

Aperçu des appareils Miele 2024

PRODUITS

NOUVEAUX PRODUITS

RESSOURCES

Fours

Éditorial **NOUVEAU**

Fiches techniques

Machines à café

Recettes **NOUVEAU**

Mode d'emploi / Guide d'installation

Cuisinières

Nouveaux produits et fonctionnalités

Données CAO et données BIM

Hottes professionnelles

Lancement prochain de produits

Ensembles multirésidentiels

Surfaces de cuisson

Programme d'installation certifiée

Hottes Lave-vaisselle

Miele Experience Centres

Réfrigération

Événements / Cours de cuisine

Buanderie

Promotions

Professional

Développement durable

Machines à café posables

Service à la clientèle

Entretien des sols



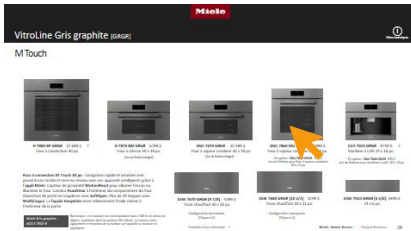
Cliquez sur le logo Miele en haut de chaque page pour revenir à la table des matières et/ou à la page de couverture.

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

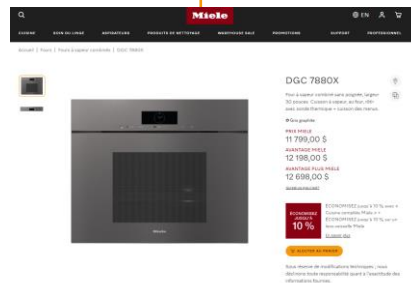
Instructions de navigation

Navigation de la table des matières

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

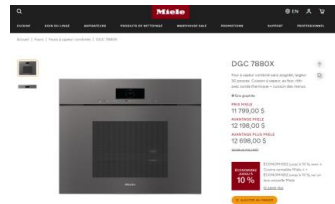


Cliquez sur l'image de l'appareil pour ouvrir la page de détails du produit sur Miele.ca



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 »



Scroll to bottom of page to downloads

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.

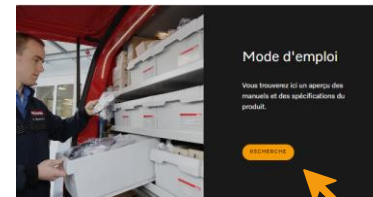


Accès alternatif aux modes d'emploi

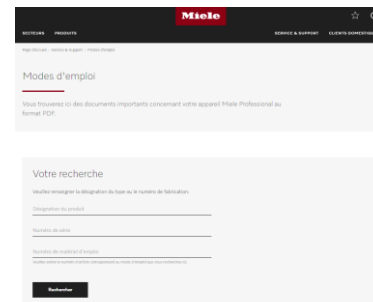
Si le manuel de l'utilisateur Miele n'est pas disponible ou s'il s'agit d'un modèle abandonné, allez à « Support » situé sur l'en-tête de Miele.ca et sélectionnez ensuite « Modes d'emploi et spécifications »



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

Centre de ressourcesÉditoriaux



Recettes



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 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



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



Cuisinières, surfaces de cuisson au gaz et hottes professionnelle

En savoir plus



Cuisinières de 30 po



Cuisinières de 36 po



Cuisinières de 48 po



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



Hotte intégrable



Hottse en inox



Moteur externe



Moteur interne

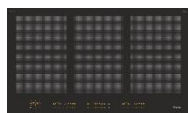


Cache-conduits
Dossier
Protection arrière
Accessoires



Surfaces de cuisson et hottes

En savoir plus



Induction



Design classique



Design linéaire | Design X



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



Lave-vaisselle

En savoir plus



Série 5000

Série 7000

Professional



Réfrigération MasterCool

En savoir plus



Congélateurs Vi Réfrigérateurs Vi



Combinés réfrigérateurs/ congélateurs Vi



Combinés réfrigérateurs/ congélateurs SF



FrenchDoor Vi



FrenchDoor SF



Réfrigérateurs à vin Vi



Réfrigération européenne

En savoir plus



Tous les congélateurs



Tous les réfrigérateurs



Combinés réfrigérateurs/ congélateurs



Combinés réfrigérateurs/ congélateurs



FrenchDoor



Posable



Tous les réfrigérateurs

Stockage du vin



Buanderie

En savoir plus

NOUVEAU



Laveuses et sècheuses professionnelles



Jeu de superposition



Panier de sècheuse



Laveuses et sècheuses domestiques



Jeu de superposition

Socles



Repasseuses



Professional

En savoir plus



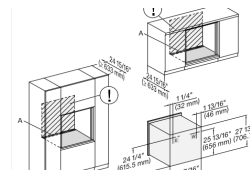
Machines à café posables

En savoir plus



Entretien des sols

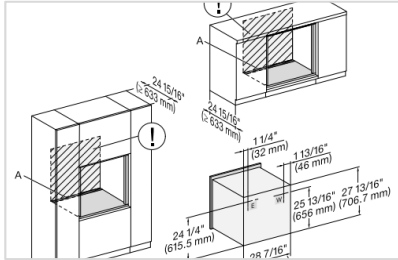
En savoir plus



Centre de ressources

En savoir plus

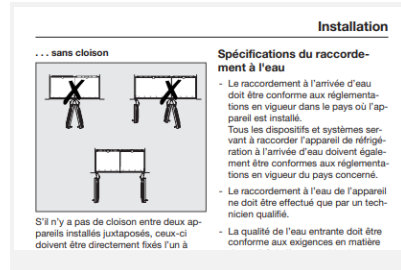
Centre de ressources



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](#)



Mode d'emploi / Guide 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



[En savoir plus](#)



Programme d'installation certifiée

Soyez assuré 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 !

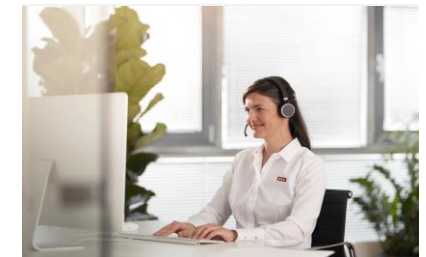
[En savoir plus](#)



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](#)

The background image shows a modern kitchen with a white marble backsplash, white cabinetry, and a dark countertop. A large island with a dark countertop and black chairs is in the foreground. A white sofa is visible in the bottom left. The text is overlaid on this image.

Découvrez la maison récemment rénovée de la famille Hyatt, équipée d'appareils électroménagers Miele

Magazine Toronto Life : Michael et Vanessa Hyatt

La vie de famille moderne est au centre de l'attention; un espace magnifiquement transformé, rehaussé par les appareils électroménagers Miele.

[DÉCOUVRIR PLUS](#)



Magie dans la cuisine.
Avec Miele et Roger Mooking.

Faites passer votre expérience culinaire au niveau supérieur grâce aux recettes novatrices de Roger Mooking, chef cuisinier, musicien et animateur de télévision canadien de renom. Connu pour sa capacité à mélanger différentes influences culturelles pour créer des plats appétissants, Roger nous emmène dans un voyage culinaire en utilisant ses propres appareils Miele.

Découvrez les vidéos et essayez les recettes vous-même !
« J'ai uni mes efforts à ceux de Miele Canada pour améliorer vos aventures culinaires... C'est parti! »



Vidéos de cuisine



Boulettes de farine sur queue de bœuf braisée

Réalisez le plat trinidadien emblématique de Roger à l'aide de la surface de cuisson à induction Miele.

Télécharger la recette



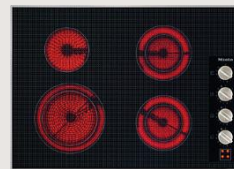
EN SAVOIR PLUS



Risotto aux pousses de petits pois et au citron

Un simple favori préparé sur la surface de cuisson électrique Miele, un délicieux accompagnement pour tout repas.

Télécharger la recette



EN SAVOIR PLUS



Salade niçoise

Découvrez comment Roger utilise un programme personnalisé dans son four à vapeur combiné Miele pour préparer sans effort cette salade classique.

Télécharger la recette



EN SAVOIR PLUS



Poulet entier braisé avec légumes terreux

Un tiroir chauffant Miele n'est pas seulement destiné à maintenir les aliments au chaud. Avec la fonction Cuisson à basse température, on peut aussi préparer des repas copieux.

Télécharger la recette



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.

NOUVEAUTÉS



VitroLine Noir obsidienne
Four à convection, four combiné à vapeur,
Four à vitesse, tiroirs chauffants
et tiroir de mise sous vide

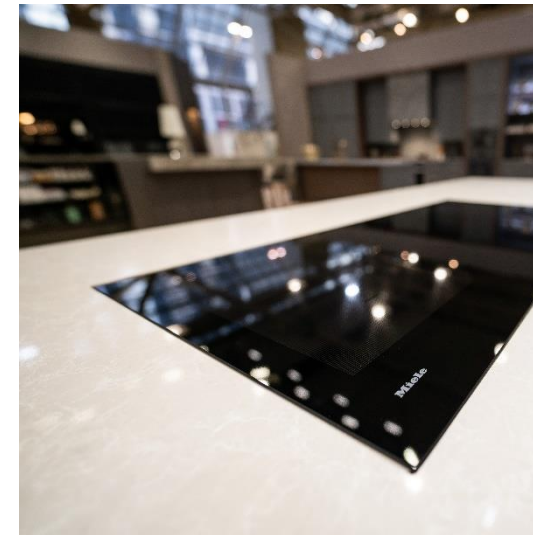


Cuisinière à induction de 30 po,
modèle électrique avec DirectSelect

LANCEMENT EN 2024



ArtLine en noir mat
Four à convection, four combiné à vapeur, four à vitesse,
machine à café et tiroirs chauffants.



