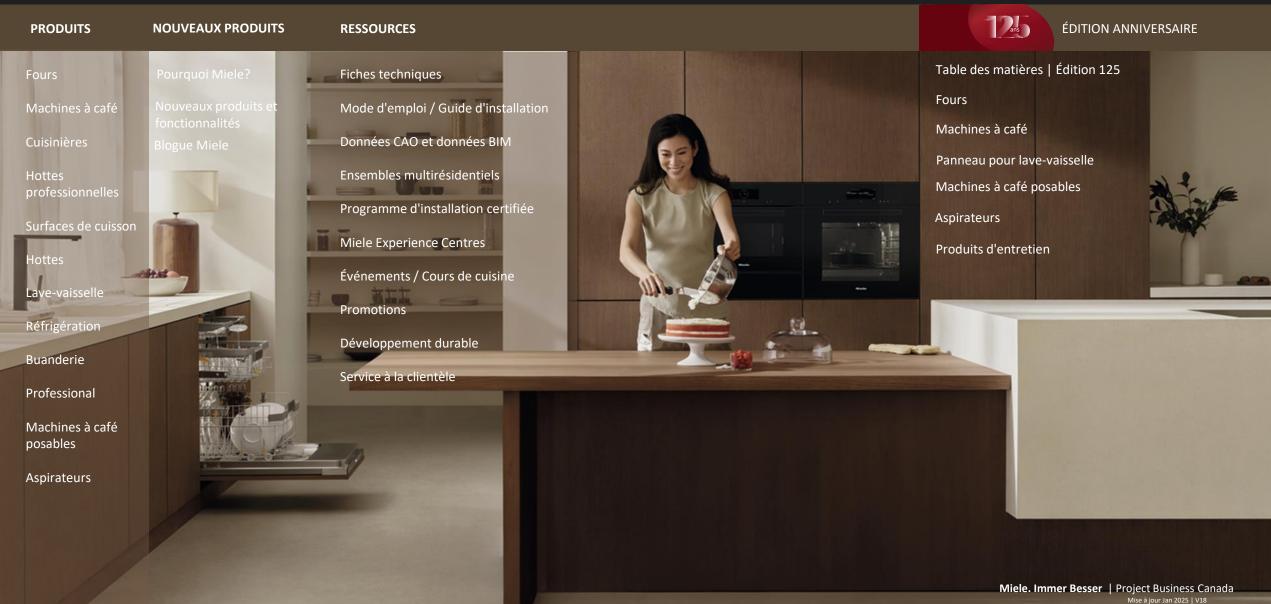
Aperçu des appareils Miele | Jan 2025







Instructions de navigation

Cliquez sur le logo Miele en haut de chaque page pour revenir à la table des matières et/ou à la page de couverture.

Cliquez ici sur chaque page pour accéder à la « bibliothèque technique » de Miele



Navigation de la table des matières

Dans la table des matières, cliquez sur l'appareil ou la description pour accéder à « Section » ou « Catégorie »





Cliquez sur l'image de l'appareil pour ouvrir la page de détails du produit sur Miele.ca



Modes d'emploi

Depuis la page de détails du produit, faites défiler vers le bas jusqu'à « Téléchargements, CAD et applications », puis cliquez sur « Mode d'emploi »



Faites défiler jusqu'au bas de la page pour les téléchargements

Téléchargements, CAD et applications



Conseil pour le manuel : Utilisez la fonction de signet pour retrouver rapidement les spécifications d'installation dans le manuel de l'appareil.



Accès alternatif aux modes d'emploi

Si le manuel de l'utilisateur Miele n'est pas disponible ou s'il s'agit d'un modèle abandonné, allez à « Support » situé sur l'en-tête de Miele.ca et sélectionnez ensuite « Modes d'emploi et spécifications »



Sélectionnez Modes d'emploi et spécifications, puis faites défiler jusqu'à Modes d'emploi



Saisisssez le numéro de modèle et faites défiler vers le bas pour voir les résultats



Bibliothèque technique

Pour accéder aux fiches techniques, cliquez sur « Support » dans l'en-tête de Miele.ca et sélectionnez « Modes d'emploi et spécifications »



Sélectionnez Modes d'emploi et spécifications, puis faites défiler jusqu'à Fiches de spécifications



Les fiches techniques indiquent les dimensions, les découpes, les détails relatifs à l'électricité, à la ventilation, à la plomberie, etc.



Miele. Immer Besser.

Project Business



Table des matières

Pourquoi Miele?



Édition spéciale 125



Centre de ressources



Recettes Nouveaux produits



Ensembles multirésidentiels



Aperçu des gammes de design



Poignées



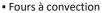
Aperçu de l'interface de cuisson

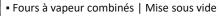


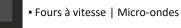
PureLine



• Détails | Jeux de finition







- Machines à café | Tiroirs chauffants
- Tiroirs chauffants | Configurations

ContourLine



- Détails | Jeu de finition
- Fours à convection
- Four à vapeur combiné | Mise sous vide
- Four à vitesse | Micro-ondes
- Machines à café | Tiroirs chauffants
- Tiroirs chauffants | Configurations

VitroLine gris graphite



- Jeu de finition ■ Four à convection
- Fours à vapeur combinés
- Four à vitesse
- Machine à café
- Tiroirs chauffants

VitroLine noir obsidienne



- Jeu de finition
- Four à convection
- Four à vapeur combiné
- Four à vitesse
- Tiroirs chauffants
- Tiroir de mise sous vide

ArtLine gris graphite



- Four à convection
- Fours à vapeur combinés
- Four à vitesse
- Machine à café
- Tiroirs chauffants



Cuisinières, surfaces de cuisson au gaz et hottes professionnelles En savoir plus



Surfaces de cuisson et hottes

En savoir plus

NEW



Cuisinières 30 po



Cuisinières à induction 36 po





Cuisinières 48 po



Surfaces de cuisson au gaz professionnelles 30, 36, 48 po





Hotte intégrable



Hottes en inox



Moteur externe



Moteur interne



Dosseret Protection arrière Accessoires



Induction



Design classique



36 po

Design linéaire



Surfaces de cuisson électriques 208V | 240V



24 po au-dessus | en dessous



Hotte intégrable



Hotte escamotable



Hotte encastrable



Built-Under Hood



Hotte à aspiration descendante



Hotte murale



Hotte îlot





Table des matières













Réfrigération MasterCool En savoir plus







réfrigérateurs/ congélateurs Vi



congélateurs SF







FrenchDoor Vi FrenchDoor SF Réfrigérateurs à vin Vi

















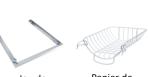


En savoir plus



professionnelles





Jeu de superposition

Panier de sécheuse



Laveuses et sécheuses domestiques





















Pourquoi Miele?

Immer Besser | Toujours mieux depuis 1899

Une longueur d'avance grâce à la qualité et la durabilité... permettant d'obtenir des résultats parfaits, une commodité maximale et un design intemporel

Notre objectif est de fabriquer des appareils durables de la plus haute qualité, en utilisant des procédures qui sont à la fois économiques et écologiques. Nos ambitions exigeantes garantissent des performances, une efficacité et une sécurité exceptionnelles, mais aussi un impact aussi faible que possible sur l'environnement, pendant toute la durée de vie de chaque appareil.

Répondre aux attentes des propriétaires

- Miele teste ses appareils électroménagers pour une durée de vie allant jusqu'à 20 ans.
- Miele fabrique des pièces de rechange pendant 10 ans et les garde en stock pendant jusqu'à 15 ans après la fin de la production en série (70 000 pièces en stock en permanence).
- Miele offre une extension de garantie de 10 ans en standard.
- Service à distance pour réduire les trajets des techniciens; mises à jour à distance via l'appli.
- Acheter Miele, c'est investir dans la qualité et la durabilité; un appareil Miele représente une valeur à long terme.

Économiser l'énergie et l'eau avec Miele

- Réduction de la consommation d'électricité des appareils de plus de 55 % depuis l'an 2000.
- Efficacité énergétique dans tous les groupes de produits.
- Certifications Energy Star^{MD} et Energy Star Les plus écoénergétiques dans plusieurs categories.
- Efficacité énergétique élevée, même en utilisation réelle, avec des performances optimales.
- 50 % de tous les coûts de développement sont consacrées aux questions d'énergie et de ressources.

La qualité de fabrication exceptionnelle garantit un maximum de fiabilité et de durabilité

- La fabrication se fait dans nos propres usines avec passion.
- Nous avons les normes les plus élevées en termes de qualité et de durabilité. C'est pourquoi nos appareils électroménagers sont fabriqués en grande partie en métal, qui est non seulement résistant mais aussi recyclable.
- De la fonderie et la production de pièces en plastique au développement de moteurs et à
 l'électronique nous fabriquons une grande partie des composants de nos produits en interne.
- Avant d'acheter des matières premières, nous testons leur compatibilité et leur impact sur l'environnement. Des contrôles de qualité sont effectués en continu au cours de la production et de l'assemblage.
- Nous ne faisons pas de tests aléatoires : avant la livraison, chaque appareil est soumis à des tests complets, conformément à nos propres exigences.
- Conçu en Allemagne et testé pour l'équivalent de 20 ans d'utilisation.
- Aucune autre marque ne s'engage aussi fermement en faveur de la qualité, de la fiabilité et de la durabilité.

Miele s'engage à produire les meilleurs produits et services possibles avec le moins d'impact possible sur l'environnement, dans le but d'atteindre la neutralité carbone à 100 %.



Table des matières | Édition spéciale 125



- •Four à convection
- •Fours à vapeur combiné
- •Four à vitesse
- •Machine à café encastrable
- Tiroirs chauffants
- Machines à café posables
- Aspirateur
- Produits d'entretien







Depuis plus d'un siècle, Miele est la référence en matière d'appareils électroménagers haut de gamme, repoussant sans cesse les limites de son engagement : Immer Besser - Toujours mieux. À l'occasion du 125° anniversaire de Miele, nous sommes heureux de présenter notre série exclusive d'appareils électroménagers Noir mat, qui témoigne de notre engagement envers le design exceptionnel et la technologie de pointe.



ArtLine noir obsidienne mat Édition 125



M Touch



H 7880 BPX OBSW Mat 11 899 \$ Four à convection 30 po



ESW 7680 OBSW Mat 4 249 \$ Tiroir chauffant 30 x 11 po

Guide de configuration superposée [Cliquer ici]



H 7870 BMX OBSW Mat 6 999 \$ Four à vitesse 30 x 19 po

[Jeu de finition intégré]



ESW 7670 OBSW Mat 4 299 \$ Tiroir chauffant 30 x 10 po

Guide de configuration horizontale [Cliquer ici]



DGC 7870X OBSW Mat 10 599 \$ Four à vapeur combiné 30 x 19 po

[Jeu de finition intégré]



EVS 7670 OBSW Mat 6 399 \$
Tiroir de mise sous vide

Guide de configuration horizontale [Cliquer ici]



DGC 7880X XXL OBSW Mat 11 799 \$
Four à vapeur combiné 30 x 25 po

[Jeu de finition intégré]



CVA 7875 OBSW Mat 9 799 \$ Machine à café 30 x 19 po

[Jeu de finition intégré]

