

Aperçu des appareils Miele | Janvier 2026

PRODUITS

Fours
Machines à café
Cuisinières
Hottes
hottes professionnelles
Surfaces de cuisson
Hottes
Lave-vaisselle
Réfrigération
Buanderie
Professional
Machines à café de comptoir
Aspirateurs

RESSOURCES

Fiches techniques
Modes d'emploi / Guides d'installation
Données CAO et données BIM
Ensembles multirésidentiels
Programme d'installation certifiée
Miele Experience Centres
Événements / Cours de cuisine
Promotions
Développement durable
Service à la clientèle

NOUVEAUX PRODUITS

Pourquoi Miele?
Nouveaux produits
Blogue de design

La cuisinière Miele haut degamme avec **technologie à induction**

[En savoir plus](#)

La nouvelle cave à vin Miele : **conservation haute precision**

[LEARN MORE](#)

Instructions de navigation

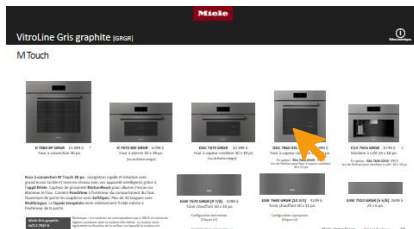
Cliquez sur le logo Miele en haut de chaque page pour revenir à la table des matières et/ou à la page de couverture.

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

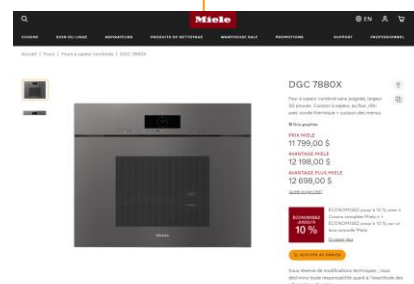


Navigation de la table des matières

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.

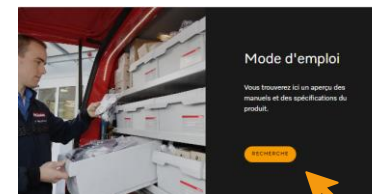


Accès alternatif aux modes d'emploi

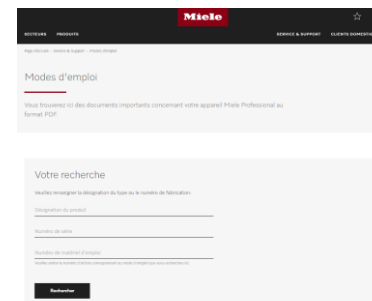
Si le manuel de l'utilisateur Miele n'est pas disponible ou s'il s'agit d'un modèle abandonné, allez à « Support » situé sur l'en-tête de Miele.ca et sélectionnez ensuite « Modes d'emploi et spécifications »



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



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

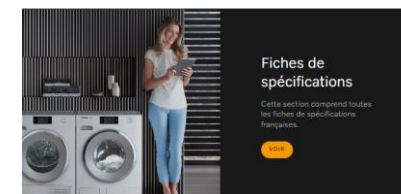


Bibliothèque technique

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.



Table des matières

Pourquoi Miele?



Centre de ressources



Blogue de design



Nouveaux produits



Ensembles multirésidentiels



Aperçu des gammes de design



Poignées



Aperçu de l'interface de cuisson



PureLine



- Détails | Jeux de finition
- Fours à convection
- Fours à vapeur combinés | Mise sous vide
- Fours à vitesse | Micro-ondes
- 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 noir obsidienne



- Four à convection
- Fours à vapeur combinés
- Fours à vitesse
- Machines à café
- Tiroirs chauffants
- Tiroir de mise sous vide

Nouveau

ArtLine noir obsidienne Arrivée en mars 2026



- Four à convection
- Fours à vapeur combinés
- Fours à vitesse
- Machines à café
- Tiroirs chauffants
- Tiroir de mise sous vide



Cuisinières,
surfaces de
cuisson au gaz et
hottes
professionnelles

Nouveau



Cuisinières
30 po



Cuisinières à
induction 36 po



Cuisinières
36 po



Cuisinières
48 po



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



Hotte intégrable



Hottes en inox



Moteur externe



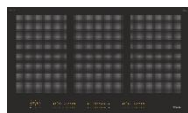
Moteur interne



Cache-conduits
Dosseret
Protection
arrière
Accessoires



Surfaces de
cuisson et hottes



Induction



Design classique



Design linéaire



Surfaces de cuisson
électriques

208 V | 240 V



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



Lave-vaisselle



Série 5000



Série 7000



Professionnel

Nouveau

6



Réfrigération
MasterCool

Nouveau

Série MaîtreFraîcheur (MasterCool)



Porte à deux battants
36 po



Porte à deux battants
42 po



Combinés
réfrigérateur-congérateur
30, 36 po



Congélateurs Vi



Réfrigérateurs Vi



Réfrigérateurs à vin Vi



Réfrigération
européenne



Tous les
congérateurs



Tous les
réfrigérateurs



Combinés
réfrigérateur/
congérateur



Combinés
réfrigérateur/
congérateur



Porte à
deux battants



Posable

Nouveau



Cave à vin
prête pour panneau



Buanderie



Laveuses et sècheuses
domestiques



Jeu de
superposition

Socles



Laveuses et sècheuses
professionnelles



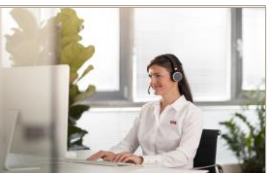
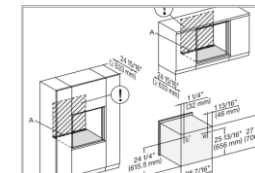
Professional



Machines à café
de comptoir



Aspireurs



Centre de ressources

Fiches techniques | Modes d'emploi / Guides d'installation | Données CAO | Ensembles multirésidentiels | Programme d'installation certifié | Centres d'expérience Miele | Événements/ Cours de cuisine | Promotions | Développement durable | Service à la clientèle

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

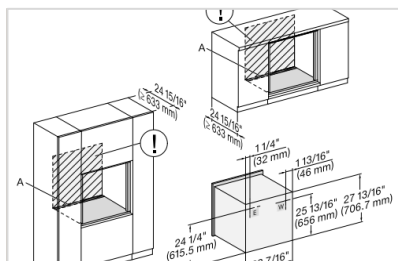
- Réduction de la consommation d'électricité des appareils de plus de 55 % depuis l'an 2000.
- Efficacité énergétique dans tous les groupes de produits.
- Certifications Energy Star^{MD} et Energy Star Les plus écoénergétiques dans plusieurs catégories.
- Efficacité énergétique élevée, même en utilisation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

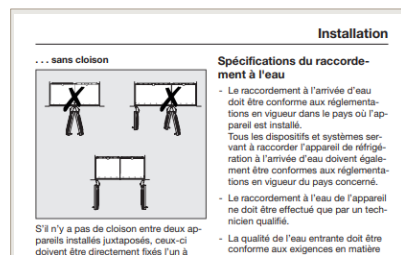
Centre de ressources



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](#)



Installation

Spécifications du raccordement à l'eau

- Le raccordement à l'arrivée d'eau doit être conforme aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.
- Tous les dispositifs et systèmes servant à raccorder l'appareil de réfrigération à l'arrivée d'eau doivent également être conformes aux réglementations en vigueur du pays concerné.
- Le raccordement à l'eau de l'appareil ne doit être effectué que par un technicien qualifié.
- La qualité de l'eau entrante doit être conforme aux exigences en matière

Modes d'emploi / Guides d'installation

Il suffit de saisir le numéro de modèle pour télécharger tous les modèles actuels et abandonnés.

[En savoir plus](#)



Données CAO et données BIM

Accès direct au téléchargement de tous les blocs CAO et fichiers BIM

[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 prenons 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](#)



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 !

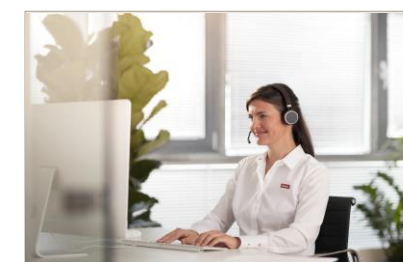
[En savoir plus](#)



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](#)

Blogue

CHEZ MIELE

Inspiration design provenant des meilleurs designers d'intérieur et créateurs canadiens.

Découvrez comment l'intégration harmonieuse et le savoir-faire innovant de Miele donnent vie à des espaces magnifiquement conçus, enrichis par une expertise de haut niveau.

Production du blogue : Maya Dalcourt

DESIGN

La maison Acropolis De Falken Reynolds

Les appareils Miele rehaussent la maison Acropolis de Falken Reynolds



À l'intérieur de la cuisine
Miele de Michael London



La maison Acropolis de
Falken Reynolds



Michael London's Design
élégant et moderne



La transformation de la
maison d'Emma
Redington



Découvrez la maison
récemment rénovée
de la famille Hyatt

Nouveaux produits | Immer Besser

Toujours innovants pour vous offrir le meilleur des appareils haut de gamme.

Cliquez sur l'image pour découvrir toutes les gammes.



ArtLine Noir obsidienne
Arrivée en mars 2026



Série hottes cheminées DAP
24, 30 36 po



Cuisinières
à induction 36 po



Professional
MasterLine Dishwasher



Cellier intégré sous-
comptoir de 24 po prêt
pour panneau



Réfrigérateurs
porte à deux battants



Combiné réfrigérateur-congélateur

Série MasterCool 3600 et 3800

Automne / hiver

Ensembles multirésidentiels

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

Ensembles de 24 po



G 5056 SCVi



DAS 2620



H 2455 E
+ KM6050



KFN 7734 D



G 5051 SCVi
Conforme aux
normes ADA



DA 2360



H 2455 I
+ KM 7020



KFN 7784 D

Depuis plus de 20 ans, la division commerciale 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



Ensemble de 36 po



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.