**Surfaces de cuisson à induction
sans cadre**
30, 36, 42 po

Ensembles multirésidentiels

Ensembles de 24 po

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



G 5056 SCVi



DAS 2620



H 2265-1 E
+ KM6002



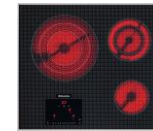
KFN 7734 D



G 5051 SCVi
ADA Compliant



DA 2360



KM 5820



H 2265-1B



KFN 7784 D

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



DAS 4720



M 2241 SC



KM 7730 FR



H 2880 BP



KFN 9859 iDE

Ensemble de 36 po



G 7366 SCVi



DA 2390



KM 7740 FR



H 7270 BM



H 7280 BP



KFN 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.

Gammes de design Génération 7000

PureLine



ContourLine



VitroLine



VitroLine



ArtLine



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

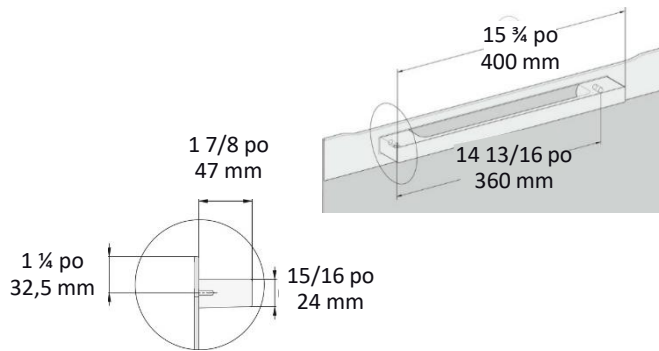
PureLine | VitroLine 24 po



DS 7000 PureLine
219 \$



DS 7000 VitroLine GRGR
429 \$



PureLine | VitroLine 30 po



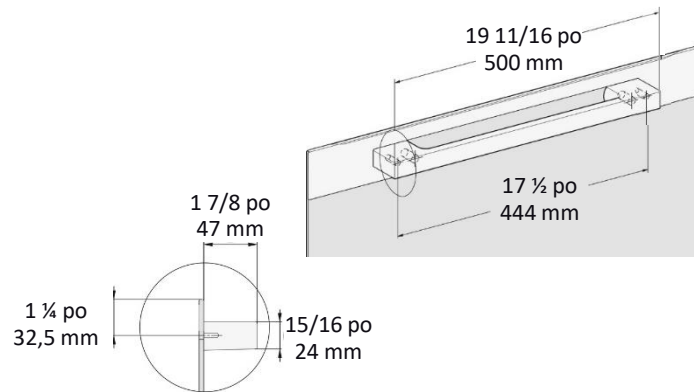
DS 7808 PureLine
219 \$



DS 7808 VitroLine GRGR
489 \$



DS 7808 VitroLine OBSW
489 \$



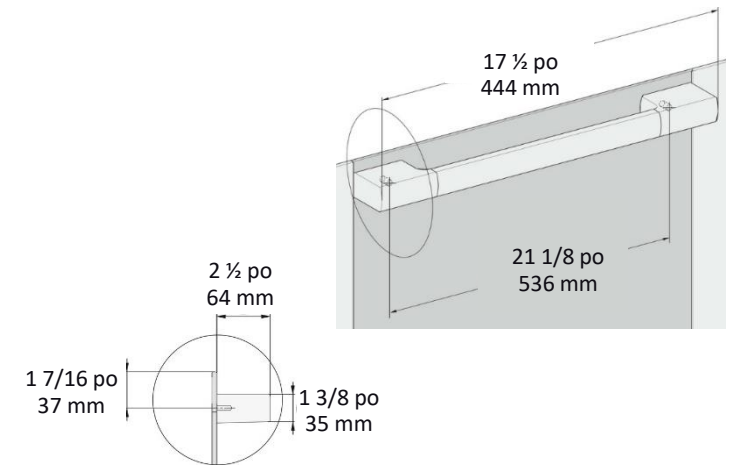
ContourLine 30 po



DS 7308 ContourLine
219 \$

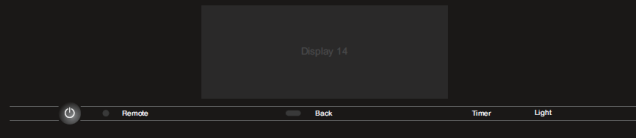


DS 7708 ContourLine pivotante
319 \$

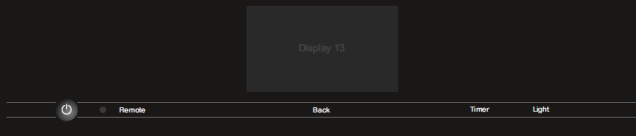


Interfaces de four Génération 7000

M Touch



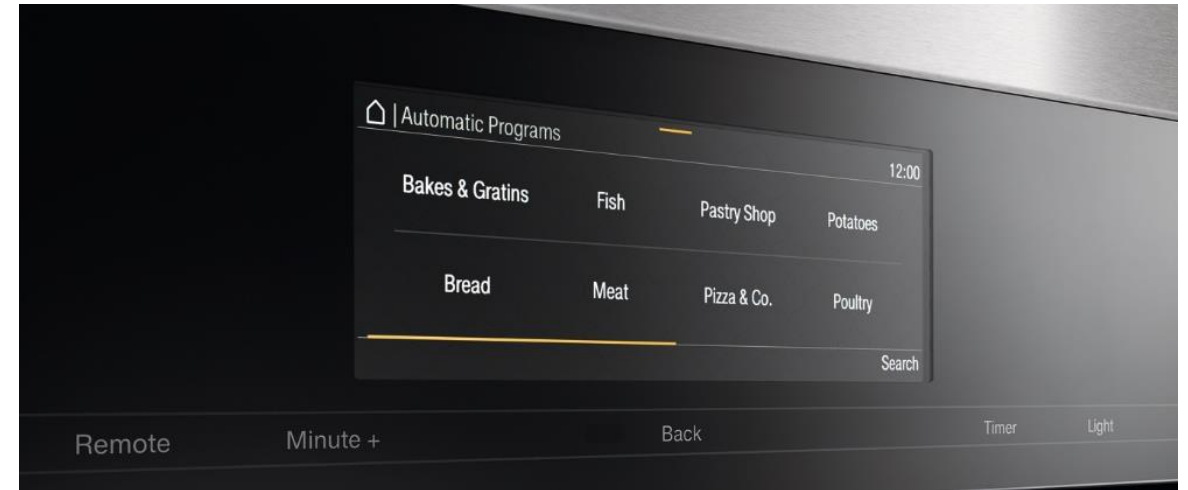
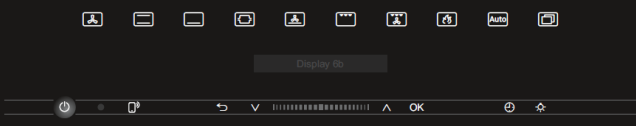
M Touch S



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



H 7880 BP

Options de jeu de finition



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



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



EBA 2248 599 \$
Jeu de finition micro-ondes 30 x 18
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 11 299 \$ 
Four à convection 30 po

M Touch S



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

DirectSensor S



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

EasyControl



H 2880 BP 5 949 \$
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 8 049 \$
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 10 049 \$
Four à vapeur combiné 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



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



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



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



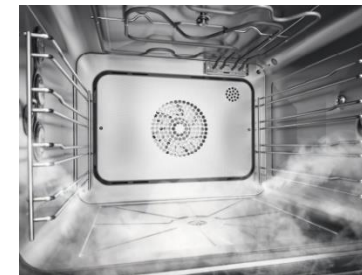
EVS 7670 [9 7/8] 6399 \$
Tiroir de mise sous vide 30 x 10 po



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



DGC 7865 XXL 11 099 \$
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 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

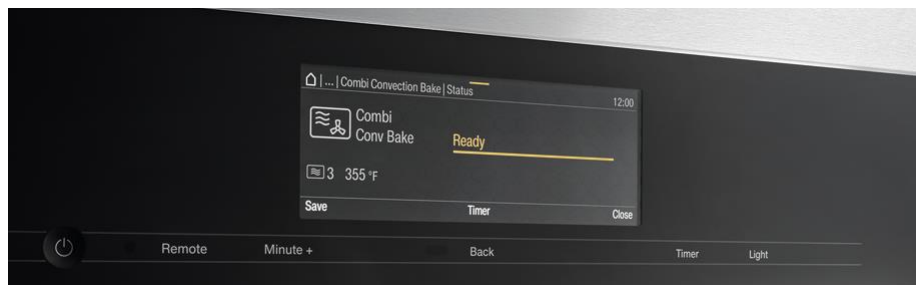
DirectSensor S



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 micro-ondes.



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



M 2241 SC 2249 \$
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 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



30 x 18 po

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.



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] 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]



ESW 7680 [10 7/8] 3 899 \$
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

**Miele**

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 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.

BP = Auto-nettoyant | Conduite d'eau nécessaire 

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



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.**



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.