Disponible T4 2024

Machines à café posables Édition 125



Noir obsidienne mat



CM 5510 Noir obsid. mat 2 049,99 \$

Machine à café posable



CM 6360 Noir obsid. mat 2 999,99 \$

Machine à café posable



CM 7750 Noir obsid. mat 5 999,99 \$

Machine à café posable



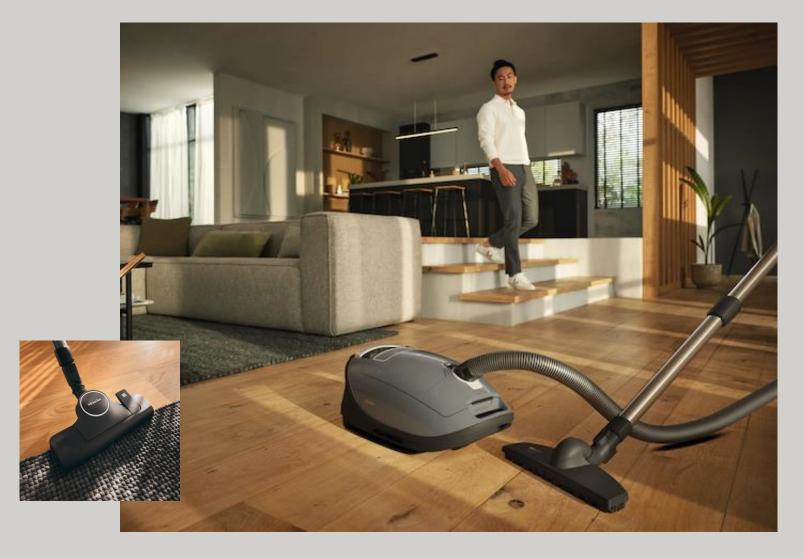
Aspirateur Édition 125 Gala



Gris graphite



Complete C3 125 Gala 749,99 \$
Aspirateur chariot



Produits d'entretien Édition des 125 ans





UltraColor Lessive liquide 1,5 L 25,99 \$



Flacons de parfum 23,99 \$



UltraPhase 1 34,99 \$



UltraPhase 2 34,99 \$

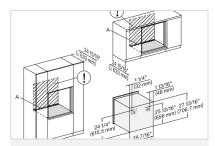


UltraPhase, ensemble de 6 189,94 \$

Nous sommes ravis de présenter un détergent en édition limitée pour les 125 ans afin de rehausser l'expérience de lessive. Développée exclusivement pour Miele par des parfumeurs de Provence, en France, cette fragrance raffinée s'inspire d'ingrédients de haute qualité et se compose de douces notes florales et de senteurs réconfortantes aux accents poudrés et ambrés qui évoquent la fraîcheur des agrumes.



Centre de ressources



Fiches techniques

Téléchargez nos fiches techniques pour les dimensions, les découpes et les exigences pour la plomberie, l'électricité et la ventilation.

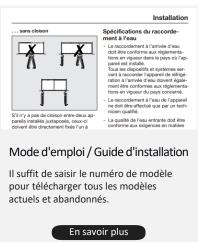
En savoir plus



Miele Experience Centres

Faites l'expérience de Miele dans une ambiance détendue et inspirante. Savourez un café/thé pendant que nous vous présentons nos appareils innovants pour votre projet.

En savoir plus

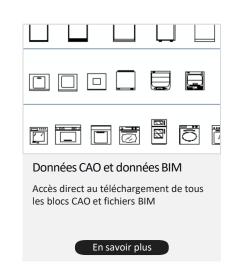




Événements / Cours de cuisine

Conçus pour vous permettre de découvrir et d'en savoir plus sur nos appareils innovants.

En savoir plus





Promotions

Profitez d'innovations et de promotions attrayantes!

En savoir plus



Ensembles multirésidentiels

Découvrez nos ensembles les plus recommandés qui rehausseront votre projet

24 po

30 po

36 po

En savoir plus



Programme d'installation certifiée

Soyez rassuré que nous prenions en charge vos appareils à chaque étape du processus. L'installation de tout appareil Miele est couverte d'une garantie de deux ans.

En savoir plus



Développement durable

Nos engagements pour la planète. Découvrez les trois engagements de Miele en matière de développement durable.

En savoir plus



Service à la clientèle

Une assistance qui est toujours là pour vous. Trouvez les services adaptés à vos besoins - nous nous occupons du reste.

En savoir plus

Le blogue Miele

Míele

Blogue

Votre destination pour l'innovation et l'inspiration culinaires. Découvrez de nouvelles recettes, de nouveaux produits et de nouvelles façons de profiter de vos appareils Miele.





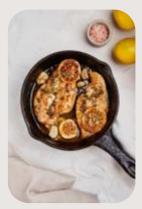
Salade de betteraves rôties

Une composition parfaite pour une délicieuse symphonie de saveurs dans un plat rafraîchissant et de saison.

Recette



EN SAVOIR PLUS



Blanc de poulet rôti au citron et à l'ail

Un plat simple qui offre une tendreté et une saveur digne de la perfection culinaire.

Recette



EN SAVOIR PLUS



Pancakes aux bleuets

Savourez la fusion délicieuse des bleuets sucrés et acidulés dans chaque pancake moelleux et aéré

EN SAVOIR PLUS

Recette



avec crème fouettée à l'espresso
Garni d'un nuage de crème fouettée à l'espresso. Juste ce

Recette

qu'il faut pour un plaisir

décadent.



EN SAVOIR PLUS

Nouveaux produits | Immer Besser

Toujours en train d'innover pour vous offrir le meilleur des appareils haut de gamme.

Cliquez sur l'image pour découvrir les nouveaux produits et les nouvelles fonctionnalités.



Cuisinières à induction de 36 po



Hottes cheminées murales DAP de 24, 30 et 36 po



Réfrigérateur à vin sous-plan de 24 po prêt pour panneau



Combiné réfrigérateur-congélateur de 42 po MasterCool III

Lancement au printemps 2025 ——————

_____ Lancement à l'automne 2025 _____

Ensembles multirésidentiels

Ensembles de 24 po

G 5056 SCVi

Notre objectif : bâtir demain Ensemble, nous pouvons façonner un avenir prospère.





Depuis plus de 20 ans, le Project Business de Miele Canada est un fournisseur de confiance d'appareils électroménagers haut de gamme pour le secteur multirésidentiel, desservant des promoteurs, des constructeurs, des architectes, des designers d'intérieur et des agents d'appareils électroménagers estimés. Découvrez pourquoi Miele est le partenaire le plus recherché pour les projets multirésidentiels haut de gamme partout au pays.

Ensembles multirésidentiels

Ensemble de 30 po





G 7156 SCVi

KM 7730 FR



H 2880 BP

KFN 9859 iDE

Ensemble de 36 po







KM 7740 FR



H 7270 BM



H 7280 BP



KFNF 9959 iDE

Depuis plus de 20 ans, le Project Business de Miele Canada est un fournisseur de confiance d'appareils électroménagers haut de gamme pour le secteur multirésidentiel, desservant des promoteurs, des constructeurs, des architectes, des designers d'intérieur et des agents d'appareils électroménagers estimés. Découvrez pourquoi Miele est le partenaire le plus recherché pour les projets multirésidentiels haut de gamme partout au pays.

G 7366 SCVi

Séries de design Génération 7000

PureLine



ContourLine



VitroLine

Gris graphite



Noir obsidienne



ArtLine

Gris graphite



Noir mat



Recommandations pour l'harmonisation des couleurs

Noir obsidienne Miele RAL 9005

Gris graphite Miele NCS S 7502 B

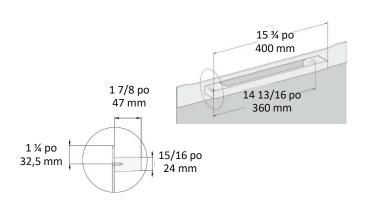
Remarque : Les couleurs ne correspondent pas à 100 % en raison de légères différences dans la couleur elle-même. La couleur varie également en fonction de la surface sur laquelle la couleur est appliquée.

Poignées | Dimensions

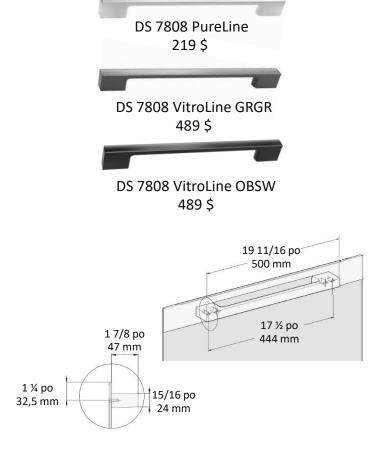


PureLine | VitroLine 24 po





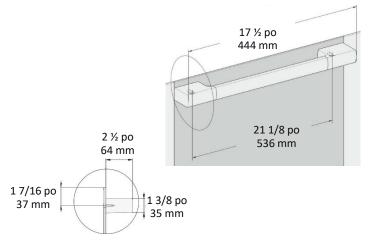
Pureline | VitroLine 30 po



ContourLine 30 po



DS 7708 ContourLine pivotante 319 \$



Miele. Immer Besser.

Project Business

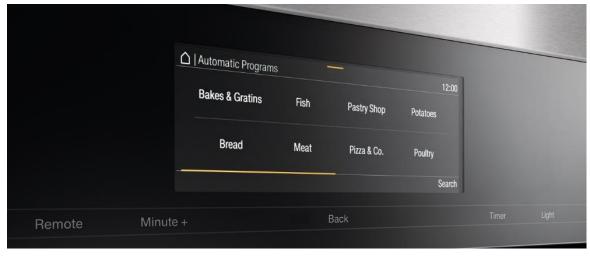
Interfaces de four Génération 7000











Les commandes **M Touch** sont à la fois faciles à utiliser et à naviguer. Un balayage intuitif de l'écran vous mènera rapidement à votre sélection souhaitée, du bout des doigts.

Les commandes **DirectSensor** permettent de choisir directement des options telles que le mode de fonctionnement. D'autres fonctions et réglages sont affichés sur l'écran en texte clair à quatre lignes. **« S »** indique une zone d'affichage du texte plus petite.



Combinaison d'interfaces - M Touch et M Touch S sont recommandés ensemble et DirectSensor, DirectSensor S et EasyControl sont recommandés ensemble.

PureLine Génération 7000





Fours à convection PureLine



M Touch



H 7880 BP 11 299 \$ Four à convection 30 po



Le four M Touch S H 7660 BP est équipé d'un conduit de prise d'eau pour le système d'injection de vapeur utilisé avec le programme de cuisson Moisture Plus.

M Touch S



H 7680 BP 9 549 \$ Four à convection 30 po



H 7660 BP 8 049 \$ Four à convection 24 po

DirectSensor S



H 7280 BP 6 949 \$ Four à convection 30 po

Les fours encastrables Miele sont installés indépendamment de la surface de cuisson et offrent une plus grande flexibilité d'installation; par exemple, ils peuvent être positionnés à hauteur des yeux pour un confort d'utilisation optimal.

EasyControl



H 2880 BP 5 949 \$ Four à convection 30 po

Disponible uniquement en PureLine Mises à jour : TwinPower, autonettoyage

pyrolytique (les grilles doivent être retirées), cadrans rétractables.

N'est pas considéré comme Génération 7000, car il y a moins de programmes, pas de supports Pyrofit, de rails, de glissières, de 2 supports et pas de planeur. Destiné aux projets multirésidentiels et à l'entrée de gamme uniquement.



Fours à vapeur combinés | Tiroirs de mise sous vide PureLine

M Touch



DGC 7870 10 049 \$ Four à vapeur combiné 30 x 19 po [Jeu de finition intégré]



EVS 7010 [5 5/8] 4449 \$ Tiroir de mise sous vide 24 x 6 po



EVS 7670 [9 7/8] 6399 \$ Tiroir de mise sous vide 30 x 10 po



DGC 7875 10 499 \$ Four à vapeur combiné 30 x 19 po [Jeu de finition intégré]



DGC 7880 XXL 11 199 \$ Four à vapeur combiné 30 x 25 po [Jeu de finition intégré]



DGC 7845 9349 \$ Four à vapeur combiné 24 x 18 po



DGC 7865 XXL 11 099 \$ Four à vapeur combiné 24 x 24 po

M Touch S



DGC 7640 8649 \$ Four à vapeur combiné 24 x 18 po

DirectSensor

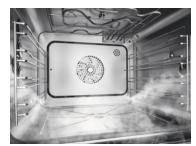


DGC 7470 8149 \$ Four à vapeur combiné 30 x 19 po [Jeu de finition intégré]

Le système 3 en 1 pour une grande polyvalence Le four à vapeur combiné est à la fois un véritable four à

vapeur, un véritable four et un véritable appareil combiné!

