qui retirera l'air lors du processus de mise sous vide. Vous pouvez vous procurer les boîtes de mise sous vide en option auprès de la boutique Accessoires Miele*.

Resceller

Après une soirée-télé, il vous arrive souvent d'avoir des restes de paquets de chips et de popcorn ? Comment conserver correctement ces aliments ? Le tiroir de mise sous vide vous offre la solution idéale, il va resceller le paquet délicatement et en toute sécurité en utilisant le réglage N°1. Vous garderez, les aliments intacts sans risque d'altération du goût ou des odeurs.

* www.boutique.miele.fr

Glossaire des pictogrammes

Tous les pictogrammes pour tiroirs de mise sous vide en un clin d'oeil

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

Vous trouverez ci-contre une liste des principales caractéristiques sous forme de pictogrammes représentés sous chaque produit afin de vous permettre de visualiser les différences de la montée en gamme d'un simple coup d'oeil.

Pour vous aider, vous trouverez sur cette page la signification de tous les pictogrammes utilisés dans cette famille produit illustrés par un exemple.



 **Mise sous vide**
Indique si le tiroir dispose de la fonction Mise sous vide

 Elimine l'air y compris l'oxygène des sachets.

 **Push2open**
Indique si l'appareil est équipé de ce système d'ouverture.

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



TIROIRS DE MISE SOUS VIDE

Tiroirs de mise sous vide



EVS 6114 (Prestige)

- Hauteur d'encastrement 14 cm
- Ouverture Push2Open
- Fermeture douce
- Touches sensibles
- **3 niveaux de mise sous vide**
- Hauteur utile 80 mm
- **Enceinte Inox**
- Livré avec câble de raccordement pour boîtes de mise sous vide
- Livré avec 100 sachets de mise sous vide
- Liseré large (inox anti-traces)

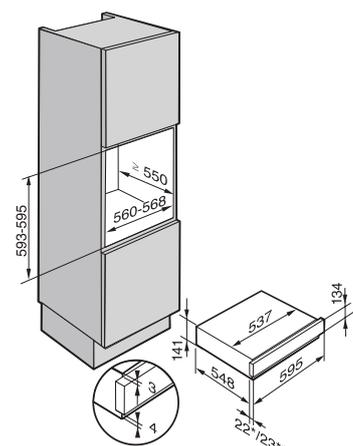
2399 €* + 0,30 € éco-part = 2399,30 €**

EVS 6214 (Prestige)

- Hauteur d'encastrement 14 cm
- Ouverture Push2Open
- Fermeture douce
- Touches sensibles
- **3 niveaux de mise sous vide**
- Hauteur utile 80 mm
- **Enceinte Inox**
- Livré avec câble de raccordement pour boîtes de mise sous vide
- Livré avec 100 sachets de mise sous vide
- Liseré fin (inox anti-traces), **noir, blanc brillant, brun havane, Gris graphite**

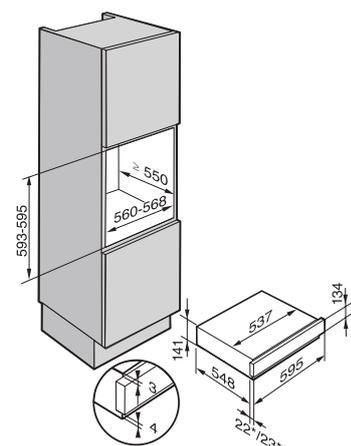
2399 €* + 0,30 € éco-part = 2399,30 €**

EVS 6114



1) Encastrement dans un meuble haut

EVS 6214



1) Encastrement dans un meuble haut