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.**

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] 3899 \$
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 3499 \$
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 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]

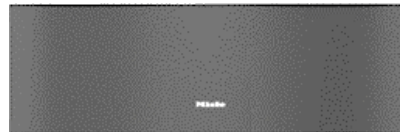


DGC 7860 XXL GRGR 10 999 \$
 Four à vapeur combine 24 x 24 po
 En option : **EBA 7868 GRGR** 599 \$
 Jeu de finition pour four à vapeur combiné 30 x 24 po



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

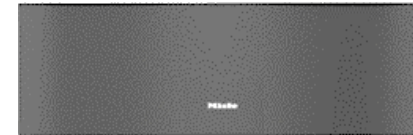
Four à convection M Touch 30 po : navigation rapide et intuitive avec grand écran tactile et mise en réseau avec vos appareils intelligents grâce à l'**appli Miele**. Capteur de proximité **MotionReact** pour allumer l'écran ou illuminer le four. Caméra **FoodView** à l'intérieur du compartiment du four. 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.



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

Configuration horizontale
 [Cliquer ici]

Conduite d'eau nécessaire



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

Configuration superposée
 [Cliquer ici]



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

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.

VitroLine Noir obsidienne



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



M Touch



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



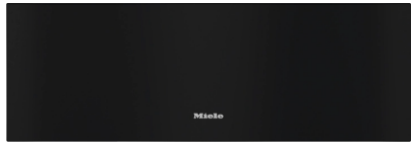
H 7870 BM GRGR 6799 \$
Four à Vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



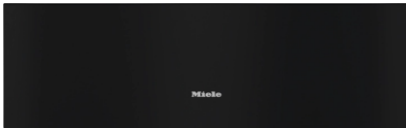
DGC 7880 XXL 10 399 \$
Four à vapeur combine 30 x 24 po



DGC 7870 10 399 \$
Four à vapeur combine 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



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
[Cliquez ici]

Conduite d'eau nécessaire 

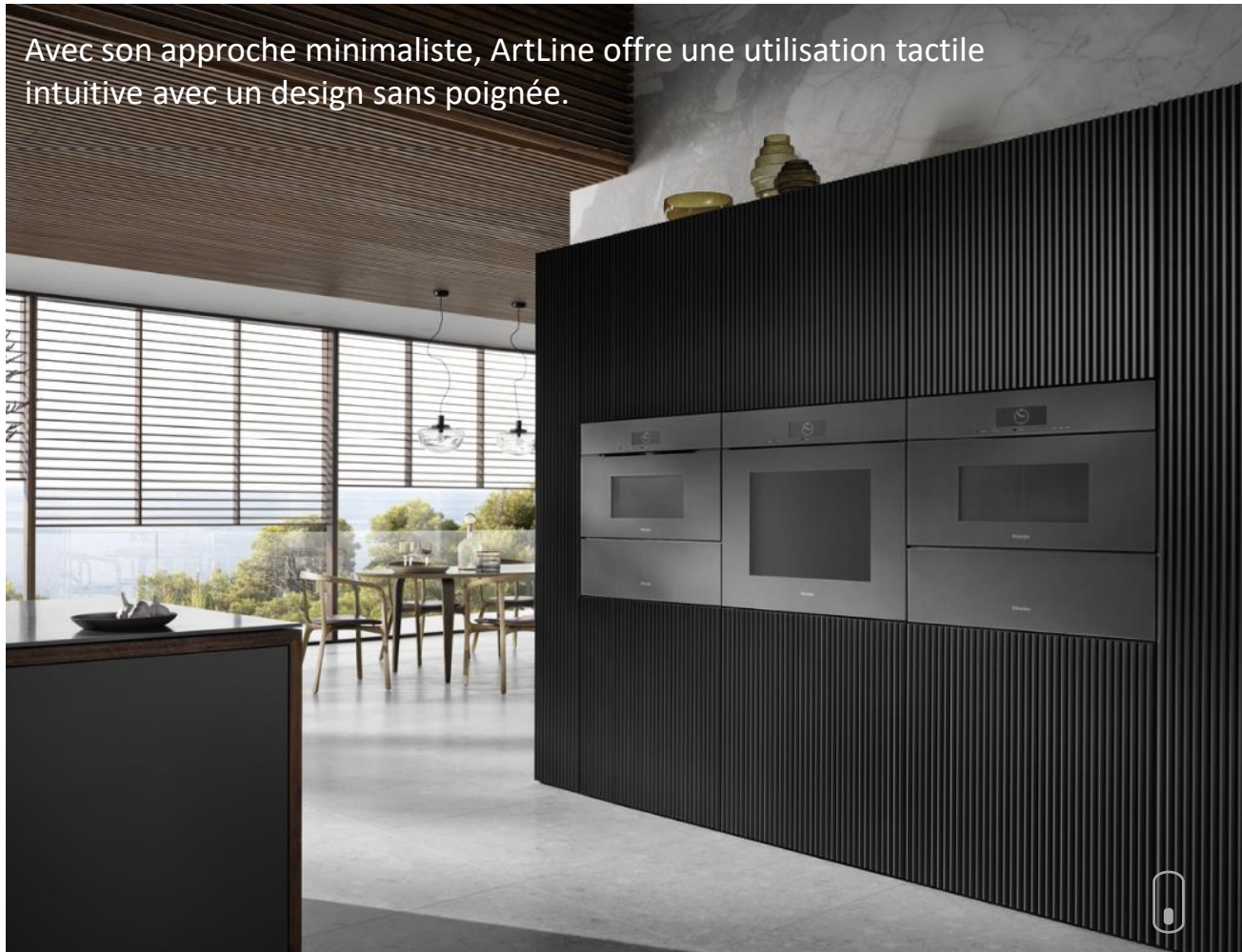


La mise sous vide vous permet de préserver la qualité de vos aliments, de les faire durer plus longtemps ou de les préparer pour la cuisson sous vide. Vous pouvez facilement mettre sous vide les restes et les congeler - les nutriments, la saveur et les vitamines sont conservés beaucoup plus longtemps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



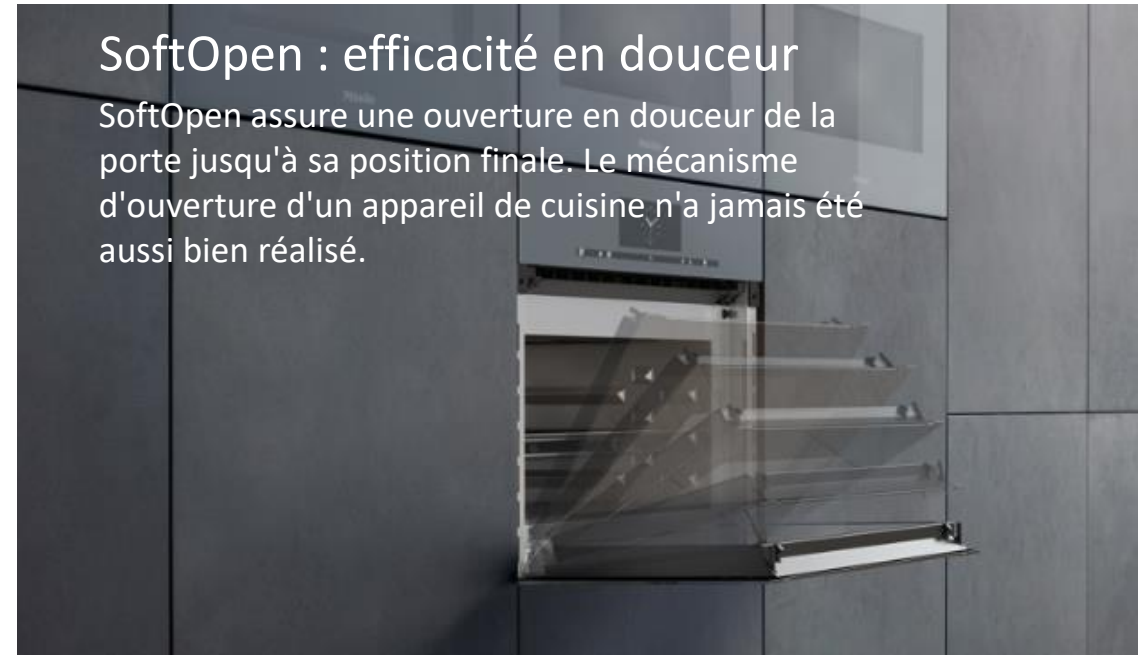
ArtLine Génération 7000

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



SoftOpen : efficacité en douceur

SoftOpen 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 gris graphite. Entièrement encastées, 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



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



H 7870 BMX GRGR 6999 \$
3 Four à vitesse 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



DGC 7870X GRGR 10 599 \$
Four à vapeur combine 30 x 19 po
[Jeu de finition intégré]



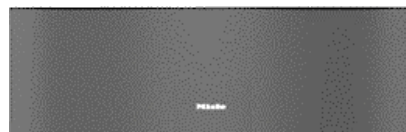
DGC 7880X XXL GRGR 11 799 \$
Four à vapeur combine 30 x 25 po
[Jeu de finition intégré]



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 x 18 po

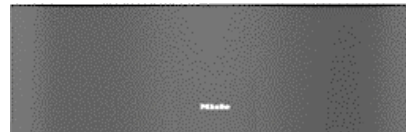
Four à convection M Touch 30 po : navigation rapide et intuitive avec grand écran tactile et mise en réseau avec vos appareils intelligents grâce à l'**appli Miele**. Capteur de proximité **MotionReact** pour allumer l'écran ou illuminer le four. Caméra **FoodView** à l'intérieur du compartiment du four. 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.



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

Configuration horizontale
[Cliquer ici]

 Conduite d'eau nécessaire



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

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.