Grâce à la technologie DualSteam, vous pouvez cuire les aliments de manière homogène et en douceur. Et il démontre vraiment sa polyvalence avec la cuisson combinée - en combinant la chaleur humide et la chaleur sèche pour garantir des résultats de cuisson et de rôtissage



Jeu de finition 30 x 18 po **EBA 7848** 549 \$ Jeu de finition 30 x 24 po EBA 7868 699 \$

Détails [Cliquer ici]

exceptionnels.

Fours à vitesse | Micro-ondes PureLine



M Touch



H 7870 BM 6449 \$
Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]

M Touch S



H 7670 BM 5999 \$
Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



H 7640 BM 5349 \$ Four à vitesse 24 x 18 po

DirectSensor S



H 7270 BM 5249 \$
Four à vitesse 30 x 19 po

[Jeu de finition intégré]



H 7240 BM 4799 \$ Four à vitesse 24 x 18 po

Four à vitesse

Le four à vitesse encastrable combine les avantages de deux appareils puissants dans une niche de 24 po ou 30 po de large: cet appareil est un véritable four avec une grande variété de fonctions tout en étant un puissant four à microondes.



M 7240 TC 3149 \$ Micro-ondes 24 x 18 po avec commandes en haut

30 x 18 po Jeu de finition [Cliquer ici] **EBA 7848** 599 \$



M 2241 SC 2249 \$ Micro-ondes 24 x 18 po avec commandes latérales

Jeu de finition [Cliquer ici] **EBA 2248** 599 \$

Machines à café encastrables | Tiroir chauffant PureLine



M Touch



CVA 7845 8399 \$ Machine à café avec DirectWater 24 x 18 po

Équipé du système DirectWater (raccordé), mais peut être remplacé par un système de remplissage manuel du réservoir en l'absence d'une conduite d'eau.

DirectSensor



CVA 7440 6049 \$ Machine à café 24 x 18 po



ESW 7010 [5 5/8] 2 849 \$ Tiroir chauffant 24 x 6 po



EBA 7848 EDST/CLST 599 \$ Jeu de finition en option 30 x 18 po

Connaisseurs de café Le café en grains Miele est issu de la culture biologique de l'arbuste

Arabica et récolté sur les hauts plateaux d'Amérique du Sud. Ils proviennent d'une coopérative de café biologique certifiée équitable, puis sont torréfiés et mélangés exclusivement pour Miele par un torréfacteur allemand privé.

Disponible à l'achat sur le site « Shop » Miele.ca. Édition noire : Café crema, Espresso, Décaféiné, Un pour tous.





Miele CVA 7845 Le café est fraîchement moulu selon le type et les grains sont sélectionnés dans l'un des trois réservoirs intérieurs séparés. Grâce au détartrage et au nettoyage automatiques des conduites de lait et de l'unité de percolation au moyen de cartouches remplaçables, le nettoyage manuel n'est plus nécessaire. Le bec verseur éclairé et motorisé s'adapte à la hauteur des tasses grâce à une commande par capteur et distribue les différentes boissons chaudes. Le récipient à lait peut être inséré et retiré en un seul mouvement par l'avant. Tous les réservoirs sont optimisés en termes d'ergonomie et de fonctionnalité. Ce modèle est équipé du système DirectWater (raccordé) mais le remplissage manuel du réservoir est possible.

Miele. Immer Besser.

Project Business

Configurations PureLine avec tiroirs chauffants et tiroir de mise sous vide



Tiroir chauffant 10 po | Tiroir de mise sous vide 10 po [horizontal]







ESW 7670 [9 7/8] 3 899 \$ Tiroir chauffant 30 x 10 po



EVS 7670 [9 7/8] 6 399 \$ Tiroir de mise sous vide 30 x 10 po

Le tiroir chauffant de 10 po et le tiroir de mise sous vide de 10 po sont recommandés en dessous de tous les appareils 30 x 19 po [18 7/8 po de hauteur] et peuvent être combinés horizontalement avec tous les appareils de 30 x 19 po (four à vitesse, four à vapeur combiné et machines à café). Modèles de 30 x 19 po : DGC 7870, DGC 7875, DGC 7470, H 7870 BM, H 7670 BM, H 7270 BM. Remarque : Un support n'est PAS requis entre les modèles énumérés ci-dessus et l'ESW 7670 ou l'EVS 7660.

DÉCONSEILLÉ: TOUS les tiroirs chauffants et les tiroirs de mise sous vide placés sous un appareil de 24 x 18 po [17 15/16 po de haut] avec un jeu de finition de 30 po ne s'alignent pas horizontalement avec un four à convection de 30 po.

[Voir l'image A pour les tiroirs de 10 po et l'image B pour les tiroirs de 11 po.] Modèles 24 x 18 po : DGC 7845, DGC 7640, H 7640 BM, H 7240 BM, CVA 7845, CVA 7440, M 7240 TC [Exception : M 2241 SC est compatible avec le tiroir ESW 7680 de 11 pouces, car l'interface dispose de commandes latérales et d'une façade entièrement noire.]

Tiroir chauffant 11 po [superposé]



Tiroir chauffant de 11 po recommandé au bas de toute colonne verticale de 30 po de large.

Remarque : Un support d'étagère est requis entre un four à convection de 30 po et le tiroir chauffant ESW 7680.

ESW 6380 FB Prêt pour panneau en option [Cliquer ici]





Miele. Immer Besser.

ContourLine Génération 7000





H 7780 BP

Fours à convection ContourLine



M Touch



H 7780 BP 11 299 \$ • Four à convection 30 po



H 7780 BP 2 16 899 \$ Four double à convection 30 x 51 po (Fonction Cuisson Hydra dans le four supérieur uniquement)

M Touch S



H 7580 BP 9549 \$ Four à convection 30 po

DirectSensor S



H 7180 BP 6949 \$ Four à convection 30 po



Les fours encastrables Miele sont installés indépendamment de la surface de cuisson et offrent une plus grande flexibilité d'installation; par exemple, ils peuvent être positionnés à hauteur des yeux pour une plus grande commodité d'utilisation.

Fours à vapeur combinés ContourLine



M Touch



DGC 7770 10 049 \$
Four à vapeur combiné 30 x 19 po

[Jeu de finition intégré]



DGC 7775 10 499 \$ ♠
Four à vapeur combiné 30 x 19 po

[Jeu de finition intégré]

M Touch S



DGC 7580 10 399 \$
Four à vapeur combiné 30 x 25 po
[Jeu de finition intégré]

DirectSensor



DGC 7370 8149 \$
Four à vapeur combiné 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]

Le système 3 en 1 pour une grande polyvalence

Avec le four à vapeur combiné, vous disposez à la fois d'un véritable four à vapeur, d'un véritable four et d'un véritable appareil combiné! Grâce à la technologie DualSteam, vous pouvez cuire les aliments uniformément, en douceur et plus rapidement. Et il démontre sa polyvalence avec la cuisson combinée - en associant la chaleur humide et la chaleur sèche pour garantir des résultats de cuisson et de rôtissage exceptionnels.



Programmes automatiques

Succès garanti - programmes automatiques intelligents. Préparez sans effort 250 plats avec précision : des résultats garantis pour le poisson, la viande, les légumes, les produits de boulangerie et plus encore.

Cuisson de menus

Tout est prêt en même temps - menu de cuisson automatique Un menu complet : la température, la durée de cuisson et l'ordre des aliments sont déterminés automatiquement. La cuisson devient un jeu d'enfant. (M Touch _ M Touch S)

Fours à vitesse | Micro-ondes ContourLine



M Touch



H 7770 BM 6449 \$
Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]

M Touch S



H 7570 BM 5999 \$
Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]

DirectSensor S



H 7170 BM 5249 \$
Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]

EasyControl



M 2241 SC 2249 \$ Micro-ondes 24 x 18 po avec commandes latérales



Modes combinés

Pour une préparation plus rapide, de nombreux plats peuvent être cuits beaucoup plus rapidement en combinant un mode de fonctionnement traditionnel et la fonction micro-ondes. Selon le plat, vous pouvez économiser jusqu'à 40 % de temps.

Quick&Gentle

La technologie Inverter permet de maintenir la puissance constante durant toute la cuisson pour des résultats encore meilleurs (four à vitesse).



EBA 2748 699 \$
Jeu de finition pour micro-ondes 30 x 19 po

Machines à café encastrables ContourLine



M Touch



CVA 7775 9599 \$ Machine à café avec WaterDirect 30 x 19 po [Jeu de finition intégré]

Équipé du système DirectWater (raccordé), mais peut être remplacé par un système de remplissage manuel du réservoir en l'absence d'une conduite d'eau.

DirectSensor



CVA 7370 7299 \$ Machine à café 30 x 19 po

[Jeu de finition intégré]



ESW 7570 [9 7/8] 3899 \$ Tiroir chauffant 30 x 10 po

Connaisseurs de café

Le café en grains Miele est issu de la culture biologique de l'arbuste Arabica et récolté sur les hauts plateaux d'Amérique du Sud. Ils proviennent d'une coopérative de café biologique certifiée équitable, puis sont torréfiés et mélangés exclusivement pour Miele par un torréfacteur allemand privé.

Disponible à l'achat sur le site « Shop » Miele.ca. Édition noire : Café Crema, Espresso, Décaféiné, Un pour tous.



Miele CVA 7775 Le café est fraîchement moulu selon le type et les grains sont sélectionnés dans l'un des trois réservoirs intérieurs séparés. Grâce au détartrage et au nettoyage automatiques des conduites de lait et de l'unité de percolation au moyen de cartouches remplaçables, le nettoyage manuel n'est plus nécessaire. Le bec verseur éclairé et motorisé s'adapte à la hauteur des tasses grâce à une commande par capteur et distribue les différentes boissons chaudes. Le récipient à lait peut être inséré et retiré en un seul mouvement par l'avant. Tous les réservoirs sont optimisés en termes d'ergonomie et de fonctionnalité. Ce modèle est équipé du système DirectWater (raccordé) mais le remplissage manuel du réservoir est possible.

29



Configurations ContourLine avec tiroirs chauffants

Tiroir chauffant 10 po [horizontal et en cube]









ESW 7570 [9 7/8] 3899 \$ Tiroir chauffant 30 x 10 po

Le tiroir chauffant de 10 po est recommandé au-dessous de tous les appareils de 18 7/8 po de hauteur et peut être combiné horizontalement avec tous les fours à convection de 30 po. Il est compatible avec TOUS les appareils ContourLine de 30 x 19 po - four à vitesse (BM), four à vapeur combiné (DGC) et machine à café (CVA). Remarque : le support d'une étagère n'est PAS nécessaire entre les modèles susmentionnés et l'ESW 7570.

Tiroir chauffant 11 po [superposé]



Un tiroir chauffant de 11 po est recommandé au bas de toute colonne verticale d'une largeur de 30 po. Remarque : un support d'une étagère EST est nécessaire entre un four à convection de 30 po et le tiroir chauffant ESW 7580.



Prêt pour panneau

ESW 6380 FB 3499 \$ Tiroir chauffant 30 x 10 ¾ po

Recommandé dans une colonne verticale avec un support d'une étagère ou indépendamment d'autres appareils. Poignée nécessaire.

Combiner des interfaces - M Touch et M Touch S sont recommandés ensemble et DirectSensor, DirectSensor S et EasyControl sont recommandés ensemble.

VitroLine Génération 7000









La génération 7000 VitroLine se caractérise par des façades entièrement en verre avec une poignée assortie en métal de haute qualité et un élément en verre de couleur gris graphite. La poignée VitroLine se fond ainsi harmonieusement dans la surface vitrée de l'appareil. La technologie exclusive de Miele inclut des fonctions telles que TasteControl, qui ouvre automatiquement la porte du four une fois la cuisson terminée pour le refroidir rapidement, et FoodView, une caméra intégrée au four qui peut être suivie sur l'application Miele, et qui permet également aux utilisateurs de régler plusieurs fonctions à distance.