Séries de design Génération 7000

PureLine



ContourLine



VitroLine

Noir obsidienne



ArtLine

Noir obsidienne | Arrive en mars 2026



Recommandations pour l'harmonisation des couleurs

Noir obsidienne
Miele RAL 9005

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

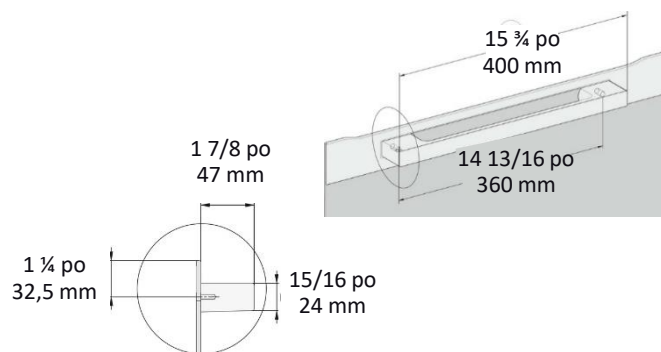
PureLine | VitroLine 24 po



DS 7000 PureLine
219 \$



DS 7000 VitroLine GRGR
429 \$



PureLine | VitroLine 30 po



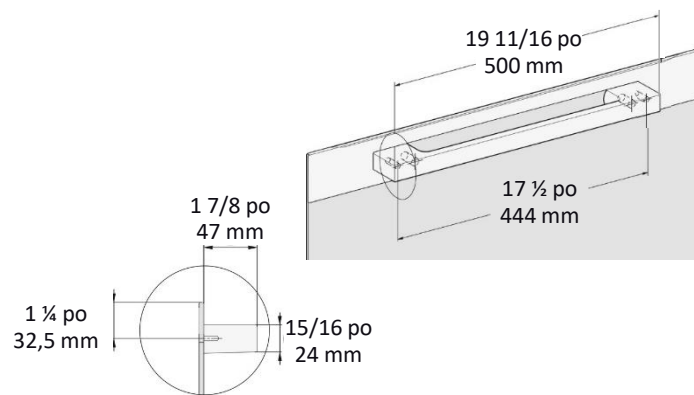
DS 7808 PureLine
219 \$



DS 7808 VitroLine GRGR
489 \$



DS 7808 VitroLine OBSW
489 \$



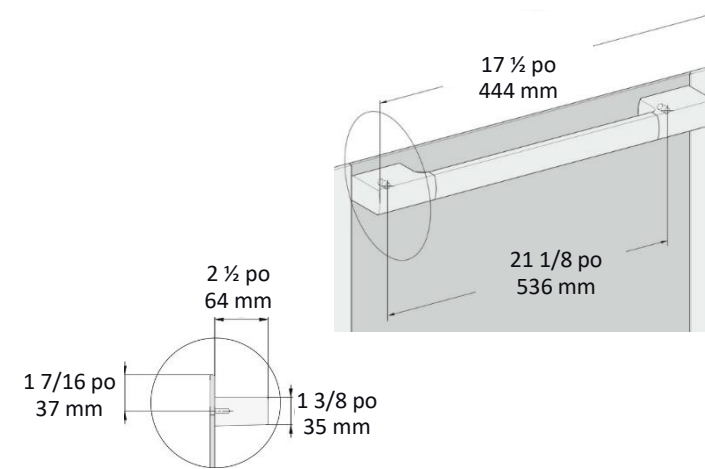
ContourLine 30 po



DS 7308 ContourLine
219 \$

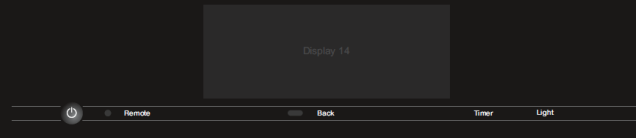


DS 7708 ContourLine pivotante
319 \$

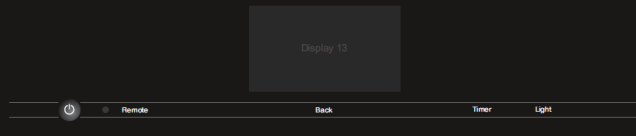


Interfaces de four Génération 7000

M Touch



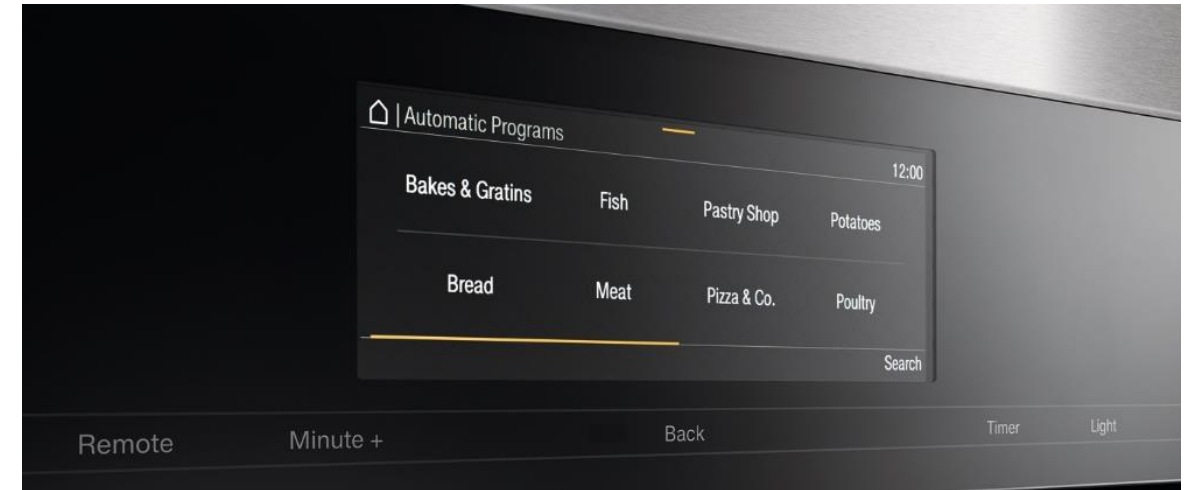
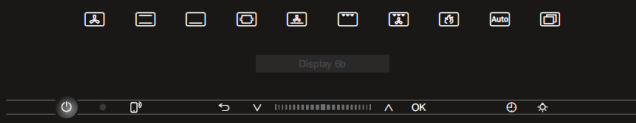
M Touch S



DirectSensor



DirectSensor S



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.

EasyControl

Uniquement pour le four à convection 30 po PureLine H 2880 BP



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

PureLine Génération 7000



Options de jeu de finition



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



EBA 7868 EDST/CLST 699 \$
Jeu de finition 30 x 24 po



EBA 2248 599 \$
Jeu de finition 30 x 18 po
pour micro-ondes en noir



PureLine offre un attrait moderne et contemporain, avec sa poignée massive, sa finition discrète en inox et sa façade en verre noir obsidienne.



Fours à convection PureLine

M Touch



H 7880 BP 12 399 \$ 
Four à convection 30 po

M Touch S



H 7680 BP 10 499 \$ 
Four à convection 30 po

DirectSensor S



H 7280 BP 7 599 \$
Four à convection 30 po

EasyControl



H 2880 BP 6 499 \$
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.



H 7660 BP 8 799 \$
Four à convection 24 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.

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 10 999 \$
Four à vapeur combiné 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



DGC 7875 11 499 \$ 
Four à vapeur combiné 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



DGC 7845 10 299 \$ 
Four à vapeur combiné 24 x 18 po

M Touch S



DGC 7640 9 499 \$
Four à vapeur combiné 24 x 18 po

DirectSensor



DGC 7470 8 999 \$
Four à vapeur combiné 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



EVS 7010 [5 5/8] 4 899 \$
Tiroir de mise sous vide 24 x 6 po




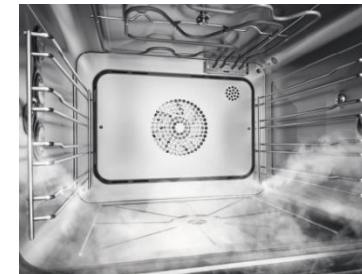
EVS 7670 [9 7/8] 6 999 \$
Tiroir de mise sous vide 30 x 10 po



DGC 7880 XXL 12 299 \$
Four à vapeur combiné 30 x 25 po
[Jeu de finition intégré]



DGC 7865 XXL 12 199 \$ 
Four à vapeur combiné 24 x 24 po



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 exceptionnels.

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

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

Détails [Cliquez ici]

Fours à vitesse | Micro-ondes PureLine

M Touch



H 7870 BM 7 099 \$
Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]

M Touch S



H 7670 BM 6 599 \$
Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



H 7640 BM 5 899 \$
Four à vitesse 24 x 18 po

DirectSensor S



H 7270 BM 5 799 \$
Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



H 7240 BM 5 299 \$
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 micro-ondes.



M 7240 TC 3 499 \$
Micro-ondes 24 x 18 po
avec commandes en haut



M 2241 SC 2 499 \$
Micro-ondes 24 x 18 po
avec commandes latérales


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

Jeu de finition [Cliquez ici]
EBA 2248 599 \$

Machines à café encastrables | Tiroir chauffant PureLine

M Touch



CVA 7845 9 199 \$ 
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 6 699 \$
Machine à café 24 x 18 po



ESW 7010 [5 5/8] 3 099 \$
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.



Conduite d'eau nécessaire 

 Prix de design
CVA 7845



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.**

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] 4 299 \$
Tiroir chauffant 30 x 10 po



EVS 7670 [9 7/8] 6 999 \$
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]



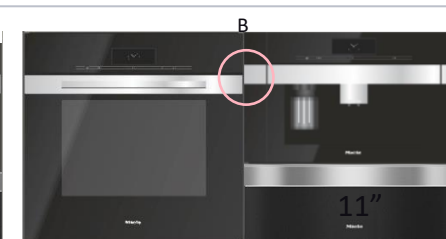
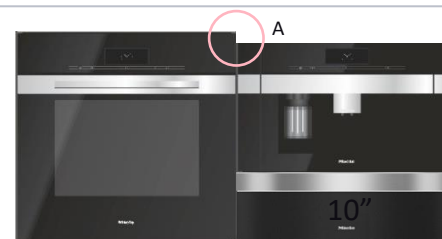
ESW 7680 [10 7/8] 4 299 \$
Tiroir chauffant 30 x 11 po



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 [Cliquez ici]



ContourLine Génération 7000



H 7780 BP

Jeu de finition



EBA 2748 699 \$

Jeu de finition en inox de 30 x 19 po
en option pour

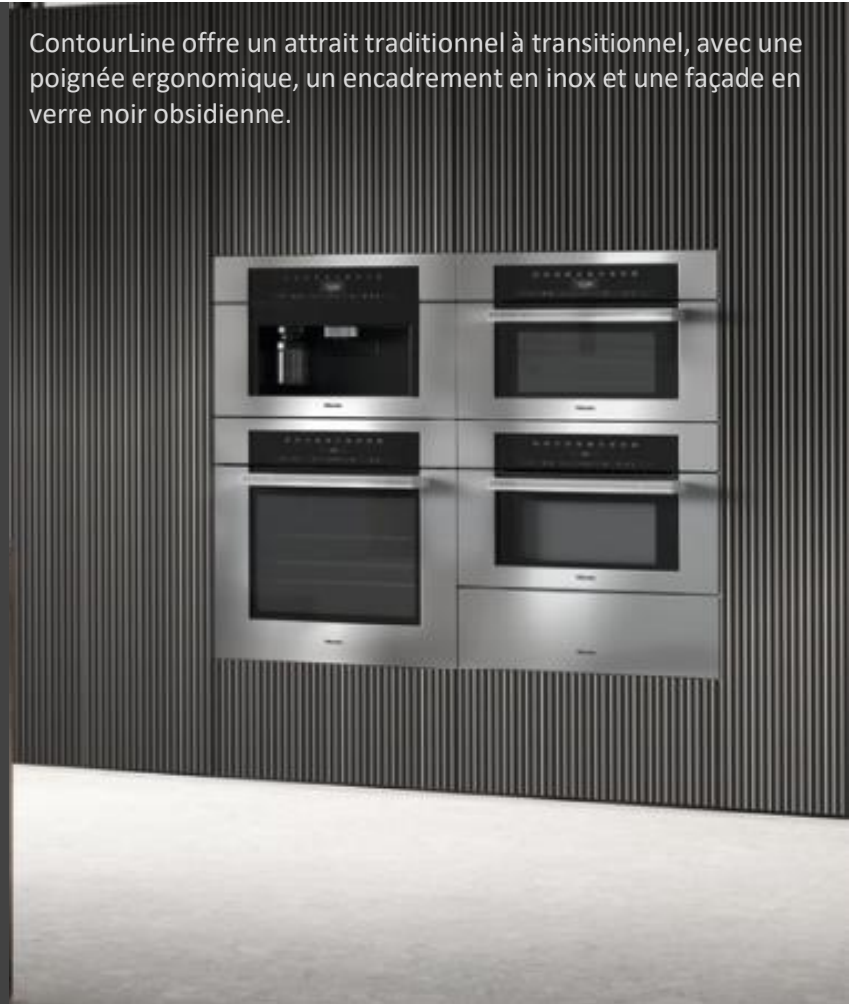
Micro-ondes M 2241 SC

Tous les appareils ContourLine sont d'une
largeur de 30 po.