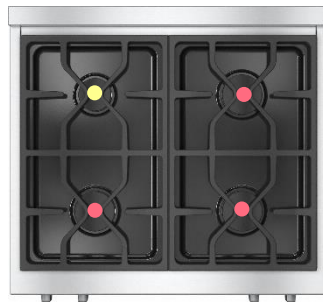
Gamme de cuisinières



Cuisinières ContourLine 30 po | Induction | Gaz | Électrique

M Touch

● 12 500 ● 19 500



Puissance totale en BTU 71 000

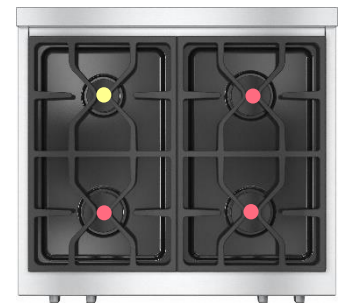


HR 1622-3 I 13 599 \$
Induction 30 po avec M Touch

HR 1924-3 G DF 13 049 \$
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 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

HR 1124-3 G AG \$11,899.00
4 brûleurs tout gaz 30 po
(Disponible en LP)

HR 1724-3 G DF 11 899 \$
4 brûleurs biénergie 30 po

Cuisinières ContourLine 36 po | Biénergie | Gaz

M Touch

● 12 500 ● 13 600 ● 19 500

EasyControl

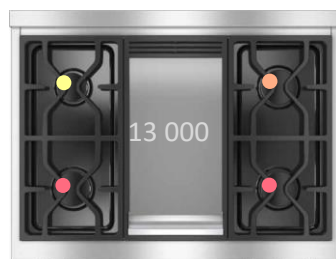
● 8 000 ● 9 000 ● 19 500



Puissance totale en BTU 98 200



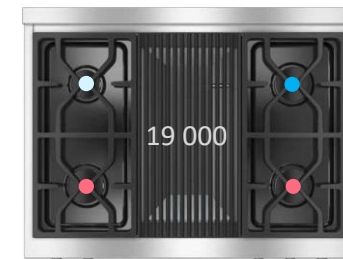
Puissance totale en BTU 84 100



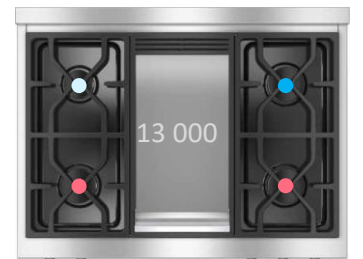
Puissance totale en BTU 78 100



Puissance totale en BTU 84 500



Puissance totale en BTU 75 000




Puissance totale en BTU 69 000




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



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



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



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

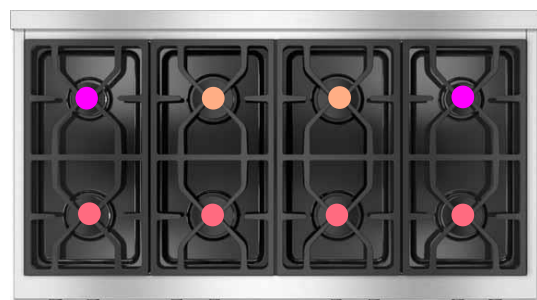


HR 1136-3 G AG GD 14 249 \$
36 po 4 brûleurs + plaque chauffante
Tout Gaz
(Disponible en LP)

 Conduite d'eau nécessaire

M Touch

 10 000  13 600  19 500

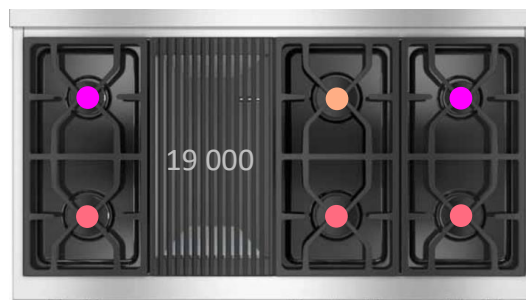


Puissance totale en BTU 125 200

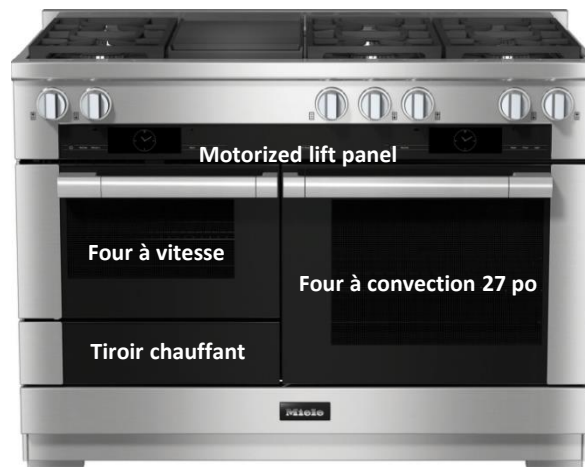


HR 1954-3 G DF 24 949 \$ 

48 po 8 brûleurs | biénergie [LP en option]



Puissance totale en BTU 111 100



HR 1955-3 G DF GR 26 149 \$ 

48 po 6 brûleurs + grill | biénergie

 Conduite d'eau nécessaire



Puissance totale en BTU 105 100



HR 1956-3 G DF GD 26 149 \$ 

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 6 049 \$
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)



TrueSimmer

Brûleurs superposés

● 10 000 ● 12 500 ● 13 600 ● 19 500



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

7 ½ po H
(692 mm)

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



KMR 1135-3 G 8 549 \$
36 po 4 brûleurs + grill | 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 + grill | 111 100 BTU



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



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 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



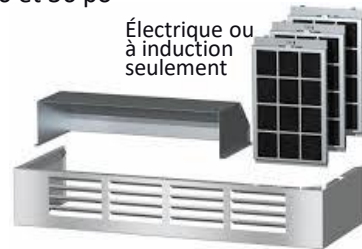
6 po H
(152 mm)

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

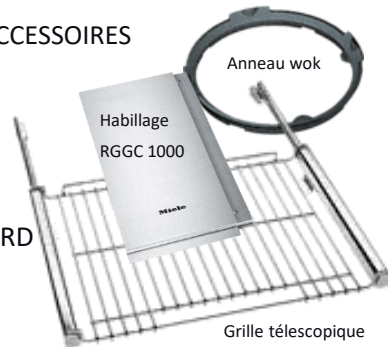
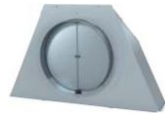


40 po H
(1016 mm)

30, 36, 48 po L

ACCESSOIRES

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



Anneau wok

Habillage RGGC 1000

Grille télescopique



Surfaces de cuisson électriques | à induction | à gaz



Surfaces de cuisson à induction

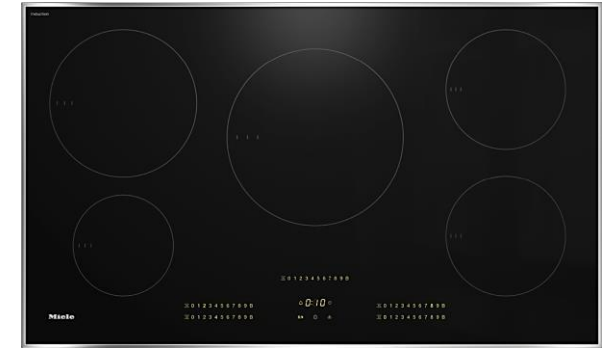
NOUVEAUX Encadré [FR]



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

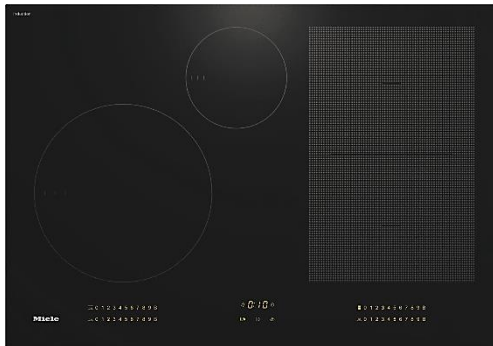


KM 7730 FR 4 499 \$ | 4 zones, SmartSelect
Surface de cuisson à induction de 30 po | 208/240 V, 40 A

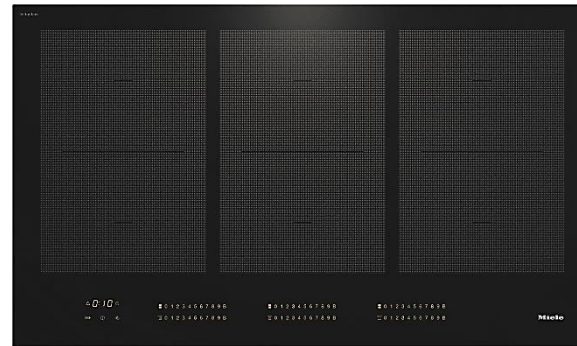


KM 7740 FR 5 499 \$ | 5 zones, SmartSelect
Surface de cuisson à induction de 36 po | 208/240 V, 50 A

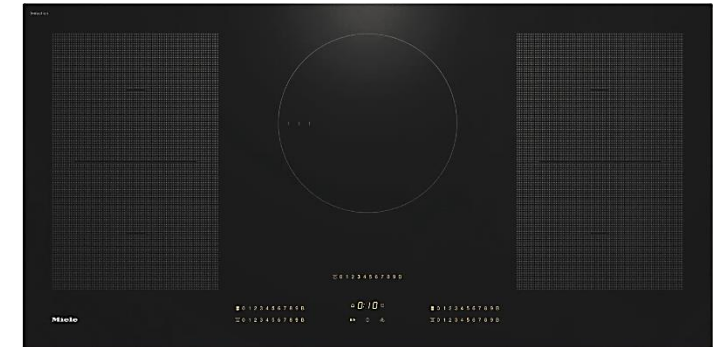
NOUVEAUX Sans cadre [FL]