VitroLine Gris graphite [GRGR]

M Touch



H 7880 BP GRGR 11 699 \$ Four à convection 30 po



H 7870 BM GRGR 6799 \$ Four à vitesse 30 x 19 po

[Jeu de finition intégré]



DGC 7870 GRGR 10 399 \$ Four à vapeur combine 30 x 19 po

[Jeu de finition intégré]



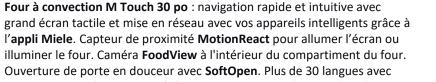
DGC 7860 XXL GRGR 10 999 \$ Four à vapeur combine 24 x 24 po

En option: **EBA 7868 GRGR** 599 \$ Jeu de finition pour four à vapeur combiné 30 x 24 po



CVA 7845 GRGR 8749 \$ Machine à café 24 x 18 po

En option: EBA 7848 GRGR 599\$ Jeu de finition pour machine à café 30 x 18 po



MultiLingua. La façade tempérée reste relativement froide même à l'extérieur de la porte.

Miele Gris graphite NCS S 7502 B

Remarque: Les couleurs ne correspondent pas à 100 % en raison de légères variations dans la couleur elle-même. La couleur varie également en fonction de la surface sur laquelle la couleur est appliquée.



ESW 7670 GRGR [9 7/8] 4299 \$ Tiroir chauffant 30 x 10 po

Configuration horizontale [Cliquer ici]

[Cliquer ici]



ESW 7680 GRGR [10 3/4] 4249 \$ Tiroir chauffant 30 x 11 po

Configuration superposée



ESW 7010 GRGR [5 5/8] 2849 \$ 24 x 6 po

VitroLine Noir obsidienne



VitroLine souligne son style épuré et intégrateur par un design de poignée assorti à la couleur de l'appareil.





Collection VitroLine noir obsidienne



M Touch



H 7880 BP GRGR 11 699 \$ Four à convection 30 po



H 7870 BM GRGR 6799 \$ Four à Vitesse 30 x 19 po [Jeu de finition intégré]



DGC 7880 XXL 10 399 \$ Four à vapeur combine 30 x 24 po



DGC 7870 10 399 \$ Four à vapeur combine 30 x 19 po

[Jeu de finition intégré]



les faire durer plus longtemps ou de les préparer pour la cuisson sous vide. Vous pouvez facilement mettre sous vide les restes et les congeler - les nutriments, la saveur et les vitamines sont conservés beaucoup plus longtemps qu'avec une congélation classique.





ESW 7680 4 249 \$ Tiroir chauffant 30 x 11 po



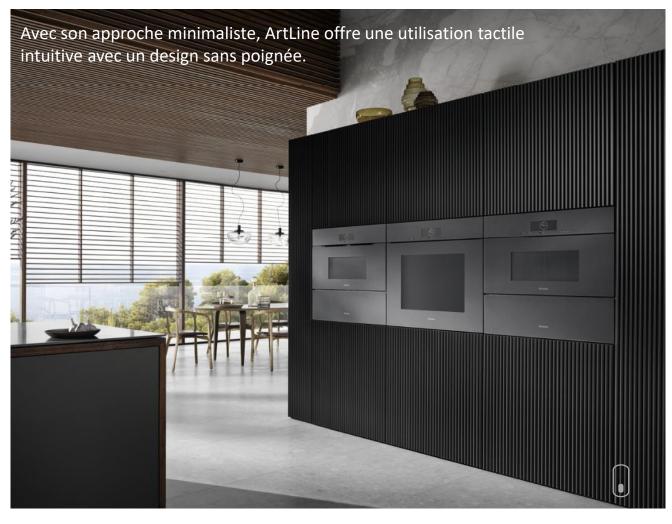
ESW 7670 4 299 \$ Tiroir chauffant 30 x 10 po

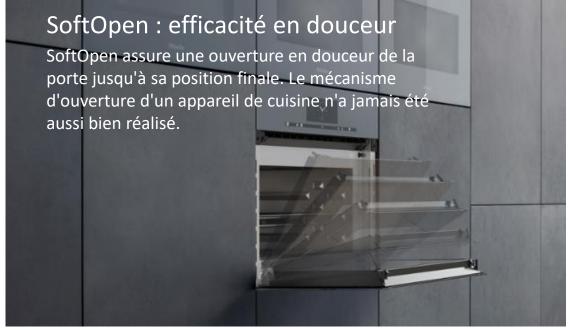


EVS 7670 [9 7/8] 6399 \$ Tiroir de mise sous vide 30 x 10 po

Configuration horizontale tiroir chauffant [Cliquer ici]

ArtLine Génération 7000





ArtLine Génération 7000 se caractérise par des panneaux avant en verre sans poignée, de couleur gris graphite. Entièrement encastrées, avec une fonction tactile, pour une ouverture douce de la porte. La technologie exclusive de Miele comprend des fonctions telles que le TasteControl, qui ouvre automatiquement la porte du four une fois la cuisson terminée pour le refroidir rapidement et FoodView, une caméra intégrée au four qui peut être suivie sur l'application Miele, et qui permet également aux utilisateurs de régler plusieurs fonctions à distance.

ArtLine Gris graphite



M Touch



Four à convection 30 po





[Jeu de finition intégré]



DGC 7870X GRGR 10 599 \$
Four à vapeur combine 30 x 19 po

[Jeu de finition intégré]



DGC 7880X XXL GRGR 11 799 \$
Four à vapeur combine 30 x 25 po

[Jeu de finition intégré]



CVA 7845 GRGR 8749 \$ Machine à café 24 x 18 po

En option : EBA 7848 GRGR $599 \$ Jeu de finition pour machine à café $30 \times 18 \ po$

Four à convection M Touch 30 po: navigation rapide et intuitive avec grand écran tactile et mise en réseau avec vos appareils intelligents grâce à l'appli Miele. Capteur de proximité MotionReact pour allumer l'écran ou illuminer le four. Caméra FoodView à l'intérieur du compartiment du four. Ouverture de porte en souplesse avec SoftOpen. Plus de 30 langues avec MultiLingua. La façade tempérée reste relativement froide même à l'extérieur de la porte.

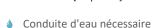


Remarque: Les couleurs ne correspondent pas à 100 % en raison de légères variations dans la couleur elle-même. La couleur varie également en fonction de la surface sur laquelle la couleur est appliquée.



ESW 7670 GRGR [9 7/8] 4299 \$ Tiroir chauffant 30 x 10 po

Configuration horizontale [Cliquer ici]





ESW 7680 GRGR [10 3/4] 4249 \$ Tiroir chauffant 30 x 11 po

Configuration superposée [Cliquer ici]



ESW 7010 GRGR [5 5/8] 2849 \$ Tiroir chauffant 24 x 6 po

Gamme de cuisinières





Cuisinières ContourLine 30 po | Induction | Gaz | Électrique



M Touch

12 500
19 500





Puissance totale en BTU 71 000



HR 1622-3 I 13 599 \$ HR 1924-3 G DF 13 049 \$ Induction 30 po avec M Touch 4 brûleurs avec M Touch biénergie 30 po

12 500





HR 1422-3 I 11 599 \$ EasyControl induction 30 po 208 V ou 240 V





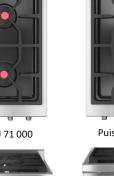
HR 1421-3 E 9599 \$ EasyControl électrique 30 po 208 V ou 240 V

EasyControl

500 • 19 500



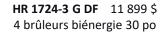
Puissance totale en BTU 71 000



Puissance totale en BTU 71 000

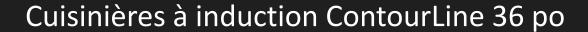


HR 1124-3 G AG 11 899 \$ 4 brûleurs tout gaz 30 po (Disponible en LP)



Miele. Immer Besser.

Project Business





M Touch

EasyControl

NOUVEAU Lancement au printemps 2025



HR 1632-3I

5 zones à induction avec four M Touch 36 po

Surface de cuisson

- 2 zones PowerFlex
- 1 zone ronde
- 3700 W avec un Booster et 7400 W avec TwinBooster

Four

- Modes de fonctionnement de base
- Modes supplémentaires : Cuisson Hydra, programmes automatiques, function Crisp
- Véritable convection européenne avec ventilateurs TwinPower
- · Ouverture et fermeture douce
- Capacité 5,76 pi³ (163 L)
- 6 niveaux d'étagères
- Nettoyage pyrolytique

Accessoires

- 1 plaque de cuisson multiusage
- 1 grille standard PyroFit
- 1 grille PyroFit avec rails coulissants

Données techniques

- Fiche NEMA 14-50
- Calibre du fusible 50 A





HR 1432-3I 5 zones à induction avec Easy Control 36 po

Surface de cuisson

- 2 zones PowerFlex
- 1 zone ronde
- 3700 W avec un Booster et 7400 W avec TwinBooster

Four

- Modes de fonctionnement de base
- Véritable convection européenne avec ventilateurs TwinPower
- Ouverture et fermeture douce
- Capacité 5,76 pi³ (163 L)
- 6 niveaux d'étagères
- Nettoyage pyrolytique

Accessoires

- 1 plaque de cuisson multiusage
- 1 grille standard PyroFit
- 1 grille PyroFit avec rails coulissants

Données techniques

- Fiche NEMA 14-50
- Calibre du fusible 50 A

Cuisinières ContourLine 36 po | Biénergie | Gaz



M Touch

12 500 **13 600 19 500**

EasyControl

000 8

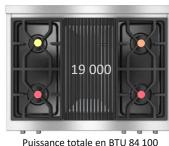
9 19 500



Puissance totale en BTU 98 200



HR 1934-3 G DF 15 499 \$ 36 po 6 brûleurs gaz | biénergie (Dispoible en LP)





HR 1935-3 G DF GR 16 699 \$ 36 po 4 brûleurs + gril | biénergie



Puissance totale en BTU 78 100



HR 1936-3 G DF GD 16 699 \$ 36 po 4 brûleurs + plaque chauffante biénergie (Disponible en LP)



Puissance totale en BTU 84 500



HR 1134-3 G AG 13 049 \$ 36 po 6 brûleurs | tout gaz (Disponible en LP)



Puissance totale en BTU 75 000



HR 1135-3 G AG GR 14 249 \$ 36 po 4 brûleurs + gril | tout gaz



Puissance totale en BTU 69 000



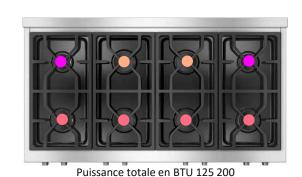
HR 1136-3 G AG GD 14 249 \$ 36 po 4 brûleurs + plaque chauffante **Tout Gaz** (Disponible en LP)

Conduite d'eau nécessaire

Cuisinières ContourLine 48 po | Centre culinaire

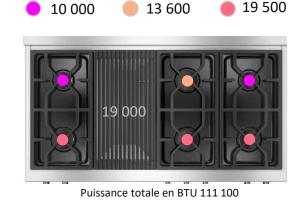


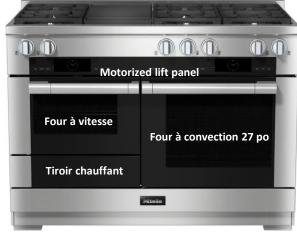
M Touch





HR 1954-3 G DF 24 949 \$ **♦** 48 po 8 brûleurs | biénergie [LP en option]







Conduite d'eau nécessaire



HR 1956-3 G DF GD 26 149 \$ 48 po 6 brûleurs + plaque chauffante | biénergie | LP en option |

Miele. Immer Besser. Pro

Project Business

Surfaces de cuisson au gaz professionnelles





KMR 1124-3 G 6 049 \$ 30 po 4 brûleurs | 71 000 BTU



M Pro Brûleurs doubles superposés d'une puissance BTU incroyablement élevée avec commande TrueSimmer offrant des options pour obtenir des résultats illimités Direct control - bouton de commande rétroéclairé

Nettoyage facile - grilles ComfortClean lavables au lave-vaisselle Confort et sécurité - rallumage automatique de tous les brûleurs Supports de casseroles en fonte (émaillé noir mat)



Brûleurs superposés

0 10 000

12 500

13 600

19 500

TrueSimmer



KMR 1134-3 G 7 249 \$ 36 po 6 brûleurs | 98 200 BTU



KMR 1135-3 G 8 549 \$ 36 po 4 brûleurs + gril | 84 100 BTU



KMR 1136-3 GD 8 549 \$ 36 po 4 brûleurs + plaque chauffante | 78 100 BTU



KMR 1354-3 G 8 549 \$ 48 po 8 brûleurs | 125 200 BTU



KMR 1355-3 G 9 699 \$ 48 po 6 brûleurs + gril | 111 100 BTU



KMR 1356-3 G GD 9 699 \$ 48 po 6 brûleurs + plaque chauffante | 105 100 BTU

Hottes professionnelles | Hottes intégrées | Ventilateurs





Habillages de conduits et ventilateurs vendus séparément.