[La seule exception est le four à micro-ondes de 24 x 18 po
présenté ci-dessus.]




ContourLine offre un attrait traditionnel à transitionnel, avec une poignée ergonomique, un encadrement en inox et une façade en verre noir obsidienne.




Fours à convection ContourLine

M Touch



H 7780 BP 12 399 \$ 
Four à convection 30 po



H 7780 BP 2 18 499 \$ 
Four double à convection 30 x 51 po
(Fonction Cuisson Hydra
dans le four supérieur uniquement)

M Touch S



H 7580 BP 10 499 \$ 
Four à convection 30 po

DirectSensor S



H 7180 BP 7 599 \$
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.

BP = Auto-nettoyant | Conduite d'eau nécessaire 

Fours à vapeur combinés ContourLine

M Touch



DGC 7770 10 999 \$

Four à vapeur combiné 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



DGC 7775 11 499 \$

Four à vapeur combiné 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]

M Touch S



DGC 7580 11 399 \$

Four à vapeur combiné 30 x 25 po
[Jeu de finition intégré]

DirectSensor



DGC 7370 8 999 \$

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 7 099 \$
Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]

M Touch S



H 7570 BM 6 599 \$
Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]

DirectSensor S



H 7170 BM 5 799 \$
Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]

EasyControl



M 2241 SC 2 499 \$
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 10 499 \$ 

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 7 999 \$

Machine à café 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



ESW 7570 [9 7/8] 4 299 \$

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.**

Configurations ContourLine avec tiroirs chauffants

Tiroir chauffant 10 po [horizontal et en cube]



ESW 7570 [9 7/8] 4 299 \$
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.**

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

Tiroir chauffant 11 po [superposé]



ESW 7580 [10 3/4] 4 299 \$
Tiroir chauffant 30 x 11 po



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 nécessaire entre un four à convection de 30 po et le tiroir chauffant ESW 7580.**

Prêt pour panneau



ESW 6380 FB 3 899 \$
Tiroir chauffant 30 x 10 3/4 po

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

VitroLine




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



Collection VitroLine en noir obsidienne

M Touch



H 7880 BP noir obsid. 12 799 \$ 
Four à convection 30 po



H 7870 BM noir obsid. 7 499 \$
Four à Vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



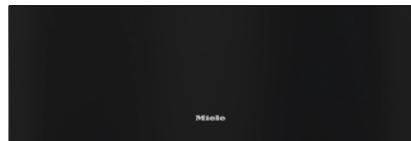
DGC 7880 XXL noir obsid. 12 699 \$
Four à vapeur combine 30 x 24 po



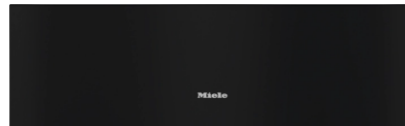
DGC 7870 noir obsid. 11 399 \$
Four à vapeur combine 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



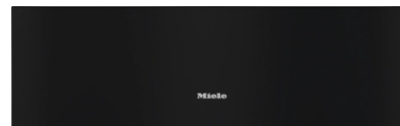
CVA 7875 noir obsid. 10 799 \$
Machine à café 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



ESW 7680 noir obsid. 4 699 \$
Tiroir chauffant 30 x 11 po



ESW 7670 noir obsid. 4 699 \$
Tiroir chauffant 30 x 10 po



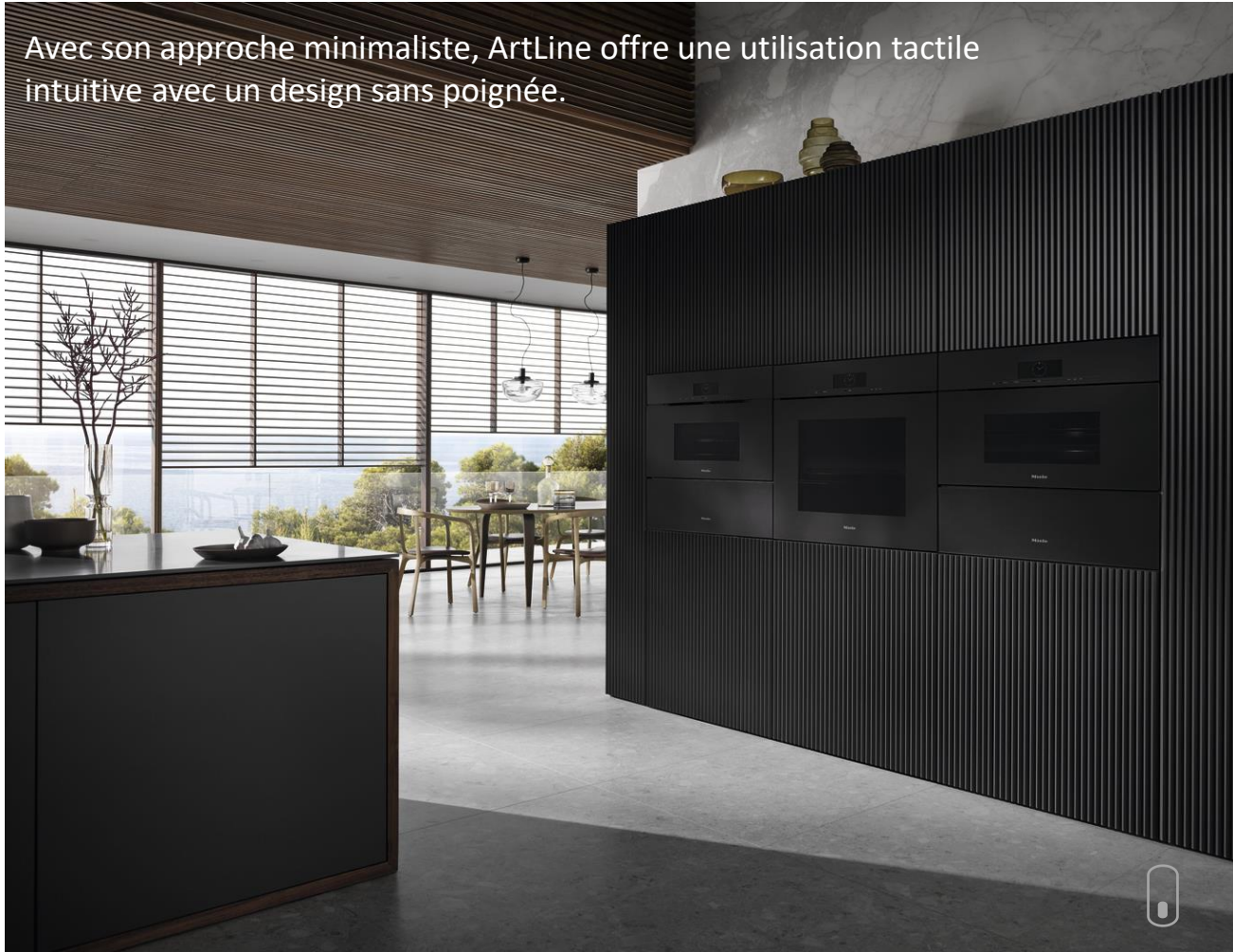
EVS 7670 noir obsid. [9 7/8] 6 999 \$
Tiroir de mise sous vide 30 x 10 po

Configuration horizontale tiroir chauffant
[Cliquez ici]

Conduite d'eau nécessaire 

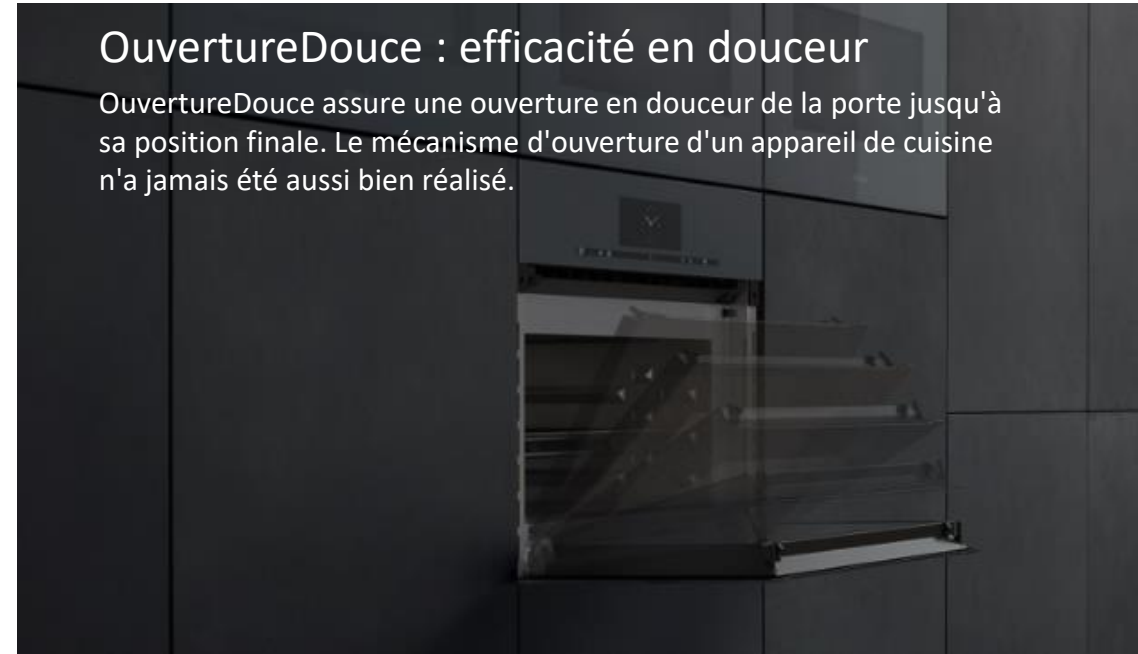
ArtLine

Avec son approche minimaliste, ArtLine offre une utilisation tactile intuitive avec un design sans poignée.



OuvertureDouce : efficacité en douceur

OuvertureDouce assure une ouverture en douceur de la porte jusqu'à sa position finale. Le mécanisme d'ouverture d'un appareil de cuisine n'a jamais été aussi bien réalisé.