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



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 2 199 \$

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 2 899 \$

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 3 149 \$

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 3 749 \$

36 po 5 brûleurs avec 1 wok double

Installation à fleur de plan (en option), grilles ComfortClean 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 | Design X



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 3 249 \$

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 3 849 \$

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 4 049 \$

42 po 6 brûleurs avec 2 woks doubles



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 3464 G 3 249 \$

30 po 4 brûleurs avec 1 wok double (1 anneau inclus)



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 3474 G 3 849 \$

36 po 5 brûleurs avec 2 woks doubles (1 anneau inclus)



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 3484 G 4 049 \$

42 po 6 brûleurs avec 2 woks doubles (1 anneau inclus)

Plaques 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

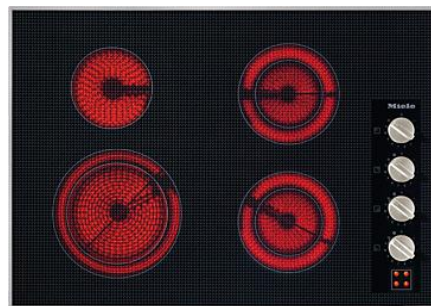
Surfaces de cuisson électriques 208 V

Boutons de commande 208 V



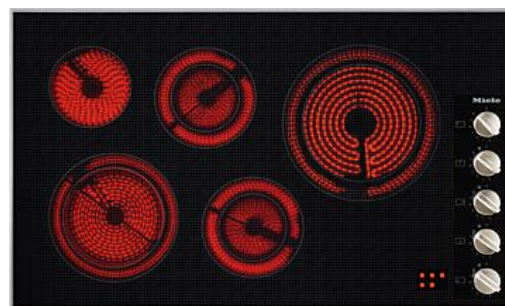
KM 5621 1 999 \$

24 po Surface de cuisson à 4 zones



KM 5624 2 349 \$

30 po Surface de cuisson à 4 zones



KM 5860 3 249 \$

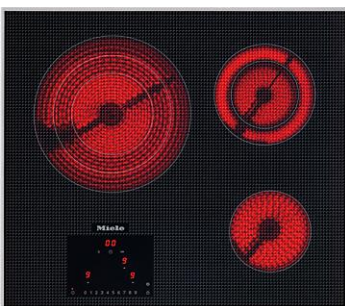
36 po Surface de cuisson à 5 zones

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

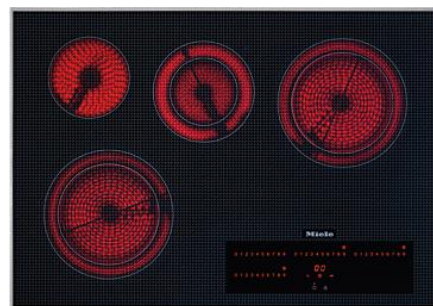


KM 5820 2 599 \$

24 po Surface de cuisson à 3 zones 240 V

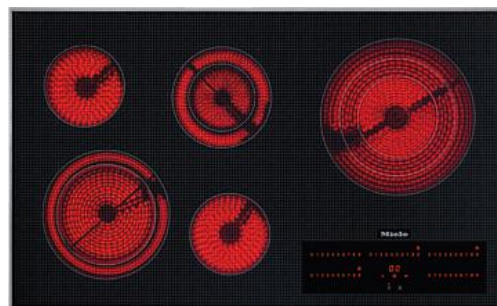
(208 V commande spéciale uniquement)

[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

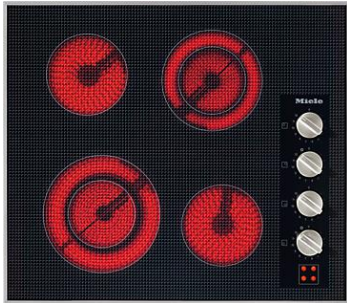


KM 5880 3 849 \$

42 po Surface de cuisson à 5 zones

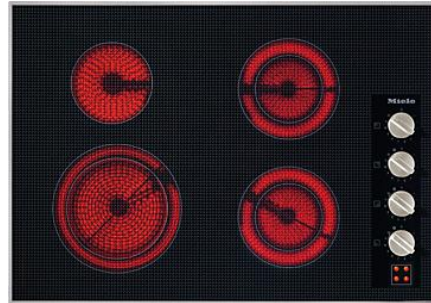
Surfaces de cuisson électriques 240 V

Boutons de commande 240 V



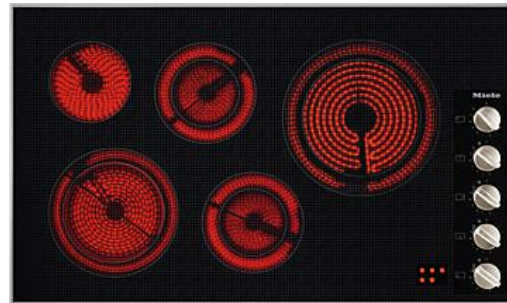
KM 5621 1 999 \$

24 po Surface de cuisson à 4 zones



KM 5624 2 349 \$

30 po Surface de cuisson à 4 zones



KM 5627 2 699 \$

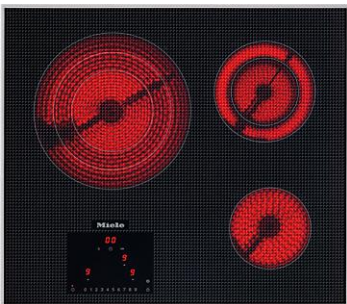
36 po Surface de cuisson à 5 zones

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.**

DirectControl 240 V

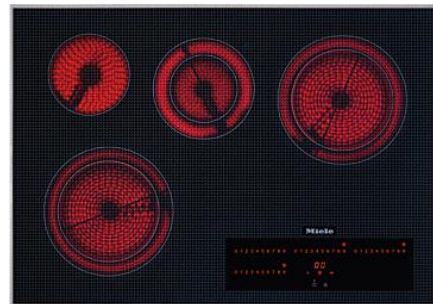


KM 5820 2 599 \$

24 po Surface de cuisson à 3 zones 240 V

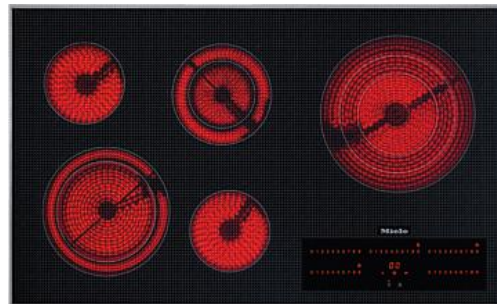
(208 V commande spéciale uniquement)

[Cliquez ici](#) pour voir la version 240 V



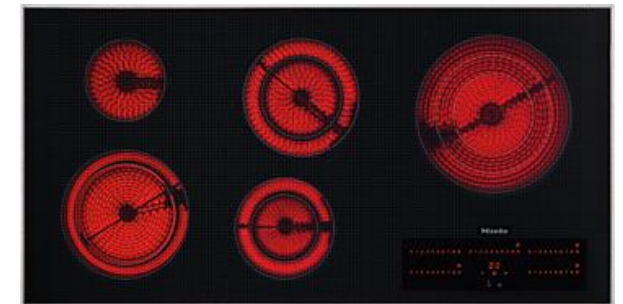
KM 5840 2 899 \$

30 po Surface de cuisson à 4 zones



KM 5860 3 249 \$

36 po Surface de cuisson à 5 zones



KM 5880 3 849 \$

42 po Surface de cuisson à 5 zones

Ensembles surface de cuisson + four de 24 po

EasyControl



23 7/16 L po (596 mm)

H 2265 -1 B 4 299 \$

EasyControl avec poignée PureLine, 8 modes de fonctionnement, affichage de la température, température recommandée, éclairage halogène, chauffage automatique, intérieur PerfectClean, porte CleanGlass, 208 V / 30 A ou 240 V / 30 A



Multirésidentiel spécifique

Four 24 po avec surface de cuisson électrique 24 po 208 V / 20 A ou 240 V / 20 A ou induction 208 V / 40 A ou 240 V / 40 A
La surface de cuisson se branche sur le four EasyControl avec poignée PureLine, 9 modes de fonctionnement du four, surface de cuisson à 4 zones avec anneaux Vario, commandes de la surface de cuisson sur le four, intérieur PerfectClean, porte CleanGlass.

EasyControl | Ensembles superposés



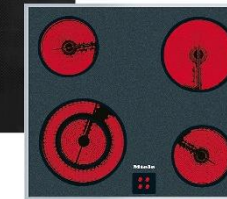
208 V



H 2265-1 E | KM 6002 | 208 V 4 749 \$
Four de 24 po PureLine EasyControl
+ Surface de cuisson électrique



240 V



H 2265-1 E | KM 6002 | 240 V 4 749 \$
Four de 24 po PureLine EasyControl
+ Surface de cuisson électrique



208 V



H 2265-1 | KM 6092 | 208 V 5 949 \$
Four de 24 po PureLine EasyControl Oven
+ Surface de cuisson à induction



240 V



H 2265-1 | KM 6092 | 240 V 5 949 \$
Four de 24 po PureLine EasyControl
+ Surface de cuisson à induction

Hottes intégrées

Nouvelle taille



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



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



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



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



Commandes électroniques, éclairage DEL, Con@ctivity, Miele@home, WiFiConnect, ensemble acoustique, durée d'arrêt différé 5/15 min, filtre à graisse 10 couches en inox, indicateur de filtre à graisse, 3 niveaux de puissance + 1 niveau Booster, CleanCover (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



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



DAS 4940 2 699 \$
36 po Hotte à visière escamotable Slimline
Conduit de 6 po | 501 pi³/min

Hottes inclinables (intermédiaires) | Hottes sous-encastables



Design invisible dissimulé par une porte de meuble (prêt pour panneau), commandes électroniques, éclairage DEL, filtre à graisse en inox à 10 couches, 3 niveaux de puissance + 1 niveau Booster, 2 filtres lavables au lave-vaisselle, CleanCover (intérieur de l'auvent), ventilateur à double action
Option pour la recirculation disponible.