DAR 1220-3 3 499 \$
Hotte de 30 po avec conduit de 10 po
700 ou 1100 pi³/min



DAR 1230-3 3 749 \$ Hotte de 36 po avec conduit de 10 po 700 ou 1100 pi³/min



DAR 1250-3 3 949 \$

Hotte de 48 po avec conduit de 10 po 1100 pi³/min



DAR 1130 2 799 \$
Hotte de 36 po avec conduit de 10 po
700 ou 1100 pi³/min



DAR 1150 2 999 \$
Hotte de 48 po avec conduit de 10 po
1100 pi³/min

Ventilateurs vendus séparément

Commandes à boutons intégrés, filtres en inox lavables au lave-vaisselle, 4 niveaux de puissance, dont le niveau Intensif, intérieur de la hotte avec CleanCover, éclairage DEL ClearView, capteur de sécurité contre la surchauffe

Ventilateurs moteur interne



DRIB XL 1519 \$
700 pi³/min | conduit de 10 po
+ raccord de reduction à 8 po
[Modèles de 30 po et 36 po]



DRIB XXL 1 619 4 ■ 1100 pi³/min | conduit de 10 po [Modèles de 30 po, 36 po, 48 po et 60 po]

Ventilateurs moteur externe



DREB XL 1 949 \$
700 pi³/min | conduit de 10 po
+ raccord de réduction à 8 po
[Modèles de 30 po, 36 po



DREB XXL 2 049 \$
1100 pi³/min | conduit de 10 po
[Modèles de 30 po, 36 po,
48 po et 60 po]

Ventilateurs requis pour hottes professionnelles | vendus séparément des hottes

Cuisinière | Accessoires pour hottes professionnelles

PROTECTION ARRIÈRE



12 ou 20 po H (305 ou 508 mm)

30, 36, 48 po L x 12 ou 20 po H

** Fortement recommandé pour les cuisinières AG en raison du risque de brûlure des matériaux délicats lors de l'utilisation du mode autonettoyant **

HABILLAGE DE NICHES



30, 36, 48 po L

40 po H (1016 mm)



JEU D'ADAPTION DE RACCORD D'ÉVACUATION ARRIÈRE Série DRRV 1200 [Hottes professionnelles]

HABILLAGE DE CONDUIT



30, 36, 48, 60 po L X 6, 12, 18, 24 po H

JEU D'ADAPTION RECYCLAGE D'AIR 30 et 36 po







Surfaces de cuisson électriques | à induction | à gaz



Surfaces de cuisson à induction



Encadré [FR]



KM 7720 FR 3 899 \$ | 3 zones, SmartSelect Surface de cuisson à induction de 24 po | 208/240 V, 40 A

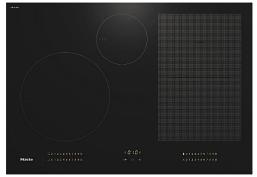


KM 7730 FR 4 499 \$ | 4 zones, SmartSelect Surface de cuisson à induction de 30 po | 208/240 V, 40 A

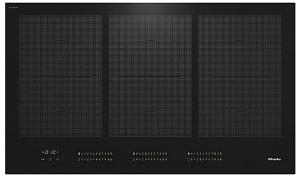


KM 7740 FR 5 499 \$ | 5 zones, SmartSelect Surface de cuisson à induction de 36 po | 208/240 V, 50 A

Sans cadre [FL]



KM 7735 FL 5 499 \$ | 4 zones, SmartSelect, PowerFlex Surface de cuisson à induction de 30 po | 208/240 V



KM 7745 FL 6 499 \$ | 6 zones, SmartSelect, PowerFlex Surface de cuisson à induction de 36 po | 208/240 V



KM 7755 FL 6 999 \$ | 5 zones, SmartSelect, PowerFlex Surface de cuisson à induction de 42 po | 208/240 V

Surfaces de cuisson à gaz | Design classique





KM 2012 G 2 199 \$

26 po 4 brûleurs avec 1 monowok



KM 2050 G 3 149 \$

36 po 5 brûleurs avec 1 monowok



KM 2032 G 2899\$

30 po 5 brûleurs avec 1 monowok



KM 2355 G 3 749 \$

36 po 5 brûleurs avec 1 wok double

Installation à fleur de plan (en option), grilles ComfortClean lavables au lave-vaisselle



Fonctionnalités

Plaque de cuisson en inox, grilles en fonte émaillée de qualité supérieure, supports de casseroles en fonte (émaillés noir mat), brûleurs PerfectClean, allumage électronique avec commande d'une seule main, arrêt de sécurité, GasStop, GasStop et Restart. Toutes les grilles sont lavables au lavevaisselle.

Les fonctionnalités varient en fonction du modèle; consultez le site Miele.ca pour connaître les fonctionnalités spécifiques à chaque modèle.



Anneau wok inclus avec les surfaces de cuisson équipées de brûleur(s) pour wok.

Miele. Immer Besser.

Project Business

Surfaces de cuisson à gaz | Design linéaire





KM 3465 G 3 249 \$ 30 po 4 brûleurs avec 1 wok double





KM 3475 G 3 849 \$ 36 po 5 brûleurs avec 2 woks doubles



KM 3485 G 4 049 \$ 42 po 6 brûleurs avec 2 woks doubles

Plaque de cuisson en inox, grilles en fonte émaillée de qualité supérieure, supports de casseroles en fonte (émaillés noir mat), brûleurs PerfectClean, allumage électronique avec commande d'une seule main, arrêt de sécurité, GasStop, GasStop et Restart. Toutes les grilles sont lavables au lave-vaisselle. Les fonctionnalités varient selon le modèle; consultez Miele.ca pour connaître les fonctionnalités spécifiques de chaque modèle.



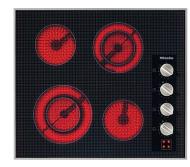
Anneau wok inclus avec surfaces de cuisson avec brûleur(s) wok



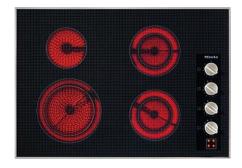
Surfaces de cuisson électriques 208 V



Boutons de commande 208 V



KM 5621 1 999 \$ 24 po Surface de cuisson à 4 zones



KM 5624 2 349 \$ 30 po Surface de cuisson à 4 zones



KM 5860 3 249 \$ 36 po Surface de cuisson à 5 zones

Fonctionnalités

208 V ou 240 V

DirectControl Plus ou boutons de commande, Vitrocéramique facile à nettoyer, fonction Stop&Go, minuteur, arrêt de sécurité, chauffage automatique, fonction de verrouillage, verrouillage du système, surveillance des pannes, ventilateur de refroidissement intégré, protection anti-surchauffe, indicateur de chaleur résiduelle. Les caractéristiques varient selon le modèle; consultez le site Miele.ca pour connaître les fonctionnalités spécifiques à chaque modèle.

DirectControls 208 V



KM 5820 2 599 \$

24 po Surface de cuisson à 3 zones 240 V

(208 V commande spéciale uniquement) Cliquez ici pour voir la version 240 V



KM 5840 2 899 \$ 30 po Surface de cuisson à 4 zones



KM 5860 3 249 \$ 36 po 5 Zone Cooktop



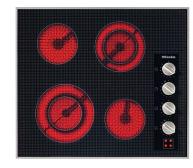
KM 5880 3 849 \$ 42 po Surface de cuisson à 5 zones

49

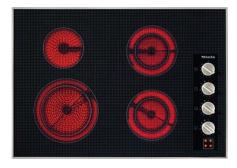
Surfaces de cuisson électriques 240 V



Boutons de commande 240 V



KM 5621 1 999 \$ Surface de cuisson à 4 zones 24 po



KM 5624 2 349 \$ Surface de cuisson à 4 zones 30 po



KM 5627 2 699 \$ Surface de cuisson à 5 zones 36 po

Fonctionnalités 208 V ou 240 V

DirectControl Plus ou boutons de commande, Vitrocéramique facile à nettoyer, fonction Stop&Go, minuteur, arrêt de sécurité, chauffage automatique, fonction de verrouillage, verrouillage du système, surveillance des pannes, ventilateur de refroidissement intégré, protection anti-surchauffe, indicateur de chaleur résiduelle. Les fonctionnalités varient selon le modèle; consultez le site Miele.ca pour connaître les fonctionnalités spécifiques à chaque modèle.

DirectControl 240 V



KM 5820 2 599 \$

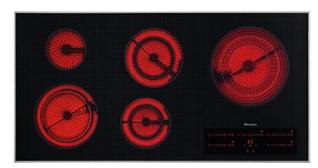
Surface de cuisson à 3 zones 240 V 24 po (208 V commande spéciale uniquement) Cliquez ici pour voir la version 240 V



KM 5840 2 899 \$ Surface de cuisson à 4 zones 30 po



KM 5860 3 249 \$ Surface de cuisson à 5 zones 36 po



KM 5880 3 849 \$ Surface de cuisson à 5 zones 42 po

Ensembles surface de cuisson + four de 24 po



EasyControl



H 2455 B 4 299 \$

EasyControl avec poignée PureLine, 8 modes de fonctionnement, affichage de la température, température recommandée, éclairage halogène, chauffage automatique, intérieur PerfectClean, porte en verre, 208 V ou 240 V

H 2455 B 240 V 4 299 \$



EasyControl | Ensembles superposés



H 2455 E | KM 6050 | 208 V 4 749 \$
Four 24 po PureLine EasyControl
+ surface de cuisson électrique



H 2455 E | KM 6050 | 240 V 4 749 \$
Four 24 po PureLine EasyControl
+ surface de cuisson électrique



H 2455 I KM 7020 | 208 V 5 949 \$ Four 24 po PureLine EasyControl + surface de cuisson à induction



H 2455 E | KM 7020 | 240 V 5 949 \$ Four 24 po PureLine EasyControl + surface de cuisson à induction

Hottes intégrées





DA 2360 1 649 \$
Hotte intégrée de 24 po
Conduit de 6 po | 483 pi³/min

(Faible profondeur 11 11/16 po | 297 mm)



DA 2588 2 349 \$ Hotte intégrée de 32 po Conduit de 6 po | 500 pi³/min

(Profondeur 15 13/16 po | 402 mm)



DA 2390 2 749 \$
Hotte intégrée de 35 po
Conduit de 6 po | 500 pi³/min

(Faible profondeur 11 13/16 po | 300 mm)



DA 2518 3 149 \$ Hotte intégrée de 44 po Conduit de 6 po | 500 pi³/min

(Profondeur 15 13/16 po | 402 mm)



Hottes à visière escamotables Slimline







DAS 2620 2 049 \$
24 po Hotte à visière escamotable Slimline
Conduit de 6 po | 327 pi³/min



DAS 4720 2 149 \$ 1 30 po Hotte à visière escamotable Slimline Conduit de 6 po | 498 pi³/min