ArtLine Génération 7000 se caractérise par des panneaux avant en verre sans poignée, de couleur noir obsidienne. Entièrement encastrées, avec une fonction tactile, pour une ouverture douce de la porte. La technologie exclusive de Miele comprend des fonctions telles que le MaîtriseGoût, qui ouvre automatiquement la porte du four une fois la cuisson terminée pour le refroidir rapidement et VueDirecte, 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 Noir obsidienne

M Touch^{MD}

Arrivée en mars 2026



H 7880 BPX noir obsid. 12 999 \$
Four à convection 30 po



H 7870 BMX noir obsid. 7 699 \$
3 Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



DGC 7870X noir obsid. 11 599 \$
Four à vapeur combine 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



DGC 7880X XXL noir obsid. 12 999 \$
Four à vapeur combine 30 x 25 po
[Jeu de finition intégré]



CVA 7875 noir obsid. 10 799 \$
Machine à café 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



ESW 7680 noir obsid. 4 699 \$
Tiroir chauffant 30 x 11 po



ESW 7670 noir obsid. 4 699 \$
Tiroir chauffant 30 x 10 po



EVS 7670 noir obsid. [9 7/8] 6 999 \$
Tiroir de mise sous vide 30 x 10 po

Configuration horizontale tiroir chauffant
[Cliquez ici]

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 **RéactionAuto** pour allumer l'écran ou illuminer le four. Caméra **VueDirecte** à l'intérieur du compartiment du four. Ouverture de porte en souplesse avec **OuvertureDouce**. Plus de 30 langues avec **MultiLingua**. La **façade tempérée** reste relativement froide même à l'extérieur de la porte.

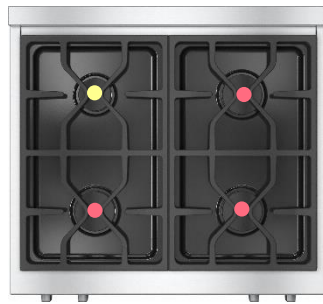
Gamme de cuisinières



Cuisinières ContourLine 30 po | Induction | Gaz | Électrique


M Touch


● 12 500 ● 19 500



Puissance totale en BTU 71 000

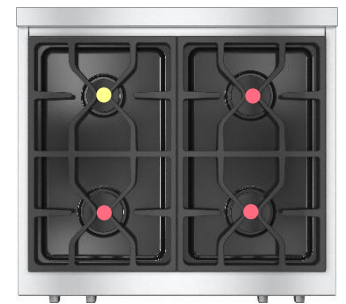
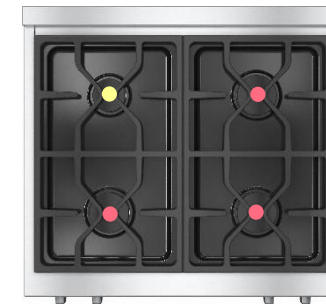


HR 1622-3 I 14 899 \$ 
Induction 30 po avec M Touch

HR 1924-3 G DF 14 299 \$ 
4 brûleurs avec M Touch biénergie 30 po
(Disponible en LP)

EasyControl

● 12 500 ● 19 500



Puissance totale en BTU 71 000

Puissance totale en BTU 71 000



HR 1422-3 I 12 699 \$
EasyControl induction 30 po
208 V ou 240 V

HR 1421-3 E 10 499 \$
EasyControl électrique 30 po
208 V ou 240 V

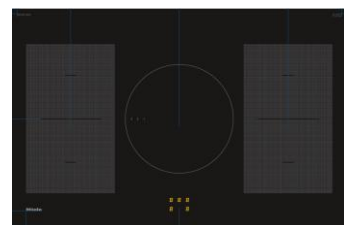
HR 1124-3 G AG 11 899 \$
4 brûleurs tout gaz 30 po
(Disponible en LP)

HR 1724-3 G DF 12 999 \$
4 brûleurs biénergie 30 po

NOUVEAU

Cuisinières à induction ContourLine 36 po

M Touch



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, fonction 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

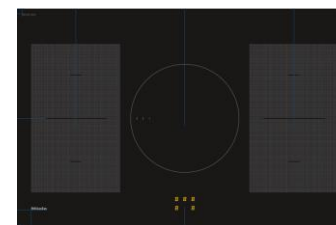
- Fiche NEMA 14-50
- Calibre du fusible 50 A



HR 1632-3I 18 599 \$

5 zones à induction avec four M Touch 36 po

EasyControl



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



HR 1432-3I 15 299 \$

5 zones à induction avec Easy Control 36 po

Cuisinières ContourLine 36 po | Biénergie | Gaz

M Touch^{MD}

● 12 500 ● 13 600 ● 19 500



Puissance totale en BTU 98 200



Puissance totale en BTU 84 100



Puissance totale en BTU 78 100



HR 1934-3 G DF 16 999 \$
36 po 6 brûleurs gaz | biénergie
(Disponible en LP)



HR 1935-3 G DF GR 18 299 \$
36 po 4 brûleurs + grill | biénergie



HR 1936-3 G DF GD 18 299 \$
36 po 4 brûleurs + plaque chauffante | biénergie
(Disponible en LP)

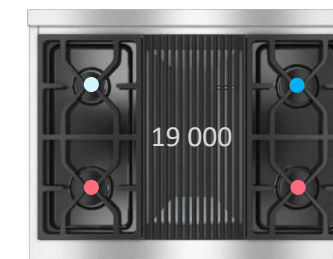
CommandeFacile

● 8 000 ● 9 000 ● 19 500

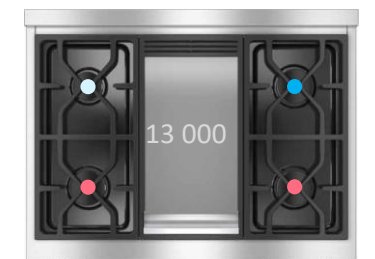
(Disponible jusqu'en décembre 2025 G + LP)



Puissance totale en BTU 84 500



Puissance totale en BTU 75 000



Puissance totale en BTU 69 000



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



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



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

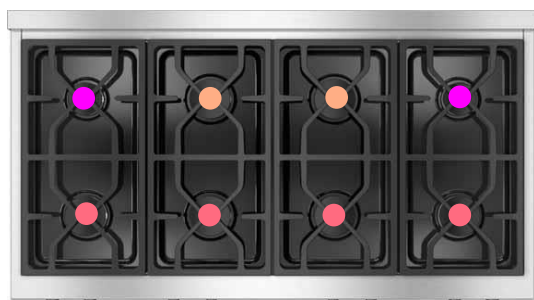
● Conduite d'eau nécessaire

Miele. Immer Besser. | Project Business

Cuisinières ContourLine 48 po | Centre culinaire

M Touch

● 10 000 ● 13 600 ● 19 500

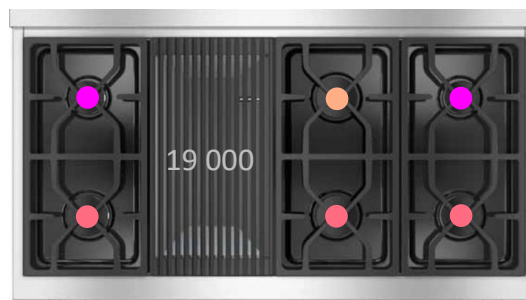


Puissance totale en BTU 125 200



HR 1954-3 G DF 27 299 \$ 

48 po 8 brûleurs | biénergie [LP en option]



Puissance totale en BTU 111 100



HR 1955-3 G DF GR 28 699 \$ 

48 po 6 brûleurs + grill | biénergie

 Conduite d'eau nécessaire



Puissance totale en BTU 105 100



HR 1956-3 G DF GD 28 699 \$ 

48 po 6 brûleurs + plaque chauffante | biénergie [LP en option]

Miele. Immer Besser. | Project Business

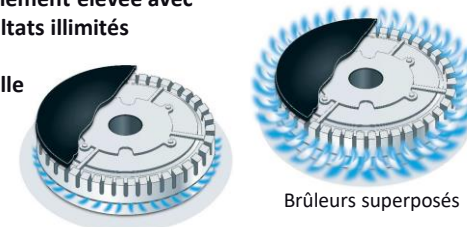
Surfaces de cuisson au gaz professionnelles



KMR 1124-3 G 6 599 \$
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 NettoyageConfort lavables au lave-vaisselle
Confort et sécurité - rallumage automatique de tous les brûleurs
Supports de casseroles en fonte (émailé noir mat)



TrueSimmer

Brûleurs superposés

10 000 12 500 13 600 19 500



KMR 1134-3 G 7 899 \$
36 po 6 brûleurs | 98 200 BTU

27 ¼ po P (692,2 mm)
avec bord arrondi

7 ½ po H
(692 mm)



KMR 1135-3 G 9 399 \$
36 po 4 brûleurs + grill | 84 100 BTU



KMR 1136-3 GD 9 399 \$
36 po 4 brûleurs + plaque chauffante | 78 100 BTU



KMR 1354-3 G 9 499 \$
48 po 8 brûleurs | 125 200 BTU



KMR 1355-3 G 10 599 \$
48 po 6 brûleurs + grill | 111 100 BTU



KMR 1356-3 G GD 10 599 \$
48 po 6 brûleurs + plaque chauffante | 105 100 BTU

Hottes professionnelles | Hottes intégrées | Ventilateurs



Habillages de conduits et ventilateurs vendus séparément.



DAR 1220-3 3 899 \$
 Hotte de 30 po avec conduit de 10 po
 700 ou 1100 pi³/min



DAR 1230-3 4 099 \$
 Hotte de 36 po avec conduit de 10 po
 700 ou 1100 pi³/min



DAR 1250-3 4 299 \$
 Hotte de 48 po avec conduit de 10 po
 1100 pi³/min



DAR 1130 3 099 \$
 Hotte de 36 po avec conduit de 10 po
 700 ou 1100 pi³/min



DAR 1150 3 299 \$
 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 SurfaceLisse, éclairage DEL ClearView, capteur de sécurité contre la surchauffe

Ventilateurs moteur interne



DRIB XL 1 519 \$
 700 pi³/min | conduit de 10 po
 + raccord de réduction à 8 po
 [Modèles de 30 po et 36 po]



DRIB XXL 1 619 \$
 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 CONDUIT



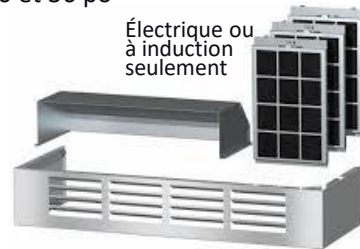
6 po H
(152 mm)

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

JEU D'ADAPTION RECYCLAGE D'AIR

30 et 36 po

Électrique ou à induction seulement



HABILLAGE DE NICHES

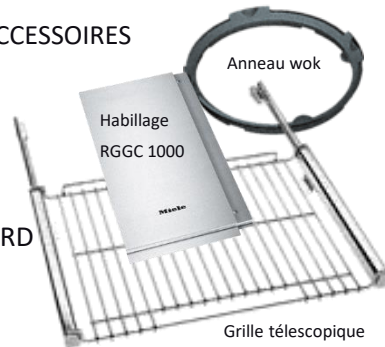


40 po H
(1016 mm)

30, 36, 48 po L

ACCESSOIRES

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



Grille télescopique



Surfaces de cuisson électriques | à induction | à gaz



Surfaces de cuisson à induction

Encadré [FR]



KM 7720 FR 4 299 \$ | 3 zones, SmartSelect
Surface de cuisson à induction de 24 po | 208/240 V, 40 A