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



Commandes mécaniques, éclairage DEL, filtre à graisse à 10 couches en inox, 3 niveaux de puissance + 1 niveau Booster, CleanCover (intérieur du capot), filtres lavables au lave-vaisselle, ventilateur à action simple.



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



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

Hottes à aspiration descendante



Commandes électroniques, éclairage DEL, filtres à graisse 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 3 599 \$

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 Eco, ensemble acoustique, durée d'arrêt différé 5/15 min, filtre à graisse en inox 10 couches, indicateur de filtre à graisse, 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 uniquement

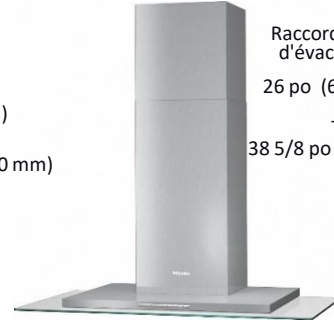
[conduit de 6 po | 489 pi³/min]

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



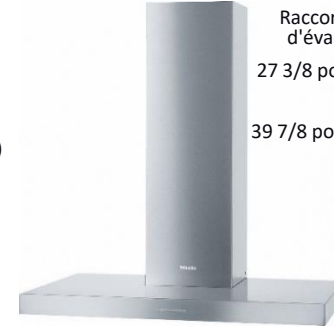
30 po (760 mm)
OU
39 3/8 po (1000 mm)

DATK1-760 329 \$
DATK2-1000 379 \$
(pour hottes DA
seulement)



Raccordement
d'évacuation
26 po (660 mm)
-
38 5/8 po (980 mm)

DA 5798 W 3 849 \$
Hotte cheminée de 36 po



Raccordement
d'évacuation
27 3/8 po (693 mm)
-
39 7/8 po (1010 mm)

DA 6596 W 4 899 \$
Hotte cheminée de 36 po

OPT. : Panneaux d'extraction périphériques en inox ou en verre



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

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



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

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



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

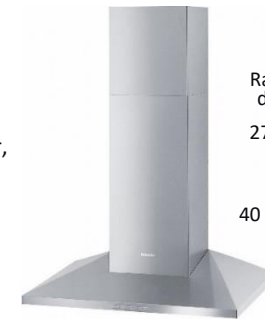


PUR 98 W 2 499 \$
Hotte cheminée de 36 po

Fonctionnalités

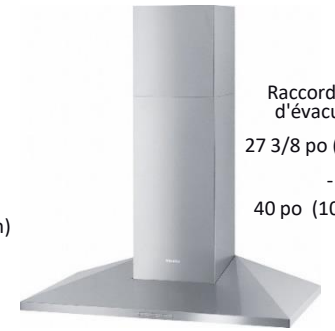
HOTTE PUR et HOTTE TRAPIZIOD

Commandes électroniques, éclairage DEL, filtre à graisse 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)



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

DA 398-7 W 2 899 \$
Hotte cheminée de 30 po



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

DA 399-7 W 3 049 \$
Hotte cheminée de 36 po

Hottes aspirantes | îlot



Raccordement
d'évacuation
38 1/4 po (970 mm)
50 po (1270 mm)

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 graisse inox 10 couches, indicateur de filtre à graisse, moteur Eco, 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]

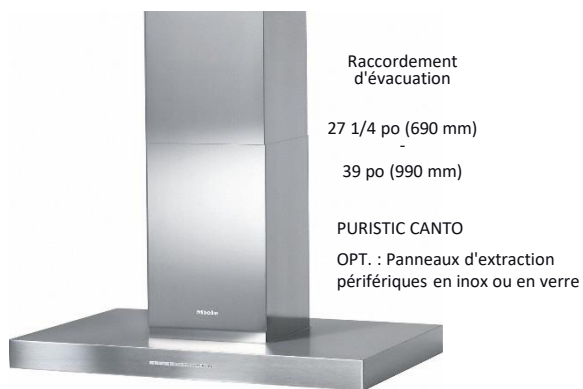


Raccordement
d'évacuation
27 7/8 po (705 mm)
39 5/8 po (1005 mm)

ÉDITION PURISTIC 6000
Commandes Touch on Glass



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



Raccordement
d'évacuation
27 1/4 po (690 mm)
39 po (990 mm)
PURISTIC CANTO
OPT. : Panneaux d'extraction
périphériques en inox ou en verre

DA 6596 D 6 449 \$
Hotte cheminée de 36 po



47 1/4" (1200)

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

Raccordement
d'évacuation
29 3/4 po (755 mm)
41 1/4 po (1045 mm)

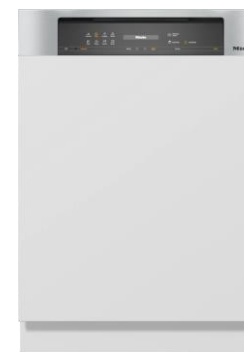


DA 4248 V D 7 849 \$
Hotte cheminée motorisée de 42 po
Conduit de 6 po | 489 pi³/min

Lave-vaisselle



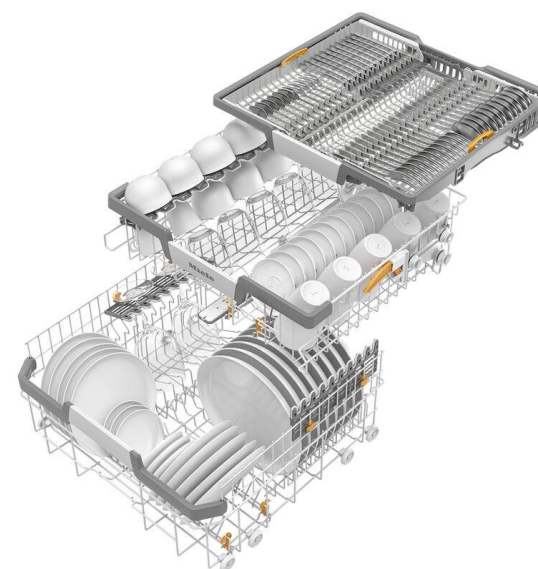
Préfini



Intégré



Entièrement intégré



Panier à couverts



Tiroir à couverts coulissant Multi-Flex

Lave-vaisselle



WiFiConnect + l'appli Miele



Tiroir 3D MultiFlex + Paniers FlexLine



Knock2Open



« Une première mondiale :
AutoDos avec Power Disk intégré »



QuickIntenseWash - Cycle de 58 minutes

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 \$



G 5051 SCVi 2 549 \$ (ADA)



G 5056 SCVi 2 349 \$



G 5056 SCVi

U = Panier | Préfini

SCU = Tiroir à couverts | Préfini

SCVi = Tiroir à couverts | Commandes cachées (prêt pour panneau)



G 5216 SCU CLST 2 449 \$



G 5266 SCVi 2 649 \$



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

GFVi 453/72-7 404 \$

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

Lave-vaisselle | Série 7000

23 5/8 po (600 mm)



Préfini, tiroir 3D MultiFlex, séchage AutoOpen, inox CleanTouch
G 7106 SCU SS 2 899 \$



Entièrement intégré, pleine taille, tiroir 3D MultiFlex, séchage AutoOpen
G 7156 SCVi 3 099 \$



Dosage automatique intégré - AutoDos avec PowerDisk® intégré, tiroir 3D MultiFlex, BrilliantLight, panier MaxiComfort
G 7516 SCi 3 999 \$



Entièrement intégré, dosage automatique - AutoDos avec PowerDisk® intégré, tiroir 3D MultiFlex, BrilliantLight, panier MaxiComfort
G 7566 SCVi 4 099 \$



Préfini, dosage automatique - AutoDos avec PowerDisk® intégré, tiroir 3D MultiFlex, inox CleanTouch
G 7316 SCU 3 299 \$



Entièrement intégré, dosage automatique - AutoDos avec PowerDisk® intégré, tiroir 3D MultiFlex
G 7366 SCVi 3 499 \$



Intégré, dosage automatique - AutoDos avec PowerDisk® intégré, tiroir 3D MultiFlex, BrilliantLight, écran M Touch
G 7916 SCi 4 899 \$



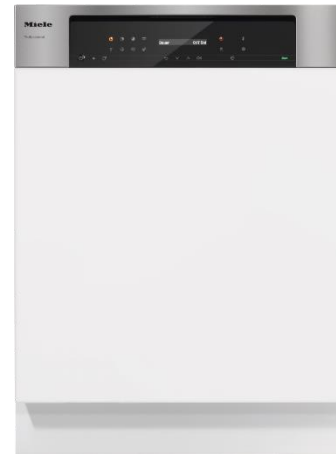
Entièrement intégré, dosage automatique - AutoDos avec PowerDisk® intégré, tiroir 3D MultiFlex, BrilliantLight, écran M Touch
G 7966 SCVi K20 Knock2Open 4 999 \$



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 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 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 arrière-cuisines.