DAS 4920 2 249 \$ 1 36 po Hotte à visière escamotable Slimline Conduit de 6 po | 498 pi³/min



ines techniques

Hottes inclinables (intermédiaires) | Hottes sous-encastrables





DA 186 1 599 \$ 24 po Hotte inclinable Conduit de 6 po | 330 pi³/min



DA 188 1 699 \$ 30 po Hotte inclinable Conduit de 6 po | 330 pi³/min



DA 189 1 799 \$
36 po Hotte inclinable
Conduit de 6 po | 330 pi³/min





DA 1260 1 299 \$ Hotte sous-encastrable de 24 po Conduit de 6 po | 320 pi³/min



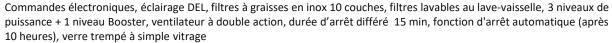
DA 1280 1 399 \$
Hotte sous-encastrable de 30 po
Conduit de 6 po | 320 pi³/min



Fiches technique

Hottes à aspiration descendante





(Recommandé pour îlot en raison de la profondeur requise)



DAG 600 539 \$
Ventilateur interne



DAG 1000 1 619 \$ Ventilateur externe



DA 6881 D 3 599 \$

Extracteur et ventilateur à aspiration descendante de 30 po conduit de 6 po | 425 pi³/min

[Ventilateur vendu séparément]



DA 6891 D 3 649 \$

Extracteur et ventilateur à aspiration descendante de 36 po conduit de 6 po | 425 pi³/min

[Ventilateur vendu séparément]

Hottes aspirantes | murales



Fonctionnalités

PROCHAINE ÉTAPE | PURISTIC CANTO | ÉDITION PURISTIC 6000

Commandes électroniques, éclairage DEL, Con@ctivity, Miele@home, WiFiConnect, moteur Éco, ensemble acoustique, durée d'arrêt différé 5/15 min, filtre à graisses en inox 10 couches, indicateur de filtre à graisses, 3 niveaux de puissance + 1 niveau Booster, CleanCover (intérieur de la hotte), filtres lavables au lave-vaisselle, verre trempé simple vitrage, ventilateur double action, cheminée télescopique, arrêt automatique (après 10 heures)

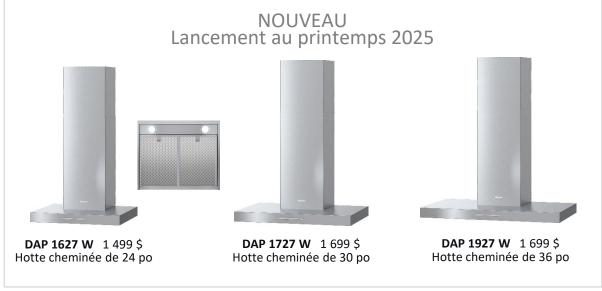
Option recirculation avec filtre à charbon (cheminée exposée)

Rallonges de hotte pour les plafonds plus hauts - modèles DA, PUR et DAP [conduit de 6 po | 489 pi³/min]

Les fonctionnalités varient selon le modèle; consultez le site Miele.ca pour connaître les fonctionnalités spécifiques de chaque modèle.



DA 6698 W 6 049 \$ Hotte cheminée de 36 po





PUR 68 W 2 149 \$ Hotte cheminée de 24 po



PUR 88 W 2 299 \$ Hotte cheminée de 30 po

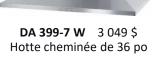


PUR 98 W 2 499 \$ Hotte cheminée de 36 po

Fonctionnalités

Hotte PUR et hotte TRAPIZIOD

Commandes électroniques, éclairage DEL, filtre à graisses inox 10 couches, 3 niveaux de puissance + 1 niveau Booster, CleanCover (intérieur de la hotte), filtres lavables au lave-vaisselle, ventilateur à double action, cheminée télescopique, fonction d'arrêt automatique (après 10 heures)





30 po (760 mm) OU 39 3/8 po (1000 mm)

DATK1-760 329 \$
DATK2-1000 379 \$
(pour hottes DA, PUR et DAP)

Miele. Immer Besser.

Raccordement

d'évacuation

27 3/8 po (693 mm)

40 po (1015 mm)

Project Business

Hottes aspirantes | îlot





PUR 98 D 4 899 \$
Hotte cheminée de 36 po
[Exclue de toutes les fonctionnalités @]

Fonctionnalités

Commandes électroniques, éclairage DEL, Con@ctivity, Miele@home, WiFiConnct, ensemble acoustique, durée d'arrêt différé 5/15 min, filtre à graisses inox 10 couches, indicateur de filtre à graisses, moteur Éco, 3 niveaux de puissance + 1 niveau Booster, CleanCover (intérieur de la hotte), filtres lavables au lave-vaisselle, verre trempé simple vitrage, ventilateur double action, cheminée télescopique, arrêt automatique (après 10 heures)

Les fonctionnalités varient selon le modèle; consultez Miele.ca pour connaître les fonctionnalités spécifiques à chaque modèle. [conduit de 6 po | 507 pi³/min]



DA 6698 D 7 249 \$ Hotte cheminée de 36 po



ÉDITION PURISTIC 6000 Commandes Touch on Glass



DA 4248 V D 7 849 \$
Hotte cheminée motorisée de 42 po
Conduit de 6 po | 489 pi³/min

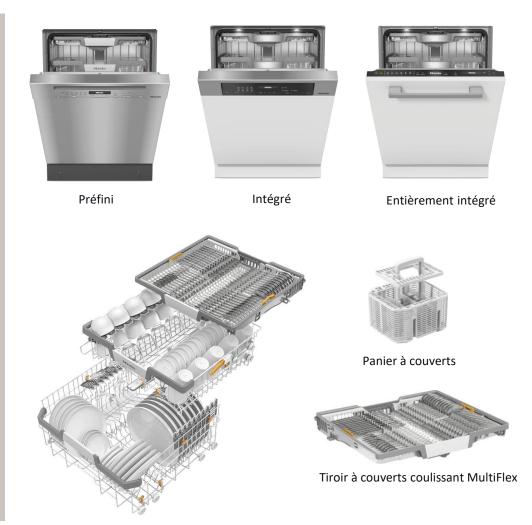
Lave-vaisselle



ENERGY STAR Les plus écoénergétiques 2025



Sur 20 ans, les lave-vaisselle permettent d'économiser environ 600 000 litres d'eau par rapport à la vaisselle à la main; avoir un lave-vaisselle est donc bon pour la planète et bon pour les mains.



Lave-vaisselle



ENERGY STAR Les plus écoénergétiques 2025

Au cours des 20 dernières années, nous avons considérablement réduit la consommation d'énergie de nos lave-vaisselle, ce qui a permis à la série G 7000 d'obtenir les meilleures notes.

Testés pour une utilisation pendant 20 ans² et 5 600 cycles de lavage, ces appareils sont vos vrais partenaires en matière de brillance.

L'équipe de rêve du nettoyage

Grâce au système AutoDos intégré et au PowerDisk, les lavevaisselle G 7000 AutoDos distribuent automatiquement la bonne quantité de détergent au bon moment.

Ce duo dynamique s'occupe de tout et dure jusqu'à 20 cycles de lavage.1 Une fois les réglages effectués, c'est parti - pour des résultats de nettoyage supérieurs.

Un nouveau panier réglable facilite le chargement des plats de toutes formes et tailles.

Le support FlexCare garantit la sécurité de vos verres à vin et bouteilles réutilisables, tandis que le clip XL-Assist empêche les objets plus volumineux de bloquer les autres. Le charger, c'est l'apprécier.

Dans le programme Éco Pendant la phase de développement de la série de lave-vaisselle G7000, Miele a testé les modèles et les composants principaux dans 5 600 cycles de lavage (= 280 cycles de lavage par an pendant 20 ans) dans différents programmes. Plus d'informations sur miele.com/20years





Série 5000 préfinie



G 5006 U CLST 1 949 \$



G 5006 U BRW 1 799 \$



G 5006 SCU CLST 2 149 \$



G 5006 SCU BRW 1 999 \$



G 5006 SCU OBS 1 999 \$



SCVi SFP = Tiroir à couverts | Commandes cachées | Panneau inox avec poignée dissimulée



G 5216 SCU CLST 2 449 \$



G 5266 SCVi 2 649 \$



G 5266 SCVi SFP 2 699 \$ Panneau inox avec poignée dissimulée



G 5482 SCVi SL 2 749 \$ (SlimLine 18 po)

GFVi 453/72-7 404 \$

Panneau de porte SlimLine inox CleanTouch de 18 po (en option)

Panneau avec poignée dissimulée



GFVi 709/77 469 \$

Panneau inox CleanTouch avec poignée dissimulée, hauteur de 77 cm

Convient aux lave-vaisselle totalement intégrés de 60 cm, pleine grandeur

G 5056 SCVi, G 5266 SCVi, G 7186 SCVi, G 7266 SCVi, G 7766 SCVi, G 7986 SCVi.

Lave-vaisselle | série 7000





Entièrement intégré, pleine grandeur, dosage automatique AutoDos avec PowerDisk^{MD} intégré, tiroir 3D MultiFlex, séchage AutoOpen **G 7186 SCVi** 3 199 \$



Entièrement intégré, pleine grandeur, tiroir 3D MultiFlex, séchage AutoOpen

G 7266 SCVi 3 099 \$



Entièrement intégré, dosage automatique – AutoDos avec PowerDisk^{MD} intégré, tiroir 3D MultiFlex

G 7656 SCVi 3 499 \$



Entièrement intégré, dosage automatique – AutoDos avec PowerDisk^{MD} intégré, tiroir 3D MultiFlex, BrilliantLight, panier MaxiConfort

G 7766 SCVi 4 099 \$



Entièrement intégré, dosage automatique – AutoDos avec PowerDisk^{MD} intégré, tiroir 3D MultiFlex, BrilliantLight, écran M Touch

G 7986 SCVi K20 Knock2open 4 999 \$



Préfini, tiroir 3D MultiFlex, séchage AutoOpen, inox CleanTouch

G 7216 SCU SS 2 899 \$



Préfini, dosage automatique – AutoDos avec PowerDisk^{MD} intégré, tiroir 3D MultiFlex, inox CleanTouch

G 7606 SCU 3 299 \$



 $Int\'{e}gr\'{e},\ dosage\ automatique\ -\ AutoDos\ avec\ PowerDisk^{MD}\ int\'{e}gr\'{e},\ tiroir\ 3D\ MultiFlex,\ BrilliantLight,\ panier\ MaxiConfort$

G 7716 SCi 3 999 \$



Intégré, dosage automatique- AutoDos avec PowerDiskMD intégré, tiroir 3D MultiFlex, BrilliantLight, écran M Touch

G 7916 SCi 4 899 \$

Lave-vaisselle ProfiLine







PFD 104 SCVi K20 6 970 \$

Knock2Open
16 couverts en 24 min à 208 / 240 V
Certifié EMC, CE, VDE, EN 1717, UL
Température maximale de rinçage final 180 °F | 82 °C
Système anti-fuites WaterControl, 8 programmes
Séchage AutoOpen, BrilliantLight, verrouillage de sécurité

Idéal pour les ménages, les cuisines de bureau, les salles du personnel et les arrière-cuisines.







PFD 102 i (ADA) 5 763 \$

13 couverts, conforme aux normes ADA
52 min 120 V | 24 min 208 / 240 V
Certifié EMC, CE, VDE, EN 717
Température maximale de rinçage final 180 °F | 82 °C
Système anti-fuites WaterControl, 8 programmes
Séchage AutoOpen, BrilliantLight, verrouillage de sécurité
Sélectionnez le modèle en fonction de la tension requise.

Idéal pour les cuisines de bureau, les salles du personnel et les arrière-cuisines.