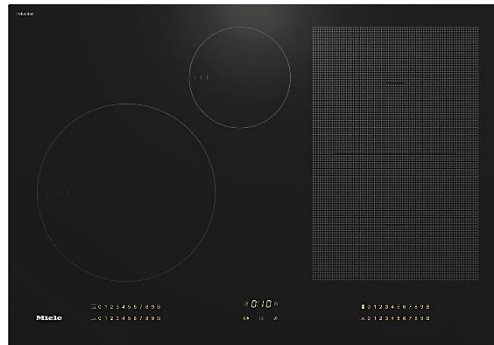


KM 7730 FR 4 999 \$ | 4 zones, SmartSelect
Surface de cuisson à induction de 30 po | 208/240 V, 40 A

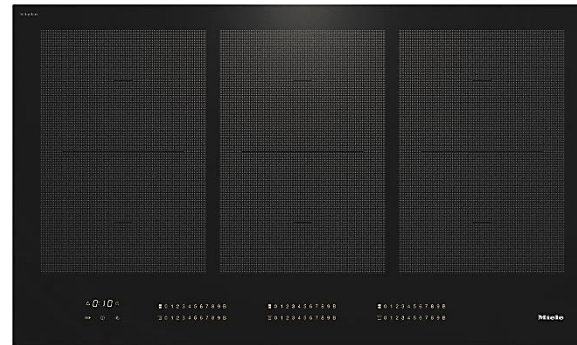


KM 7740 FR 5 999 \$ | 5 zones, SmartSelect
Surface de cuisson à induction de 36 po | 208/240 V, 50 A

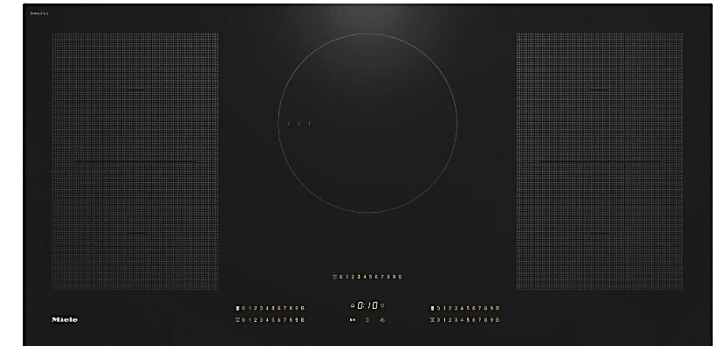
Sans cadre [FL]



KM 7735 FL 5 999 \$ | 4 zones, SmartSelect, PowerFlex
Surface de cuisson à induction de 30 po | 208/240 V



KM 7745 FL 7 099 \$ | 6 zones, SmartSelect, PowerFlex
Surface de cuisson à induction de 36 po | 208/240 V



KM 7755 FL 7 699 \$ | 5 zones, SmartSelect, PowerFlex
Surface de cuisson à induction de 42 po | 208/240 V

Surfaces de cuisson à gaz | Design classique



Brûleur économique 3 800 BTU
Brûleur normal x 2 | 5 500 BTU
Brûleur wok (avant gauche) 11 300 BTU
Puissance maximale totale 26 100 BTU

KM 2012 G 2 399 \$

26 po 4 brûleurs avec 1 monowok



Brûleur économique 3 800 BTU
Brûleur normal x 2 | 5 500 BTU
Brûleur fort 8 600 BTU
Brûleur wok 11 300 BTU
Puissance maximale totale 34 700 BTU

KM 2032 G 3 199 \$

30 po 5 brûleurs avec 1 monowok



Petit brûleur 3 500 BTU
Brûleur normal 6 200 BTU
Brûleur fort 8 900 BTU
Brûleur wok 12 000 BTU
Puissance maximale totale 36 800 BTU

KM 2050 G 3 499 \$

36 po 5 brûleurs avec 1 monowok



Brûleur auxiliaire 3 900 BTU
Brûleur normal 5 900 BTU
Brûleur haute vitesse 9 800 BTU
Brûleur très fort à double couronne 13 000 BTU
Puissance maximale totale 38 500 BTU

KM 2355 G 4 099 \$

36 po 5 brûleurs avec 1 wok double

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



KM 2355 G

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 lave-vaisselle.

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.

Surfaces de cuisson à gaz | Design linéaire



Brûleur haute vitesse (2) 9 000 BTU
Brûleur très fort (1) 12 000 BTU
Brûleur wok (avant gauche) (1) 15 300 BTU
Puissance maximale totale 45 300 BTU

KM 3465 G 3 599 \$

30 po 4 brûleurs avec 1 wok double



Brûleur haute vitesse (2) 9 000 BTU
Brûleur très fort (1) 12 000 BTU
Brûleur wok (2) 15 300 BTU
Puissance maximale totale 60 600 BTU

KM 3475 G 4 199 \$

36 po 5 brûleurs avec 2 woks doubles



Brûleur normal (2) 9 000 BTU
Brûleur rapide (2) 12 000 BTU
Brûleur wok (gauche) (1) 15 300 BTU
Brûleur wok (droite) (1) 16 500 BTU
Puissance maximale totale 73 800 BTU

KM 3485 G 4 399 \$

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.**

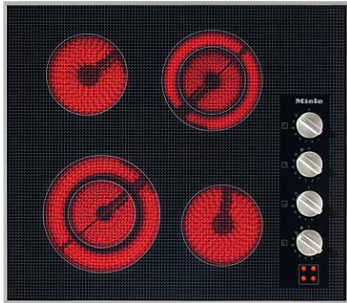


Anneau wok inclus avec surfaces de cuisson avec brûleur(s) wok



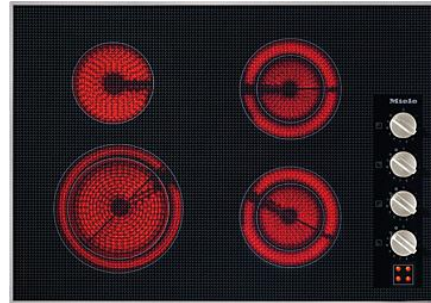
Surfaces de cuisson électriques 208 V

Boutons de commande 208 V



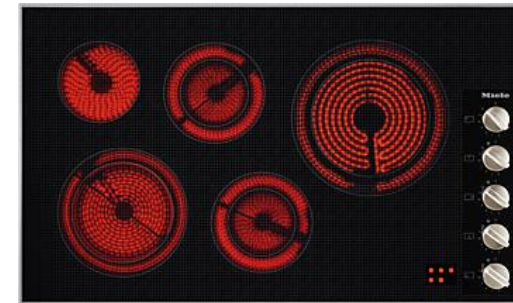
KM 5621 2 199 \$

24 po Surface de cuisson à 4 zones



KM 5624 2 599 \$

30 po Surface de cuisson à 4 zones



KM 5860 3 599 \$

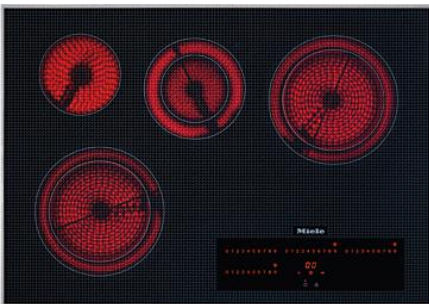
36 po Surface de cuisson à 5 zones

Fonctionnalités

208 V ou 240 V

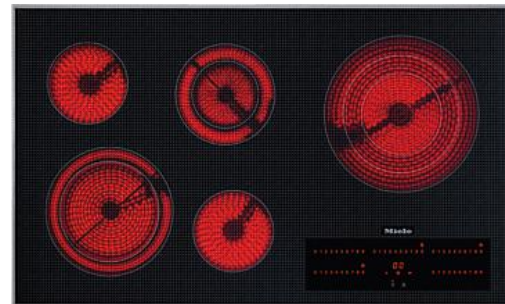
ContrôleDirect Plus ou boutons de commande, Vitrocéramique facile à nettoyer, fonction Stop&Go, minuteur, arrêt de sécurité, chauffage automatique, fonction de verrouillage, verrouillage du système, surveillance des pannes, ventilateur de refroidissement intégré, protection anti-surchauffe, indicateur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

ContrôleDirects 208 V



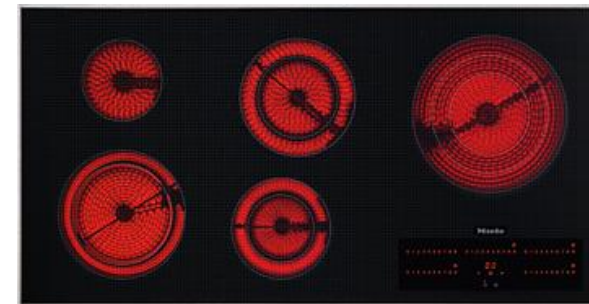
KM 5840 3 199 \$

30 po Surface de cuisson à 4 zones



KM 5860 3 599 \$

36 po 5 Zone Cooktop

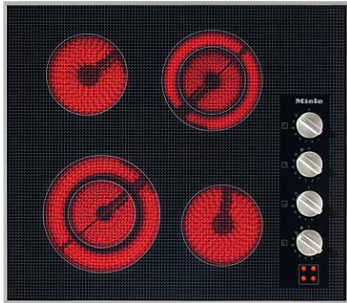


KM 5880 4 199 \$

42 po Surface de cuisson à 5 zones

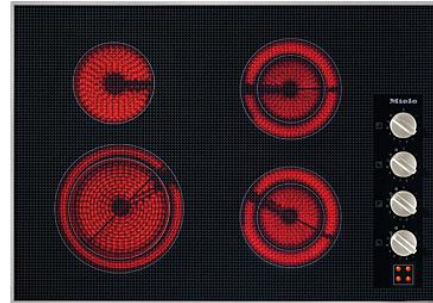
Surfaces de cuisson électriques 240 V

Boutons de commande 240 V



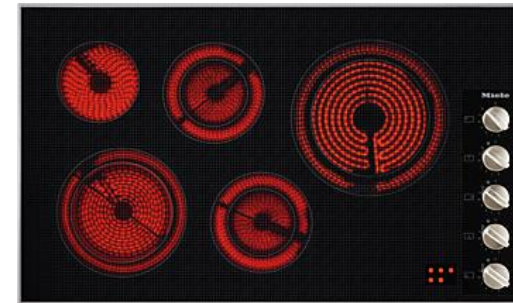
KM 5621 2 199 \$

Surface de cuisson à 4 zones 24 po



KM 5624 2 599 \$

Surface de cuisson à 4 zones 30 po



KM 5627 2 999 \$

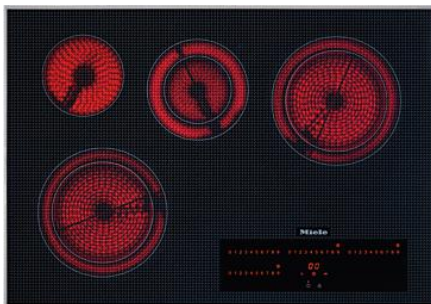
Surface de cuisson à 5 zones 36 po

Fonctionnalités

208 V ou 240 V

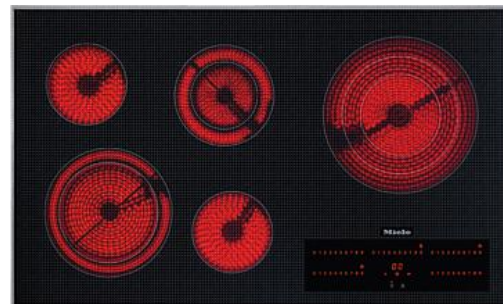
ContrôleDirect Plus ou boutons de commande, Vitrocéramique facile à nettoyer, fonction Stop&Go, minuteur, arrêt de sécurité, chauffage automatique, fonction de verrouillage, verrouillage du système, surveillance des pannes, ventilateur de refroidissement intégré, protection anti-surchauffe, indicateur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