MasterCool



MasterCool



MasterCool



MasterCool

**SoftClose**

Les portes pleines se ferment en douceur et empêchent les objets de s'entrechoquer et de glisser à l'intérieur de la porte.

**DoorAssist
Push2open | Pull2open**

Ils s'intègrent désormais à fleur dans toute cuisine grâce à leur design sans poignée.

**WiFiConnect**

Pratique et gain de temps : utilisez votre Wi-Fi pour commander et surveiller votre appareil à distance.



Congélateurs à porte simple MasterCool



Fiches techniques



Push2open



Pull Assist



F 2412 Vi

11 099 \$

Congélateur à porte simple
18 po

Capacité du congélateur 8,6 pi³ / 242 L



F 2472 Vi

12 299 \$

Congélateur à porte simple
18 po

Capacité du congélateur 7,8 pi³ / 219 L

Distributeur de
glace et d'eau



F 2672 Vi

13 549 \$

Congélateur à porte simple
24 po

Capacité du congélateur 11,2 pi³ / 318 L

Distributeur de
glace et d'eau



F 2812 Vi

13 549 \$

Congélateur à porte simple
30 po

Capacité du congélateur 15,8 pi³ / 446 L

F 2802 Vi

13 549 \$



F 2912 Vi

14 799 \$

Congélateur à porte simple
36 po

Capacité du congélateur 19,4 pi³ / 549 L



F 2902 Vi

14 799 \$

**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 CleanTouch 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

Réfrigérateurs à porte simple MasterCool | Vi



Fiches techniques



Push2open



Pull Assist



K 2612 Vi
11 649 \$



K 2602 Vi
11 649 \$



K 2812 Vi
12 899 \$



K 2802 Vi
12 899 \$



K 2912 Vi
14 099 \$



K 2902 Vi
14 099 \$

Réfrigérateur à porte simple de 24 po

Capacité du réfrigérateur 13 pi³ / 367 L

Réfrigérateur à porte simple de 30 po

Capacité du réfrigérateur 16,8 pi³ / 475 L

Réfrigérateur à porte simple de 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 CleanTouch 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

Combinés réfrigérateur/congélateur MasterCool | Réfrigérateur FrenchDoor | Vi



Fiches techniques




Push2open




Pull Assist




KF 2812 Vi LH 
15 099 \$

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 
15 099 \$




KF 2912 Vi LH 
16 449 \$

Réfrigérateur/congélateur de 36 po
Capacité du réfrigérateur 14 pi³ / 397 L
Capacité du congélateur 5,6 pi³ / 157 L



KF 2902 Vi RH 
16 449 \$



KF 2982 Vi 
16 999 \$

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**
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 CleanTouch sont vendus séparément en option.

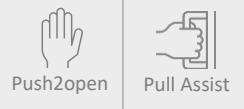
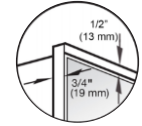
Vi – Intégré à fleur | KF=combiné réfrigérateur/congélateur, 28XX=30 po, 29XX=36 po, XX(1)X=charnière gauche, XX(0)X=charnière droite | Conduite d'eau requise 

Miele. Immer Besser. | Project Business

MasterCool | Combinés réfrigérateur/congélateur | Réfrigérateur FrenchDoor | SF



Fiches techniques



La série SF comprend des panneaux en inox CleanTouch, un cadre en saillie avec des poignées ContourLine Génération 7000.



KF 2812 SF 💧
17 699 \$



KF 2802 SF 💧
17 699 \$



KF 2912 SF 💧
18 899 \$



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
1 199 \$
Nécessaire entre toutes les colonnes installées côte à côte.
Cliquez ici pour plus d'informations.

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



Fiches techniques



Push2open



Pull Assist



KWT 2612 Vi
13 799 \$



KWT 2602 Vi
13 799 \$

Réfrigérateur à vin avec 3 zones de 24 po

Capacité du réfrigérateur 13,4 pi³ / 379 L

Capacité de 104 bouteilles



KWT 2672 ViS
14 399 \$



KWT 2662 ViS
14 399 \$

Réfrigérateur à vin avec 3 zones et SetSommelier de 24 po

Capacité du réfrigérateur 13,4 pi³ / 379 L

Capacité de 77 bouteilles



MasterCool – SommelierSet

Tout simplement parfait pour les amateurs de vin - grâce au SommelierSet 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 parfaitement conditionné, même à partir de bouteilles 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 SommelierSet 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 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.



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



Éclairage DEL optimal et sans entretien dans le compartiment




Fermeture en douceur de la porte grâce à la charnière SoftClose

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.



FNS 7794 E 
4 999 \$

Congélateur à porte simple de 24 po

Capacité du congélateur 7,77 pi³ / 220 L



KS 7793 D
4 999 \$

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



KFN 7734 D
4 349 \$



KFN 7784 D
5 749 \$



KFN 9859 iDE RH
10 499 \$



KFN 9859 iDE LH
10 499 \$



KFNF 9959 iDE
12 499 \$


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

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


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

Panneaux de porte et poignées requis | Conduite d'eau requise 

Miele. Immer Besser. | Project Business

Combinés réfrigérateur/congélateur posables européens 24 po | 30 po



KFN 4799 DDE NA 
5 999 \$

Combiné réfrigérateur/congélateur posable de 24 po



KFN 4776 ED

Combiné réfrigérateur/congélateur posable de 30 po

Lancement au T2 2024




KFN 15943 D edt/cs
6 049 \$

Combiné réfrigérateur/congélateur posable
30 po

Capacité du réfrigérateur 11,7 pi³ / 331 L

Capacité du congélateur 4,3 pi³ / 121 L




KFN 15943 DE edt/cs 
6 999 \$

Combiné réfrigérateur/congélateur posable de 30 po

Capacité du réfrigérateur 11,7 pi³ / 331 L

Capacité du congélateur 4,3 pi³ / 121 L

 Conduite d'eau requise

Réfrigération européenne sous-encastrable



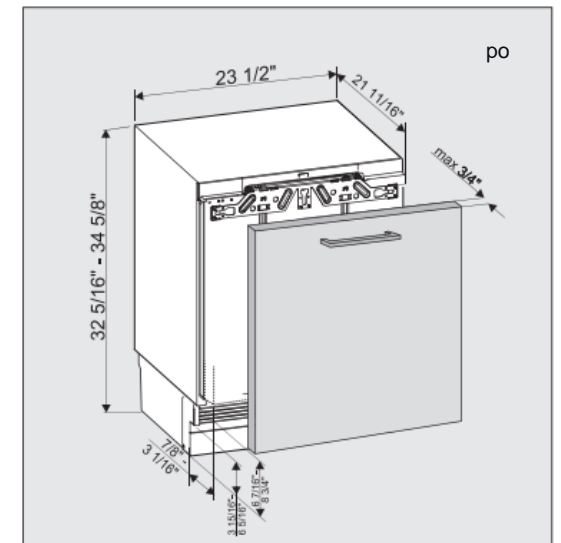
K 31222 Ui 2 999 \$

Réfrigérateur sous-plan de 24 po

Capacité du réfrigérateur 4,8 pi³ / 136 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 3/4 po (880 mm)

Profondeur 21 3/4 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 SommelierSet)

SommelierSet (utilisation facultative)

Zones de température | 1

Clayettes en bois | 4

Clayettes en bois FlexiFrame | 3



32 ¼ po H (818 mm)