Congélateurs à porte simple MasterCool









F 2412 Vi
11 099 \$
Congélateur à porte simple
18 po

18 po 18 po
Capacité du congélateur 8,6 pi³ / 242 L Capacité du congélateur 7,8 pi³ / 219 L
Distributeur de glace et d'eau



F 2472 Vi
12 299 \$
Congélateur à porte simple
18 po
pacité du congélateur 7,8 pi³ / 219 L

simple Congélateur à porte simple 24 po 3 / 219 L Capacité du congélateur 11,2 pi³ / 318 L Distributeur de glace et d'eau

F 2672 Vi

13 549 \$



F 2812 Vi F 2802 Vi
13 549 \$ 13 549 \$
Congélateur à porte simple
30 po
Capacité du congélateur 15,8 pi³ / 446 L



F 2912 Vi F 2902 Vi
14 799 \$ 14 799 \$

Congélateur à porte simple
36 po
Capacité du congélateur 19,4 pi³ / 549 L

Jeu de juxtaposition KSK 2002 1 199 \$

Nécessaire entre toutes les colonnes installées côte à côte.
Cliquer ici pour plus d'informations.

Prêt pour panneaux - les panneaux et les poignées en inox CleanTouch sont vendus séparément en option.

Réfrigérateurs à porte simple MasterCool | Vi











K 2612 Vi 11 649 \$

K 2602 Vi 11 649 \$

Réfrigérateur à porte simple de 24 po

Capacité du réfrigérateur 13 pi3 / 367 L



K 2812 Vi 12 899 \$

K 2802 Vi 12 899 \$

Réfrigérateur à porte simple de 30 po Capacité du réfrigérateur 16,8 pi³ / 475 L



K 2912 Vi 14 099 \$

K 2902 Vi 14 099 \$

Réfrigérateur à porte simple de 36 po Capacité du réfrigérateur 20,6 pi3 / 582 L

Jeu de juxtaposition 1 199 \$

Nécessaire entre toutes les colonnes installées côte à côte. Cliquer ici pour plus

Prêt pour panneaux - les panneaux et les poignées en inox CleanTouch sont vendus séparément en option.

Combinés réfrigérateur-congélateur MasterCool | Réfrigérateur FrenchDoor | Vi











Réfrigérateur-congélateur de 30 po

Capacité du réfrigérateur 11,4 pi³ / 323 L

Capacité du congélateur 4,6 pi³ / 129 L



KF 2802 Vi RH 4 15 099 \$



KF 2912 Vi LH 16 449 \$



KF 2902 Vi RH 416 449 \$



KF 2982 Vi 4

Réfrigérateur-congélateur de 36 po Capacité du réfrigérateur 14 pi³ / 397 L

Capacité du congélateur 5,6 pi³ / 157 L

Réfrigérateur FrenchDoor de 36 po Capacité du réfrigérateur 13,8 pi³ / 393 L Capacité du congélateur 5,6 pi³ / 157 L

Jeu de juxtaposition KSK 2002

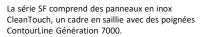
Nécessaire entre toutes les colonnes installées côte à côte. Cliquer ici pour plus d'informations

Prêt pour panneaux - les panneaux et les poignées en inox CleanTouch sont vendus séparément en option.

Vi – Intégré à fleur | KF=combiné réfrigérateur/congélateur, 28XX=30 po, 29XX=36 po, XX(1)X=charnière gauche, XX(0)X=charnière droite | Conduite d'eau requise

MasterCool | Combinés réfrigérateur-congélateur | Réfrigérateur FrenchDoor | SF















17 699 \$







KF 2902 SF 18 899 \$



KF 2982 SF 19 599 \$

Combiné réfrigérateur-congélateur de 30 po Capacité du réfrigérateur 11,4 pi³ / 323 L

Capacité du congélateur 4,6 pi³ / 129 L

Combiné réfrigérateur-congélateur de 36 po

Capacité du réfrigérateur 14 pi³ / 397 L Capacité du congélateur 5,6 pi³ / 157 L

Réfrigérateur FrenchDoor de 36 po

Capacité du réfrigérateur 13,8 pi³ / 393 L Capacité du congélateur 5,6 pi³ / 157 L

Jeu de juxtaposition KSK 2002

Nécessaire entre toutes les colonnes installées côte à côte. Cliquer ici pour plus d'informations

KF 2812 SF

17 699 \$

SF – Intégré en saillie avec panneaux inox CleanTouch, cadre et poignée ContourLine.

Vi – Intégré à fleur | KF= combiné réfrigérateur/congélateur, 28XX=30 po, 29XX=36 po, XX(1)X= charnière gauche, XX(0)X= charnière droite | Conduite d'eau requise



Réfrigérateurs à vin en colonne MasterCool









KWT 2612 Vi 13 799 \$



KWT 2602 Vi 13 799 \$



KWT 2672 ViS 14 399 \$



KWT 2662 ViS 14 399 \$



MasterCool - Jeu Sommelier

Tout simplement parfait pour les amateurs de vin - grâce au Jeu Sommelier unique en son genre, exclusif à Miele. Préparez des vins fins de manière professinnelle pour les décanter. Dégustez du champagne et du vin blanc dans des verres réfrigérés. Buvez du vin conditionné, même à partir de boparfaitementuteilles ouvertes.



MasterCool – FlexiFrame

Maintient les bouteilles de toutes tailles en toute sécurité.

Les porte-bouteilles en bois réglables maintiennent en toute sécurité les bouteilles de toutes tailles. Les lamelles individuelles peuvent être déplacées facilement pour s'adapter à toutes les formes de bouteilles. Pour un rangement parfait de votre vin.



MasterCool – Push2open

La solution parfaite pour un design sans poignée avec la fonction Push2open s'ouvre automatiquement. Il suffit d'appuyer légèrement sur la porte pour actionner le mécanisme d'ouverture. La porte s'ouvre alors doucement et vous permet de passer la main à l'intérieur et de l'ouvrir complètement.

Remarque : le jeu Sommelier ne peut pas être ajouté / converti dans les modèles KWT 2612 Vi et KWT 2602 Vi.

Réfrigérateur à vin avec 3 zones de 24 po

Capacité du réfrigérateur 13,4 pi³ / 379 L Capacité de 104 bouteilles Réfrigérateur à vin avec 3 zones et Jeu Sommelier de 24 po

Capacité du réfrigérateur 13,4 pi³ / 379 L Capacité de 77 bouteilles

Jeu de juxtaposition KSK 2002 1 199 \$

Nécessaire entre toutes les colonnes installées côte à côte. Cliquer ici pour plus d'informations.

Prêt pour panneaux - les panneaux et les poignées en inox CleanTouch sont vendus séparément en option.

Vi – Intégré à fleur | KWT= Stockage du vin, 26XX=24 | Conduite d'eau requise



Réfrigération européenne





Réfrigération européenne





Congélateurs | Réfrigérateurs européens encastrables





Les commandes FreshTouch permettent de régler toutes les fonctionnalités d'une simple touche de l'écran.



Éclairage DEL optimal et sans entretien dans le compartiment



Fermeture en douceur de la porte grâce à la charnière SoftClose



Des glaçons parfaits grâce à la machine à glaçons IceMaker avec raccordement à l'eau

Doublez votre confort avec la Ice&PizzaBox de Miele. NoFrost et 8 tiroirs de congélation sur glissières télescopiques pour un confort maximal.

Pas de givre sur les aliments et pas besoin de dégivrer grâce à NoFrost.

Maison connectée avec Miele@home. Un réseau intelligent. Rendez votre vie intelligente : grâce à Miele@home, vous pouvez mettre intelligemment en réseau vos appareils ménagers - pour plus d'options.



Capacité du congélateur 7,77 pi3/ 220 L



Congélateur à porte simple de 24 po Réfrigérateur à porte simple de 24 po Capacité du réfrigérateur 10,88 pi³ / 308 L

Panneau de porte et poignée requis | Charnières amovibles | Conduite d'eau requise



PerfectFresh Système de fraîcheur actif avec humidification active dans le tiroir supérieur

Les aliments restent frais jusqu'à 5 fois plus longtemps grâce à l'humidification active et au couvercle hermétique. L'eau se transforme en brouillard grâce à la technologie ultrasonique toutes les 90 minutes et à chaque ouverture de porte. Réservoir d'eau (100 ml) intégré dans la plaque de séparation au-dessus du tiroir. Glissières entièrement télescopiques.



Distribution uniforme de la température avec DynaCool.



Les articles peuvent être facilement retirés grâce à la tablette en verre pivotante -FlexiTray



La grande profondeur permet de placer une plaque de cuisson entière sur le niveau du tiroir inférieur.

Combinés réfrigérateur-congélateur et FrenchDoor européens encastrables



NOUVEAUX



Combiné réfrigérateur-congélateur de 24 po Capacité du réfrigérateur 6,85 pi3 / 194 L Capacité du congélateur 2,19 pi³ / 62 L



Combiné réfrigérateur-congélateur de 24 po

Capacité du réfrigérateur 6,99 pi³ / 198 L Capacité du congélateur 2,22 pi³ / 63 L



KFN 9859 iDE RH 10 499 \$

Combiné réfrigérateur-congélateur de 30 po Capacité du réfrigérateur 9,8 pi³ / 278 L

Capacité du congélateur 4,3 pi³ / 122 L



Également disponible avec charnière gauche



KFNF 9959 iDE 12 499 \$

Réfrigérateur FrenchDoor de 36 po Capacité du réfrigérateur 10,45 pi3 / 296 L Capacité du congélateur 6 pi3 / 170 L



Combinés réfrigérateur-congélateur posables européens 24 po | 30 po



Combiné réfrigérateur-congélateur posable de 24 po w/ Icemaker

Nouveau



Combiné réfrigérateur-congélateur posable de 30 po

Fiches techniques

Réfrigération européenne sous-encastrable





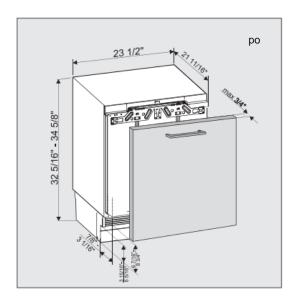
K 31222 Ui 2 999 \$

Réfrigérateur sous-plan de 24 po

Capacité du réfrigérateur 4,8 $\rm pi^3$ / 136 $\rm L$

Réfrigérateur intégré sous-encastrable

Charnière de porte | DROITE (amovible)
Prêt pour panneaux, éclairage DEL, commandes PicTronic,
ComfortClean, 1 tiroir à légumes, alarme acoustique de la porte



Dimensions d'installation : Largeur 23 5/8 po (600 mm) Hauteur 32 3/8 po (820 mm) – 43 ¾ po (880 mm) Profondeur 21 ¾ po (550 mm)

Réfrigérateurs à vin européens encastrables de 24 po





KWT 6312 UGS 6 299 \$

Cave à vin sous-plan Sommelier de 24 po

Capacité de 46 bouteilles (sans Jeu Sommelier)

Jeu Sommelier (utilisation facultative) Zones de température | 1 Clayettes en bois | 4 Clayettes en bois FlexiFrame | 3



KWT 6322 UG 6 049 \$

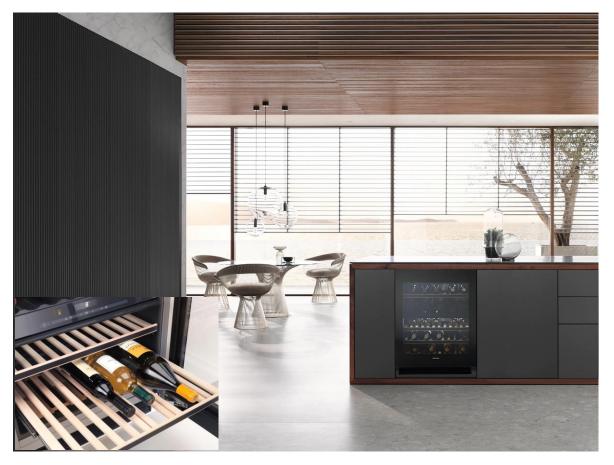
Cave à vin sous-plan de 24 po

Capacité jusqu'à 34 bouteilles

Zones de température | 2 Clayettes en bois | 4 Clayettes en bois FlexiFrame | 3

Dimensions d'installation: largeur 23 5/8 po (600 mm) hauteur 32 5/16 po (820 mm) profondeur 24 po (610 mm)





Le jeu de juxtaposition KSK6300 est requis pour l'installation côte à côte.