ContrôleDirect 240 V



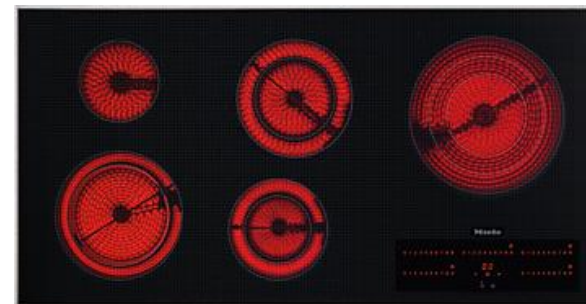
KM 5840 3 199 \$

Surface de cuisson à 4 zones 30 po



KM 5860 3 599 \$

Surface de cuisson à 5 zones 36 po



KM 5880 4 199 \$

Surface de cuisson à 5 zones 42 po

Ensembles surface de cuisson + four de 24 po

EasyControl



23 7/16 po (596 mm)

H 2455 B 4 799 \$

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

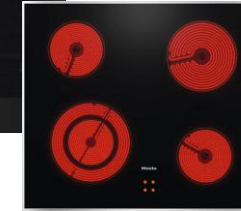
H 2455 B 240 V 4 799 \$



EasyControl | Ensembles superposés



208 V



H 2455 E | KM 6050 | 208 V 5 299 \$
Four 24 po PureLine EasyControl
+ surface de cuisson électrique



240 V



H 2455 E | KM 6050 | 240 V 5 299 \$
Four 24 po PureLine EasyControl
+ surface de cuisson électrique



208 V



H 2455 I KM 7020 | 208 V 6 599 \$
Four 24 po PureLine EasyControl
+ surface de cuisson à induction



240 V



H 2455 E | KM 7020 | 240 V 6 599 \$
Four 24 po PureLine EasyControl
+ surface de cuisson à induction

Hottes intégrées



DA 2360 1 799 \$
Hotte intégrée de 24 po
Conduit de 6 po | 483 pi³/min

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



DA 2390 2 999 \$
Hotte intégrée de 35 po
Conduit de 6 po | 500 pi³/min

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



DA 2588 2 599 \$ ↕
Hotte intégrée de 32 po
Conduit de 6 po | 500 pi³/min

(Profondeur 15 13/16 po | 402 mm)



DA 2518 3 499 \$ ↕
Hotte intégrée de 44 po
Conduit de 6 po | 500 pi³/min

(Profondeur 15 13/16 po | 402 mm)

↕ **Con@ktivité** est la communication entre les appareils Miele. Toutes les surfaces de cuisson à induction Miele (à l'exception des cuisinières) et de nombreux modèles de hottes Miele communiquent par Wi-Fi, ce qui permet à la hotte d'allumer automatiquement son système d'éclairage et d'ajuster le niveau de puissance. L'appareil réagit ainsi rapidement au niveau anticipé des vapeurs de cuisson, créant un environnement de cuisine idéal.



Commandes électroniques, éclairage DEL, Con@ktivité, Miele@home, WiFiConnect, ensemble acoustique, durée d'arrêt différé 5/15 min, filtre à graisses 10 couches en inox, indicateur de filtre à graisses, 3 niveaux de puissance + 1 niveau Booster, SurfaceLisse (intérieur de hotte), filtres lavables au lave-vaisselle, ventilateur à double action, fonction d'arrêt automatique (après 10 heures)

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

Hottes à visière escamotables Slimline



Accessoire en option :
Jeu de montage de panneau DML 2000 49,99 \$



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



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



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



Hottes inclinées (intermédiaires) | Hottes sous-encastrables



DA 186 1 799 \$
24 po Hotte inclinée
Conduit de 6 po | 330 pi³/min



DA 188 1 899 \$
30 po Hotte inclinée
Conduit de 6 po | 330 pi³/min



DA 189 1 999 \$
36 po Hotte inclinée
Conduit de 6 po | 330 pi³/min



DA 1260 1 499 \$
Hotte sous-encastrable de 24 po
Conduit de 6 po | 320 pi³/min



DA 1280 1 599 \$
Hotte sous-encastrable de 30 po
Conduit de 6 po | 320 pi³/min

Hottes à aspiration descendante



Commandes électroniques, éclairage DEL, filtres à graisses en inox 10 couches, filtres lavables au lave-vaisselle, 3 niveaux de puissance + 1 niveau Booster, ventilateur à double action, durée d'arrêt différé 15 min, fonction d'arrêt automatique (après 10 heures), verre trempé à simple vitrage

(Recommandé pour îlot en raison de la profondeur requise)



DAG 600 539 \$
Ventilateur interne



DAG 1000 1 619 \$
Ventilateur externe



DA 6881 D 3 999 \$

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

[Ventilateur vendu séparément]



DA 6891 D 4 399 \$

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

[Ventilateur vendu séparément]

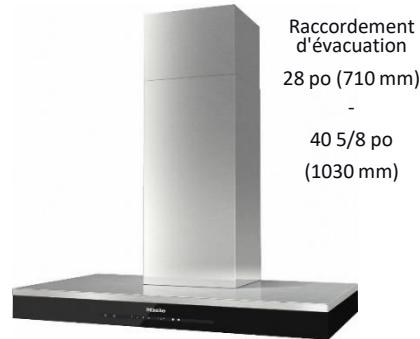
Hottes aspirantes | murales

Fonctionnalités

PROCHAINE ÉTAPE | PURISTIC CANTO | ÉDITION PURISTIC 6000

Commandes électroniques, éclairage DEL, Con@ctivité, 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, SurfaceLisse (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 6 699 \$
Hotte cheminée de 36 po

Raccordement
d'évacuation
28 po (710 mm)
-
40 5/8 po
(1030 mm)

NOUVEAU Lancement au printemps 2025



DAP 1627 W 1 699 \$
Hotte cheminée de 24 po



DAP 1727 W 1 899 \$
Hotte cheminée de 30 po



DAP 1927 W 1 999 \$
Hotte cheminée de 36 po



PUR 68 W 2 399 \$
Hotte cheminée de 24 po

Raccordement
d'évacuation
27 po
(685 mm)
-
39 5/8 po (1005 mm)



PUR 88 W 2 499 \$
Hotte cheminée de 30 po

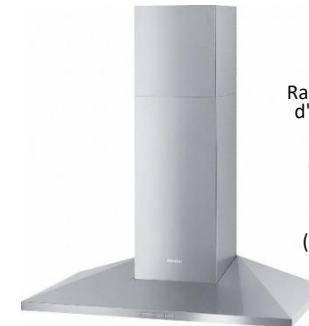


PUR 98 W 2 699 \$
Hotte cheminée de 36 po

Fonctionnalités

Hotte PUR et hotte TRAPIZIOD

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



DA 399-7 W 3 399 \$
Hotte cheminée de 36 po

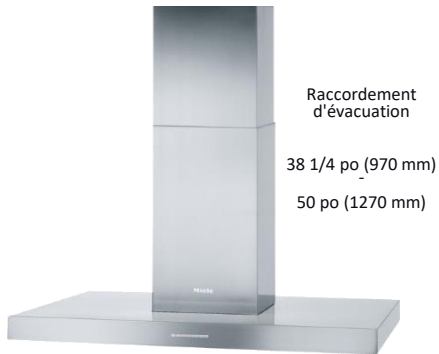
Raccordement
d'évacuation
27 3/8 po
(693 mm)
-
40 po
(1015 mm)



DATK1-760 499 \$
DATK2-1000 499 \$
(pour hottes DA, PUR et DAP)


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

Hottes aspirantes | îlot



PUR 98 D 5 399 \$
Hotte cheminée de 36 po
[Exclue de toutes les fonctionnalités @]



DA 6698 D 7 999 \$ 
Hotte cheminée de 36 po



ÉDITION PURISTIC 6000 Commandes Touch on Glass

Fonctionnalités


Commandes électroniques, éclairage DEL, Con@ctivité, 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, SurfaceLisse (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]

47 1/4" (1200)



DA 4248 V D 8 599 \$ 
Hotte cheminée motorisée de 42 po
Conduit de 6 po | 489 pi³/min



PURISTIC VARIA | DA 4248 V D avec réglage motorisé de la hauteur de 12 po

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.



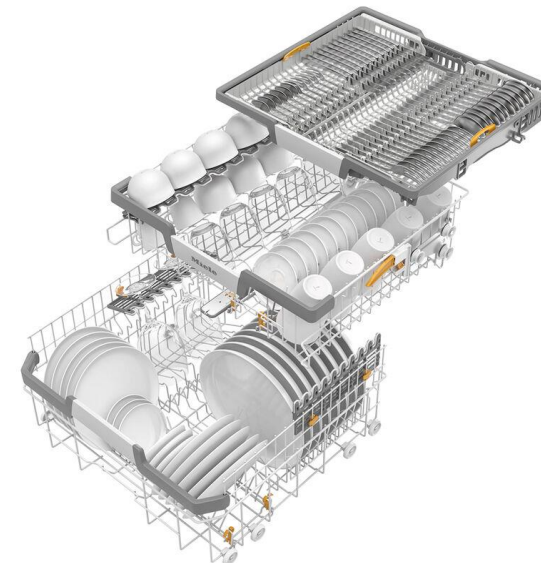
Préfini



Intégré



Entièrement intégré



Panier à couverts



Tiroir à couverts coulissant MultiFlex

Série 5000 préfinie



G 5006 U CLST 2 099 \$



G 5006 U BRW 1 949 \$



G 5006 SCU CLST 2 299 \$



G 5006 SCU BRW 2 299 \$



G 5006 SCU OBS 2 149 \$



G 5051 SCVi 2 749 \$ (ADA)



G 5056 SCVi 2 499 \$



G 5058 SCVi SFP 2 599 \$ Panneau inox avec poignée dissimulée



G 5058 SCVi SFP

U = Panier | Préfini

SCU = Tiroir à couverts | Préfini

SCVi = Tiroir à couverts | Commandes cachées | Prêt pour panneau

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



G 5216 SCU CLST 2 649 \$



G 5266 SCVi 2 849 \$



G 5266 SCVi SFP 2 999 \$ Panneau inox avec poignée dissimulée



G 5482 SCVi SL 2 949 \$ (SlimLine 18 po)

GFVi 453/72-7 404 \$

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

Panneau avec poignée dissimulée



GFVi 709/77 469 \$

Panneau inox SansTache 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 3 399 \$



Entièrement intégré, pleine grandeur, tiroir 3D MultiFlex, séchage AutoOpen
G 7266 SCVi 3 299 \$



Entièrement intégré, dosage automatique – AutoDos avec PowerDisk^{MD} intégré, tiroir 3D MultiFlex
G 7656 SCVi 3 799 \$



Entièrement intégré, dosage automatique – AutoDos avec PowerDisk^{MD} intégré, tiroir 3D MultiFlex, BrilliantLight, panier MaxiConfort
G 7766 SCVi 4 399 \$