KWT 6322 UG 6 049 \$

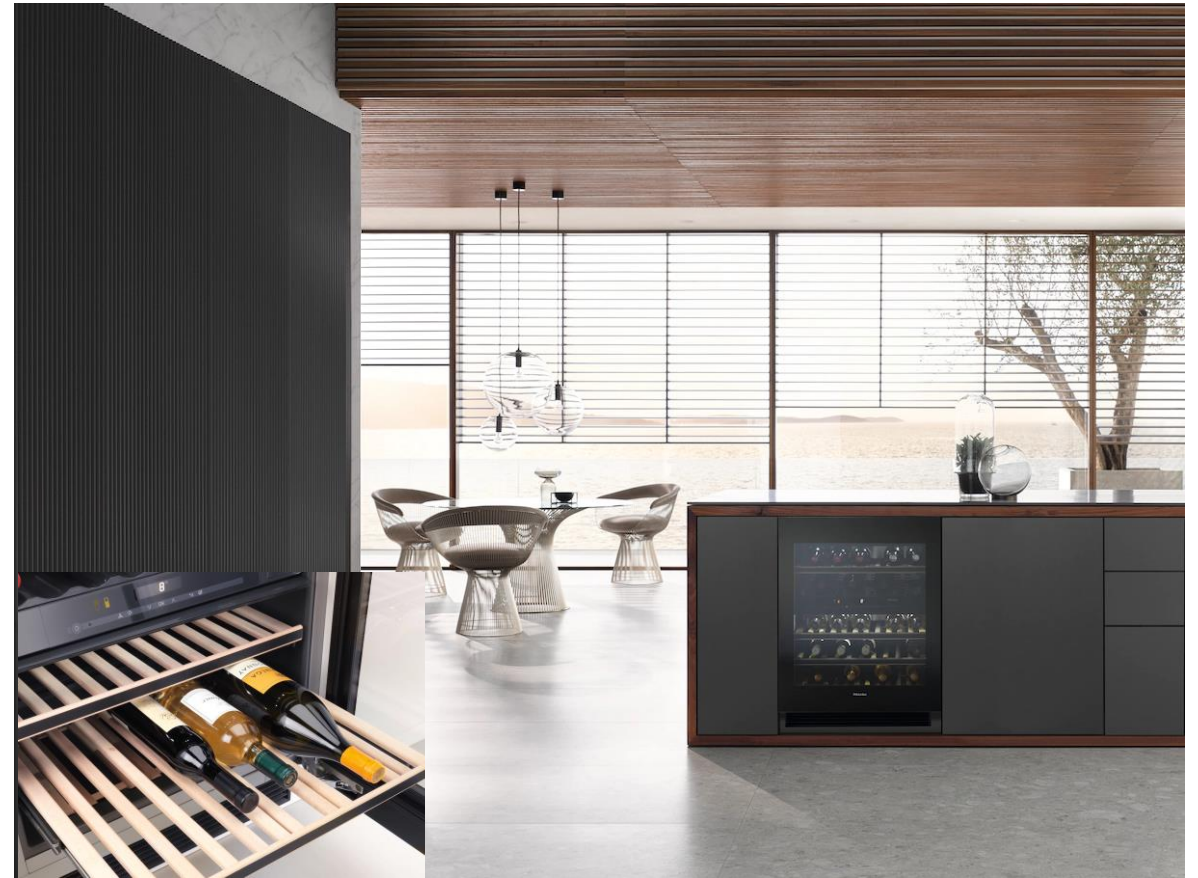
Cave à vin sous-plan de 24 po

Capacité jusqu'à 34 bouteilles

Zones de température | 2

Clayettes en bois | 4

Clayettes en bois FlexiFrame | 3



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

Appareil encastrable sous plan intégré : charnière de porte | droite (amovible)
 Porte en verre avec filtres UV, possibilité de côte à côte, éclairage DEL, DynaCool, SoftClose, Push2open, TouchControl, filtre Active Air Clean, fonction de verrouillage, alarme acoustique de la porte, alarme acoustique de la température
 Dimensions d'installation : largeur 23 5/8 po (600 mm) hauteur 32 5/16 po (820 mm) profondeur 24 po (610 mm)

KWT= Réfrigération du vin, UG = Intégré sous-plan

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.





Le système de buanderie Petits géants (Little Giants)



PDR 908 HP [EL] 5 430 \$

Sécheuse à pompe à chaleur Professional 24 po Blanc lotus



PWM 908 [EL DP] 7 335 \$

Laveuse Professional 24 po Blanc lotus



PDR 908 HP [EL] 5 710 \$

Sécheuse à pompe à chaleur Professional 24 po Inox



PWM 908 [EL DP] 7 605 \$

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 CapDos
- 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 001 225 \$
Jeu de superposition 1 3/16 po (30 mm) H



TRK555 119 \$
Panier de sécheuse



NEMA L6-30

Laveuses | Sécheuses avec pompe à chaleur



W1 Classic
120V / 60 Hz
EnergyStar
CapDosing
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, SoftSteam

WXD160 WCS 2 499 \$



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

WXF660 WCS TDos 3 099 \$



+ Système IntenseWash
+ SingleWash
+ QuickIntenseWash 49
23 programmes

WXI860 WCS TwinDos&IntenseWash 3 799 \$



+ M Touch
27 programmes

33 ½ po – 34 ¾” po H
(850 – 882 mm)

WXR860 WCS TwinDos&IntenseWash 4 399 \$

23 ½ po (596 mm) W



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.

TXD160 WP 2 499 \$



+ Eco Feedback
+ SoftSteam
+ anneau de porte chromé
19 programmes

TXI680 WP FrangranceDos2Eco&Steam 3 299 \$



+ M Touch
20 programmes

33 ½ po – 34 ¾” po H
(850 – 882 mm)

TXR860 WP Eco&Steam 4 099 \$

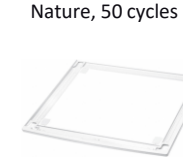
23 ½ po (596 mm) L



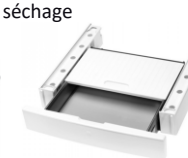
FragranceDos 23,99 \$ Aqua, Cocoon,
Nature, 50 cycles de séchage



Panier à sécheuse inclus
avec TRX860



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



WTV 512 409 \$
4 ¾ po H (121 mm)



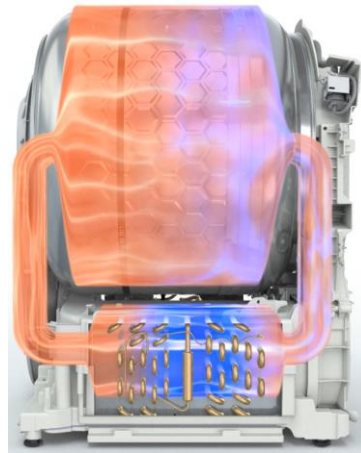
WTS 510 719 \$
13 ¾ po H (350 mm)

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 sècheuse à évacuation.**



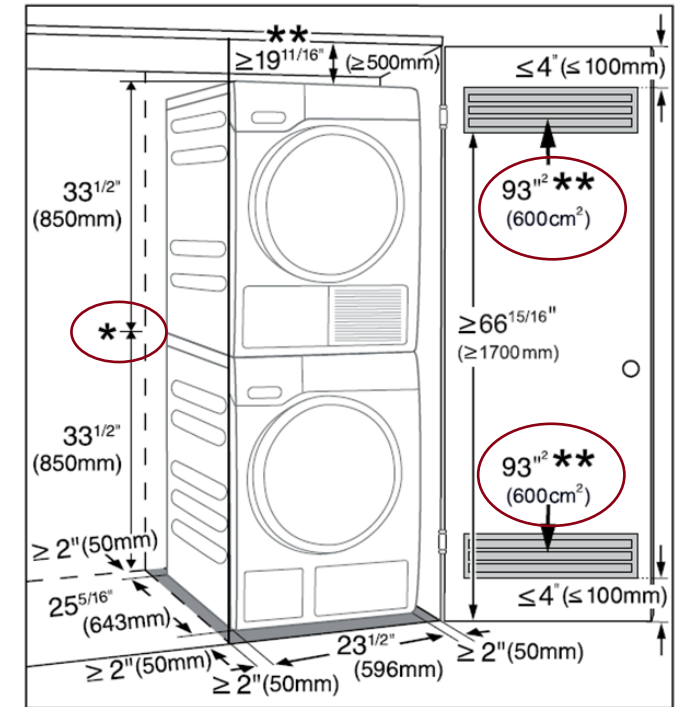
Principe de fonctionnement

- 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 sècheuse. Utilisez une prise domestique standard de 120 V / 15 A. Miele fournit un adaptateur NEMA avec chaque sècheuse.



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)

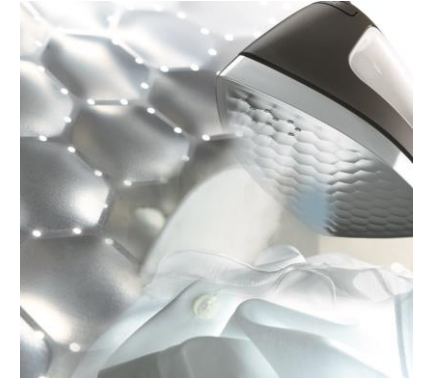
** S'il n'est pas possible de respecter les spécifications relatives au débit d'air, le temps de séchage peut être plus long.



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.



CapDosing | 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.

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



TwinDos | 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 !



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.



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.

Système automatique de protection des doigts





Des solutions parfaites pour votre secteur

[Voir l'aperçu](#)



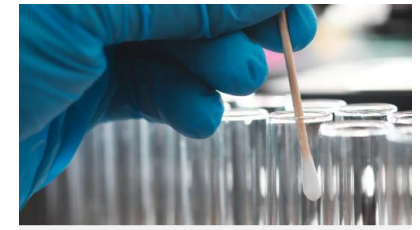
Hôtels et restaurants

Hôtels et chambres d'hôtes, restaurants, spas, bien-être et sports



Santé et éducation

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



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 posables



CM 5310 OBSW 1 849,99 \$
Noir obsidienne



CM 5510 RGPf 2 049,99 \$
Noir obsidienne / or rosé



CM 7750 OBSW 5 999,99 \$
Noir obsidienne



Machine à café posable avec CoffeeSelect et AutoDescalce pour une flexibilité maximale



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

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



CM 6160 OBSW 2 599,99 \$
Noir obsidienne

NOUVELLE COULEUR



CM 6360 LOCM 2 999,99 \$
Blanc lotus / inox CleanTouch



CM 6360 OBbp 2 999,99 \$
Noir obsidienne / bronze nacré



CM 6360 OBCM 2 999,99 \$
Noir obsidienne / inox CleanTouch

Entretien des sols

Aspirateur balai sans fil Triflex HX2 Miele



L'ennemi n°1 de la poussière

Conçu en Allemagne. Fabriqué en Allemagne.

Scout RX3 Home Vision HD



Aspirateur robot avec transmission d'images en direct et autonomie de 2 heures, offrant les meilleures performances de nettoyage.

Série Boost CX1



La série Boost CX1 est compacte, puissante et facile à manipuler, grâce à ses dimensions compactes et à sa maniabilité, cet aspirateur peut être utilisé même dans les petits espaces. En outre, les grandes roues latérales TrackDrive permettent de le garer en toute sécurité dans les escaliers et le protègent des chocs contre les meubles et les encadrements de porte. Le Boost CX1 ne fait aucun compromis en matière de performances de nettoyage, puisqu'il est équipé d'un système de filtrage à trois niveaux très efficace : un réservoir à poussière facile à vider pour les particules plus grossières, un filtre à poussières fines lavable et un filtre d'évacuation d'air remplaçable.



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.