Buanderie domestique et professionnelle





Laveuses professionnelles | Sécheuses à pompe à chaleur



Le système de buanderie Petits géants (Little Giants)



PDR 908 HP [EL] 5 430 \$ Sécheuse à pompe à chaleur Professional 24 po Blanc lotus

M Touch Flex

32 langues



PWM 908 [EL DP] 7 335 \$ Laveuse Professional 24 po Blanc lotus



PDR 908 HP [EL] 5710\$ Sécheuse à pompe à chaleur Professional 24 po Inox



PWM 908 [EL DP] 7 605 \$ Laveuse Professional 24 po 23 7/16 L x 33 7/16 H x 28 1/4 P (596 x 850 x 777 mm)

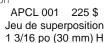


Sécheuses Petits géants

- Volume 4,6 pi³
- Technologie de la pompe à chaleur sans évacuation d'air
- 35 programmes, 3 programmes d'hygiène
- Homologué Energy Star
- FragranceDos pour des textiles au parfum frais
- Plage de température (F) 140° 185°
- 185 °F / temps de maintien de 15 minutes
- Pompe à chaleur 2 x plus grande que les modèles domestiques
- Ventilateur indépendant pour un séchage plus rapide
- Moteur professionnel à aimant permanent sans



- Volume 2,6 pi³ / 20 lb
- Capsules de distribution spécialisées CapDosing^{MD}
- 50+ programmes de lavage, 14 programmes hygiéniques
- Programme de lavage Express 25 min
- Programme IntensiveWash 49 min
- 3 amortisseurs commerciaux pour un fonctionnement en douceur à grande
- Capteur 3D : surveille les déséquilibres de charge, détecte la vitesse de rotation
- Panneau arrière perforé pour un trempage et un égouttage plus rapides
- Éléments chauffants puissants pour chauffer l'eau rapidement



TRK555 119 \$ Panier de sécheuse







Míele

- 208 / 240 V 30 A • Fiche NEMA L6-30

Fonctionnalités Petits géants

Départ différé de 96 heures

Appli Miele WiFiConnect

En colonne ou côte à côte

• Testé pour 30 000 heures de fonctionnement

• En service 8 heures par jour / 365 jours par an

Utilisation résidentielle et commerciale



Laveuses | Sécheuses avec pompe à chaleur







WXD160 WCS 2 499 \$

W1 Classic 120V / 60 Hz EnergyStar CapDosing^{MD} 1600 tr/min Raccordement froid/chaud Wi-Fi, Départ différé Normal, Délicat, Hygiénique, Lavage à la main, Chemises, Foncés/jeans, Express, Ultra blanc, Vêtements d'extérieur, Imperméabilisation, Vidange/ essorage, VapeurDouce



WXF660 WCS TDos 3 099 \$

- + Éclairage du tambour
- + InfoÉco
- +TwinDos
- + Anneau de porte chromé 22 programmes



WXI860 WCS TwinDos&IntenseWash 3 799 \$

- + Système IntenseWash + SingleWash
- + QuickIntenseWash 49 23 programmes



23 ½ po (596 mm) W

27 programmes

-34 % po F -882 mm) 33 ½ po . - (850 –

WXR860 WCS TwinDos&IntenseWash 4 399 \$

TXD160 WP 2 499 \$

T1 Classic 120 V / 60 Hz

Pompe à chaleur, Energy Star, FrangranceDos, Wi-Fi, AddLoad, Départ différé, Quotidien, Délicat, Draps, Laine/Soie, Chemises, Jeans, Lissage, Express, Imperméabilisation, DryFresh



TXI680 WP FragranceDos2 Éco&Vapeur 3 299 \$

- + InfoÉco
- + VapeurDouce
- + anneau de porte chromé 19 programmes



TXR860 WP Éco&Vapeur 4 099 \$

23 ½ po (596 mm) L





FragranceDos 23,99 \$ Aqua, Cocoon, Nature, 50 cycles de séchage



Panier à sécheuse inclus avec TRX860



WTV 502 119 \$ 1 po H (25,4 mm)

WTV 512 409 \$ 4 ½ po H (121 mm)

WTS 510 719 \$ 13 % po H (350 mm)

Miele. Immer Besser.

Project Business

Technologie des sécheuses avec pompe à chaleur





Sécheuse avec pompe à chaleur

Circuit d'air fermé - L'air traité est déshumidifié à l'intérieur de l'unité (à l'aide de réfrigérant). L'air est chauffé à l'aide de réfrigérant ne dégageant que 6 % de taux d'humidité. Aucune ventilation n'est nécessaire pour faciliter l'installation, réduire l'entretien et améliorer l'efficacité. 60 % plus efficace qu'une sécheuse à évacuation.



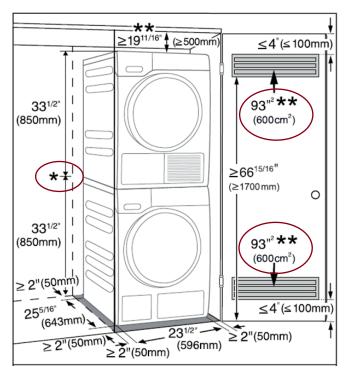
Principe de fonctionnement

- L'air chaud et sec est pompé dans le tambour ce qui absorbe l'humidité du linge.
- L'air chargé d'humidité passe par des filtres avant d'arriver à l'évaporateur, où il est refroidi dans le circuit de refroidissement.
- L'air refroidi passe par un condenseur qui capture l'humidité.
- L'air retraité (à nouveau sec) est ensuite pompé dans le tambour.
- Ce cycle se répète jusqu'à ce que la charge soit sèche.

Grâce à l'efficacité de la technologie des pompes à chaleur, une prise 208 V / 240 V NEMA 14-30 n'est plus nécessaire pour la sécheuse. Utilisez une prise domestique standard de 120 V /15 A. Miele fournit un adaptateur NEMA avec chaque sécheuse.



Les produits qui figurent sur la liste des produits les plus éconergétiques ENERGY STAR pour 2022 offrent une efficacité énergétique de pointe ainsi que les dernières innovations technologiques. Ils représentent le meilleur de l'année en matière d'économies d'énergie et de protection de l'environnement.



- * Hauteur avec jeu de superposition WTV502 = 67 3/8 po (1711 mm) | WTV502 = 71 1/8 po (1806 mm)
- ** S'il n'est pas possible de respecter les spécifications relatives au débit d'air, le temps de séchage peut être plus long.

Technologie des laveuses





IntenseWash

Utilise 2 pompes, ce qui permet d'économiser de l'énergie et de laver en moins de temps. Le détergent se dissout plus rapidement et est pulvérisé au centre de la charge.

Système anti-fuites (WCS)

Le capteur de niveau d'eau du tambour et l'interrupteur à flotteur situé dans le bac d'égouttage de la base détectent les fuites d'eau, même minimes. En cas d'erreur, l'alimentation en eau est interrompue et l'eau est évacuée.



La pompe primaire remplit le tambour de détergent et d'eau, qui se dépose au fond. La pompe secondaire redistribue l'eau savonneuse vers le haut du tambour, ce qui permet une distribution uniforme et un nettoyage en profondeur.



TwinDos^{MD} | Système à 2 phases

Le détergent UltraPhase 1 et l'agent de blanchiment à l'oxygène UltraPhase 2 sont dosés automatiquement à partir de cartouches intégrées qui durent jusqu'à 45 charges et permettent d'économiser environ 30 % des coûts de détergent.





Original

Sensitive

Refresh Elixir

Contrôle de capacité automatique

Les vêtements sont pesés et vous programmez la dureté de l'eau et le degré de salissure, ce qui permet d'utiliser la bonne quantité de détergent au bon moment, pour obtenir le bon résultat!



CapDosingMD | Renforçateurs pour détergents spéciaux

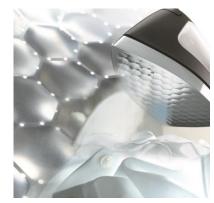
Distribue automatiquement au bon moment dans le cycle de lavage. Les dosettes sont conçues pour des programmes/vêtements spécifiques.

Laine, Sport, Soie, Vêtements de plein air, Booster,



Moteur ProfiÉco

BLPM – Moteur à aimant permanent sans balais 1600 tr/min extrêmement efficace sur le plan énergétique, sans entretien grâce au moteur sans balais, silencieux.



Douceur au toucher : la surface hexagonale sculptée du tambour permet aux vêtements de glisser sur une fine pellicule d'eau.



Android et iOS, commande à distance avec SmartStart, notification du niveau de remplissage de TwinDos, de l'état de l'appareil, aide à sélectionner le programme le plus approprié.

Miele. Immer Besser. **Project Business**

Repasseuse



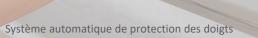


3 éléments chauffants pour une répartition optimale de la chaleur. Haute pression d'appui pour une meilleure élimination des plis par rapport au repassage à la main. Barre pivotante pratique pour le linge. Rouleau de 83 cm de large offrant un espace cinq fois plus large qu'un fer à repasser classique. La méthode de repassage décontractée avec une position assise ergonomique réduit la tension sur le dos et permet de garder les deux mains libres.





Les études de marché de Miele ont sondé nos clients et découvert que 95 % de tous les acheteurs d'une repasseuse Miele sont satisfaits, voire très satisfaits.





Miele Professional





Des solutions idéales pour votre secteur

Voir l'aperçu





Hôtels et restaurants

Hôtels et chambres d'hôtes, restaurants, spas, centres de bien-être et centres d'entraînement physique





Soins médicaux et dentaires

Hôpitaux et cabinets, dentistes, vétérinaires et soins des animaux





Santé et éducation

Maisons de retraite, services de garde d'enfants et écoles





Laboratoires

Petits et grands laboratoires





Petites entreprises et services

Bureaux, agences, petites entreprises, entreprises de nettoyage sous contrat, buanderies et nettoyeurs à sec





Autres secteurs

Résidentiel, sports, services d'urgence, équitation, au large de la côte et maritimes

Machines à café posables





CM 5310 OBSW 1 849,99 \$ Noir obsidienne



CM 5510 RGPF 2 049,99 \$ Noir obsidienne / Or rosé



CM 6160 OBSW 2 599,99 \$ Noir obsidienne



CM 6160 LW 2 599,99 \$ Blanc lotus



CM 7750 OBSW 5 999,99 \$ Noir obsidienne



CM 6360 LOCM 2 999,99 \$ Blanc lotus



CM 6360 OMB 2 999,99 \$ Noir obsidienne mat



CM 6360 OBBP 2 999,99 \$ Noir obsidienne / Bronze nacré



CM 6360 OBCM 2 999,99 \$ Noir obsidienne

Miele. Immer Besser.

Project Business

Aspirateurs







Miele



Siège social de Miele limitée Division Project Business

161 Four Valley Drive Vaughan, ON Canada L4K 4V8

Tél. 1 800 643 5381

Les informations contenues dans ces documents sont confidentielles, privilégiées et uniquement destinées à l'information du destinataire et ne peuvent être utilisées, publiées ou redistribuées sans l'accord écrit préalable de Miele & Cie. KG. Les opinions exprimées le sont en toute bonne foi et bien que le plus grand soin ait été apporté à la préparation de ces documents, les employés et responsables de Miele ne font aucune déclaration et ne donnent aucune garantie de quelque nature que ce soit concernant ces documents, y compris, mais sans s'y limiter, l'exactitude ou l'exhaustivité des informations, faits et/ou opinions qu'ils contiennent. Miele & Cie. KG., ses filiales, les directeurs, les employés et les agents ne peuvent être tenus responsables de l'utilisation et de la confiance accordée aux opinions, estimations, prévisions et conclusions contenues dans ces documents.