Entièrement intégré, dosage automatique – AutoDos avec PowerDisk^{MD} intégré, tiroir 3D MultiFlex, BrilliantLight, écran M Touch
G 7986 SCVi K20 Knock2open^{MD} 4 999 \$



Préfini, tiroir 3D MultiFlex, séchage AutoOpen, inox SansTache
G 7216 SCU SS 3 099 \$



Préfini, dosage automatique – AutoDos avec PowerDisk^{MD} intégré, tiroir 3D MultiFlex, inox SansTache
G 7606 SCU 3 499 \$



Intégré, dosage automatique – AutoDos avec PowerDisk^{MD} intégré, tiroir 3D MultiFlex, BrilliantLight, panier MaxiConfort
G 7716 SCi 4 299 \$

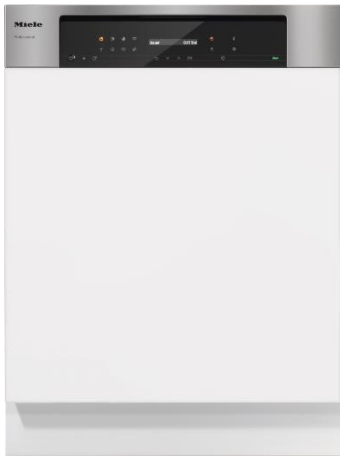


Intégré, dosage automatique – AutoDos avec PowerDisk^{MD} intégré, tiroir 3D MultiFlex, BrilliantLight, écran M Touch
G 7916 SCi 5 349 \$

SCU = Tiroir à couverts | Préfini | SCi = Tiroir à couverts | Commandes frontales (prêt pour panneau) | SCVi = Tiroir à couverts | Commandes cachées (prêt pour panneau)

Lave-vaisselle ProfiLine

ProfiLine



PFD 102 i (ADA) 6 000 \$

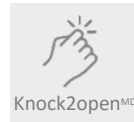
13 couverts, conforme aux normes ADA
52 min 120 V | 24 min 208 / 240 V

Certifié EMC, CE, VDE, EN 1717, UL Température maximale de rinçage final 180 °F | 82 °C
Système anti-fuites WaterControl, 8 programmes Séchage OuvertureAuto, LumièreBrillante, verrouillage de sécurité



PFD 104 SCVi K20 7 250 \$

16 couverts en 24 min à 208 / 240 V



NOUVEAU MasterLine

6 mins.
cycle **40** X
cycles per day



PFD 404 U ADA [208 V] 8 715 \$

380 assiettes ou 20 paniers par heure, cycle de 6 min (selon le raccordement sur place) avec une alimentation 208/240 V 60 Hz et de l'eau chaude à 65 °C (PDF 404 uniquement) Jusqu'à 40 cycles par jour

Commandes M Touch Flex, certifié CEM, CE, VDE, EN 1717, UL, température maximale de rinçage final 185 °F | 85 °C, sécurité anti-fuites, 7 programmes, fermeture automatique, séchage OuvertureAuto, démarrage différé jusqu'à 24 heures et affichage du temps restant, sécurité enfants. Accessoires supplémentaires : paniers pour plats et paniers à bouteilles.



PFD 404 U ADA [240 V] 8 715 \$

Idéal pour les particuliers, les petites entreprises, les bureaux, les résidences pour aînés, les petits hôtels, les garderies, les écoles, les clubs sportifs et les buanderies.

NOUVEAU

Séries MaîtreFraîcheur (MasterCool) 3600 et 3800




NOUVEAU

MaîtreFraîcheur (MasterCool) Réfrigérateurs avec porte à deux battants (FrenchDoor)



Série 3600



KFMC 3642 FD 
19 999 \$

Réfrigération FrenchDoor 36 po

Capacité du réfrigérateur 13,2 pi³ / 374 L

Capacité du congélateur : 6,9 pi³ / 195 L



Écran tactile M Touch Pro




SuperFroid&AirPur



Glaçons frais à volonté




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

Intégré en saillie avec l'option d'ajouter un jeu de cadre SF | KF= combiné réfrigérateur-congélateur | Conduite d'eau requise 

Miele. Immer Besser. | Project Business

Série 3800



KFCM 3846 FD 
21 999 \$

Réfrigération FrenchDoor 36 po


Capacité du réfrigérateur 12,7 pi³ / 360 L

Capacité du congélateur : 6,1 pi³ / 173 L

Tiroir convertible 2,2 pi³ / 62 L

Tiroir machine à glaçons 0,92 pi³ / 26 L



KFCM 3858 FD 
23 999 \$

Réfrigération FrenchDoor 42 po

Capacité du réfrigérateur 15,3 pi³ / 433 L

Capacité du congélateur : 7,8 pi³ / 221 L

Tiroir convertible 2,2 pi³ / 62 L

Tiroir machine à glaçons 1,6 pi³ / 45 L



Distributeur d'eau intégré

Distributeur d'eau intégré sur la paroi latérale gauche, fournissant de l'eau fraîche et froide à tout moment. Grâce au filtre intégré, l'eau est toujours propre et prête à boire. Distribuez manuellement ou réglez à l'avance vos préférences pour la taille de verre ou de bouteille que vous souhaitez.



M Touch Pro

Nouvelle interface avec grand écran tactile haute résolution, idéalement situé au centre de l'appareil. Conseils intégrés pour faciliter la maintenance, comme le remplacement du filtre.



Fraîcheur+ (MasterFresh) Pro

Désormais de série sur tous les modèles, Fraîcheur+ (MasterFresh) Pro conserve les aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps. Il ajuste automatiquement l'humidité selon le type d'aliment, pour des conditions idéales et moins de gaspillage.



Machine à glaçons

Vous aurez toujours des glaçons frais à portée de main. Pour plus de commodité, utilisez la pelle à glaçons fournie.

Machine à glaçons double *KFCM 3858 FD uniquement

Deux types de glaçons différents (petits et grands) en même temps!

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

Intégré en saillie avec l'option d'ajouter un jeu de cadre SF | KF= combiné réfrigérateur-congélateur | Conduite d'eau requise 


NOUVEAU

MaîtreFraîcheur (MasterCool) Combinés réfrigérateur-congélateur




Série 3600




KFCM 3632 L 
17 499 \$




KFCM 3632 R 
17 499



KFCM 3642 L 
18 999 \$



KFCM 3642 R 
18 999 \$

Combiné réfrigérateur-congélateur 30 po
Capacité du réfrigérateur 11 pi³ / 311 L
Capacité du congélateur : 5,6 pi³ / 159 L

Combiné réfrigérateur-congélateur 36 po
Capacité du réfrigérateur 13,3 pi³ / 377 L
Capacité du congélateur : 6,9 pi³ / 195 L




Écran tactile M Touch Pro



Fraîcheur+ Pro

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

Intégré en saillie avec l'option d'ajouter un jeu de cadre SF | KF= combiné réfrigérateur-congélateur | Conduite d'eau requise 

NOUVEAU


MaîtreFraîcheur (MasterCool) Combinés réfrigérateur-congélateur



Fiches techniques

Série 3800




KFCM 3836 L 
18 499 \$

Combiné réfrigérateur-congélateur 30 po


Capacité du réfrigérateur 11 pi³ / 311 L

Capacité du congélateur : 5,6 pi³ / 159 L



KFCM 3836 R 
18 499 \$



KFCM 3846 L 
19 999 \$

Combiné réfrigérateur-congélateur 36 po


Capacité du réfrigérateur 12,7 pi³ / 360 L

Capacité du congélateur : 6,1 pi³ / 173 L

Tiroir convertible 2,2 pi³ / 62 L

Tiroir machine à glaçons 0,92 pi³ / 26 L




KFCM 3846 R 
19 999 \$



Écran tactile M Touch Pro



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

Intégré en saillie avec l'option d'ajouter un jeu de cadre SF | KF= combiné réfrigérateur-congélateur | Conduite d'eau requise 

MaîtreFraîcheur (MasterCool)



MaîtreFraîcheur (MasterCool)



Congélateurs à porte simple MaîtreFraîcheur (MasterCool)



Fiches techniques



Pousser
pour ouvrir



Ouverture
assistée



F 2412 Vi

11 999 \$

Congélateur à porte simple
18 po

Capacité du congélateur
8,6 pi³ / 242 L



F 2472 Vi

13 299 \$

Congélateur à porte simple
18 po

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



F 2672 Vi

14 599 \$

Congélateur à porte simple
24 po

Capacité du congélateur 11,2 pi³ / 318 L
Distributeur de
glace et d'eau



F 2812 Vi

14 599 \$

Congélateur à porte simple
30 po

Capacité du congélateur 15,8 pi³ / 446 L



F 2912 Vi

15 999 \$

Congélateur à porte simple
36 po

Capacité du congélateur 19,4 pi³ / 549 L



F 2902 Vi

15 999 \$

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.
Cliquez ici pour plus
d'informations.

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

Vi - Intégré à fleur | F=Congélateur, 24XX=18 po, 26XX=24 po, 28XX=30 po, 29XX=36 po, XX(1)X=charnière gauche, XX(0)X=charnière droite | Conduite d'eau requise

Miele. Immer Besser.

Project Business

Réfrigérateurs à porte simple MaîtreFraîcheur (MasterCool) Vi



Fiches techniques



Pousser
pour ouvrir



Ouverture
assistée



K 2612 Vi
12 599 \$



K 2602 Vi
12 599 \$



K 2802 Vi
13 899 \$



K 2912 Vi
15 199 \$



K 2902 Vi
15 199 \$

Réfrigérateur à porte simple 24 po
Capacité du réfrigérateur 13 pi³ / 367 L

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

Réfrigérateur à porte simple 36 po
Capacité du réfrigérateur 20,6 pi³ / 582 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 SansTache sont vendus séparément en option.

Vi - Intégré à fleur | K= Réfrigérateur, 26XX=24 po, 28XX=30 po, 29XX=36 po, XX(1)X=charnière gauche, XX(0)X= charnière droite | Conduite d'eau requise

Miele. Immer Besser.

Project Business

Réfrigérateurs à vin en colonne MaîtreFraîcheur (MasterCool)



Fiches techniques



Pousser
pour ouvrir



Ouverture
assistée



KWT 2612 Vi
14 899 \$



KWT 2602 Vi
14 899 \$



KWT 2672 ViS
15 599 \$



KWT 2662 ViS
15 599 \$

Réfrigérateur à vin avec 3 zones 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



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 professionnelle pour les décanter. Dégustez du champagne et du vin blanc dans des verres réfrigérés. Buvez du vin conditionné, même à partir de bouteilles ouvertes.



MasterCool – CadreFlexi

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 – Pousser pour ouvrir

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.

**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 SansTache 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 ToucheFraîche 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 FermetureDouce




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

Doublez votre confort avec la Ice&PizzaBox de Miele, SansGivre 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 SansGivre.

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.



FNS 7794 E 
5 399 \$

Congélateur à porte simple de 24 po

Capacité du congélateur 7,77 pi³ / 220 L



KS 7793 D
5 399 \$

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 



FraisParfait
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 DynaClim.



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 porte à deux battants (FrenchDoor) européens encastrables



KFN 7734 D
4 699 \$

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



KFN 7784 D
6 199 \$

Combiné réfrigérateur-congélateur 24 po
Capacité du réfrigérateur 6,99 pi³ / 198 L
Capacité du congélateur 2,22 pi³ / 63 L



KFN 9859 iDE RH
11 399 \$

Combiné réfrigérateur-congélateur 30 po
Capacité du réfrigérateur 9,8 pi³ / 278 L
Capacité du congélateur 4,3 pi³ / 122 L



KFN 9859 iDE LH
11 399 \$

Également disponible
avec charnière gauche




KFNF 9959 iDE
13 499 \$

Réfrigérateur FrenchDoor 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



KFN 4799 DDE NA 
6 499 \$

Combiné réfrigérateur-congélateur posable de 24 po avec machine à glaçons



KFN 4776 ED
5 999 \$

Combiné réfrigérateur-congélateur posable de 30 po

NOUVEAU

Cave à vin encastrable sous-comptoir européenne



KWTUS 7172 F 6 299 \$

Cave à vin encastrable sous-comptoir 24 po

(Prêt pour panneau, poignée requise)

- Zones de température | 1
- Nombre total de clayettes | 5
- Clayettes en bois CadreFlexi | 4
- Capacité maximale de 44 bouteilles

Appareil encastrable sous-comptoir : charnière de porte | droite (convertible à gauche), prêt pour panneau avec porte vitrée (verre isolant résistant aux UV), poignée requise, compatible côte à côte, éclairage à DEL à intensité variable en continu, DynaClim, FermetureDouce, HumiditéActive, compresseur à amortissement des vibrations, filtre Active Air Clean, fonction de verrouillage, mode Sabbat, alarme sonore de porte, alarme sonore de température, Miele@home



Buanderie domestique et professionnelle



Les nouveaux Petits géants de Miele

Découvrez les laveuses et sécheuses compactes à usage commercial - et découvrez des technologies innovantes pour encore plus de performances de nettoyage, d'économies, de confort d'utilisation et de flexibilité.



Laveuses professionnelles | Sécheuses à pompe à chaleur



Fiches techniques

Le système de buanderie Petits géants (Little Giants)



PDR 908 HP [EL] 5 620 \$

Sécheuse à pompe à chaleur Professional
24 po Blanc lotus



PWM 908 [EL DP] 7 595 \$

Laveuse Professional 24 po
Blanc lotus



PDR 908 HP [EL] 5 910 \$

Sécheuse à pompe à chaleur Professional
24 po Inox



PWM 908 [EL DP] 7 875 \$

Laveuse Professional 24 po
Inox
23 7/16 L x 33 7/16 H x 28 1/4 P
(596 x 850 x 777 mm)



Fonctionnalités Petits géants

- M Touch Flex
- 32 langues
- Départ différé de 96 heures
- Appli Miele WiFiConnect
- En colonne ou côte à côte
- Testé pour 30 000 heures de fonctionnement
- Utilisation résidentielle et commerciale
- En service 8 heures par jour / 365 jours par an
- 208 / 240 V 30 A
- Fiche NEMA L6-30



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 brosse



Laveuses Petits géants

- 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 vitesse
- 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



APCL 001 240 \$
Jeu de superposition
1 3/16 po (30 mm) H



TRK555 119 \$
Panier de sécheuse



NEMA L6-30

Laveuses | Sécheuses à pompe à chaleur



WXD160 WCS 2 699 \$

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 3 299 \$

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



WXI860 WCS TwinDos&IntenseWash 4 099 \$

+ Système IntenseWash
+ SingleWash
+ QuickIntenseWash 49
23 programmes



WXR860 WCS TwinDos&IntenseWash 4 699 \$

23 ½ po (596 mm) W

+ M Touch
27 programmes

33 ½ po – 34 ¾ po H
(850 – 882 mm)



TXD160 WP 2 699 \$

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 FrangranceDos2 Éco&Vapeur 3 499 \$

+ InfoÉco
+ VapeurDouce
+ anneau de porte chromé
19 programmes



TXR860 WP Éco&Vapeur 4 399 \$

23 ½ po (596 mm) L

+ M Touch
20 programmes

33 ½ po – 34 ¾ po H
(850 – 882 mm)



FrangranceDos 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 ¾ po H (121 mm)



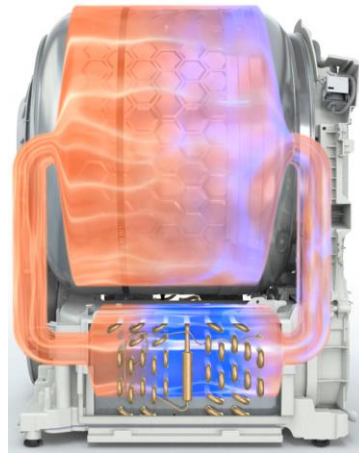
WTS 510 799 \$
13 ¾ po H (350 mm)

Technologie des sècheuses 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.**



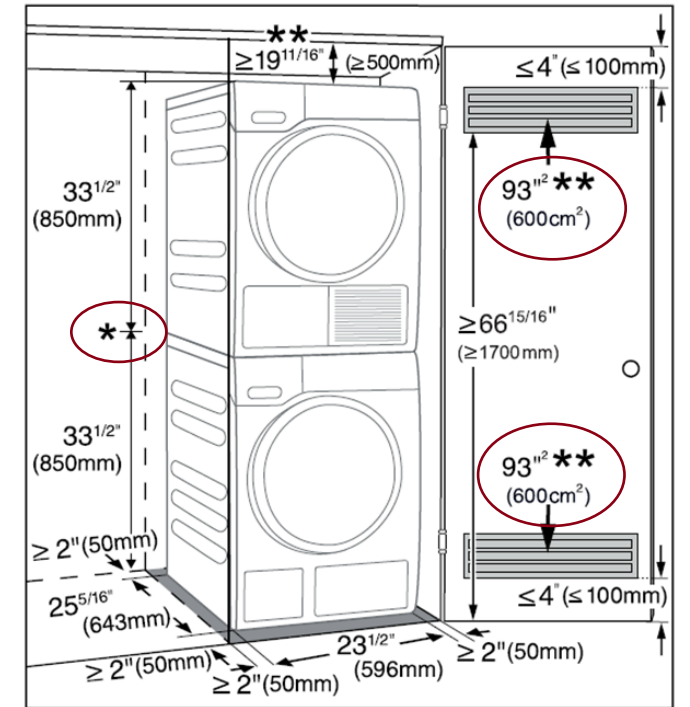
Principe de fonctionnement

- 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 retraits (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 2025 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.

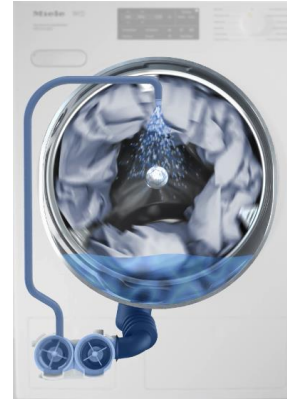
Technologie des laveuses



Fiches techniques



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.



IntenseWash^{MD}

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 minimales. En cas d'erreur, l'alimentation en eau est interrompue et l'eau est évacuée.



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 !

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

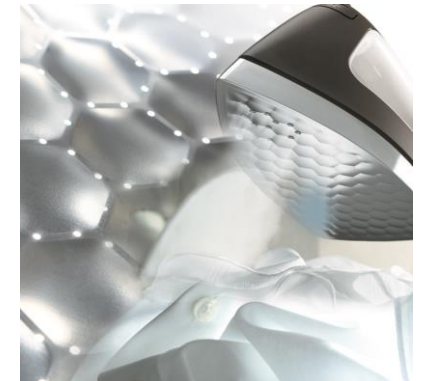
Refresh Elixir



CapDosing^{MD} | Renforceurs 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, Adoucissant.



Tambour alvéolé

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



Moteur ProfiEco

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



Appli Miele

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.





Des solutions idéales pour votre secteur

Voir l'aperçu



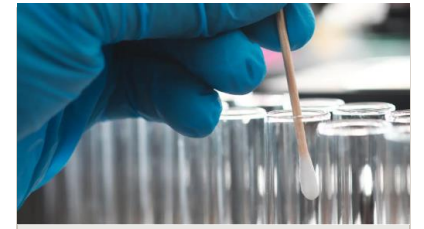
Hôtels et restaurants

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



Santé et éducation

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



Laboratoires

Petits et grands laboratoires



Soins médicaux et dentaires

Hôpitaux et cabinets, dentistes, vétérinaires et soins des animaux



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 de comptoir



CM 5310 OBSW 1 849,99 \$
Noir obsidienne



CM 5510 OBSW 2 049,99 \$
Noir obsidienne mat



CM 6160 OBSW 2 599,99 \$
Noir obsidienne



CM 6160 LW 2 599,99 \$
Blanc lotus



CM 7750 OBSW 5 999,99 \$
Noir obsidienne mat



CM 6360 LOCM 2 999,99 \$
Blanc lotus



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



CM 6360 OBCM 2 999,99 \$
Noir obsidienne



Système Aromatique Frais : Les grains sont moulus pour chaque tasse, garantissant ainsi un maximum de saveur et d'arôme.

Système CoffeeSelect : Trois réservoirs à grains séparés permettent de choisir différents cafés pour chaque boisson — idéal pour alterner entre café régulier, décaféiné et torréfactions spéciales.

Aspirateurs



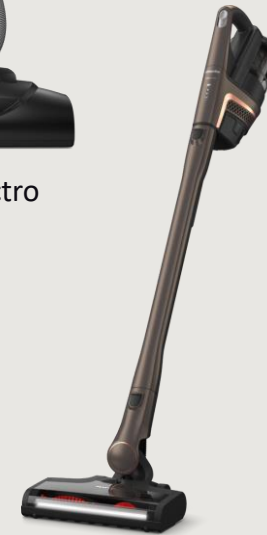
Un aspirateur Miele
pour chaque foyer



Guard L1 Electro



Duoflex HX1 Total Care



Triflex HX2 Pro



Boost CX1 Cat & Dog

Nouveaux Aspirateurs | Série Guard

Découvrez la dernière innovation en matière d'aspirateurs chariots : le Guard L1 allie hygiène optimale, facilité d'utilisation et élégance. Son système de filtration avancé capture les allergènes et les particules fines, améliorant considérablement la qualité de l'air intérieur. Grâce à la connectivité via application¹, optimisez votre routine de nettoyage en toute simplicité. Le Guard L1 offre des performances puissantes et hygiéniques, dans le style et la qualité emblématiques de Miele.

Une nouvelle référence en matière de performances, de conception et de confort d'utilisation.



Guard L1 Electro 1449,99 \$
Titane nacré

Vivez sans poussière et sans allergènes grâce au Miele Guard



Guard S1 599,99 \$
Bleu nordique



Guard S1 599,99 \$
Jaune soleil



Guard S1 Parquet 749,99 \$
Blanc brillant



Guard S1 Electro 949,99 \$
Gris acier



Guard M1 699,99 \$
Rouge terracotta



Guard M1 Parquet XL 799,99 \$
Blanc brillant



Guard M1 Cat & Dog 849,99 \$
Noir obsidienne



Guard L1 All Floor 899,99 \$
Noir obsidienne



Guard L1 1249,99 \$
Bleu nordique



Siège social de Miele limitée
A&D Development | Division Project

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.